

# *edCMM&MA*



ББК 36.992  
С47  
УДК 641.55(083.12)



*То должна знать  
fiaffigau ховийЯа*

### *Сервировка сладкого стола*

Рецензент  
*В. П. Сталевская*  
(Управление общественного питания Мингорисполкома)

Составитель  
*В. И. Шимолин*

Художник  
*С. В. Валенок*

Сладкоежка / [Сост. В. И. Шимолин]. — Мн.:  
С47 Полымя, 1985. — 175 с, ил.  
90 к.

Без сладкого не обходится ни один праздничный стол. Да и не только праздничный. И в будни расторопная хозяйка порадует семью пирожками или печеньем, желе или пудингом...

В этой книге собраны рецепты различных, кондитерских изделий и сладких блюд, которые можно приготовить в домашних условиях. Даны советы по их выпечке и приготовлению, содержатся сведения о кухонных принадлежностях, видах теста, вкусовых и ароматических веществах и другие, которые окажут помощь домашним кулинарам.

Для широкого круга читателей.

С: 340400000—046 49—85  
М 306(05)—85

ББК 36.992

© Издательство «Полымя», 1985.

Красиво сервировать сладкий стол хозяйке помогут вкус и чувство меры. И, конечно, наши советы.

Стол обычно накрывают вышитой или цветной скатертью, но можно перед каждым гостем положить вышитую или цветную салфетку, на которую ставят десертную тарелку и чайную чашку с блюдцем и ложечкой.

Скатерть должна соответствовать величине стола и свисать со всех сторон не более чем на 30—50 см. Под скатерть нужно положить мягкую ткань, которая позволит бесшумно ставить на стол приборы, предохранит его полировку от повреждений.

Очень нарядно выглядит стол, украшенный цветами. Обычно их ставят посередине в низкой вазе.

Ножи, вилки и ложечки для десерта размещают перед десертной тарелкой: ближе к тарелке — вилку ручкой влево, выше — нож ручкой вправо, еще выше — ложечку ручкой тоже вправо. В некоторых случаях десертные ножи и вилки подают прямо на тарелочках, но при этом их никогда не кладут крест-накрест.

Фужеры, стаканы для напитков ставят перед тарелками, чуть правее. Кувшины с напитками размещают в разных частях стола, но ближе к середине. Напитки лучше всего подавать в прозрачных стеклянных или хрустальных кувшинах.

Расставив и разложив приборы, раскладывают салфетки. Небольшие полотняные нужно сложить треугольником и положить на тарелки острым уголком к краю стола. Большие салфетки складывают прямоугольником (их кладут на колени) и размещают слева от тарелок. Бумажные салфетки помещают в специальную вазочку или стакан так, чтобы их легко можно было достать. Бумажные салфетки можно разложить вместо полотняных.

Сладкий стол не должен напоминать выставку-продажу<sup>3</sup>

кондитерских изделий или, как говорится, ломиться от яств. Основные блюда меню сладкого стола — натуральный кофе со сливками или лимоном, чай с вареньем, сладости.

Кофе подают на стол в кофейнике, который обычно ставят возле хозяйки. Черный кофе наливают в маленькие чашечки и подают на тарелках с ложечками.

Бели хозяйка собирается угостить гостей чаем, она ставит возле себя на подносе самовар или чайник и чайник с заваркой.

К кофе и чаю можно подать пироги, пирожные, торт, печенье, конфеты, фрукты. Можно подать и мороженое. Однако напоминаем, нужно избегать большого количества блюд на столе.

Нарезая торт, старайтесь по возможности не испортить его украшения. Рядом с тортом положите специальную лопаточку.

Минеральную воду, фруктовые соки, коктейли следует подавать на стол охлажденными, с кусочками льда. Их можно класть как в стаканы, фужеры, так и рядом на тарелку.

## *Кухонные принадлежности*

### Кастрюли

Для приготовления теста используют эмалированные, никелированные, алюминиевые или из нержавеющей стали кастрюли. В кастрюлях с плоским дном ставят тесто, выпекают некоторые виды изделий, жарят пирожки. В кастрюлях с выпуклым дном взбивают сливки, крем.

Эмалированная посуда устойчива к воздействию солей и кислот, входящих в состав пищи. Необходимо помнить, что от ударов и перемены температуры от нее откалываются кусочки эмали.

Алюминиевые кастрюли не ржавеют, но подвержены действию солей, кислот, на них легко образуются вмятины от ударов. Долго держать пищу в таких кастрюлях нельзя. Мыть их следует щеткой теплой водой с мылом. Для взбивания продуктов алюминиевую посуду использовать нельзя.

Кастрюли из нержавеющей стали — лучшая кухонная посуда. Имеет все достоинства эмалированной и алюминиевой.

### Взбивалки

Без взбивалок трудно обойтись при приготовлении кремов и других масс. Промышленность выпускает взбивалки нескольких видов. Простейшей является обыкновенная вилка или металлический венчик.

Для замешивания крутого теста и масс служат лопаточки из твердых несмолистых пород древесины.

Наиболее удобны домашние электровзбивалки различных конструкций.

### Скалки и кухонные доски

Деревянными скалками из несмолистых пород древесины тесто раскатывают в пласт. Наиболее удобна скалка с двумя ручками. Рисунок на раскатанное тесто можно нанести с помощью скалки с узорами на поверхности.

Тесто раскатывают на кухонной доске, чистом кухонном столе или на листе чистой неповрежденной фанеры.

После мытья теплой водой скалки и доски необходимо просушить.

### Ножи и формочки для теста

Раскатанное тесто нарезают ножами и тесторезками, режущая часть которых может быть зубчатой или гладкой, а также фигурными формочками (выемками) из белой жести с гладкими или гофрированными стенками. Выемками могут служить неповрежденные стаканы и рюмки. После использования инвентарь следует промыть и просушить.

### Противни и листы

Противни служат для выпечки различных кондитерских изделий, в том числе из жидкого теста. Имеют прямоугольную форму, края их загнуты со всех сторон.

Лист, не бывший еще в употреблении, очищают с помощью наждачной бумаги или питьевой соды. Вымытый лист просушивают, смазывают тонким слоем жира или растительного масла и нагревают в горячей духовке (при температуре не ниже 200°) до тех пор, пока не исчезнет дым. При этом на листе образуется тонкий слой жира, предохраняющий его от ржавчины.

Перед выпечкой противни и листы смазывают жиром, пользуясь для этого чистой полотняной тряпочкой, кисточкой или белой бумагой. Если необходимо густо смазать противень маслом, его нужно предварительно растопить до консистенции густой сметаны, а затем смазать им охлажденный противень. Чтобы нанести тонкий слой масла, следует смазать им нагретый лист.

Если противни и листы смазаны тонко, изделия могут прилипнуть к ним, а если густо — расплываться. Перед выпечкой некоторых видов изделий, чтобы они не расплывались, смазанные жиром листы посыпают мукой.

После использования противни и листы моют и хранят в сухом месте.



комнатной температуры так, чтобы она покрыла дрожжи. Когда они растворятся, образовав жидкую массу, их через ситечко вливают в теплую жидкость, предназначенную для приготовления теста.

**Яйца** — желтки и белки. Белки делают тесто пышным, желтки — более тугим. Вместо яиц можно употреблять яичный порошок (одному яйцу соответствует 1 столовая ложка яичного порошка, растворенного в 3 столовых ложках воды).

**Жир** — сливочное, растительное масло, маргарин, свиной и говяжий жиры. Жир придает тесту рассыпчатость, но его избыток замедляет процесс брожения дрожжей, и тесто делается «тяжелым».

Сахар — мелкий, крупный песок или кусковой предварительно растворяют в жидкости для теста. Излишнее количество сахара делает тесто «тяжелым», оно хуже поднимается, а при выпечке расплывается.

Соль — мелкая или крупная. Мелкую смешивают с мукой, крупную растворяют в жидкости, на которой замешивают тесто (на 1 кг муки или на 1/2 л воды — 1 чайная ложка соли, при приготовлении слоеного теста — 2 чайные ложки). Не рекомендуется класть соль в опару, так как она препятствует росту дрожжевых грибов.

### Дрожжевое тесто

Из дрожжевого, или, как его еще называют, кислого, теста изготавливают булки, булочки, пироги, пирожки, кулебяки, ватрушки, пончики, куличи.

Чем больше положено в тесто сдобы (масла, яиц, сахара), тем больше нужно положить в него дрожжей. На 1 кг муки берут от 30 до 60 г дрожжей, которые разводят теплой водой или молоком (температура жидкости не должна превышать 30°). В холодной жидкости размножение дрожжевых грибов замедляется, а в горячей они погибают, и тесто не поднимется.

Перед тем как замесить тесто, муку нужно просеять. Тесто после замешивания слегка посыпают мукой и ставят в теплое место, чтобы оно подошло, накрыв посуду полотенцем или салфеткой, но не крышкой, так как она затрудняет циркуляцию воздуха.

Когда тесто подойдет (через 2—3 часа), его следует слегка обмять и снова дать подойти. В процессе брожения следует обминать тесто 1—3 раза. При этом из него выходит углекислый газ и оно обогащается кислородом, что способствует развитию дрожжевых грибов.

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами: опарным и безопарным.

Опарный способ применяют тогда, когда в тесто кладут больше сдобы — яиц, жира, сахара. Для приготовления

опары в теплую жидкость добавляют дрожжи, растертые с сахаром, всыпают половину муки, замешивают и ставят в теплое место, чтобы оно подошло. Когда опара увеличится в объеме примерно в 2 раза, в нее надо добавить яйца, растертые с сахаром, размягченный жир, остальную муку, соль и замесить тесто (хорошо вымешанное тесто не должно прилипать к рукам). Затем его ставят в теплое место для подъема.

Безопарный способ отличается от опарного тем, что тесто замешивают сразу со сдобой. Дав ему подойти, обминают и дают подойти еще раз. Следует иметь в виду, что перестоявшееся тесто приобретает кисловатый привкус и изделия из него при выпекании опадают. В зависимости от количества сдобы тесто подходит 1—3 часа.

Для приготовления обычного дрожжевого теста на 1 кг муки берут: 30—40 г дрожжей, 2 стакана жидкости, 3 столовые ложки жира, 2 яйца, 1 столовую ложку сахара, 1 чайную ложку соли.

Перед выпечкой изделие, переложное с разделочной доски на противень или лист, нужно поставить в теплое место на 15—20 минут, покрыв его салфеткой, чтобы тесто немного поднялось. После этого изделие нужно смазать сверху взбитым яйцом и поставить в духовку (вместо яйца для смазывания можно использовать кофе с молоком, молоко с сахаром или белок, смешанный с водой, а также крепкую чайную заварку).

Для выпечки изделия из дрожжевого теста духовку следует предварительно разогреть до 200—230°, а поместив в нее лист или противень, через 10—15 минут снизить температуру до 180°. Готовность изделия определяют по цвету корочки (она должна быть золотистой, румяной) или прокалывая его деревянной палочкой. Если тесто не пришло к ней, значит изделие готово.

Готовое изделие надо переложить на доску, предварительно покрытую чистой бумагой, и накрыть полотенцем, чтобы оно остывало постепенно. Не рекомендуется класть горячее изделие на стеклянную, фаянсовую или фарфоровую тарелку, так как горячий низ его от соприкосновения с холодной поверхностью тарелки становится влажным.

### Дрожжевое полужидкое тесто

Для приготовления этого вида теста на 1 кг муки берут: 60 г дрожжей, 2 стакана молока, 200 г жира, 4 желтка, 200 г сахара, 1 чайную ложку соли, лимонную или апельсиновую цедру, ваниль.

Дрожжи растирают с 2 столовыми ложками сахара. Добавляют 4 столовые ложки муки и разводят смесь 8 столовыми ложками молока. Замешанное жидкое тесто накрывают полотенцем и ставят на 8—10 минут в теплое место.

Когда опара подойдет, добавляют сахар, муку, размягченный жир и молоко с солью и желтками. Замешивают тесто и ставят в теплое место, чтобы подошло.

### Песочное тесто

Из песочного теста можно приготовить пироги, печенье, пирожные. В его состав входят масло, сахар, яйца и пшеничная мука, но их пропорции меняются в зависимости от вида изделий.

Сливочное масло или маргарин для теста необходимо предварительно поставить в теплое место, чтобы их легко можно было растереть (ни в коем случае не растапливать на огне!). Муку перед употреблением нужно просеять.

Для приготовления теста тщательно размешивают (взбивают) 200 г сахара, 300 г сливочного масла (маргарина), 2 яйца. Добавляют немного соли, соды, погашенной в уксусе, всыпают 500 г муки и быстро размешивают. В песочное тесто можно добавить также лимонную или апельсиновую цедру, ваниль, корицу, толченые орехи, какао.

Нельзя месить песочное тесто слишком долго, иначе оно «затянется», станет плотным, жестким.

Тесто готово, когда оно не приклеивается к доске и становится гладким. Вымешанное тесто на некоторое время помещают в холодильник, чтобы оно затвердело. Затем тесто раскатывают скалкой до нужных размеров. Для того чтобы пласты раскатанного теста переложить на противень, их нужно сначала намотать на скалку.

Перед выпечкой печенье и пирожки из песочного теста смазывают яйцом, яичным белком, холодной водой или молоком.

Духовку нужно предварительно хорошо разогреть, выпекать при равномерной температуре (180—200°). Готовые изделия имеют золотисто-желтый цвет. Их сразу снимают с противня или вынимают из формы. Нарезают только после того, как остынут.

### Слоеное тесто

Слоеное тесто можно приготовить несколькими способами, однако существует ряд общих правил, которые необходимо выполнять.

Перед разделкой теста обязательно охлаждают (в холодильнике), но не замораживают.

Перед тем как выложить подготовленные изделия на противень или лист, их смачивают холодной водой (маслом не смазывают).

Перед выпечкой изделия смазывают яйцом.

Охлажденные изделия следует помещать в горячую (не ниже 250°) духовку.

На выпечку мелких изделий из слоеного теста (трубочки, язычки, волованы, коржи для слойки), в которые начинку кладут после выпечки, требуется 10—15 минут, а для пирогов с начинкой — 15—25 минут.

*1-й способ.* На 500 г муки берут: 400 г сливочного масла, 1/2 стакана воды, 1 чайную ложку лимонного сока, 1/2 чайной ложки соли.

Разделить муку на 2 части, смешать одну часть со сливочным маслом, раскатать в пласт толщиной 2 см в виде квадрата и поместить его на холод. Во вторую часть муки влить воду, смешанную с солью и лимонным соком или разведенной лимонной кислотой, и замесить тесто. Оставить его на 30 минут, накрыв полотенцем, потом раскатать так, чтобы квадрат из теста был вдвое больше первого раскатанного квадрата. Квадрат из муки и масла положить на середину раскатанного теста, сложить тесто в виде конверта и зашить края. Конверт раскатать в пласт толщиной примерно 1 см. Сложить его вчетверо и поместить на 30 минут в холодильник. Охлажденное тесто снова раскатать, сложить вчетверо и вновь охладить. Прodelать это и в третий раз.

*2-й способ.* На 500 г муки берут: 300 г сливочного масла, 1/2 стакана воды, 1 чайную ложку лимонного сока или уксуса, 1/2 чайной ложки соли.

Из муки и воды, добавив лимонный сок и соль, замесить тесто и раскатать его. Сливочное масло (оно должно быть сильно охлажденным) разделить на 6 частей (по 50 г). Натереть на крупной терке одну часть масла, распределив его равномерно по всему тесту, сложить тесто вчетверо, вновь раскатать и натереть вторую часть масла и т. д. Раскатав тесто с последней частью масла, сложить его и поместить на 1 час в холодное место. Когда тесто хорошо охладится, можно приступать к изготовлению и выпечке из него изделий.

### Бисквитное тесто

Основным компонентом бисквитного теста являются свежие яйца. Белки нужно тщательно отделить от желтков, так как если в массу попадет немного желтка, она не будет взбиваться. Белки нужно поставить в холодильник — охлажденные они взбиваются быстрее. Иногда перед взбиванием в белки добавляют воду (из расчета 1/2 столовой ложки воды на 1 белок). Это увеличивает объем взбитых белков. Туго взбитыми следует считать белки, которые прочно держатся на взбивалке.

Желтки растирают с сахаром до бела. Чем продолжительнее процесс растирания, тем белее и пышнее масса, тем лучше будет бисквит.

Муку для этого вида теста следует брать высшего сорта, «е рекомендуется употреблять сахарную пудру, так как она

очень разжижает тесто. Лучше использовать мелкий сахар, ный песок.

Для вкуса и аромата в тесто добавляют лимонную или апельсиновую цедру, ваниль, корицу, порошок какао, орехи мак.

Прежде чем приступить к выпечке бисквита, нужно подготовить форму. Если у вас нет специальной формы со съемным бортом, ее может заменить противень или невысокая алюминиевая кастрюля. Внутри форму нужно выстелить чистой бумагой так, чтобы она плотно прилегала ко дну и внутренним стенкам, смазать ее сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями или мукой.

Для приготовления теста хорошо растирают 6—7 желтков и 200 г сахара, смешивают с 200 г муки, затем, осторожно помешивая, добавляют взбитые в пену белки. Приготовленную массу выливают в форму и сразу же ставят в духовой шкаф. Бисквит выпекают при постоянной температуре не выше 200°.

Форму с бисквитом не рекомендуется вынимать до конца выпечки. Проверить готовность бисквита можно, осторожно выдвинув противень с формой, но не раньше чем через 30 минут после начала выпечки. Готовый бисквит перед тем, как вынуть из формы, нужно охладить до комнатной температуры.

Из бисквитного теста можно выпекать печенье, пирожные, рулеты, пироги, торты. Если бисквит предназначен для приготовления рулета, то охлаждать его нельзя, так как рулет свертывают горячим.

Толщина бисквита, который предназначен для рулета, — 2—2,5 мм. Время выпечки — 25—30 минут. Испеченный бисквит снимают с противня, удаляют бумагу, перекладывают на салфетку, смазывают подготовленной начинкой и сворачивают в рулет. Для начинки можно использовать джем, варенье, яблоки.

Для торта бисквит хорошо выпекать в специальной форме. Время выпечки — 50—60 минут.

### *Несколько полезных советов*

Дрожжевое тесто не будет липнуть к рукам, если их смазать растительным маслом.

Прежде чем замешивать тесто, просейте муку: это обогащает ее кислородом и разрыхлит. Тесто получится пышнее.

Замешивая тесто, не всыпайте муку в жидкость, а наоборот, жидкость понемногу, тонкой струйкой, вливайте в муку и перемешивайте.

Тонко раскатанное тесто трудно переложить на лист. Посыпьте его мукой, наверхните на скалку и разверните на противне — тесто не разорвется.

Тесто лучше пропечется, если вокруг пирога на противне оставить свободное место.

Если в тесте много жира, пироги получатся расплывчатыми, с плотным мякишем.

Мягкое, липкое тесто легко раскатать, покрыв его пергаментной бумагой. Можно раскатать его и бутылкой, наполненной холодной водой.

В недосоленное тесто влейте соль, растворенную в небольшом количестве воды или молока, и хорошенько перемешайте.

Железные листы, на которых выпекается сдобное тесто, не смазывайте жиром, лучше слегка смочите их водой.

### *Вкусовые и ароматические вещества*

В некоторые блюда и заготовки, чтобы придать им приятный кисло-сладкий вкус или предохранить от засахаривания, добавляют лимонную кислоту. Кислота — прекрасное консервирующее средство. Следует помнить, что ее нельзя хранить в металлической, особенно медной и цинковой, посуде.

Для ароматизации кондитерских изделий используют пряности — продукты растительного происхождения, в состав которых входят эфирные масла или другие экстрактивные вещества, придающие пряностям острый вкус и аромат.

От теплоты и влаги эфирные масла быстро разлагаются, поэтому пряности нужно хранить в сухом прохладном месте в плотно закрытых банках. Ароматические эссенции следует хранить в темном месте. Эфирные масла и эссенции отличаются высокой концентрацией, поэтому их нужно добавлять в очень небольшом количестве, иногда по несколько капель. Эссенции от сильного нагревания улетучиваются, поэтому их не добавляют в тесто.

Алкогольные напитки — коньяки, ликеры, водочные настойки, наливки, виноградные вина используют для ароматизации кондитерских кремов и сиропов. Вином темного цвета нельзя ароматизировать светлый крем.

Анис — семена пряного растения. Их кладут в тесто и используют для посыпки. Сушеный звездчатый анис — бадьян — добавляют в растертом виде в пряники.

Ванилин — белый кристаллический порошок, получаемый химическим способом. Его растворяют в горячей (80°) воде или спирте в соотношении 1 : 20.

Ваниль — стручки тропического растения со студенистым содержимым, в котором находятся семена. При приготовлении крема стручок отваривают в молоке или сахарном сиропе и используют полученную ароматную жидкость. Можно также ваниль разрезать, залить спиртом (1 : 9) и настаивать не менее двух суток. Перед использованием раствор следует профильтровать. Использованные стручки ванили

можно высушить, растереть и добавлять в тесто. Хранят ваниль в сахаре, поэтому насыщенный ароматом сахар можно использовать для приготовления различных изделий и блюд.

Гвоздика — высушенные цветочные почки гвоздичного дерева. Их используют при варке варенья, изготовлении пряников.

Имбирь — порошок из корневищ растения, который в растертом виде используют для ароматизации пряников.

Кардамон — светло-желтые коробочки растения с коричневыми семенами. В растертом виде семена используют для ароматизации сладких дрожжевых и других изделий из теста.

Кориандр — плоды ароматического растения. Их используют при изготовлении пряников.

Корица — высушенная кора коричневого дерева. В виде корочек добавляют в варенье и разные напитки, а в виде порошка — в тесто и начинки.

Кофе натуральный — зерна ИЛИ порошок из плодов кофейного дерева. Для ароматизации кондитерских изделий нужно приготовить кофейный настой из натурального молотого кофе или кофе с цикорием. 1 чайную ложку кофе заваривают в 1/2 стакана кипятка, накрывают его и дают настояться. Через 20—30 минут сливают прозрачный настой и ароматизируют им изделия.

Лимонная кислота — кристаллическое вещество. 1 столовую ложку лимонной кислоты растворяют в 2 столовых ложках горячей воды и полученный раствор используют при варке варенья, приготовлении различных сладких блюд, дозируя его каплями или чайными ложками (в 1 чайной ложке раствора кислоты — 50—55 капель). Сок одного лимона соответствует примерно 5 г кристаллической кислоты или 2 чайным ложкам ее раствора.

Мак — семена растения, которые используют для начинки и посыпки кондитерских изделий.

Тмин — семена растения, которые добавляют в тесто или используют для посыпки изделий из него.

Чай — измельченные листья чайного куста. Чайным настоем хорошо ароматизировать кондитерские изделия. В 1/4 стакана кипятка всыпают 2 чайные ложки чая, через 5—6 минут процеживают через ситечко или отжимают через марлю. Приготовленный таким образом настой добавляют в тесто.

Шафран — высушенные рыльца цветов многолетнего ароматного растения. Перед употреблением подсушивают при невысокой температуре, измельчают, заливают охлажденной кипяченой водой и через сутки процеживают. Шафран используют при изготовлении сладкого дрожжевого теста, кексов, печенья, пирожных. На 1 кг муки добавляют 0,1—0,2 г шафрана.

Эфирные масла — выделяются при перегонке с водой или

звмании из корней, коры, цветов и листьев эфиромаслических растений.

Эссенции — натуральные и искусственные. Их используют для ароматизации кремов и сиропов.

## *Пищевые красители*

Кремы и глазури\* которые используют для промазки ржей, начинки пирожных и оформления изделий из теста, можно подкрашивать безвредными естественными и искусственными красящими веществами. Красители быстро портятся от действия света, воздуха и влаги, поэтому их надо разводить небольшими порциями и хранить в бутылках из темного стекла. Растворяют красители в горячей кипяченой воде, а затем раствор процеживают через марлю. Следует иметь в виду, что слишком яркая и неестественная окраска придает изделиям неаппетитный вид.

При домашнем приготовлении изделий из теста с успехом могут использоваться естественные красители.

Желтую окраску дают: шафран, разведенный в теплой воде, водке или спирте; лимонная цедра; морковная масса, приготовленная из равных частей сливочного масла и натертой моркови, обжаренной в течение 3—4 минут до размягчения и отжатой через марлю.

Зеленую окраску дает сок шпината.

Коричневую окраску дают крепкий кофейный настой или жженка. Жженку готовят следующим образом: на сковороду насыпают 1 столовую ложку сахара и, помешивая, нагревают на небольшом огне до тех пор, пока он не сделается темно-коричневым. Продолжая мешать, постепенно добавляют 1/2 стакана горячей воды и мешают до растворения комков. Получившийся клейкий темно-коричневый раствор следует процедить через марлю.

Красную и розовую окраску дают соки малины, клубники, клюквы, кизила, брусники, смородины, вишни, краснокочанной капусты, свеклы; красные сиропы и вина.

Оранжевую окраску дают сок и цедра апельсина или мандарина.

## *О калорийности продуктов*

Кондитерские изделия и сладости весьма калорийны, поэтому употреблять их нужно в меру. Энергетические затраты и потребности организма выражаются в тепловых единицах — больших калориях. Потребность в калориях зависит от возраста, пола, рода деятельности, условий внешней среды. В среднем суточная энергетическая потребность человека составляет 2500—3500 больших калорий (на килограмм веса полагается 45—60 калорий).



Энергетические затраты организма пополняются главным образом за счет жиров и углеводов. Источниками углеводов служат в основном хлебобулочные и кондитерские изделия, овощи (картофель), фрукты, ягоды. Из продуктов животного происхождения только молоко и молочные продукты являются источниками углеводов (молочный сахар).

Непосредственно в виде сахара рекомендуется употреблять лишь 20—25 % от общего количества углеводов, содержащихся в суточном рационе питания. Сюда относится и сахар, входящий в состав сладостей, кондитерских изделий, фруктов и ягод.

#### Калорийность некоторых пищевых продуктов

Продукты	Количество калорий (в 100 г чистого продукта)
Арбуз	38
Дыня	39
Какао (порошок)	373
Карамель	348—358
Крахмал картофельный	299
Крахмал кукурузный	329
Малина	41
Мармелад (желе)	289—296
Мед пчелиный	308
Молоко коровье цельное	58
Молоко сгущенное с сахаром	315
Молоко сгущенное стерилизованное	135
Пастила яблочная	305
Печенье бисквитное	344
Печенье песочное	417
Сахар песок и рафинад	374—375
Сливки 10 %-ные	118
Сливки 20 %-ные	205
Сметана 10 %-ная	116
Сметана 20 %-ная	206
Сметана 25 %-ная	248
Творог жирный	226
Творог мягкий диетический	170
Творог нежирный	86
Творог полужирный	156
Шоколад	540
Яблоки	46

#### Если под рукой нет весов

Воспользуйтесь в этом случае данными, приведенными ниже.

Соотношение меры и веса продуктов в граммах

Продукты	Стакан (250 см <sup>3</sup> )	Столовая ложка	Чайная ложка
Арахис очищенный	175	25	
Варенье	330	50	20

Вишня свежая	190	20	—
Вода	250	18	5
Зелатин (порошок)	190	15	5
Изюм		25	8
Какао (порошок)		25	9
Кислота лимонная	150	25	8
Клубника свежая		20	—
Корица молотая		20	8
Кофе молотый	180	30	10
Крахмал картофельный		20	8
Ликер	150	18	6
Мак	230	15	5
Маргарин	230	15	5
Масло растительное	240	20	8
Масло сливочное топленое	160	30	—
Миндаль (ядро)		30	10
Молоко сгущенное	120	20	7
Молоко сухое	250	20	7
Молоко цельное	160	30	10
Мука пшеничная	170	20	—
Орех фундук (ядро)	230	25	8
Сахар песок	180	20	7
Сахарная пудра	250	20	7
Сливки	200	20	7
Сметана		25	8
Сода пищевая			

#### Словарик кулинарных терминов

Агар-агар — растительный пищевой клей.

Ассортимент — подбор различных кулинарных изделий.

Выбить — вымесить, размешать тесто.

Гренки — подсушенные и подрумяненные ломтики хлеба.

Жженка — водный раствор пережженного сахара темно-коричневого цвета. Используется для окрашивания коврижного теста, компотов. На 1 кг жженки расходуется 780 г сахара.

Колер — цвет поверхности продукта после жарки, запекания или выпекания.

Консистенция — плотность продукта.

Льезон — взбитая венчиком или ложкой смесь из яиц, молока или воды. Используется для смазывания изделия перед его последующей обработкой. Для приготовления льезона одно сырое яйцо нужно смешать с 40—50 г молока или воды, смесь посолить (2 г).

Опара — тесто, приготовленное из муки и растворенных в воде дрожжей.

Пассерование — легкая обжарка различных продуктов для придания им более ароматного запаха. Пассеровке подвергают также муку.

Проба на мягкий шарик — капля сиропа, опущенная в холодную воду, должна превратиться в мягкий на ощупь шарик.

Проба на толстую или тонкую нитку — горячий сироп стекает с ложки тонкой или толстой струйкой.

Сервиз — полный набор столовой или чайной посуды.

Сервировка — убранство стола перед подачей пищи.

Сироп — вода, вскипяченная с сахаром.

Специи — различные пряности (перец, ваниль, корица и т. д.), придающие пище вкус и аромат.

Цедра — верхний слой лимонной или апельсиновой корки.

### *Несколько полезных советов*

Никогда не начинайте готовить, не прочитав рецепт до конца. Только после этого принимайтесь за дело. В процессе приготовления лишний раз загляните в рецепт.

Сразу взвесьте и отмерьте все необходимые продукты, расположите их перед собой. Приготовьте посуду и кухонный инструмент. При приготовлении блюд строго соблюдайте последовательность операций, предусмотренную в рецепте.

Не допускайте долгого кипения компотов, поскольку это приводит к потере витаминов.

Не кипятите масло, не пережигайте растительные жиры — это портит их вкус и вкус подвергаемых тепловой обработке продуктов.

Используйте для панировки только очень сухую муку или тонко помолотые сухари — это предотвратит подгорание пищи, исключит появление чада на кухне.

Чтобы тесто не подгорало при выпечке в духовке, под форму нужно подсыпать немного соли.

Никогда не выбрасывайте кондитерскую крошку и остатки сдобного теста — их можно использовать для начинок, обсыпки, панировки пирожных.

Для работы с горячей кухонной утварью пользуйтесь специальными прихватками или рукавицами, а не тряпочками и полотенцами для посуды.



## *Изделия из разных Видов теста*

### *Печенье*

В домашних условиях можно приготовить различное печенье. У каждой хозяйки есть, конечно, свой любимый рецепт. А если вы еще не печете «фирменное» печенье, его рецепт, возможно, найдете среди предложенных нами.

#### *Печенье из песочного теста*

##### *Коржики белорусские*

*Мука 320 г, сливочное масло 2 ст. ложки, сметана 2/3 стакана, яйцо 1 шт., сахар 3 ст. ложки, сода 1/2 ч. ложки.*

Муку просеять на стол холмиком, сделать в нем углубление, положить сметану, яйцо, сахар, соду, соль по вкусу, размягченное масло и замесить тесто.

Приготовленное тесто раскатать слоем примерно 1/2 см и круглой выемкой или стаканом вырезать коржики. Выложить их на лист, смазать взбитым яйцом, каждый наколоть в нескольких местах вилкой, чтобы при выпечке не вздувались, и выпекать в горячем духовом шкафу 10—15 минут.

##### *Московские хлебцы*

*Мука 160 г, яйца 3 шт., сахарная пудра 6 ст. ложек, изюм 2 ст. ложки, сливочное масло 90 г, ванильный сахар.*

Сахарную пудру, ванильный сахар, масло перемешать и взбивать деревянной лопаточкой 5—8 минут. Затем, не переставая взбивать, добавить по одному яйца. Когда исчезнут крупинки сахара и образуется пышная масса, добавить изюм, муку и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2—2,5 см, выложить на противень, смазанный маслом или выстланный бумагой, и выпекать 30—35 минут при температуре 200—210°.

Выпеченному пласту теста дать остыть, переложить его на деревянную доску и разрезать на полоски шириной 3 см. Каждую полоску разрезать поперек на ломтики толщиной 14—15 мм. Ломтики положить на противень и поставить в духовой шкаф для подсушки при температуре 190—200° на 10—13 минут. Затем противень вынуть, ломтики перевернуть и снова подсушить 3—4 минуты. Остывшее печенье сложить в коробку.

#### **Печенье «Анютины глазки»**

*Мука 320 г, сахар 100 г, сливочное масло 150 г, яйца 1 шт., соль 1/2 ч. ложки, сода 1/2 ч. ложки, корица 1/2 ч. ложки, джем 150 г, сахар для помадки 4 ст. ложки, сахарная пудра.*

Тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм и выемкой или стаканом вырезать кружки. У половины кружков сделать по 2 небольших отверстия.

После выпечки джемом склеить кружки попарно, поместив сверху кружки с отверстиями.

Посыпать печенье сахарной пудрой и в отверстия отсадить из кондитерского шприца белую помадку. Когда помадка застынет, отсадить на нее из шприца по капле шоколадной помадки, имитирующей зрачки.

#### **Печенье из овсяных хлопьев**

*Овсяные хлопья 2 стакана, мука 30 г, сахар 180 г, сливочное масло 100 г, яйца 2 шт., орехи (ядро) 80 г, ликер 1 ст. ложка или ванильный сахар, или цедра 1 лимона (апельсина).*

Масло с сахаром и ароматическими веществами растереть деревянной лопаточкой, добавляя по одному яйца. Когда в массе исчезнут крупинки сахара, всыпать овсяные хлопья, предварительно перемешав их с пшеничной мукой и мелко нарубленными, слегка поджаренными орехами.

Тесто перемешать и чайной ложкой выложить его на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Выпекать 15—20 минут при температуре 170—200°. Готовое печенье осторожно снять с противня ножом.

#### **Печенье из овсяных хлопьев «Анцакс»**

*Мука 125 г, сахар 125 г, растопленное сливочное масло 125 г, овсяные хлопья 125 г, дробленые орехи 125 г, сухие дрожжи 1/2 ч. ложки, патока 1 ст. ложка.*

Все продукты хорошо перемешать, сформовать небольшие шарики, выложить на противень и слегка приплюснуть, чтобы получились небольшие лепешки. Выпекать на слабом огне 15 минут.

#### **Печенье «Лепестки лотоса»**

*Мука 500 г, сахар 300 г, сливочное масло или маргарин 250 г, корица 1 ч. ложка, сода 1 ч. ложка, яйца 2 шт., очищенный миндаль 250 г.*

Масло растереть с сахаром. Миндаль слегка поджарить и мелко нарубить, смешать с маслом и сахаром, а затем добавить муку и соду. Тесто быстро вымесить, раскатать в жгут диаметром 3—4 см и поставить на 1—2 часа на холод, лучше всего в морозильник. Затем нарезать на тонкие ломтики и выпекать 5—7 минут на слабом огне. Каждое печенье украсить капелькой разогретого шоколада или кусочками мармелада.

#### **Печенье лимонное**

*Для теста: мука 550 г, сливочное масло 200 г, сахар 150 г, сода 1/2 ч. ложки, яйца 3 шт., соль.*

*Для начинки: лимоны 2 шт., сахар 200 г.*

Растереть масло с сахаром и яйцами, всыпать муку, смешанную с содой, замесить тесто, раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, разрезать на 2 равные части.

Лимон натереть на терке, смешать с сахаром, разложить начинку на одном куске теста и накрыть вторым, прижать скалкой, затем нарезать в форме ромбиков и выпекать 10—15 минут при температуре 220°.

#### **Печенье по-молдавски**

*Мука 320 г, сахарная пудра 190 г, сливочное масло 200 г, желтки 10 шт., лимон 1 шт., шоколад 100 г.*

Масло размять, добавить сахарную пудру, желтки, цедру и сок лимона и взбивать веселкой 8—10 минут. Затем в массу всыпать просеянную муку и хорошо вымесить. После охлаждения тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм и стаканом вырезать печенье. Выпекать на сухом противне 10—15 минут при температуре 200—220°. После выпечки печенье глазировать шоколадом.

#### **Печенье с изюмом**

*Мука 200 г, сливочное масло 150 г, сахар 150 г, яйца 3 шт., ром 40 г, изюм 100 г.*

Изюм хорошо промыть и полить ромом. Масло растереть с сахаром, вбить по одному яйца, всыпать муку, вымесить, положить изюм. Лист смазать маслом, посыпать мукой и ложечкой выложить на него тесто. Выпекать в нежаркой духовке 20—25 минут. Когда печенье подрумянится, снять его ножом и переложить на блюдо.

## *Печенье из сдобного теста*

### **Печенье «Восьмерки»**

*Мука 320 г, сахар 1 ст. ложка, сливочное масло 100 г, сметана 6 ст. ложек, сода 1/4 ч. ложки, соль 1/4 ч. ложки, голландский сыр 100 г, яйцо для смазки 1 шт.*

Тесто раскатать в пласт толщиной примерно 1 см и шириной 13—15 см. Пласт разрезать на брусочки, скатать их валиком, смазать яйцом, обвалить в натертом сыре, выгнуть восьмерками и положить на противень.

Выпекать 10—15 минут при температуре 220—230°.

### **Печенье «Грибки»**

*Мука 800—900 г, сливочное масло 200 г, сметана 1 стакан, молоко 1/2 стакана, дрожжи 30 г, сахар (крупный) 100 г, яйца 3 шт., белая глазурь 100 г, шоколадная глазурь 100 г, лимонная цедра, соль.*

Дрожжи растереть, смешать с молоком, прибавить взбитые с сахаром желтки, сметану, соль и лимонную цедру. Муки всыпать столько, чтобы получилось довольно крутое тесто, затем добавить 1 белок и сливочное масло.

Раскатать тесто толщиной 0,5 см. Небольшой рюмкой (диаметром 3—4 см) вырезать из него кружочки, выложить на лист и выпекать при средней температуре 15—20 минут. Из оставшегося теста скатать валики толщиной 1 см, разрезать на кусочки длиной до 5 см и выпекать в течение 10—15 минут. Готовые кружочки смазать с одной стороны белой глазурью, к середине кружочков приставить испеченные «ножки» и оставить на время, чтобы приклеились. Когда глазурь высохнет и «ножки» приклеятся, смазать верх кружочков «грибков» шоколадной глазурью.

Это печенье можно испечь из пряничного или другого сдобного теста, приготовленного на сметане или кефире с содой.

### **Печенье к кофе**

*Мука 500 г, сливочное масло 60 г, яйца 2 шт., молоко 1—2 ст. ложки, сахар 500 г, вода 1 стакан, молотый имбирь 1/2 ч. ложки, жир для жаренья, соль, сода.*

В воду положить сахар и имбирь и варить 15 минут, не мешая. Затем остудить. Приготовить тесто из муки, соли, соды, сливочного масла и яиц, добавив немного молока. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см, затем разрезать его на квадраты величиной 5х5 см. Каждый квадрат разрезать на 3 полоски, но не до конца. Надрезанные края скрепить. Печенье (оно напоминает косички) жарить в кипящем жиру до золотисто-желтого цвета (не следует класть

сразу много печенья в кипящий жир). Готовое печенье всплывает вверх. «Косички» сразу же обмакнуть в холодный сироп, затем поместить на сито и обсушить.

### **Печенье «Манделах»**

*Мука 500 г, яйца 4 шт., сливочное масло или маргарин 100—150 г, сахар 150 г, кардамон или гвоздика 1/4 ч. ложки, цедра 1/2 лимона, соль, сухие дрожжи, жир для жаренья.*

Сухие дрожжи растворить. Яйца взбить с сахаром, прибавить пряности и муку. Масло растопить и осторожно смешать с мукой и дрожжами. Тесто хорошо вымесить, с помощью чайной ложки разделить на небольшие шарики. Бросить их в кипящий жир и жарить, как пончики. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

### **Печенье «Мезельмен»**

*Мука 500 г, сахар 150 г, растительное масло 6—8 ст. ложек, вода 8 ст. ложек, соль 1/2 ч. ложки, мед 3 ст. ложки, кедровые орешки или миндаль 1—2 горсти.*

Из муки, сахара и растительного масла замесить тесто, добавив воду и соль. Дать тесту постоять, после чего раскатать его в пласт толщиной 1 см. Стаканом нарезать круглое печенье. Испечь в духовке. Готовое печенье выложить на бумагу, смазать медом и посыпать измельченными кедровыми орешками или миндалем.

### **Печенье с мармеладом**

*Мука 500 г, сливочное масло 200 г, сахар 100 г, мармелад 200 г, сметана 2/3 стакана, дрожжи 20 г, желтки 3 шт.*

Масло смешать на доске с мукой и сахаром, прибавить растворенные в сметане дрожжи и желтки, замесить тесто, тонко раскатать, вырезать кружочки. В середину кружочка положить кусочек мармелада и прикрыть другим кружком. Выпекать 10—15 минут.

### **Печенье из бисквитного теста**

#### **Печенье «Ливадия»**

*Мука 160 г, сахар 180 г, яйца 4 шт., миндаль 3 ст. ложки, цедра 1 лимона.*

Сахар и яйца смешать в кастрюле и, взбивая, нагреть на водяной бане до 40—45°. Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать с просеянной мукой и цедрой. Из кондитерского шприца или ложечкой отсадить тесто на смазанный маслом и посыпан-

ный мукой противень, сверху посыпать рубленым миндалем и выпекать печенье 8—10 минут при температуре 210—230°.

#### Печенье «Суворовское»

*Мука 160 г, сливочное масло 100 г, белки 2 шт., сахарная пудра 100 г, ванильный сахар.*

Масло взбить с сахарной пудрой и ванильным сахаром, постепенно добавляя яичные белки, затем всыпать муку и замесить тесто.

Готовым тестом заполнить кондитерский мешок с зубчатой насадкой и отсадить на чистый противень разные фигурки. Выпекать 8—10 минут при температуре 200—210°.

После выпечки печенье можно склеить попарно, смазав его повидлом, и глазировать поверхность шоколадом или помадкой.

#### Печенье разное

##### Печенье безе

*Сахарная пудра 200 г, белки 4 шт., сахар 50 г, ванилин, масло для смазки листа.*

Взбить охлажденные белки в пену, затем, не переставая взбивать, добавить понемногу сахар, всыпать ванилин. Смазать лист жиром, посыпать мукой, выложить массу чайной ложкой и выпекать на слабом огне 15—20 минут (можно застелить лист промасленной бумагой).

#### Печенье «Белорусское»

*Мука 300 г, сахар 100 г, картофельное пюре 300 г, сливочное масло 100 г, яйца 3 шт., сода 1 ч. ложка, повидло 100 г, сахарная пудра 50 г, соль.*

Картофель отварить, размять, прибавить муку, яйца, соду, соль, сахар, масло и замесить крутое тесто. Раскатать, нарезать треугольниками, смазать повидлом, свернуть рога-ликами, смазать сверху яйцом и выпекать в горячей духовке 20—25 минут. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

#### Печенье «Воздушные конфеты»

*Сахар 200 г, белки 5 шт., миндаль или орехи 80 г, ванильный сахар.*

Яичные белки взбить, затем, не переставая взбивать, добавить понемногу сахар. Полученную массу выдавить из кондитерского шприца на смазанный маслом и посыпанный мукой противень в виде всевозможных фигурок, посыпать их жареным рубленым миндалем или орехами и выпекать в духовом шкафу при температуре 60—90° пока не подсохнут.

#### Печенье «Столетнее»

*• Крахмал 120 г, сливочное масло 60 г, сахар 150 г, яйца 3 шт., орехи 100 г, ваниль.*

Масло растереть, прибавляя понемногу сахар и яйца, затем всыпать картофельный крахмал и ванильный сахар. Замесить тесто и выложить небольшими кусочками на смазанный жиром противень, посыпать сахаром и орехами. Выпекать в духовом шкафу 30 минут.

#### Печенье цукатное

*Мука 160 г, сахар 300 г, сливочное масло 150 г, цукаты 150 г, белки 6 шт., миндаль 2 ст. ложки, орехи 2 ст. ложки.*

Масло растереть с сахаром деревянной лопаточкой в течение 5—6 минут. Затем постепенно добавить яичные белки, мелко нарезанные кубиками цукаты и мелко нарубленные орехи и миндаль. Добавить муку, замесить тесто и выложить его чайной ложкой на противень небольшими порциями.

Слегка ударяя противнем о стол, дать возможность тесту немного расплыться. Выпекать в духовом шкафу 10—12 минут при температуре 200—210°. Снять с противня ножом, пока оно не остыло.

## Пряники

Русские кулинары издавна выпекали мучные изделия с натуральным медом. Пряники — так называли их за пряный вкус и аромат — имеют чудесное свойство долго не черстветь и сохранять свои вкусовые качества. В тесто для коврижек и пряников добавляют молотые корицу, душистый перец, гвоздику, кардамон, мускатный орех, бадьян, имбирь.

#### Коврижка медовая

*Мука 500 г, вода 1/2 стакана, сахар 100 г, мед 200 г, подсолнечное масло 10 г, корица и гвоздика 1/2 ч. ложки, сода 1 ч. ложка.*

Сахар и мед вскипятить с водой и охладить до комнатной температуры. Затем в сироп добавить пряности, соду, размешать и замесить с мукой некрутое тесто. Раскатать в пласт толщиной примерно 1 см, выложить на смазанный маслом лист и испечь в духовом шкафу.

#### Пряники «Аленушкины»

Для теста: *мука 1 1/2 кг, мед 500 г, сахар 300 г, яйца 4 шт., сливочное масло или маргарин 200 г, сметана 1/2 стакана, сода 2 ч. ложки, пряности.*

Для глазури: белок 1 шт., сахарная пудра 150 г, мятные капли.

Мед подогреть, смешать с пряностями, прибавить сахар, жир, яйца, муку с содой, замесить крутое тесто и поставить в закрытой посуде на сутки в холодное место. Затем раскатать, вырезать пряники различной формы и выпекать в духовом шкафу 25—30 минут. Когда остынут, покрыть глазурью, подсушить в нежаркой духовке 2—3 минуты. Чтобы приготовить глазурь, белки растереть с сахарной пудрой и прибавить мятные капли.

#### Пряники «Батоны»

*Мука 450 г, мед 300 г, сливочное масло или маргарин 50 г, яйца 2 шт., сода 1/2 ч. ложки, пряности (гвоздика, корица) 1/4 ч. ложки.*

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 0,6—0,8 см и нарезать на прямоугольники размером 6X12 см. Положить пряники на слегка смазанный маслом противень, смазать яйцом, вилкой нанести рисунок и выпекать 12—15 минут при температуре 200—210°.

#### Пряники «Батоны с арахисом»

*Мука 450 г, мед 300 г, сливочное масло или маргарин 50 г, яйца 2 шт., сода 1/2 ч. ложки, пряности 1/4 ч. ложки, сахарный сироп из 6 ст. ложек сахарного песка, арахис 180 г, желток для смазки 1 шт.*

При замесе в пряничное тесто добавить арахис. Предварительно поджарить его до светло-коричневого цвета, удалить шелуху и размять скалкой. Из теста сформовать жгуты длиной, равной длине противня, диаметром 3—3,5 см. Положить их на слегка смазанный жиром противень, придавить ладонью, чтобы стали плоскими, смазать яичным желтком. Выпекать в течение 8—10 минут при температуре 220—230°. Когда испекутся, каждую полоску нарезать наискось на кусочки.

#### Пряники «Елочные»

*Мука 600 г, сливочное масло 40 г, сахар 200 г, мед 250 г, яйца 2 шт., цукаты 30 г, миндаль или орехи 30 г, сода 1/2 ч. ложки, гвоздика, корица.*

Мед разогреть, смешать с пряностями, остудить. Муку смешать с содой, прибавить яйца, растертые с маслом и сахаром, соединить все с медом, вымешать. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5—0,7 см. Фигурными формочками вырезать пряники, уложить на противень, смазанный жиром и посыпанный мукой, и выпекать в горячем духовом шкафу 25—30 минут.

Остывшие пряники смазать глазурью (1 белок растереть в 1/2 стакана сахарной пудры) и поставить в теплую духовку на 3—5 минут.

Хранить в закрытой коробке.

#### Пряники заварные

*Мука 450 г, сахар 300 г, мед 300 г, сливочное масло 50 г, пряности 1/2 ч. ложки, сода 1/2 ч. ложки, яйцо 1 шт., меланж 50 г, вода 1 1/4 стакана.*

В кастрюлю положить мед, сахар, влить воду, нагреть до 170°, снять пену, процедить. Когда сироп остынет до 110—85°, быстро всыпать муку и замесить тесто. В конце замеса добавить сдобу, пряности и соду.

Пряничное тесто раскатать в пласт, вырезать выемкой различные фигурки или нарезать на куски и штампом, пряничной доской нанести рисунок. Доску или штамп посыпать мукой, чтобы к ним не прилипало тесто.

Выпекать пряники сразу после разделки при температуре 200—250°. После выпечки глазировать сиропом.

#### Пряники изюмные

*Мука 450 г, мед 300 г, сливочное масло или маргарин 50 г, яйца 2 шт., сода 1/2 ч. ложки, пряности 1/4 ч. ложки, сахарный сироп из 6 ст. ложек сахарного песка, изюм 190 г.*

Изюм перебрать, промыть и положить в тесто перед замесом. Готовое тесто раскатать в шарики величиной с грецкий орех. Положить шарики на смазанный маслом противень и, прижав ладонью, придать им плоскую форму. Выпекать пряники 8—10 минут при температуре 210—220°. Когда остынут, глазировать сахарным сиропом.

#### Пряники «Московские»

*Мука 800 г, мед 250 г, сахар 200 г, сливочное масло 25 г, яйца 2 шт., пряности 20 г, сода 1 ч. ложка.*

Сахар, мед и пряности разогреть. Яйца растереть с маслом, смешать с мукой и содой, прибавить остывший мед в замесить довольно крутое тесто. Поместить его на холод на 2—3 часа. Затем раскатать толщиной 0,6—0,7 см, вырезать пряники и выложить их на лист, смазанный жиром в посыпанный мукой. Испечь. Когда пряники остынут, можно покрыть их глазурью.

#### Пряники мятные

*Мука 500 г, подсолнечное масло 20 г, сахар 300 г, вода 1 стакан, сода 1/2 ч. ложки, мятное масло 8 капель.*

Сахар растворить в горячей воде, охладить до комнатной температуры, добавить в сироп соду, подсолнечное и мятное масло, хорошо перемешать.

Вылить эту смесь в посуду с мукой и замесить не очень густое тесто. Разделить тесто на кусочки величиной с грецкий орех, скатать шарики, придать им приплюснутую форму. Выложить на лист, посыпанный мукой, поставить в слабо нагретый духовой шкаф и испечь.

#### Пряники на дрожжах глазированные

Для опары: мука 160 г, дрожжи 10 г, вода 1 стакан.

Для теста: мука 320 г, мед 150 г, маргарин 100 г, пряности 1 ч. ложка, сахарный сироп из 100 г сахара.

Развести дрожжи в теплой воде и замесить жидкое тесто — опару. Поставить кастрюлю с опарой в теплое место (30—35°). Через 2 часа добавить в опару все остальные продукты и замесить крутое тесто. Из теста сформовать шарики или раскатать его в пласт и вырезать выемками или ножом всевозможные фигурки. Положить их на слегка смазанный жиром противень и поставить его на 20—30 минут в теплое место для подъема теста. Выпекать 8—10 минут при температуре 210—220°.

Пряники сложить в кастрюлю, залить ароматизированным сахарным сиропом, уваренным до пробы на толстую нитку, закрыть крышкой и встряхнуть, чтобы они со всех сторон покрылись сиропом. Затем выложить на чистый противень и разбединить.

#### Пряники «Новогодние»

Для теста: мука 700—800 г, мед 250 г, варенье 250 г, жир 100 г, яйца 2 шт., сода 1 ч. ложка, пряности.

Для глазури: сахар 200 г, вода 1 ст. ложка, сливочное масло 1 ст. ложка, какао (порошок) 1 ст. ложка.

Варенье смешать с медом, всыпать пряности, подогреть, прибавить яйца, жир, соду и муку. Все вымешать и поставить на холод. Затем раскатать, вырезать пряники различной формы и выпекать в горячем духовом шкафу 25—30 минут. Когда остынут, покрыть глазурью, подсушить в духовке.

Если тесто получится жидким, его можно запечь на листе целиком. Когда остынет, нарезать на куски, смазать повидлом и покрыть глазурью.

Чтобы приготовить глазурь, сахар смешать с водой, разогреть на слабом огне, прибавить сливочное масло, порошок какао, все растереть.

Из этого же набора продуктов можно испечь фигурные пряники, всыпав в тесто больше муки и прибавив еще 1/2 чайной ложки соды. Формочкой вырезать пряники, испечь в горячей духовке, когда остынут, покрыть глазурью.

#### Пряники «Отличные»

Мука 1 кг, мед 500 г, сметана 1 стакан, сода 1 ч. ложка, мускатный орех 30 г, сливочное масло 50 г, сахар 100 г, корица, гвоздика.

Мед разогреть с пряностями, смешать с мукой, оставить тесто на холоде 2—3 суток (можно и больше). Затем растереть яйца с сахаром и сметаной, всыпать соду, смешать с мукой и медом, замесить довольно крутое тесто. Раскатать его в пласт, выложить на лист, смазанный жиром и обсыпанный мукой, и выпекать 40—50 минут.

#### Пряники «Русские»

Мука 450 г, мед 300 г, сливочное масло или маргарин 60 г, яйца 2 шт., сода 1/2 ч. ложки, пряности 1/4 ч. ложки, сахарный сироп из 6 ст. ложек сахарного песка.

Из теста раскатать небольшие шарики, положить их на сухой противень, слегка прижать, чтобы они стали плоскими, в выпекать 10—12 минут при температуре 220—230°. Когда остынут, положить пряники в небольшую кастрюлю, налить сахарный сироп, уваренный до пробы на толстую нитку, закрыть крышкой и встряхнуть несколько раз, чтобы сироп равномерно покрыл изделия.

Затем выложить пряники на чистый противень и поставить в сухое место на 1—2 часа, пока не подсохнут. Их можно хранить продолжительное время, так как сахарная корочка предохранит пряники от высыхания.

#### Пряники с жженым сахаром

Мука 500 г, масло 50 г, вода 1 стакан, сахар для сиропа 200 г, сахар для жженки 100 г, пряности 1 ч. ложка, сода 1/2 ч. ложки.

Всыпать 100 г сахара на сковородку и, размешивая, нагреть до светло-коричневого цвета. Постепенно добавить воду, затем 200 г сахара, масло, пряности и охладить смесь, продолжая мешать, до комнатной температуры. Муку смешать с содой, просеять и из всех продуктов замесить тесто. Готовое тесто разделить и выпечь.

#### Пряники со сметаной

Мука 500 г, сахар 300 г, сметана 3/4 стакана, яйцо 1 шт., пряности 1/2 ч. ложки, сода 1/2 ч. ложки.

Сахар, сметану, яйцо и пряности взбивать в течение 6—6 минут. Муку смешать с содой, просеять, всыпать в приготовленную массу и замесить тесто. Готовое тесто разделить на доске, посыпанной мукой, и выпечь.

## Пряники «Тульские»

*Мука 250 г, сахар 75 г, мед 75 г, сливочное масло 25 г, яйцо 1 шт.; сода 1/4 ч. ложки, пряности 1/4 ч. ложки, вода 3 ст. ложки, густое варенье или джем 160 г, яйцо для смазки 1 шт., сахарный сироп из 4 ст. ложек сахарного песка.*

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, разрезать на прямоугольники или сделать круглые лепешки, положить посередине густое варенье и размазать его почти до краев лепешки, края смазать яйцом, сверху накрыть другой лепешкой. Чтобы варенье не вытекало, прижать края лепешек. Выпекать 10—12 минут при температуре 240—250°. Испеченные пряники глазировать сахарным сиропом.

## Пироги

Это истинно русское, не имеющее себе подобных ни в одной из кухонь мира кушанье. Современная кулинария предлагает широкий выбор теста и начинок для пирогов. Их выпекают из песочного, слоеного, полусдобного или сдобного теста с различными начинками. Слоеный пирог начиняют мясом, творогом, вареньем, мармеладом; сдобный — повидлом, творогом, вареньем; песочный — только сладкими начинками.

Пирог из сдобного теста украшают решетками, цветами, инициалами, различными фигурками из теста. Разделанный пирог должен хорошо подойти, затем его следует смазать яйцом и выпекать на небольшом огне, пока не зарумянится. Испеченный пирог нарезать и посыпать сахарной пудрой.

### Пироги из дрожжевого теста

#### Пирог «Закарпатский»

*Для теста: мука 700 г, маргарин 300 г, желтки 4 шт., белок 1 шт., сахар 1 ст. ложка, сметана (кефир) 1 стакан, дрожжи 30 г, сода 1 ч. ложка, цедра 1/2 лимона, ванилин, сироп из вишневого варенья 1 стакан.*

*Для начинки: очищенные грецкие орехи 250 г, сухари 2/3 стакана, белки 3 шт., сахар 250 г, черный кофе 1/2 стакана, ванилин.*

Вначале приготовить начинку. Измельченные орехи, сухари, сахар растереть с черным кофе, добавить ванилин, белки и хорошо вымесить. Начинка должна иметь густоту сметаны.

Маргарин смешать с мукой, добавить соду, растертые с сахаром желтки, ванилин, лимонную цедру, дрожжи, сметану или кефир и замесить тесто. Поместить его на 2 часа на холод. Затем тесто перемесить и разделить на 3 части.

Первую раскатать, выложить на застланный промасленным листом бумаги противень, наколоть вилкой и смазать сиропом из вишневого варенья. Сверху положить ореховую начинку и прикрыть другим пластом теста, который должен быть более тонким, чем первый. Наколоть его вилкой, смазать, как и первый, сиропом, положить ореховую начинку, прикрыть третьим пластом, наколоть его вилкой, смазать белком и выпекать в горячей духовке 45—50 минут. Чтобы пирог не пригорел, сверху нужно прикрыть его влажной бумагой.

Пирог снимать с листа остывшим, нарезать на квадраты, посыпать сахарной пудрой.

#### Пирог с абрикосами

*Для теста: мука 500 г, маргарин 300 г, сахар 100 г, желтки 3 шт., дрожжи 30 г, кефир 1 стакан.*

*Для начинки: абрикосы 1 кг, сахарная пудра 250 г.*

Муку смешать с измельченными дрожжами, маргарином, добавить сахар, желтки, кефир и замесить тесто. Раскатать его и выложить в смазанную жиром форму, наколоть вилкой и выпекать в горячем духовом шкафу до полуготовности. Затем сверху положить половинки абрикосов без косточек разрезом вверх и допечь в теплой (180°) духовке.

Холодный пирог нарезать и посыпать сахарной пудрой.

#### Пирог с заварным кремом

*Мука 480 г, сахар 1 1/2 ст. ложки, маргарин или растительное масло 3 ст. ложки, яйцо 1 шт., дрожжи 15 г, соль 1/3 ч. ложки, вода или молоко 1 стакан; для смазки 1 яйцо; для украшения заварной крем из 1 стакана молока.*

Приготовленное тесто раскатать в пласт круглой или квадратной формы толщиной 1 см, положить его на смазанный маслом противень. После небольшой расстойки смазать пирог яйцом и нанести при помощи кондитерского шприца рисунок из заварного крема. После 20—30-минутной расстойки выпекать при температуре 220—230°.

#### Пирог с заварным кремом и вареньем

*Мука 320 г, сахар 1 ст. ложка, маргарин 2 ст. ложки, яйцо 1/2 шт., дрожжи 10 г, соль 1/4 ч. ложки, молоко 1/2 стакана, яйцо для смазки 1 шт., варенье 3/4 стакана, заварной крем из 1/2 стакана молока.*

Готовое тесто раскатать в пласт круглой формы толщиной 1 см и положить его на смазанный маслом противень. Края теста загнуть вверх или раскатать из теста длинный жгут толщиной 2—3 см и положить по смазанному яйцом краю лепешки, смазать ее поверхность маслом и нанести один



МПП спирали из варенья, другой — из крема.  
ш:ле°20130<sup>н</sup>мину<sup>н</sup>ой расстойки выпекать 20-30 минут.

#### Пирог с корицей открытый

*Шика 480 г, сахар 1 1/2 ст. ложки, маргарин или растительное масло 3 ст. ложки, яйцо 1 шт., дрожжи 15 г, соль 1 1/3 ч. ложки, вода или молоко 1 стакан, яйцо для смазки 1 шт., сахар для обсыпки 100 г, корица 1/2 ч. ложки, растопленное сливочное масло 5 ст. ложек.*

Раскатать тесто в пласт толщиной 1—1,5 см, выложить его в смазанную маслом сковороду или на противень, смазать поверхность яйцом и равномерно посыпать сахаром, перемешанным с корицей. Затем по всей поверхности теста сделать пальцами ямочки и сбрызнуть его растопленным, но не горячим маслом. После подъема (приблизительно через 20—30 минут) выпекать пирог 25—30 минут.

#### Пирог с ореховой начинкой

*Для теста: мука 500 г, маргарин 100 г, дрожжи 50 г, молоко 2 ст. ложки, сметана 2—3 ст. ложки, желтки 3 шт., белок 1 шт., сахар 100 г, цедра 1 лимона.*

*Для начинки: вишневый джем 400 г, очищенные орехи 150 г, сухари 2 ст. ложки, белки 2 шт., сахар 150 г.*

Маргарин смешать с мукой, влить дрожжи, разведенные в теплом молоке, добавить растертые с сахаром желтки, цедру, сметану и замесить тесто. 2/3 теста раскатать, выложить на смазанный жиром лист, наколоть вилкой, смазать джемом, положить смешанные с густым сахарным сиропом и белками измельченные орехи и сухари.

Остаток теста нарезать узкими полосками и выложить решеткой. Смазать ее белком и выпекать при температуре 210—220° 35—40 минут.

#### Пирог с фруктовой начинкой закрытый

*Мука 320 г, сахар 1 ст. ложка, растительное масло или маргарин 2 ст. ложки, яйцо 1/2 шт., дрожжи 10 г, соль 1/4 ч. ложки, вода или молоко 1/2 стакана, фруктовая начинка 1 стакан, штрейзель для посыпки (мука 1/2 стакана, сахар 2 ст. ложки, сливочное масло 40 г).*

Штрейзель представляет собой крупные мучнисто-масляные сладкие крошки, которыми посыпают сформованное тесто перед выпечкой. Для приготовления штрейзеля изрубить вперемешку масло, муку и сахар и растереть руками в комочки.

2/3 приготовленного теста раскатать в пласт толщиной 1 см, переложить его на смазанный маслом противень. На пласт равномерным слоем положить фруктовую начинку. Затем оставшееся тесто раскатать и накрыть им пирог.

Легким зашипыванием соединить края верхнего и нижнего пластов, сверху посыпать штрейзелем. Оставить на 30—40 минут для подъема. Выпекать пирог 30—40 минут при температуре 210—220°.

#### Пирог с яблочным пюре и кремом

*Для теста: яйца 4 шт., сахар 200 г, молоко 1 1/2 стакана, топленое сливочное масло 100 г, мука 650 г, дрожжи 1/3 пачки, соль 1/2 ч. ложки, яблочное пюре 400—500 г.*

*Для заварного крема: молоко 1 стакан, желтки 2 шт., сахар 5 ст. ложек, крахмал 1 ч. ложка, ванильный сахар.*

Приготовить кислое тесто, раскатать его в круглую лепешку и уложить на большую сковороду, смазанную маслом. Сверху ровным слоем выложить яблочное пюре. Из кондитерского шприца выпустить спиралью остуженный заварной крем.

Поставить пирог в теплое место, чтобы он поднялся, а затем — в духовой шкаф со средним жаром и выпечь до готовности. Вынуть готовый пирог из сковороды после того, как остынет.

Для приготовления крема растереть желтки \* сахаром, добавить сначала крахмал, а затем муку. В полученную смесь постепенно влить горячее молоко, непрерывно помешивая, чтобы не заварились желтки. Поставить массу на небольшой огонь и, помешивая и не давая кипеть, проварить до густоты. В остуженный крем всыпать ванильный сахар и хорошо растереть.

#### Пирог со свежими (консервированными) ягодами (фруктами) открытый

*Мука 320 г, сахар 1 ст. ложка, растительное масло или маргарин 2 ст. ложки, яйцо 1/2 шт, дрожжи 10 г, соль 1/4 ч. ложки, молоко или вода 1/2 стакана, ягоды или фрукты свежие или консервированные 400 г, сахар 6—8 ст. ложек, яйцо для смазки 1/2 шт.*

Раскатать тесто в пласт прямоугольной или круглой формы толщиной 1—1,5 см, положить на смазанный маслом противень или сковороду. Края пласта смазать яйцом и положить на них раскатанный из теста жгутик, поверхность которого тоже смазать.

*Первый способ.* Тесту после формовки дать подойти 20—30 минут и выпекать в течение 20—25 минут при температуре 210—220°. После охлаждения выпеченную лепешку покрыть свежими или консервированными ягодами или фруктами, при желании залить их желе.

*Второй способ.* (только для свежих ягод или фруктов). Положить ягоды или фрукты на сформованное тесто, после подъема посыпать их сахаром и выпекать пирог.

### Пирог со штрейзелем

Для теста: мука 500 г, молоко 1 стакан, яйца 3 шт., сахар 150 г, дрожжи 1/3 пачки, соль 1 ч. ложка, сливочное масло 150 г, цедра 1 лимона.

Для начинки: мак 500 г, яйца 2 шт., сахар 200 г, молоко 2 стакана, ванильный сахар 1 пакетик, сливочное масло 50 г, мука 2 ст. ложки.

Для штрейзеля: мука 4 ст. ложки, сливочное масло 80 г, сахар 4 ст. ложки, желтки 3 шт.

Дрожжи растереть с 2 столовыми ложками сахара, добавить 100 г муки и столько молока, чтобы получилось тесто, по густоте похожее на сметану. Опару поставить в теплое место. Когда тесто подойдет (увеличится в объеме вдвое), добавить яйца, растертые с солью и сахаром, оставшееся молоко, муку и хорошенько вымесить, постепенно прибавляя растопленное масло и лимонную цедру.

Тесто месить до тех пор, пока не появятся пузырьки и оно не будет отставать от стенок кастрюли. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место, чтобы тесто хорошо поднялось. Готовое тесто раскатать и выложить на противень с высокими бортиками, покрыв их. Сверху положить маковую начинку, разровнять ее ножом и засыпать штрейзелем. Дать пирогу подойти и поставить его в хорошо нагретый духовой шкаф. Когда края пирога зарумянятся, убавить жар. Готовый пирог порезать горячим ножом на противне на куски и разложить их на плоской тарелке.

Для приготовления штрейзеля масло растереть с сахаром, добавить желтки, муку, перемешать, чтобы получилась однородная крошка. Если масса будет плохо крошиться, добавить немного муки, а если при растирании крошка получится мелкой, добавить немного масла.

Для приготовления начинки мак хорошо промыть несколько раз в горячей воде и процедить через марлю, положенную на дуршлаг. Затем переложить в кастрюльку, залить горячим молоком, поставить на слабый огонь и варить до тех пор, пока мак не станет настолько мягким, что будет растираться между пальцами. Яйца растереть с сахаром в пышную массу, добавить масло, растертое с мукой, ванильный сахар, перемешать с маковой массой, добавить изюм.

### Пироги из песочного теста

#### Пирог из какао

Мука 400 г, маргарин 400 г, сахар 400 г, яйца 7 шт., какао 4 ст. ложки, молоко 2—3 ст. ложки, очищенные орехи 200 г, изюм 200 г, цукаты 100 г, варенье 2—3 ст. ложки, цедра 1 лимона, ванилин, сахарная пудра.

Растереть маргарин с сахаром, ванилином и лимонной цедрой, добавляя по одному яйца и по столовой ложке какао, сваренного с 1 столовой ложкой сахара и молоком. Затем всыпать муку, размешать, добавить крупно дробленые орехи, изюм, нарезанные цукаты, варенье.

Полученную массу выложить на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень. Выпекать 30—40 минут при температуре 190—200°. Как только пирог начнет отставать от формы, вынуть его из духового шкафа.

Остывший пирог нарезать, перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой с ванилином.

#### Пирог лимонный

Мука 160 г, сахар 100 г, сливочное масло 100 г, яйца 4 шт., сода 1/4 ч. ложки, лимон 1 шт.

Муку перемешать с содой и просеять через сито. Масло с сахаром растереть добела. Помешивая, постепенно добавить по одному яйца, затем перемешать с предварительно натертым вместе с кожурой лимоном (без семечек).

В полученную массу всыпать муку, замесить тесто и выложить его в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Выпекать пирог 30—40 минут при температуре 180—200°.

#### Пирог с вареньем

Для теста: мука 350 г, маргарин 300 г, сахар 100 г, очищенные орехи 100 г, вареные желтки 3 шт., сырой желток 1 шт.

Для начинки: варенье или джем, сахарная пудра.

На водяной бане растереть маргарин с сахаром, добавить сырой желток, протертые через сито вареные желтки, поджаренные дробленые орехи. Снять массу с плиты, всыпать муку и замесить тесто. 2/3 теста раскатать, положить на лист, наколоть вилкой, а из оставшегося выложить решетку, смазать поверхность маслом и выпекать в горячем духовом шкафу 30 минут при температуре 210—240°.

На выпеченный пирог в ячейки решетки выложить густое варенье или джем, посыпать его сахарной пудрой.

#### Пирог с вишнями

Для теста: мука 400 г, маргарин 100 г, сахар 100 г, желтки 3 шт., белок 1 шт., сметана 1/2 стакана, сода 1/2 ч. ложки, сухари.

Для начинки: вишни 700 г, сахар 200 г.

Маргарин перемешать с мукой, добавить сахар, желтки, сметану, соду и замесить тесто. 2/3 теста раскатать и выложить в смазанную жиром форму так, чтобы были закрыты и стенки, наколоть вилкой, посыпать сухарями, положить

ли без косточек и посыпать сахаром. Из оставшегося

ВИ10

вырезать тонкие полоски и сделать из них ре-  
у на вишнях, смазать полоски белком. Выпекать пирог  
ячем духовом шкафу 40—45 минут.

Пирог с вишнями под белковой пеной

ля теста: мука 300 г, маргарин 150 г, желтки 2 шт.,  
i 2 ст. ложки, сметана 2—3 ст. ложки, сухари 2—3  
с а х  
с т }жки.

\*ш начинки: вишни 500 г, сахар 500 г, ванилин.

'ш белковой пены: белки 2 шт., сахарная пудра 50 г.

иргарин перемешать с мукой, добавить сахар, желтки,

,ну и замесить тесто. Раскатать его, выложить в смазан-

деиром форму, наколоть вилкой, посыпать сухарями,

кить вишни без косточек, посыпать их сахаром с ванили-

ПОЛ { выпекать в горячей духовке 30 минут. Затем покрыть

« пеной, взбитой из белков и сахарной пудры, и снова

ВИН вить пирог в духовку, чтобы пена немного подсохла.

Пирог с ревенем

уЯ песочного теста: мука 500 г, маргарин 300 г, са-  
,, ,, '0 0 г, желток 1 шт., сметана 2—3 ст. ложки, сок  
1 л { " "

т« бисквитного теста: мука 100 г, яйца 6 шт., сахар  
JQQ крахмал 2 ст. ложки.

я начинки: ревень 750 г, сахар 400 г, вода 1/2 ста-  
каш цедра 1 лимона.

рггарин перемешать с мукой, добавить сахар, желток,

лим (Ный сок, сметану, замесить песочное тесто и поместить

его 1 холод на 1 час. Потом тонко раскатать, выложить

на с 1 Занный жиром противень, наколоть вилкой и выпекать

(Чем духовом шкафу 15—20 минут.

г Это время приготовить бисквитное тесто: белки взбить

if с ^ а Р о м и смешать с желтками, мукой и крахмалом.

' песочное тесто начнет подрамяниваться, выложить

та\_ьгг / \* т б # м слоем джем из ревеня и залить бисквитным тестом.

jt джема ревень промыть, нарезать кубиками, залить

вом, потом слить его и варить с лимонной цедрой

в са (Е)НОМ сиропе до прозрачности,

if да пирог остынет, нарезать его квадратами и посыпать

с а х / " о и пудрой.

Пирог с фруктами

Ж теста: мука 500 г, маргарин 500 г, яйца 10 шт.,  
-400 г, водка 2 ст. ложки, сода 1 ч. ложка, цедра  
у лх

Для начинки: сливы 500 г, персики 500 г, яблоки  
500 г, сахарная пудра 200 г, ванилин.

Маргарин растереть с сахаром и цедрой, добавляя по одно-  
му желтки и по столовой ложке муку, смешанную с содой,  
вливать водку, вымешать, добавить взбитые белки. Тесто вы-  
ложить на смазанный жиром и посыпанный сухарями про-  
тивень. Сверху положить кожей вниз половинки слив,  
персиков, крупно нарезанных очищенных яблок. Выпекать  
в горячем духовом шкафу.

Пирог нарезать квадратами и посыпать сахарной пудрой  
и ванилином.

Пироги из слоеного теста

Пирог с морковной начинкой

Для теста: мука 320 г, сливочное масло 300 г, яйца  
2 шт., молоко 2 ст. ложки.

Для начинки: морковь 500 г, яйца 2 шт., жир 2 ст.  
ложки, сахар 1 ч. ложка, соль 1/4 ч. ложки, яйцо для  
смазки 1 шт.

Слоеное тесто раскатать в пласт (25x30 см), посередине  
положить начинку и со всех сторон зашипать края пласта  
над начинкой\*. Затем выложить пирог на противень, смазать  
яйцом.

Обрезками теста украсить поверхность пирога, после чего  
выпекать его 30—40 минут при температуре 200—210°.

Пирог с яблоками

Для теста: мука 320 г, сливочное масло 300 г, яйца  
2 шт., молоко 2 ст. ложки.

Для начинки: яблоки 300 г, сахар 150 г, корица 1/4 ч.  
ложки, яйцо для смазки 1 шт.

Отделить 1/3 готового теста, остальное раскатать в пласт  
толщиной 7—8 мм и выложить на противень. Наколоть  
его в нескольких местах вилкой и выпекать 15—20 минут  
при температуре 230—240° почти до готовности. На выпечен-  
ный пласт положить рядами дольки очищенных яблок, по-  
сыпать их сахарным песком и корицей. Раскатать 1/3 часть  
теста по размеру выпеченного пласта и накрыть им пласт  
с яблоками. Смазать поверхность пирога яйцом и выпе-  
кать 25—35 минут при температуре 230—240° до готов-  
ности.

Вместо яблок можно использовать зеленый крыжовник  
или ревень, нарезанный кубиками.

См. раздел «Начинки, помадки и другие заготовки».

## Пироги из сдобного теста

### Пирог ванильный

*Мука 160 г, сахар 2 ст. ложки, сливочное масло 150 г, крахмал 1 ст. ложка, яйца 5 шт., ванильный сахар.*

Отделить белки от желтков. Подогретое до консистенции густой сметаны масло, крахмал, муку и ванильный сахар перемешать лопаточкой, затем, взбивая тесто, постепенно добавлять яичные желтки.

Охлажденные белки взбить в стойкую пену. В конце взбивания постепенно добавлять сахарный песок. Обе массы перемешать, полученное тесто выложить в форму или на противень, густо смазанный маслом. Выпекать 25–35 минут при температуре 180–200°.

### Пирог «Кролика»

*Мука 160 г, сахар 100 г, сливочное масло 150 г, изюм 100 г, цукаты 1/2 стакана, желтки 5 шт., ликер 2 ст. ложки, сахарная пудра 1 ст. ложка, орехи.*

Изюм перебрать, промыть и сбрызнуть ликером. Цукаты мелко нарезать и перемешать с изюмом. Масло растереть с сахаром деревянной ложкой в течение 5–6 минут, постепенно добавляя яичные желтки. В массу всыпать изюм, затем просеянную муку, перемешать. Готовое тесто выложить в форму, на сковороду или противень с высокими краями, густо смазанный маслом и посыпанный мукой или мелко дробленными орехами.

Выпекать пирог 30–40 минут при температуре 200–210°, после выпечки посыпать сахарной пудрой.

### Пирог кукурузный на простокваше

*Мука кукурузная 320 г, сахар 1 ст. ложка, простокваша 2 стакана, яйца 3 шт., сливочное масло 1 ст. ложка, соль 1/4 ч. ложки, сода 1/4 ч. ложки.*

Половину порции кукурузной муки смешать с содой, другую половину — с остальными продуктами, а затем перемешать все продукты вместе. Выложить пласт теста толщиной 2–3 см на смазанный маслом противень и выпекать 30–40 минут при температуре 200–220°.

### Пирог медовый

*Для теста: мука 600 г, мед 150 г, сахар 150 г, маргарин 100 г, яйца 2 шт., крепкий черный кофе 1/2 стакана, сода 1 ч. ложка, молотые корица и гвоздика по 1/2 ч. ложки.*

*Для начинки: сливовый джем или мармелад 500 г, очищенные грецкие орехи 100 г, изюм, инжир, цукаты по 100 г.*

Маргарин смешать с мукой, добавить сахар, растопленный мед с пряностями, яйца, соду, влить кофе и замесить тесто. Затем разделить его на 2 части и раскатать. Один пласт выложить на противень, застланный бумагой, наколоть вилкой, смазать джемом, посыпать измельченными орехами, промытым изюмом, нарезанным инжиром и цукатами, прикрыть другим пластом. Наколоть вилкой, смазать белком и выпекать при температуре 180° в течение 40 минут.

Вынуть пирог из духового шкафа, посыпать через сито сахарной пудрой с ванилином, когда остынет, нарезать.

### Пирог с черникой

*Для теста: мука 350 г, сода 2 ч. ложки, свиной смалец или маргарин 150 г, несколько ложек холодной воды, соль.*

*Для начинки: черника 500 г, мука 2 ст. ложки, сахар 200 г, сливочное масло 2 ст. ложки.*

Муку, соль и соду смешать с жиром, постепенно добавляя по ложке воду, и замесить крутое тесто (месить до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам). Быстро раскатать тесто и заполнить им 2/3 формы, смазанной жиром. По поверхности теста разложить ягоды черники, слегка посыпав их мукой. Сверху посыпать сахаром и положить небольшие кусочки сливочного масла. Накрыть оставшимся тестом и поставить в духовой шкаф со средним жаром на 30 минут.

### Пироги из бисквитного теста

#### Пирог на желтках

*Мука 160 г, крахмал 1 ст. ложка, сахар 150 г, сливочное масло 50 г, желтки 10 шт., яйцо 1 шт., фруктовая начинка 350 г, помадка из 12 ст. ложек сахара, цедра 1 лимона.*

Сахар, яичные желтки и яйцо взбить в кастрюле на водяной бане при температуре 40–50°, затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры. Взбитую массу сначала перемешать с цедрой, потом с просеянной мукой в смеси с крахмалом и, наконец, с растопленным до консистенции жидкой сметаны маслом. Выложить тесто толщиной 2–3 см на густо смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать 20–30 минут при температуре 200–210°. Испеченный и остывший бисквит нарезать на 2 пласта и проложить между ними фруктовую начинку. Верх пирога покрыть ароматизированной помадкой.

#### Пирог с изюмом и орехами

*Мука 160 г, сахар 150 г, орехи 170 г, изюм 190 г, яйца 5 шт.*

Приготовить бисквитное тесто, при замесе добавить растер-

тые орехи и промытый изюм. Выпекать в смазанной маслом и обсыпанной мукой форме 40—50 минут при температуре 200—250°.

#### Пирог с курагой

*Мука 160 г, сахар 150 г, курага 500 г, яйца 3 шт., яйцо для смазки 1 шт., ликер 2 ст. ложки.*

Курагу перебрать, промыть, затем сбрызнуть ликером. Яйца с сахаром взбить на водяной бане. Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать с курагой. Всыпать муку, перемешать, выложить тесто на густо смазанной маслом и посыпанной мукой противень или в форму, смазать поверхность его яйцом и выпекать 25—35 минут при температуре 190—210°.

#### Пироги разные

##### Пирог «Дерби»

*Мука 160 г, сахар 3 ст. ложки, миндаль 80 г, белки 8 шт., ванильный сахар.*

Миндаль растереть. Яичные белки хорошо охладить и взбить в пену. В конце взбивания постепенно добавить 1/2 нормы сахара. Перемешать белки со всеми остальными продуктами. Форму или противень густо смазать маслом, посыпать мукой и выпекать 30—40 минут при температуре 160—180°.

##### Пирог картофельный

*Отварной картофель 200 г, сахар 100 г, очищенные орехи 150 г, лимон 1 шт., сливочное масло 100 г, яйца 3 шт., соль 1/4 ч. ложки, миндаль 40 г.*

Подогретое масло, соль, сахар и лимонную цедру взбивать в течение 5—6 минут, постепенно добавляя яйца. Затем всыпать мелко нарубленные и слегка поджаренные орехи.

Отварной картофель пропустить через мясорубку или растолочь. Приготовленную массу и картофель перемешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму или на противень и выпекать 40—50 минут при температуре 190—200°.

##### Пирог ржаной

*Ржаные мелко тертые сухари 1 стакан, сахар 150 г, мелко нарубленный миндаль 80 г, яйца 8 шт., мелко нарезанные цукаты 1/2 стакана, ликер 1/4 стакана.*

Миндаль перемешать с цукатами и сбрызнуть ликером. Яйца с сахаром взбить на водяной бане при температуре

45—50°. Продолжая взбивать, охладить до комнатной температуры, затем осторожно перемешать со всеми остальными продуктами.

Смазать форму или противень, посыпать мукой, выложить тесто и выпекать при температуре 180—200°.

## Пирожные

Каких только пирожных не бывает! Песочные, бисквитные, воздушные, эклеры, слоеные... В отличие от тортов они имеют небольшой размер, но каждое пирожное также должно отличаться законченностью формы.

#### Пирожные из песочного теста

##### Корзиночки с ягодами

Для теста: *мука 320 г, сливочное масло или маргарин 150 г, сахар 150 г, яйца 2 шт., ванилин или лимонная цедра.*

Для мармелада: *яблоки 500 г, сахар 400 г.*

Приготовить песочное тесто, раскатать толщиной 0,5 сантиметра, вырезать из него кружки. В формочки положить кружочки теста и вдавить их, переложить формочки на лист и поставить в духовой шкаф на 12—15 минут для выпечки. Готовые корзиночки вынуть из формочек и заполнить ягодами — клубникой, малиной или виноградом, полив их горячим мармеладом. Ягоды можно посыпать рублеными орехами или слегка поджаренным миндалем.

Чтобы приготовить мармелад, яблоки (лучше антоновские) вымыть, разрезать каждое на 2 части, удалить сердцевину и испечь в духовом шкафу, после чего протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар, перемешать, поставить на огонь и, помешивая, варить до загустения (5—10 минут). Сняв с огня, не давая остыть, покрыть корзиночки с ягодами мармеладом.

##### Миндальные трубочки

Для теста: *сливочное масло 50 г, яйца 3 шт., сахар 100 г, миндаль или орехи 150 г, мука 120 г.*

Для крема: *орехи 100 г, сахарная пудра 180 г, мука 1 ст. ложка, молоко 1 1/2 стакана, желтки 3 шт., сливочное масло 100 г.*

Масло растереть до консистенции сметаны, добавить по одному желтки, сахар, пропущенный через мясорубку миндаль, муку и взбитые белки, хорошо вымешать. На смазанном маслом листе разложить кусочки теста, оставляя между ними пространство. Каждый кусочек раскатать в тонкую овальную лепешку. Выпекать печенье на среднем огне. Как только

лепешки зарумянятся, не вынимая листа из духовки, снять их широким ножом или лопаткой и сразу же свернуть на тонкой скалке в трубочки, иначе, остывнув, они будут ломаться. Если лепешки остынут, необходимо закрыть духовку и слегка подогреть их. Приготовленные трубочки заполнить с двух сторон ореховым кремом из кондитерского шприца.

Чтобы приготовить крем, измельченные орехи, сахарную пудру, молоко и муку поставить на небольшой огонь и, помешивая, проварить до густоты. Масло растереть, прибавляя по одному желтки, и смешать с остывшей массой.

#### Пирожные двухслойные

Для песочного теста: *сливочное масло 200 г, мука 300 г, сахар 100 г, желтки 3 шт., ванильный сахар.*

Для бисквитного теста: *сахарная пудра 200 г, мука 150 г, грецкие орехи 100 г, яйца 4 шт., вода 4 ст. ложки, уксус 9 %-ный 1 ст. ложка.*

Для начинки: *сливочное масло 150 г, яйцо 1 шт., сахарная пудра 100 г, шоколад 100 г, ром 1 ст. ложка, ванильный сахар.*

Масло растереть с сахаром, добавить по одному желтки, всыпать муку, ванильный сахар и быстро замесить тесто. Поставить его на холод на 10—15 минут. Затем раскатать на посыпанной мукой доске, переложить на смазанный маслом лист и испечь до светло-золотистого цвета. Выложить на доску и остудить.

Приготовить бисквитное тесто с орехами. Желтки растереть с сахарной пудрой в эмалированной миске, поставить на водяную баню и взбивать, пока масса не загустеет. Затем влить в нее тонкой струйкой подкисленную уксусом кипящую воду, не переставая взбивать. Снять массу с огня и, продолжая взбивать, охладить. Всыпать муку, смешанную с измельченными орехами, добавить взбитые в крутую пену белки, осторожно перемешать и выложить на лист, покрытый промасленной бумагой. Выпекать на небольшом огне. Готовому бисквиту дать остыть.

На остывший песочный пласт положить ровным слоем шоколадную начинку, приготовленную из растертого масла, яйца, сахарной пудры, ванильного сахара, рома и разогретого шоколада. Сверху покрыть бисквитом, положить фанерку и слегка прижать небольшим грузом. Через некоторое время снять дощечку и нарезать пласт прямоугольниками.

#### Пирожные «Звездочки»

Для теста: *мука 500 г, сливочное масло 100 г, маргарин 150 г, сахар 150 г, желтки 3 шт., белок 1 шт., сметана или кефир 1 стакан, сода 1/2 ч. ложки, ванилин.*

Для начинки: *вишневый джем 250 г, абрикосовый джем 250 г.*

Масло и маргарин порубить с мукой и содой, добавить растертые с сахаром и ванилином желтки, замесить тесто и положить его на 2 часа в холодное место.

Раскатать тесто в пласт и вырезать кружки и звездочки. Посередине каждой звездочки сделать наперстком отверстие, смазать поверхность звездочек белком и посыпать сахаром. Выпекать фигурки 10—15 минут. Часть кружков смазать вишневым вареньем, часть — абрикосовым, на них положить звездочки, каждое отверстие заполнить вишней или другой ягодой из варенья.

Перед подачей пирожные посыпать сахарной пудрой.

#### Пирожные с миндалем

*Мука 320 г, сливочное масло или маргарин 150 г, сахар 150 г, яйца 2 шт., ванилин или цедра 1/2 лимона, миндаль 100 г.*

Муку и сахар перемешать, добавив кусочками масло или маргарин, яйцо и желток (яичный белок от яйца оставить для смазки), ванилин или мелко натертую цедру и замесить тесто. Скатать его в шар и положить в прохладное место на 30—60 минут. Затем тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 сантиметра и вырезать стаканом кружки. В центре каждого кружка вырезать кружочек. Полученные кольца положить на лист, смазать взбитым белком, посыпать рубленым миндалем или орехами и поставить в духовой шкаф на 10—15 минут для выпечки.

#### Пирожные фруктовые

Для теста: *мука 600 г, сливочное масло 250 г, сахар 200 г, желтки 3—4 шт., сметана 1/2 стакана, цедра 1 лимона, сода 1/2 ч. ложки.*

Для начинки: *фрукты из компота или варенья.*

Для белковой пены: *белки 3—4 шт., сахарная пудра 200 г, ванилин.*

Масло перемешать с мукой, добавить соду, растертые с сахаром и цедрой желтки, сметану, замесить тесто (если густое, влить 2—3 столовые ложки холодной воды) и положить его на несколько часов в холодное место. Затем перемешать, тонко раскатать, наколоть вилкой и вырезать кружки.

Выпекать на смазанном жиром листе в горячем духовом шкафу (240°) до полуготовности. Взбитую из белков, сахарной пудры и ванилина пену при помощи кондитерского шприца выложить по краям коржиков и снова поставить их в духовку.

Перед подачей на стол в центр пирожных положить различные фрукты.

## Пирожные из сдобного теста

### Корзиночки с заварным кремом и абрикосами

Для теста: яйца 4 шт., сахар 350 г, молоко 1 л, маргарин 100 г, топленое сливочное масло 200 г, дрожжи 1/3 пачки, мука, соль.

Для крема: молоко 2 стакана, яйца 3 шт., крахмал 1 ст. ложка, мука 1 ст. ложка, сахар 230 г, сливочное масло 200 г, консервированные абрикосы 1 банка, ванилин.

Размешать дрожжи в 1 1/2 стакана молока, добавить 3 чайные ложки сахара и столько муки, чтобы получилось тесто, как для оладий. Поставить опару в теплое место, чтобы тесто поднялось. Пока опара подходит, яйца посолить, хорошо растереть и оставить на некоторое время для того, чтобы они сильнее пожелтели — это придаст тесту более яркий цвет. Через 1 час в подсоленные яйца всыпать сахар и взбить их в пышную массу, затем добавить молоко. Подошедшее тесто смешать с подготовленной сдобой и все хорошо вымесить, чтобы не было комков.

Всыпать муку, чтобы получилось тесто средней плотности и, подливая растопленное масло (100 г) и маргарин, вымешивать до тех пор, пока в нем не появятся пузырьки и оно не станет гладким. Затем тесто накрыть, и когда оно увеличится вдвое, выложить на посыпанную мукой доску. Разделить его на 2 части, выбить каждую о доску, накрыть полотенцем и дать постоять примерно 15 минут. Затем сформовать небольшие шарики и разложить их в смазанные маслом гофрированные формочки (тарталетки) так, чтобы тесто заполнило только половину каждой формочки. Дать ему подняться до краев, поставить формочки на лист и сразу же поставить в духовой шкаф со средним жаром, предварительно смазав их яйцом. Когда корзиночки будут готовы, срезать с каждой круглую верхушку и ножом вынуть часть мякиша. Заполнить заварным кремом, в середину положить половину консервированного абрикоса. Вынутые мякиши смешать с кремом и сформовать шарики, обвалять их в порошке какао и поставить на холод.

Чтобы приготовить крем, яйца растереть с сахаром, добавить крахмал, вымесить, затем добавить муку и снова вымешать. Молоко вскипятить и, помешивая, влить в яичную массу, довести до кипения, добавить ванилин. Массу, остывшую до температуры парного молока, растереть со сливочным маслом.

### Пирожные «Домино»

Мука 200 г, сливочное масло 100 г, сахар 50 г, сметана 2—3 ст. ложки, яйцо 1 шт., шоколад 50 г, молоко 2—3 ст. ложки.

44

Масло размешать с мукой, добавить сахар, желток, сметану, замесить тесто и поставить его в холодное место. Затем раскатать, нарезать прямоугольниками (3х6 см), выложить их на лист, смазать белком и выпекать в горячем духовом шкафу 10—15 минут. Разогретым с молоком шоколадом нанести на каждое пирожное точки и поперечную линию, как на костяшках домино.

### Пирожные «Золотые шарики»

Мука 400 г, сахарная пудра 100 г, маргарин 100 г, желтки 3 шт., дрожжи 15 г, молоко 1 стакан, мелко рубленные орехи или миндаль 75 г, ванильный сахар, соль.

Муку просеять, добавить 1 столовую ложку сахарной пудры, ванильный сахар, 50 г маргарина, желтки, соль. Дрожжи развести в теплом молоке и смешать с остальными продуктами. Замесить крутое тесто, выложить его в миску, посыпанную мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1 1/2 часа. Затем еще раз вымесить и выложить на доску, посыпанную мукой. Тесто раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см и вырезать рюмкой небольшие лепешки величиной с орех. Каждую обмакнуть в растопленный маргарин и выложить на противень. Посыпать орехами или миндалем, смешанными с сахарной пудрой. Выпекать в умеренно нагретом духовом шкафу, пока лепешки не станут золотисто-желтыми.

### Пирожные творожные

Для теста: мука 150 г, яйца 2 шт., сахар 1 ч. ложка, молоко 1 стакан, соль, вода.

Для начинки: творог 150—200 г, яйца 1—2 шт., цедра 1/2 лимона, молоко или сметана, соль.

Перемешать муку, яйца, сахар, соль, молоко и воду, тавить на 30 минут. Затем тесто раскатать в пласт, который после выпечки разрезать на 2 части.

Творог протереть через сито и смешать с желтком, солью, сахаром, цедрой лимона. Добавить немного молока или сметаны. Взбить белки, перемешать с творожной массой. На половину приготовленного пирога выложить творог и накрыть другой половиной. Перед подачей нарезать прямоугольниками.

### Пирожные из бисквитного теста

#### Пирожные «Восточные»

Белки 1 стакан, сахар 200 г, мука 160 г, топленое сливочное масло 120 г, изюм 80 г, рубленные орехи 80 г, инжир 80 г, Цедра 1 апельсина.

Взбить в крепкую пену белки, постепенно добавляя сахар.

Орехи и инжир мелко нарезать. Изюм промыть и обсушить. Смешать фрукты с мукой и тертой цедрой, добавить масло, осторожно перемешать со взбитыми белками. Выложить массу в продолговатую форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Дно можно покрыть промасленной бумагой, чтобы выпеченное тесто легче было вынуть из формы. Печь в хорошо нагретом духовом шкафу около 30 минут. Остывший пирог порезать на ломтики, разложить на тарелке и слегка сбрызнуть каким-нибудь ликером.

#### Пирожные «Грильяжные шары»

Для теста: *сливочное масло 250 г, сахар 250 г, желтки 2 шт., ром 1 ст. ложка, ванильный сахар, крошки подсушенного бисквита.*

Для бисквита: *яйца 4 шт., сахар 200 г.*

Для карамели: *сахар 300 г, вода 4 ст. ложки, очищенные орехи 350 г.*

Приготовить бисквит: желтки растереть с сахаром, всыпать муку, перемешать с взбитыми белками, выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в духовом шкафу со средним жаром. Остывший бисквит разломать на мелкие кусочки и подсушить. Затем положить в стеклянную банку, закрыть пластмассовой крышкой и хранить в сухом месте.

Масло, сахар, желтки и ром хорошо растереть, всыпать указанное количество крошек, добавить ванилин и хорошо размешать. Скатать валик, разрезать на одинаковые куски, сформовать шарики величиной с яблоко и положить на холод, чтобы они хорошо застыли.

Очищенные орехи измельчить скалкой, добавить стакан крошек, перемешать и рассыпать на доске.

Сварить карамель: сахар с водой поставить на плиту, помешивая, довести до золотистого цвета. Затвердевшие шарики опускать в карамель и сразу же обваливать в измельченных орехах с крошкой. Делать это надо быстро, чтобы не остыла карамель, поэтому посуду с карамелью надо держать на паровой бане.

#### Пирожные земляничные (малиновые)

Для теста: *яйца 6 шт., сахарная пудра 150 г, мука 100 г, крахмал 2 ст. ложки, цедра лимона 1/4 ч. ложки, соль.*

Для начинки: *земляника или малина, взбитые сливки или крем, мармелад или шоколад, натертый на крупной терке.*

Сахарную пудру, желток и цедру лимона осторожно смешать и взбивать до тех пор, пока масса не увеличится в объеме вдвое. Затем взбить белки, смешать их с мукой и крахмалом, посолить, ввести желтки, взбитые с сахаром

Бисквитную массу выпечь на слабом огне, чтобы она осталась светлой и мягкой. После выпечки разрезать бисквит на четырехугольники. Взбитые сливки смешать с земляничкой или малиной, ломтики бисквита намазать этой массой и покрыть такими же ломтиками.

Каждое пирожное смазать сверху мармеладом или посыпать тертым шоколадом.

#### Пирожные на сметане

*Мука 320 г, сметана 2 стакана, яйца 6 шт., сахар 200 г, ванилин.*

Сахар растереть с яичными желтками добела, добавить сметану, ванилин, перемешать, всыпать муку, а затем ввести яичные белки, взбитые в пену. Все осторожно перемешать, тесто перелить в форму, смазанную маслом, и поставить в нежаркий духовой шкаф на 20—25 минут для выпечки. Готовый бисквит разрезать на прямоугольники и посыпать сахарной пудрой.

#### Пирожные ореховые с шоколадным кремом

Для теста: *яйца 8 шт., лимонный сок или 9 %-ный уксус 1/2 ст. ложки, сахар 250 г, крахмал 2 ст. ложки, очищенные орехи 250 г.*

Для крема: *сливочное масло 400 г, горячее молоко 1/2 стакана, сахар 400 г, какао (порошок) 2 ст. ложки, яйца 4 шт., ванильный сахар, ром.*

Орехи пропустить через мясорубку, смешать с крахмалом. Желтки растереть с сахаром добела, добавить уксус. Белки взбить. В растертые желтки всыпать орехи, смешанные с крахмалом, добавить взбитые белки, осторожно перемешать и выложить тесто на противень с высокими бортами, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в духовом шкафу со средним жаром. Испеченный бисквит выложить на доску и, когда остынет, разрезать по горизонтали на 2 пласта. Смазать нижний пласт 1/3 крема, накрыть верхним пластом, разрезать на одинаковые пирожные, каждое смазать сверху и с боков кремом. Посередине каждого пирожного положить половинку ореха, а вокруг него выпустить из кондитерского шприца узорный веночек. С боков пирожные обсыпать бисквитной крошкой.

Чтобы приготовить крем, какао смешать с 2 столовыми ложками сахара, залить 1/2 стакана горячего молока и проварить на небольшом огне, чтобы растворился сахар. Масло растереть с сахаром и, постепенно добавляя яйца, всыпать ванильный сахар, затем соединить крем с остуженной массой из какао и влить ром.



### Пирожные с вареньем

*Мука 100 г, крахмал 100 г, сахар 200 г, яйца 10 шт., ванилин.*

Отделить белки от желтков. Белки поставить в холодное место или в холодную воду. Желтки растереть с сахаром добела (можно прибавить ванилин), затем всыпать муку, перемешать и прибавить белки, взбитые в крепкую пену, осторожно смешивая их с тестом снизу вверх. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Заполнив форму на 3/4 высоты, поставить ее в духовой шкаф со средним жаром. Испеченный бисквит выложить из формы и дать остыть, после чего разрезать его по толщине на 2 пласта. Каждый пласт намазать вареньем без косточек и придать бисквиту первоначальную форму. Сверху бисквит можно покрыть глазурью, украсить ягодами из варенья, цукатами, орехами. Выложить на блюдо с салфеткой, нарезать тонким острым ножом.

*Пирожные разные*

### Пирожные «Картошка»

*Сахар 200 г, молоко 1 стакан, какао (порошок) 2 ч. ложки, сливочное масло 200 г, ванильные сухари 300 г, орехи 200 г, сахарная пудра 100 г, какао для обсыпки 1 ч. ложка.*

Размешать сахар с какао, влить горячее молоко, проварить, пока сахар не растворится. Снять с огня, всыпать сухари, пропущенные через мясорубку, добавить масло и хорошо вымесить. Сформовать шарики. Измельченные орехи, сахарную пудру и какао смешать и обвалить в этой смеси пирожные. До подачи на стол держать в холодильнике.

### Пирожные миндальные

*Для теста: миндаль 400 г, сахар 800 г, белки 8 шт.*

*Для безе: яйца 8 шт., сахар 600 г, лимонный сок 1/2 ч. ложки, вода 1/2 стакана.*

*Для крема: сахар 200 г, крахмал 40 г, желтки 5 шт., молоко 2 1/2 стакана, миндаль или орехи 100 г, сливочное масло 50 г.*

Приготовление крема: растереть желтки с сахаром, всыпать картофельную муку, хорошо смешать, разбавить горячим молоком, постепенно вливая его в смесь, чтобы не заварить желтки. На слабом огне, помешивая, проварить до густоты, всыпать миндаль, пропущенный через мясорубку. В остуженную до температуры парного молока массу добавить масло. Хорошо остудить.

Миндаль, пропущенный через мясорубку, смешать с 400 г сахара, добавить 4 белка и хорошо растереть, затем всыпать

остальной сахар и добавить еще 4 белка. Хорошо размешать, ложкой выложить тесто на смазанный маслом лист, размещая порции теста на большом расстоянии друг от друга. Продержать их 4 часа в прохладном месте, затем слегка смазать водой каждую лепешку и испечь в нежарком духовом шкафу.

Белки отделить от желтков и поставить на холод. Из 400 г сахара и 1/2 стакана воды сварить сироп (капля сиропа, опущенная в стакан холодной воды, не должна расплываться). Когда белки хорошо застынут, начать взбивать, чтобы одновременно были готовы белки и сироп. В крепко взбитые белки, непрерывно размешивая, влить тонкой струйкой горячий сироп. Добавить лимонный сок. 200 г оставшегося сахара постепенно всыпать в массу, осторожно перемешать. Из кондитерского мешочка через гладкую толстую трубочку высадить крупные лепешки на смазанный маслом лист и поместить в духовой шкаф на очень слабый огонь. Когда безе высохнет, снять его, остудить, а затем смазать каждое с нижней стороны кремом. Соединить безе попарно с миндальными лепешками и остудить.

### Пирожные слоеные с яблоками

*Для теста: мука 320 г, сливочное масло 250 г, яйцо 1 шт., вода 3/4 стакана, лимон 1/4 шт. или немного лимонной кислоты, соль.*

*Для начинки: яблоки 1 кг, сахар 300 г.*

Приготовить слоеное тесто, раскатать его в пласт толщиной 0,5 сантиметра, длиной, равной длине листа, на котором будут выпекаться слойки. Раскатанное тесто разрезать на полоски шириной 7—8 см, положить их на лист, слегка смоченный водой, смазать взбитым яйцом, сверху вилкой нанести рисунок и поставить в духовой шкаф на 20—25 минут. Выпеченная слойка должна быть толщиной 4—5 см. Отдельно приготовить яблочную начинку. Полоски слойки положить на доску, разрезать вдоль по толщине на 2 части. На нижний слой положить яблочную начинку и покрыть ее верхним слоем, разрезать на отдельные пирожные, посыпать их сахарной пудрой.

Чтобы приготовить начинку, яблоки очистить от кожуры, разрезать на 4 части, вынуть сердцевину, нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю, пересыпать сахаром, прибавить 2—3 столовые ложки воды и варить на слабом огне, пока не получится густое варенье.

### Эклеры с заварным кремом

*Для теста: сливочное масло 100 г, вода 1 стакан, мука 160 г, яйца 4 шт., соль.*

*Для крема: молоко 3/4 стакана, крахмал 1/2 ст. ложки,*

*мука 1/2 ст. ложки, желток 1 шт., сахар 100 г, сливочное масло 100 г, ванильный сахар.*

*Для глазури: сахар 100 г, вода 1 стакан, какао 1 ст. ложка, сливочное масло 1 ст. ложка.*

Вскипятить воду с маслом, добавив щепотку соли, в кипящую воду всыпать муку и быстро перемешать, убавив огонь. Помешивая, подержать тесто на огне, чтобы оно подсушилось. Снять с плиты, немного охладить и добавить в него по одному яйцу (каждое тщательно перемешивать с тестом). Из кондитерского шприца через гладкую трубочку выпустить на смазанный маслом лист небольшие полоски толщиной в мизинец и длиной 5—6 см. Испечь в горячем духовом шкафу. Когда пирожные хорошо поднимутся и зарумянятся, убавить огонь. Готовые эклеры остудить и, надрезав сбоку, начинить кремом. Сверху залить глазурью.

Чтобы приготовить крем, крахмал и муку хорошо перемешать, разбавить 1/2 нормы холодного молока, остальное молоко вскипятить и влить в приготовленную массу, непрерывно помешивая. Поставить ее на огонь, прокипятить, затем, сняв с огня, остудить до комнатной температуры. Масло, желток и сахар растереть, постепенно добавляя по чайной ложке мучную массу. Добавить ванильный сахар.

Чтобы приготовить шоколадную глазурь, воду вскипятить с сахаром, масло растереть с какао. В масляную смесь, помешивая, тонкой струйкой влить теплый сироп. Приготовленной глазурью покрыть эклеры.

## Птифуры

Эти миниатюрные пирожные получили постоянную популярность на сладком столе, придавая ему особый колорит. Очень нравятся они детям, любят их и взрослые, особенно те, кто оберегает себя от излишнего веса.

### *Птифуры из разных видов теста*

#### Птифуры «Бисквитные рулетики»

*Для теста: яйца 2 шт., белок 1 шт., сахар 2 ст. ложки, мука 2 ст. ложки.*

*Для начинки: какао (порошок) 50 г, сахарная пудра 50 г, сливочное масло 100 г, очищенные орехи 80 г, ром 2 ст. ложки, сахарная пудра для посытки 2 ст. ложки.*

Желтки растереть с сахаром, белки взбить в крутую пену. В растертые желтки всыпать муку, добавить взбитые белки, осторожно перемешать. Выложить тесто на смазанный маслом и посыпанный мукой лист очень тонким слоем, приблизительно 0,5 см. Поставить в горячую духовку и быст-

ро испечь (тесто сверху должно зарумяниться). Выложить готовый бисквит на полотенце и горячим свернуть в рулет, туго сжать и охладить. Остывший рулет развернуть, смазать начинкой, снова завернуть и обвалить в сахарной пудре. Острым ножом нарезать наискось на тонкие ломтики.

Чтобы приготовить начинку, какао смешать с сахарной пудрой, растереть с маслом, добавить поджаренные и измельченные орехи, ром и взбитый белок. Хорошо растереть.

#### Птифуры «Восточные»

*Для теста: сливочное масло 200 г, мука 200 г, вода 1 стакан, соль.*

*Для начинки: очищенные орехи 200 г, сахар 100 г, яйца 4 шт.*

*Для сиропа: сахар 500 г, вода 1 стакан.*

Приготовить слоеное тесто. Раскатать из теста длинную полоску толщиной 0,5 см и шириной 6 см и разложить начинку до краев, смазанных белком.

Закатать полоску с начинкой в тугую рулет, порезать его на кусочки длиной 3—4 см, разложить на листе и испечь в духовом шкафу на среднем огне. Когда печенье зарумянится и свободно будет отделяться от листа, выложить его в глубокое блюдо и сразу же залить холодным сиропом на 8—10 часов.

Чтобы приготовить начинку, орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, добавить белки и, помешивая, проварить на небольшом огне до загустения. Смазывать рулет охлажденной начинкой.

#### Птифуры «Ленинградские»

*Для теста: желтки 4 шт., яйца 2 шт., сахар 300 г, мука 240 г, глазированная апельсиновая корка 1 стакан.*

*Для глазури: белки 2 шт., сахарная пудра 200 г, лимонный сок.*

*Для глазированной апельсиновой корки: апельсиновые корки от 3 апельсинов, сахар 400 г, вода 1 стакан.*

Желтки и яйца растереть с сахаром до полного его растворения, чтобы получилась пышная масса. Всыпать муку, осторожно перемешать. Чайной ложкой брать тесто, стараясь каждый раз захватывать одинаковое количество, а другой снимать на смазанный маслом лист, размещая лепешки на расстоянии 2—3 см друг от друга, так как при выпечке они расплываются.

Выпекать в духовом шкафу со средним жаром. На остывшее готовое печенье веночком разложить мелко порубленную Глазированную апельсиновую корку, полить глазурью, в середину положить непокрытую глазурью, вырезанную из апельсиновой корочки, звездочку.

Чтобы приготовить глазированную корку, апельсиновую корку намочить в холодной воде на 3—4 суток, ежедневно меняя воду, чтобы вышла излишняя горечь, а затем сварить до мягкости в большом количестве воды. Вынуть из воды, промыть в дуршлаге под краном холодной водой, обсушить, порезать на одинаковые полоски и опустить в кипящий сироп. Сварить, как варенье. Когда уварится сироп и корочки станут блестящими, снять с огня, остудить и переложить вместе с сиропом в стеклянную банку.

Чтобы приготовить глазурь, белки растирать с сахарной пудрой до тех пор, пока не получится легкая пышная масса. Растирая, прибавить немного лимонного сока.

#### Птифуры миндальные

Для теста: сливочное масло 200 г, мука 300 г, сахар 100 г, яйца 3 шт.

Для миндальной массы: очищенный миндаль 200 г, сахар 400 г, мука 100 г, белки 4 шт.

Приготовить песочное тесто, подержать на холоде 10—15 минут, затем раскатать его в пласт и на смазанном маслом листе испечь в горячем духовом шкафу до полуготовности. Взбить белки, всыпать сахар и измельченный миндаль. Помешивая, подержать немного на огне, затем снять, охладить, перемешать с мукой и намазать на песочный пласт. Когда на поверхности массы появится хрупкая пленка, разрезать пласт на прямоугольные маленькие пирожные и расставить их на листе так, чтобы между ними было расстояние. Поставить пирожные на небольшой огонь в духовой шкаф для подсыхания миндальной массы.

#### Птифуры ореховые

Очищенные орехи 500 г, белки 8 шт., сахар 200 г.

Белки взбить в крутую пену, всыпать сахар и растереть все в пышную массу. От растертой белковой массы отделить 1 стакан, в оставшуюся массу всыпать пропущенные через мясорубку орехи. Перемешать, раскатать колбаской диаметром 4 см, порезать ее на кусочки длиной 2 см, в каждом кусочке со стороны разреза посередине сделать углубление. В углубление через узорную трубочку из кондитерского шприца выпустить горкой оставленную белковую массу. Выложить птифуры на смазанный маслом лист и испечь в духовом шкафу со средним жаром.

#### Птифуры шоколадные

Яйца 5 шт., сахар 150 г, мука 100 г, крупно дробленные орехи 50 г, тертый шоколад 50 г, уксус 1/2 ст. ложки, сахар 2 ст. ложки.

Хорошо растереть желтки с сахаром, влить уксус, всыпать муку, смешанную с орехами, натертый на терке шоколад, добавить взбитые в крутую пену белки. Осторожно вымесить тесто, сложить его в кондитерский мешочек и выжать на смазанный маслом лист небольшие лепешки. Сверху посыпать сахарным песком и поставить в духовку со средним жаром на 15—20 минут. Готовое печенье снять с листа, когда остынет, склеить попарно шоколадом (нижней стороной). Для этого разогреть на паровой бане 100 г шоколада, растереть его с 10 г сливочного масла, добавить ванилин.

#### Птифуры «Шоколадные ватрушки»

Для теста: сливочное масло 100 г, сахар 100 г, мука 130 г, какао (порошок) 50 г.

Для начинки: шоколад 100 г, сливочное масло 1 ст. ложка, сахар 100 г, вода 2 ст. ложки, ванильный сахар.

Растереть растопленное масло с сахаром и какао, добавить муку, замесить тесто, раскатать колбаской, порезать ее на равные кусочки, скатать их в шарики, посередине каждого шарика сделать углубление. Выложить на смазанный маслом лист и испечь в нежарком духовом шкафу. Когда печенье остынет, заполнить углубления теплым шоколадом.

Чтобы приготовить начинку, шоколад разогреть на паровой бане, растереть с маслом, добавить ванильный сахар. Сахар с водой кипятить 2—3 минуты и, не давая остыть, тонкой струйкой влить сироп в шоколад.

#### Птифуры абрикосами

Для теста: сливочное масло 200 г, мука 300 г, сахар 100 г, яйца 3 шт., консервированные абрикосы 1 банка, ванильный сахар.

Для крема: сливочное масло 200 г, сахар 300 г, яйца 2 шт., лимон 1 шт.

Приготовить песочное тесто, раскатать его в пласт толщиной 0,5 см и вырезать выемкой небольшие кружочки диаметром 4 см, а у половины кружков вырезать середину, чтобы получились кольца. Края целых кружков смазать слегка взбитым белком, на них положить вырезанные кольца.

Выложить приготовленное печенье на смоченный водой лист и испечь до золотистого цвета. Когда печенье остынет, на середину каждого в углубление положить немного крема, на него — половину абрикоса, вокруг абрикоса по кольцу выпустить из тоненькой трубочки крем.

Чтобы приготовить крем, масло растереть с сахаром, по одному прибавить яйца, добавить лимонную цедру и сок и растирать крем до тех пор, пока не растворится весь сахар.

### Птифуры с кофейным кремом

Для теста: мука 300 г, масло 200 г, сахар 100 г, желтки 3 шт.

Для крема: сахар 150 г, сливочное масло 150 г, яйца 2—3 шт., ликер или водка 1 рюмка, растворимый кофе (порошок) 2 ст. ложки, ванилин.

Приготовить песочное тесто, охладить, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать кружочками чуть больше пятикопеечной монеты, разложить на смоченном водой листе и поставить в духовой шкаф на 8—10 минут. Когда печенье станет светло-золотистого цвета, снять его широким ножом. Половину кружков по краям украсить кофейным кремом из тонкой трубочки, прикрыть сверху кружками без крема, слегка прижать их, чтобы он был виден. Верх пирожных посыпать сахарной пудрой, украсить кремом из кондитерского мешка.

Чтобы приготовить крем, сахар растереть с маслом, постепенно прибавляя яйца. Когда он полностью растворится, прибавить ликер или водку, растворимый кофе и ванилин по вкусу, все хорошо перемешать.

### Птифуры с фруктами

Для теста: мука 150 г, сливочное масло 100 г, яйцо 1 шт., сахар 50 г, мандарины 5 шт. или бананы 4 шт.

Для глазури: сахарная пудра 125 г, лимонный сок 1 ч. ложка, белки 2 шт.

Приготовить песочное тесто, охладить, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и разрезать на 3 одинаковые полосы шириной примерно 3 см, 2 полосы положить на смазанный маслом лист, а третью разрезать вдоль на 4 тонкие полоски и уложить на смазанные белком края широких полос. Вилкой прорезать, прижимая ее к листу, края обеих полос. Испечь в горячем духовом шкафу до светло-золотистого цвета.

Мандарины очистить и нарезать поперек тонкими ломтиками. Каждый ломтик разделить на дольки и уложить их в углубления полос. Вместо мандаринов можно использовать также очищенные и разрезанные вдоль пополам бананы.

Сверху все полосы вместе с фруктами покрыть сеткой из глазури, выпущенной из тонкой трубочки. Когда глазурь застынет, острым ножом разрезать полосы на маленькие пирожные.

Чтобы приготовить глазурь, белки растереть с сахарной Уйфой, постепенно добавляя лимонный сок.

### Птифуры «Трубочки с кремом»

Для теста: сахар 100 г, мука 100 г, яйца 2 шт., сливки или уйю 4 ст. ложки, очищенные орехи 80 г.

Для крема: белки 2 шт., сахар 150 г, сливочное масло 100 г, ликер 2 ст. ложки.

Взбить сахар с одним белком и одним яйцом, всыпать муку, хорошо перемешать и разбавить сливками или молоком. На холодный, хорошо смазанный маслом лист наливать понемногу тесто и размазывать ложкой как можно тоньше, посыпать каждый кружок мелко рубленными орехами. Поставить в жаркую духовку на 2—3 минуты. Снять лепешки ножом и горячими свернуть конусом или трубочкой (посыпанной поверхностью наружу).

Если остывшие лепешки будут ломаться, поставить лист обратно в духовой шкаф на небольшой огонь и, не вынимая листа, сворачивать размягченные лепешки. Остывшие трубочки и конусы наполнить из кондитерского мешка кремом.

Чтобы приготовить крем, белки смешать с сахаром, поставить на паровую баню и взбивать до образования пышной крепкой массы. Снять с огня и, продолжая взбивать, остудить до температуры парного молока. Взбивая, соединить с растертым до консистенции сметаны маслом, прибавляя его в белковую массу по чайной ложке. Влить ликер, перемешать и остудить.

## Кексы

Выпекают кексы из сладкого жирного теста в специальных формах. Красивый вид и качество кекса зависят от количества воздуха, попавшего в тесто в процессе приготовления, поэтому тесто всегда следует хорошо растереть. Форму, в которой выпекают кекс, выстилают промасленной пергаментной бумагой. Выложив тесто в форму, сверху делают надрез, чтобы при выпечке именно в этом месте образовалась трещина. Хорошо выпеченный кекс должен быть темно-золотистого цвета, с продольной трещиной, сочный. Выпеченному кексу дают остыть в форме, затем вынимают и посыпают сахарной пудрой. Перед подачей на стол от кекса отрезают 2—3 ломтика и аккуратно кладут их вместе с кексом на блюдо.

### Кексы из различных видов теста

#### Кекс «Бакалейный»

Мука 300 г, яйца 5 шт., сахар 250 г, маргарин 250 г, очищенные орехи 100 г, чернослив 100 г, сушеные абрикосы 100 г, финики 100 г, варенье без сиропа 100 г, водка 2 ст. ложки, сода 1/2 ч. ложки, цедра 1 лимона, ванилин.

Маргарин растереть с сахаром, ванилином и цедрой до пышной массы, вбивая по одному яйца и подсыпая по ложке просеянную муку с содой. Массу соединить с нарезанными

соломкой и посыпанными мукой фруктами, орехами, вареньем, влить водку и вымесить.

Приготовленной массой наполнить смазанные жиром и посыпанные сухарями 2 узкие формы. Выпекать в духовом шкафу при температуре 190—200° 45 минут.

Когда кексы зарумянятся, прикрыть их бумагой, смоченной холодной водой.

#### Кекс ванильный

*Мука 320 г, молоко 1/2 стакана, дрожжи 30 г, сахар 100 г, сливочное масло 100 г, яйца 2 шт., изюм 50 г, орехи 50 г, соль 1/4 ч. ложки, ванилин.*

Развести дрожжи в теплом молоке, всыпать соль, муку, замесить крутое тесто. Скатать его в шар, опустить тесто в кастрюлю с теплой водой (2—2 1/2 л), накрыть крышкой и поставить в теплое место для подъема. Яйца растереть добела с сахаром и ванилином, прибавить размягченное масло и все вместе растереть до пышности.

Когда тесто увеличится в объеме примерно вдвое, вынуть его из воды шумовкой, переложить в другую посуду, вымесить. Добавить яйца, растертые с сахаром и маслом, и снова вымесить, чтобы тесто стало гладким и отставало от посуды. Положить в него изюм и очищенные орехи или миндаль.

Тесто переложить в форму, заполнив 1/2 ее высоты, накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Как только тесто поднимется и заполнит форму примерно на 3/4 ее высоты, поставить кекс в духовой шкаф на 30—50 минут.

Готовый кекс вынуть из формы и посыпать сахарной глазурью.

#### Кекс весенний

*Мука 600 г, сливочное масло 100 г, сахарная пудра 100 г, яйца 3 шт., дрожжи 30 г, вода 1/2 стакана, изюм 50 г, цукаты 25 г, соль 1/2 ч. ложки, ванилин.*

В разведенные теплой водой дрожжи всыпать муку, заменить тесто, дать ему подойти в течение часа. За это время растереть добела сливочное масло с сахарной пудрой и яйцами. Эту массу, а также соль и ванилин добавить в тесто и хорошо его вымесить, всыпать изюм, перемешать. Массу выложить в форму для кекса, предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой, дать подойти. Выпекать в течение 45 минут. Верх кекса посыпать жареным миндалем Л Сахарной пудрой.

#### Кекс глазированный

*Мука 160 г, крахмал 150 г, сахар 250 г, сливочное масло 300 г, очищенный миндаль 160 г, цедра 1/2 лимона,*

Г

*яйца 6 шт., мармелад 1/4 стакана, помадка из 6 ст. ложек сахарного песка.*

Муку, масло и лимонную цедру растереть веселкой 8—10 минут. Сахар и яйца, взбивая, подогреть до 45°, затем, взбивая, охладить. Массы смешать, добавить крахмал, половину порции миндаля и замесить тесто.

Выпекать в смазанной маслом и посыпанной мукой форме в течение 40—50 минут при температуре 180—200°. После выпечки кекс глазировать горячим мармеладом, затем помадкой и украсить жареным миндалем.

#### Кекс двухцветный

*Мука 550 г, сливочное масло 150 г, сметана 250 г, яйца 3 шт., кислое молоко 1 1/2 стакана, какао (порошок) 1 ст. ложка, сода 1 ч. ложка, сахар 400 г, лимон 1 шт., ванилин.*

Масло растереть с сахаром, постепенно добавляя яйца, до консистенции сметаны. Добавить соду, разбавленную соком 1/2 лимона, всыпать муку, быстро замесить тесто и разделить его на 2 части.

Одну часть соединить с ванилином и какао, другую — с лимонной цедрой. Форму выстлать промасленным листом пергаменты, обсыпать мукой и столовой ложкой поочередно выкладывать тесто: ложку темного, рядом ложку светлого — в один ряд. Сверху так же разложить оставшееся тесто, причем темное тесто класть на светлое, и наоборот. Выложив все тесто в форму, поставить ее в духовой шкаф. Выпекать примерно 1 час на слабом огне.

#### Кекс «К чаю»

*Мука 160 г, сахар 100 г, изюм 180 г, цукаты 1/2 стакана, яйца 4 шт., сливочное масло 150 г, цедра 1 лимона, сода, шоколадная помадка из 6 ст. ложек сахарного песка, очищенный миндаль для украшения.*

Размягченное масло растереть с сахаром, затем, взбивая массу деревянной лопаточкой, постепенно добавить яйца, соль. Через 15—20 минут после взбивания, когда образуется равномерно перемешанная масса, всыпать изюм, муку с содой и быстро замесить тесто. Добавить цукаты и цедру, перемешать.

После выпечки и охлаждения глазировать кекс шоколадной помадкой, и, пока она не застыла, украсить его поверхность миндалем — целыми ядрами и половинками.

#### Кекс «Ленинградский»

*Мука 250 г, сахар 200 г, сливочное масло 9 ст. ложек, яйца 2 шт., цукаты 1/2 стакана, соль 1/4 ч. ложки, сода 1/4 ч. ложки.*

Растереть белки с 1/2 стакана сахара. Желтки растереть, соединить их с маслом и оставшимся сахаром. Полученную массу взбить до пышности, всыпать просеянную муку с содой, цукаты, соль, хорошо вымесить и соединить со взбитыми в пену белками. Готовое тесто выложить в формы, смазанные маслом и посыпанные мукой или толчеными сухарями. \*

Выпекать кекс при температуре 220—230° в течение 45—55 минут.

#### Кекс лимонный

*Мука 320 г, сливочное масло или маргарин 150 г, сахар 200 г, яйца 5—6 шт., изюм или цукаты 75 г, цедра 1/2 лимона, ванилин.*

Масло растереть с сахаром так, чтобы масса получилась пышной и сахар растворился. Затем ввести в два-три приема желтки, растереть до бела, добавить лимонную цедру, муку, изюм, цукаты, все перемешать. Ввести белки, взбитые в пену, осторожно перемешивая снизу вверх.

Полученное тесто переложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями или мукой, поставить в духовой шкаф для выпечки на 30—50 минут.

Тесто можно выпекать и в маленьких формочках — металлических или бумажных. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

#### Кекс миндальный

*Мука 160 г, крахмал 120 г, сахар 300 г, сливочное масло 300 г, яйца 9 шт., жареный миндаль 4 ст. ложки, сахарная пудра 1 ст. ложка.*

Яйца взбить с сахаром до увеличения массы в объеме в 2—2 1/2 раза. В другой посуде взбить сливочное масло, добавить крахмал, мелко нарубленный миндаль. Затем, не прекращая взбивать, добавить муку и смесь яиц с сахаром, осторожно перемешать. Готовое тесто выложить в формы (по 250—350 г), смазанные маслом и слегка посыпанные мукой.

Тесто выпекать 40—50 минут при температуре 190—200°. Выпеченные кексы охладить и выложить из форм. Поверхность кексов посыпать сахарной пудрой.

#### Кекс «Московский»

*Мука 300 г, сливочное масло 250 г, яйца 4 шт., сахарная пудра 200 г, изюм 150 г, апельсиновые цукаты 50 г, апельсиновая эссенция 3 г, сода, соль.*

В одной посуде растереть до бела сливочное масло, в другой — яйца и сахарную пудру. Обе массы смешать, добавить

изюм, нарезанные квадратиками апельсиновые цукаты, эссенцию, соль и все хорошо перемешать. Затем всыпать муку с содой и осторожно замесить тесто. Выложить его в подготовленную форму и выпекать 45 минут. Затем кекс можно покрыть глазурью, смазав его предварительно тонким слоем мармелада.

#### Кекс «Мраморный»

*Для теста: мука 500 г, сливочное масло 150 г, сахар 300 г, яйца 4 шт., сметана 1 стакан, какао (порошок) 50 г, цедра 1 лимона, ванилин.*

*Для помадки: сахар 300 г, молоко 1/2 стакана, коньяк 1 ст. ложка.*

*Для украшения: изюм в шоколаде 100 г.*

Масло растереть с сахаром, добавляя по одному желтки, по ложке сметану, цедру и ванилин. Смешать массу со взбитыми белками и выложить 3/4 ее в смазанную жиром и посыпанную мукой узкую форму.

В оставшуюся массу всыпать какао, вымешать и тоже положить в форму. Обе массы слегка перемешать вилкой, чтобы кекс получился «мраморным». Выпекать в горячей духовке 30—40 минут.

Вынуть из формы, когда остынет, полить помадкой и посыпать изюмом в шоколаде.

#### Кекс на дрожжах

*Мука 350 г, яйца 7 шт., сахар 150 г, сливочное масло 200 г, молоко 1 стакан, дрожжи 40 г, соль 1/4 ч. ложки, дробленые орехи 80 г, мелкий изюм 100 г, ванильный сахар.*

Из просеянной муки сделать на столе холмик с углублением в середине, влить туда разведенные молоком дрожжи, добавить соль и замесить крутое тесто (опару). Сформовать булку и опустить в кастрюлю с теплой водой (2 1/2—3 л.), температура которой 30—32°. Кастрюлю с тестом поставить в теплое место для подъема. Когда опара увеличится в объеме вдвое, выловить тесто из воды шумовкой и смешать с заранее приготовленной сдобой (сахар растереть с размягченным маслом и ванильным сахаром до бела). В готовое тесто всыпать изюм и дробленые слегка поджаренные орехи.

Тесто вылить в форму, смазанную маслом, заполнить ее наполовину, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется в форме на 3/4 высоты, поставить ее осторожно в духовку, нагретую до температуры 200—220° на 50—60 минут.

#### Кекс ореховый

*Мука 320 г, сахарная пудра 180 г, белки 1 стакан, грецкие орехи 180 г, изюм или цукаты 180 г.*

Муку просеять, смешать с растертыми орехами и изюмом. Белки взбить в крепкую пену, постепенно добавляя сахарную пудру, соединить с мукой, орехами, изюмом, осторожно вымешать и выложить в форму (на 3/4 высоты), смазанную маслом и посыпанную мукой (дно формы выстлать промасленной бумагой).

#### Кекс песочный

*Блинная мука 140 г, молоко 2/3 стакана, сливочное или топленое масло 200 г, сахар 200 г, яйца 2 шт., ванилин.*

Масло растереть с сахаром до консистенции густой сметаны, постепенно добавляя яйца и молоко. Всыпать муку, ванилин, хорошо перемешать и выложить тесто в подготовленную форму. После выпечки можно посыпать сахарной пудрой.

#### Кекс по-английски

*Мука 500 г, сахар 400 г, мелкий изюм 200 г, сливочное масло 300 г, цукаты 80 г, яйца 10 шт., сахарная пудра 2 ст. ложки, ванильный сахар.*

Яйца смешать с сахаром и размягченным маслом, тщательно растереть добела, всыпать промытый изюм, мелко нарезанные цукаты, муку и вымешать тесто, затем добавить белки, взбитые в крепкую пену.

Осторожно вымешанное тесто выложить в форму или маленькие формочки, смазанные маслом. Выпекать при температуре 200—220° в течение 40—50 минут. Готовые кексы посыпать сахарной пудрой с ванильным сахаром.

#### Кекс ромовый

*Мука 600 г, яйца 10 шт., сахар 400 г, сливочное масло 300 г, изюм 200 г, цукаты 100 г, цедра 1 лимона, ром 2 ст. ложки, ванилин.*

Масло и сахар растереть до однородной массы, постепенно добавляя желтки, ром, ванилин, лимонную цедру. Всыпать муку, вымешать, добавить взбитые белки, изюм и нарезанные соломкой цукаты. Наполнить этой массой смазанную жиром и посыпанную мукой узкую форму и выпекать в хорошо нагретой духовке 30 минут.

Готовый кекс посыпать сахарной пудрой. Подать нарезанным.

#### Кекс «Снежинка»

*Сгущенное молоко 1 банка, яйцо 1 шт., крахмал 6 ст. ложек, сода 1/2 ч. ложки, лимон 1 шт.*

Яйцо растереть, добавляя постепенно молоко, а затем

натертую на мелкой терке цедру и сок 1/2 лимона. Крахмал смешать с содой и соединить с приготовленной массой, дно формы застелить белой промасленной бумагой (лучше пергаментной), смазать маслом и густо посыпать мукой. Вылить в форму приготовленное тесто и поставить в духовой шкаф. Печь на слабом огне.

Готовность кекса определить, воткнув в него деревянную лучинку. Если она останется сухой, кекс готов.

#### Кекс «Столичный»

*Мука 160 г, сахар 150 г, изюм 160 г, сливочное масло 130 г, яйца 3 шт., коньяк 1 ст. ложка, сахарная пудра 1 ст. ложка, соль, сода на кончике чайной ложки.*

Масло разогреть до консистенции сметаны и растереть с сахаром. Затем, взбивая массу деревянной лопаточкой, постепенно добавить яйца, соль и коньяк. Через 15—20 минут, когда образуется равномерно перемешанная масса, добавить изюм, муку с содой и быстро замесить тесто. Выложить его в смазанные маслом и посыпанные мукой формы.

Кексы весом 60—100 г выпекать в течение 25—30 минут, а весом 500—600 г — в течение 60—70 минут при температуре 190—200°. После охлаждения вынуть из форм.

#### Кекс темный

*Мука 500 г, сахар 2 ст. ложки, сливочное масло 7 ст. ложек, яйца 9 шт., мед 300 г, изюм 180 г, сушеные вишни без косточек 1 стакан, цукаты из апельсинов 1/2 стакана, лимон 1 шт., рубленый миндаль 160 г, грецкие орехи 80 г, молотая корица 1 ст. ложка, соль 1/2 ч. ложки, сода 1/2 ч. ложки.*

В кастрюлю положить сахар, мед, масло, соль, все перемешать до однородной массы, добавить яйца, корицу, муку, просеянную и смешанную с содой. Все хорошо вымесить, соединить с изюмом, вишнями, дроблеными орехами, мелко нарезанными цукатами, лимонной цедрой и мелко нарезанным лимоном без семян.

Тесто выложить в форму, смазанную маслом и густо посыпанную толчеными сухарями. Выпекать при температуре 200—220° в течение 50—55 минут.

#### Кекс фруктовый

*Мука 600 г, сливочное масло 400 г, сахар 450 г, яйца 12 шт., смесь из изюма, дробленых орехов, цукатов, чернослива без косточек 500 г, коньяк 2—3 ст. ложки, сода 1 ч. ложка, ромовая эссенция, ванилин.*

Масло растереть с сахаром до пышной массы, добавляя По одному яйцу и по ложке перемешанной с содой муки.

Изюм, орехи, нарезанные цукаты и чернослив залить коньяком, сбрызнуть ромовой эссенцией, добавить ванилин, осторожно соединить с тестом. Массу выложить в узкую, смазанную жиром и посыпанную мукой форму и поставить в горячий духовой шкаф.

Как только тесто поднимется, уменьшить огонь и сделать на тесте продольные надрезы. Выпекать 40—50 минут. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

#### Кекс черный

*Мука 600—650 г, яйца 3 шт., сливочное масло 200 г, сахар 400 г, густое варенье 1 стакан, кефир или простокваша 2 стакана, корица 1 ч. ложка, гвоздика, бадьян (толченые) по 1 ч. ложке, сода 1 ч. ложка.*

Яйца растереть с сахаром, добавить масло, варенье, специи, кислое молоко. Всыпать муку, смешанную с содой, хорошо перемешать (масса по консистенции должна напоминать густую манную кашу).

Дно формы выстлать промасленным листом пергаменты, хорошо смазать внутри маслом и посыпать мукой. Выложить в нее тесто, заполнив на 3/4 высоты, так как при выпечке тесто поднимается. Испечь кекс в духовке на слабом огне.

**Примечание.** В кекс можно добавить мелкорубленые засахаренные лимонные и апельсиновые корочки, изюм, орехи. Если нет всех названных продуктов, можно ограничиться 1 1/2 чайной ложки гвоздики. Вместо варенья можно положить такое же количество повидла или меда.

#### Кекс шафранный

*Мука 160 г, сахар 70 г, сливочное масло 50 г, изюм 80 г, молоко 1/2 стакана, яйцо 1 шт., сода 1/4 ч. ложки, шафран, соль.*

Растворить половину порции сахара в молоке и охладить, оставшийся сахар взбить с яйцом, немного нагреть и, взбивая, охладить. Шафран растворить (залить охлажденной кипяченой водой и через сутки процедить через марлю). Соду перемешать с мукой. Все компоненты соединить, добавить взбитое веселкой масло, хорошо размешать.

Тесто выпекать в смазанной маслом и обсыпанной мукой форме в течение 40—50 минут при температуре 190—200°. После выпечки покрыть глазурью.

#### Кекс шоколадный

*Для теста: мука 300 г, яйца 12 шт., сахар 250 г, цедра 1 лимона, шоколад 100 г.*

*Для начинки: сливовый джем 300 г.*

*Для помадки: сахар 300 г, вода 1/2 стакана, уксус 1 ч. ложка, шоколад 50 г, сливочное масло 1 ст. ложка, ванилин, ромовая эссенция.*

Взбить белки с сахаром в пену, добавить желтки, муку, лимонную цедру и старательно вымесить, чтобы не было комочков. Большую часть массы выложить в застланную промасленной бумагой и посыпанную сухарями узкую форму и выпекать в горячем духовом шкафу 30 минут. Готовый кекс сразу вынуть из формы.

Часть теста смешать с тертым шоколадом и выпечь, как и первый кекс. Холодный бисквитный кекс разрезать вдоль на 2 части. Шоколадный не разрезать.

Сложить кексы так, чтобы шоколадный был посередине, промазав их джемом, и покрыть шоколадной помадкой.

Чтобы приготовить помадку, сварить из сахара, уксуса и воды сироп, влить растопленный шоколад. Массу остудить, растереть с маслом, ванилином и ромовой эссенцией.

## Рулеты

Древнее немецкое слово «руля» — связка, сверток — дало название популярному кондитерскому изделию. Рулет сейчас известен не только в немецкой кухне, но и во многих других, в том числе и русской.

В рулете важны и тесто, и начинка. Начинки бывают самые разные: из мака, ореховые, кремовые, цукатные, джемовые, шоколадные и многие другие. Приготовление теста для рулета не отличается особыми секретами, но от толщины раскатки зависит качество этого кондитерского изделия. Чем тоньше слой теста, тем сильнее проявляется вкус начинки, и наоборот.

Испеченный рулет нужно посыпать сахарной пудрой, нарезать и уложить на широкое блюдо.

#### Рулеты из разных видов теста

##### Рулет с джемом

*Для теста: мука 100 г, яйца 5 шт., сахар 100 г.*

*Для начинки: сливовый или другой джем 300 г, ромовая эссенция.*

*Для помадки: сахарная пудра 200 г, белки 2 шт., сок 1/2 лимона.*

*Для украшения: очищенные орехи 100 г.*

Белки взбить в густую пену, подсыпая сахар. В пену, помешивая, влить желтки, а затем всыпать муку. Тесто выложить на застланный промасленной бумагой противень и выпекать в горячей духовке 15—20 минут, не давая пригореть. Горячий бисквит, еще теплый, намазать джемом,



предварительно растерев его с несколькими каплями ромовой эссенции, свернуть в рулет.

Растереть белки с сахарной пудрой, добавить лимонный сок. Приготовленной помадкой полить рулет, обсыпать его рублеными орехами и поставить на несколько минут в теплую духовку, чтобы помадка подсохла.

### Рулетики с изюмом

Для теста: *мука 500 г, маргарин 200 г, сливочное масло 100 г, яйцо 1 шт., сахар 100 г, сода 1/2 ч. ложки.*

Для начинки: *очищенные орехи 100 г, изюм 100 г, чернослив 100 г, сахар 100 г, сухари 1/2 стакана, сок и цедра 1 лимона.*

Маргарин и масло порубить с мукой и содой, добавить сахар, несколько столовых ложек воды, замесить тесто и вынести его на 2—3 часа в холодное место. Тем временем приготовить начинку. Орехи, изюм и замоченный чернослив без косточек порубить и перемешать с измельченными сухарями, сахаром, лимонным соком и цедрой.

Тесто раскатать, нарезать квадратами 6х6 см, на каждый положить начинку, свернуть в рулетики, смазать яйцом, посыпать сахаром и положить рубцом на смазанный жиром лист. Выпекать в горячей духовке 10—15 минут.

### Рулет с лимонным кремом

Для теста: *мука 100 г, яйца 5 шт., сахар 150 г.*

Для начинки: *сливочное масло 200 г, желтки 2 шт., сахарная пудра 150 г, лимон 1/2 шт., коньяк 1 ст. ложка.*

Белки взбить в густую пену, добавляя понемногу сахар. В пену влить желтки, быстро перемешать, всыпать муку. Вымесить тесто, выложить его на застланный промасленным листом противень и выпекать в хорошо нагретом духовом шкафу 10—15 минут, следя, чтобы изделие не пересохло.

Когда бисквит слегка зарумянится, достать его из духовки, перевернуть на полотенце, снять бумагу, а затем свернуть в рулет вместе с полотенцем.

Приготовить крем. Масло растереть с сахарной пудрой в пышную массу, добавить желтки, коньяк, лимонную цедру и сок.

Когда бисквит остынет, развернуть полотенце, пласт разровнять, смазать кремом и вновь свернуть в рулет. Посыпать сахарной пудрой, нарезать наискось.

### Рулет с маком

Для теста: *мука 480 г, сахар 40 г, растительное масло или маргарин 45—50 г, дрожжи 15 г, вода или молоко 2/3 стакана, яйца 2—3 шт., соль 1/2 ч. ложки.*

Для начинки: *изюм 100 г, мак 300 г, сахар 100 г, мед 50 г.*

Молоко или воду нагреть до температуры 30°, растворить дрожжи, добавить яйца, соль, сахар, ароматические вещества, просеянную муку. Мешать тесто 10—15 минут, затем положить в него слегка подогретое масло, перемешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2—3 часа. Хорошо вымешанное тесто должно отставать от рук и стенок посуды.

Когда тесто хорошо поднимется, его надо обмять. Через 30—40 минут снова обмять и выложить на доску, посыпанную мукой, для разделки.

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной 1 см, смазать сливочным маслом (употребить 1/2 нормы масла), сложить конвертом, еще раз раскатать и смазать оставшимся маслом, сложить таким же образом и снова раскатать. Масло для смазывания теста надо слегка подогреть. Раскатывание и смазывание можно повторить еще раз, разделив масло на 3 части. Наконец раскатать тесто в тонкий пласт, на него положить слой приготовленной начинки и свернуть в рулет. Затем острым ножом разрезать тесто на куски, придать им различную форму, уложить на противень, смазанный жиром, и печь при средней температуре.

Вместо мака можно положить джем или повидло.

### Рулет с орехами на пиве

Для теста: *мука 160 г, сахар 230 г, желтки 3 шт., пиво 1 стакан, растительное масло 1 стакан.*

Для карамели: *сахар 300 г, вода 1/2 стакана.*

Для начинки: *орехи 150 г, сахар 150 г, белки 3 шт., какао (порошок) 1 ст. ложка.*

Желтки растереть с сахаром, как для крема, затем постепенно влить пиво и растительное масло. Добавить приготовленную карамель и муку. Тесто раскатать в тонкий пласт, намазать начинкой, свернуть в рулет и поставить в духовку для выпечки.

Чтобы приготовить карамель, сахарный песок подрумянить на сковороде, влить воду, довести до кипения.

Для начинки белки взбить, растереть с сахаром, толчеными орехами, добавить какао, перемешать..

### Рулет с тыквой

Для теста: *мука 500 г, вода 1 стакан, соль.*

Для начинки: *мякоть тыквы 1 кг, сливочное масло 80 г, маргарин 150 г, сахар 250 г, молоко 1—1 1/2 л, яйца 6 шт., ванильный сахар 1 пакетик, цедра 1/2 лимона, сахарная пудра.*

Из муки, соли и теплой воды замесить не очень крутое тесто. Разделить его на 8 равных частей и раскатать каждую

часть в пласт толщиной 3—4 мм. Каждый пласт поместить в духовой шкаф и подсушить на слабом огне.

Для начинки разогреть 1/2 нормы сливочного масла. Тыкву натереть на крупной терке, добавить 125 г сахара, 1 стакан молока, предварительно растворив в нем ванильный сахар. Поставить на огонь и тушить, добавляя понемногу молоко. Стакан молока оставить. Когда тыква будет готова, снять кастрюлю с огня и остудить. Желтки, остаток сахара и масла, а также цедру лимона взбить, соединить с тыквой, а затем добавить взбитые с сахаром белки. Начинка должна быть средней густоты, при необходимости ее можно разбавить молоком.

Форму для запекания смазать жиром и положить в нее пласты теста один на другой, каждый пласт смазывая маргарином и приготовленной начинкой. Верхний пласт нужно в нескольких местах наколоть вилкой и сбрызнуть молоком. Рулет выпекать в духовом шкафу при умеренной температуре. Подавать в теплом виде, посыпав сахарной пудрой.

#### Рулет шоколадный

Для теста: мука 100 г, яйца 4 шт., шоколад 50 г, сахар 100 г.

Для начинки: сливочное масло 200 г, желтки 3 шт., сахар 100 г, растворимый кофе 1 ст. ложка, какао (порошок) 1 ст. ложка, ванилин.

Белки взбить в пену, добавляя понемногу сахар. В пену влить желтки, быстро перемешать, всыпать муку, натертый на мелкой терке шоколад и снова перемешать, чтобы не было комочков.

Тесто выложить на застланный промасленной бумагой противень. Выпекать в горячем духовом шкафу 15—20 минут. Горячий бисквит свернуть в рулет вместе с бумагой. Когда он остынет, разровнять его, положить начинку, снова свернуть в рулет и посыпать сахарной пудрой.

Чтобы приготовить начинку, желтки растереть с сахаром на водяной бане, добавляя кофе, какао, ванилин, затем массу остудить и растереть с маслом.

#### Рулет яблочный

Яблоки 600 г, сахар 230 г, мука 160 г, творог 100 г, растительное масло 1/2 стакана, яйцо 1 шт., соль.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевин, разрезать каждое на 8 частей и каждую часть поперек тонкими пластинками. Растительное масло растереть с творогом в однородную массу, посолить, добавить муку и вымесить тесто. Разделить его на 2 части и поставить в холодильник на 3 часа. Охлажденное тесто раскатать, каждый пласт по-

крыть нарезанными яблоками, сверху густо засыпать сахарным песком, свернуть в рулет. Смазать яйцом и испечь в духовом шкафу со средним жаром.

#### Рулет яблочный «Австрийский» (струдель)

Для теста: мука (очень сухая) 250 г, яйцо 1 шт.; растительное масло 2—3 ст. ложки или кусочек свиного смальца величиной с орех, щепотка соли, тепловатая вода 3—4 ст. ложки, уксус (несколько капель), сливочное масло или маргарин для смазки.

Для начинки: яблоки 0,8—1 кг, горсть изюма, горсть толченого миндаля, панировочные сухари 100 г, сахар 100 г, корица 1/2 ч. ложки, сливочное масло или маргарин.

Муку просеять на доску, вбить в нее яйцо, добавить жир, соль, уксус и замесить крутое тесто. Его нужно брать в руки и с силой бросать на доску, пока оно не перестанет приставать к рукам и не начнет пузыриться.

Посыпать мукой сухую доску, положить на нее тесто, сбрызнуть теплой водой и накрыть нагретой миской на 1/2 часа.

Кухонный стол покрыть чистой салфеткой и посыпать ее мукой. Затем тесто слегка раскатать в виде треугольника и растягивать руками до тех пор, пока оно не станет совсем прозрачным. Если тесто порвется, его нужно залатать и заплату постараться сравнять. Очень тонко раскатанное тесто оставить на некоторое время, чтобы оно подсохло.

Проще всего приготовить 2 или 3 маленьких струделя. Тесто смазать растопленным маслом или маргарином и 2/3 поверхности струделя покрыть начинкой. Затем, осторожно приподнимая край салфетки, скатать тесто в рулет, края крепко зашипать и выложить его на смазанный жиром противень. Сбрызнуть сверху растопленным маслом и выпекать при умеренной температуре 45 минут (во время выпечки тоже смазывать растопленным маслом). Когда рулет будет готов, посыпать его сахарной пудрой и разрезать на части толщиной 2—4 см. Подавать теплым или после того, как остынет.

Для начинки: яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать мелкими дольками или натереть на крупной терке. Панировочные сухари смешать с небольшим количеством сахара и слегка обжарить на сливочном масле. Этими сухарями посыпать подготовленное смазанное маслом тесто, распределить на нем начинку из яблок, изюма и миндаля, сверху посыпать корицей, смешанной с сахаром, и свернуть в рулет.

## Торты

Торт — главное блюдо любого сладкого стола. Вряд ли кто-нибудь из гостей откажется попробовать кусочек, особенно если торт испечен самой хозяйкой. Испечь вкусный и красивый торт не так просто. Необходимы для этого не только определенные знания, но и вкус, фантазия. Думайте, изобретайте, пробуйте!

### Несколько полезных советов

Если в состав торта входит растопленное масло, его нужно растопить на медленном огне. Затем снять с огня, дать постоять, снять пену и осторожно слить, чтобы все молочные частицы остались на дне.

Если в тесто кладут яйца (желтки), сахар и масло, нужно желтки растереть с сахаром до бела, потом смешать их с маслом, а затем в смесь всыпать муку.

Взбитые яичные белки добавляют в тесто в последнюю очередь, осторожно перемешивая его сверху вниз. Белки должны быть охлажденными и взбивать их следует перед самым употреблением.

Торт в духовой шкаф нужно ставить очень осторожно, сразу же по приготовлении и не передвигать с места на место.

Чтобы узнать, готов ли торт, надо воткнуть в него тоненькую лучинку. Если лучинка окажется сухой, значит его можно вынимать из духового шкафа.

Готовый торт охлаждают при комнатной температуре в форме. После того как он остынет, его выкладывают на блюдо.

Для прослойки тортов употребляют варенье и кремы. Украшают их глазурью, фруктовым желе, цукатами, миндалем, орехами, кусочками шоколада.

### Торты из песочного теста

#### Торт «Английский»

*Крахмал 160 г, сливочное масло 125 г, сахар 125 г, мука 1 ст. ложка, яйца 3 шт., миндаль 2 ст. ложки, засахаренные вишни 3 ст. ложки, коринка (изюм) 2 ст. ложки, нарубленные цукаты 2 ст. ложки, ром 2 ст. ложки, лимонная цедра 1/2 ч. ложки, ванильный сахар 1/2 пакетика, сода 1/2 ч. ложки, щепотка соли.*

Масло, сахар, цедру лимона и ванильный сахар взбить, добавить крахмал, муку, соль, соду, яйца. Положить в тесто очищенный и растертый миндаль, вымытый и обсушенный изюм, цукаты. Вишни нарезать, посыпать мукой и добавить

в тесто вместе с ромом. Массу поместить в форму, смазанную жиром, и выпекать 40 минут при средней температуре.

#### Торт «Венский»

*Мука 350 г, сливочное масло 250 г, сахарная пудра 250 г, яйца 8 шт., джем фруктовый 200 г, ваниль или лимонная корочка, цукаты.*

Масло растереть с яйцами, всыпать сахарную пудру, смешанную с пшеничной мукой, добавить пряности. Приготовленное тесто разделить на 2 части, раскатать, испечь 2 коржа. Охладить. Между коржами проложить фруктовый джем, смазать им торт сверху, украсить цукатами.

#### Торт из тыквы

*Для теста: мука 250 г, сливочное масло 50 г, сахар 1 ч. ложка, щепотка соли.*

*Для начинки: тыква 1 кг, сахар 100 г, коньяк 2 ст. ложки, яйца 2 шт., молоко или сливки 4 ст. ложки, имбирь 1/4 ч. ложки, корица 1/2 ч. ложки, соль на кончике ножа, цедра 1/2 лимона.*

Сливочное масло и сахар перемешать, добавить муку и соль, замесить тесто, раскатать его и поставить на 1 час на холод. Тыкву очистить и удалить семечки, нарезать дольками, положить на противень (мясистой частью вверх) и запекать на слабом огне в течение 1 часа. Тыква должна стать мягкой, чтобы ее легко можно было протереть через сито. Полученную массу (примерно 1 стакан) смешать с сахаром, коньяком, желтками, молоком или сливками и специями. • Отдельно взбить белки и осторожно перемешать их с массой.

Форму для торта выложить тестом, приподняв его края, и влить в нее начинку. Торт поставить в разогретую духовку и выпекать на сильном огне 10 минут, затем уменьшить огонь и выпекать еще 30 минут.

#### Торт медовый

*Для теста: мед 100 г, маргарин 100 г, яйцо 1 шт., сахар 100 г, мука 300 г, сода 1 ч. ложка, уксус (для гашения) 1 ч. ложка, лимонная цедра.*

*Для крема: сливочное масло 150 г, сахарная пудра 150 г, сметана 6 ст. ложек.*

Маргарин растопить и смешать с жидким медом, добавить яйцо, растереть с сахаром, всыпать цедру лимона, муку, соду, замесить тесто. В форме, смазанной жиром, выпечь три коржа.

Приготовить крем. Для этого размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой, добавить взбитую сметану. Крем промазать коржи, покрыть верх торта.

### Торт с клубникой

Для теста: *мука 250 г, сливочное масло 150 г, сахар 100 г, желтки 2 шт.*

Для крема: *яйца 2 шт., клубника 800 г, сахарная пудра 200 г, сливочное масло 200 г, ром или коньяк 1 ч. ложка.*

Из муки, масла, сахара и желтков замесить тесто, поставить на холод на 1 час, затем раскатать его, выложить в форму на дно и по бокам, поставить в горячую духовку на 25—30 минут.

Клубнику очистить, промыть, посыпать сахаром, сбрызнуть ромом или коньяком. Масло растереть с сахарной пудрой и желтками, затем добавить взбитый белок. В остывшую форму из теста положить 3/4 крема, затем клубнику, сверху украсить остальным кремом и ягодами клубники и поставить в холодильник.

### Торт с кофейным кремом

Для теста: *мука 200 г, маргарин 100 г, вода 1—2 ст. ложки, сода 1 неполная ч. ложка, щепотка соли.*

Для крема: *желатин 1 ст. ложка, крепкий кофе 1/2 л, молоко 10 ст. ложек, яйца 3 шт., сахар 230 г.*

Компоненты для теста быстро перемешать и поставить в холодное место на 1 час. Затем тесто раскатать в тонкий пласт и выложить в форму, приподняв края теста. Запекать в духовке 20—25 минут, пока лепешка не станет светло-коричневой.

Желатин замочить в 1 стакане воды, затем поставить на медленный огонь, добавить кофе и размешать жидкость до полного растворения желатина. После этого добавить 1/2 нормы сахара и влить молоко.

Желтки смешать с остатком сахара на водяной бане, постепенно добавляя массу с желатином. Затем осторожно взбить, чтобы получился густой соус. Белки взбить отдельно и добавить в застывший крем. Полученным кремом заполнить остывшую форму из теста. Украсить взбитыми сливками или взбитой сметаной.

### Торт с лимонным кремом

Для теста: *мука 200 г, маргарин 100 г, вода 1—2 ст. ложки, сода 1 неполная ч. ложка, щепотка соли.*

Для крема: *яйца 4 шт., сахар 200 г, крахмал 2 ст. ложки, сахарная пудра 3 ст. ложки, сок и цедра 1—2 лимонов.*

Основы для торта готовится так же, как и для торта с кофейным кремом.

Желтки и сахар взбить на водяной бане, добавить лимонный сок и цедру, крахмал и продолжать взбивать до образования довольно густого крема. Крем влить в подготовлен-

ую форму из теста. Белки взбить с 2 столовыми ложками сахарной пудры. Этой массой покрыть поверхность лимонного торта и поставить его в разогретую духовку на 8—10 минут. Торт можно украсить кремом из сливок или взбитой сметаной.

### Торт фруктовый

*Мука 500 г, сливочное масло или маргарин 250 г, яйца 3 шт., сахар 125 г, варенье или повидло 100 г.*

Сливочное масло или маргарин подогреть до густоты сметаны, добавить сахар, яйца и хорошо растереть до получения однородной массы. В эту массу всыпать муку и замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 1 см, уложить на сухой лист в форме лепешек. Сделать на них несколько наколов и выпекать в духовом шкафу при температуре 230—250°. Песочные лепешки смазать густым вареньем или повидлом и соединить. Верх торта смазать повидлом, украсить консервированными фруктами.

### Торт «Эльзасский»

Для теста: *масло 80 г, сахар 80 г, яйцо 1 шт., мука 200 г, сода 1 ч. ложка.*

Для начинки: *масло 100 г, сахар 100 г, яйца 2—3 шт., очищенный молотый миндаль 80 г, мелко нарезанные цукаты 1 ст. ложка, мука 2 ст. ложки, сода 1 ч. ложка.*

Для глазури: *сахарная пудра 100 г, вишневая наливка 1 ст. ложка, (вода 1—2 ст. ложки).*

Из масла, сахара, яйца и муки, в которую добавлена сода, быстро замесить тесто и поставить его на 30 минут в холодильник. Масло, сахар и желтки, предназначенные для начинки, взбить, добавить миндаль, цукаты, соду, муку и все хорошо перемешать. В конце добавить взбитые с сахаром белки. Тесто раскатать, выложить в форму, приподняв края. На поверхность теста положить начинку. Поставить торт в нежаркий духовой шкаф на 1 час.

Чтобы приготовить глазурь, сахарную пудру развести вишневой наливкой (можно водой) и полученный сироп вылить на еще теплый торт.

### Торты из сдобного теста

#### Торт «Калач»

Для теста: *яйца 5 шт., мука 250 г, сливочное масло 1 ст. ложка, растительное масло 1 ст. ложка, сахар 125 г.*

Для крема: *сахар 100 г, желтки 4 шт., мука 1 ст. ложка, молоко 1 1/2 стакана, тертые жареные орехи 150 г, сливочное масло 200 г.*

Для безе: белки 4 шт., сахар 200 г.

Растереть добела желтки с сахаром, всыпать муку, сверху положить взбитые в крепкую пену белки, осторожно перемешать, добавить растительное масло. Бымешанное тесто выложить в круглую форму и выпечь в умеренно жарком духовом шкафу. Готовый торт остудить, вырезать в середине полукруг так, чтобы получилась дужка в два пальца толщиной. Разрезать торт на 3 лепешки и, промазав кремом, сложить одна на другую. Вырезанную лепешку, смазанную снизу кремом, положить у прямой линии выреза, чтобы получилась форма калача. Дать торту хорошо остыть, покрыть безе.

На вырезанный бисквит выпустить из кулинарного шприца «веревочки». Колеровать калач надо на сильном огне. Готовый торт посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Для приготовления крема сахар и желтки растереть, смешать с мукой, развести горячим молоком, понемногу вливая его, и проварить на небольшом огне до загустения. Снять, когда начнет закипать. Помешивая, остудить до температуры парного молока, постепенно добавлять масло, растертое с измельченными поджаренными орехами. Взбивать на холоде до получения пышной массы.

Для приготовления безе белки взбить в густую пену, постепенно добавляя сахар.

#### Торт клубничный со сметаной

Для теста: мука 200 г, сливочное масло 100 г, сахар 150 г, сметана 1/2 стакана, яйца 3 шт., сода 1 ч. ложка.

Для начинки: клубника 800 г, сметана 2 стакана, сахарная пудра 150 г, ром или коньяк 1 ст. ложка, ваниль; масло и сухари для формы.

Желтки взбить с сахаром, прибавляя понемногу сметану и масло, а затем муку, смешанную с содой. Белки, взбитые в пену, смешать с тестом, переложить его в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, испечь в духовке. Чтобы тесто сверху не пригорело» нужно прикрыть форму бумагой.

Клубнику очистить, промыть, крупные ягоды разрезать пополам, посыпать сахаром, оставить на 30 минут. Сметану взбить с сахарной пудрой и ванилью. Разрезать торт пополам, пропитать клубничным соком, родюм или коньяком. Одну половину торта положить на блюдо, покрыть клубникой, полить взбитой сметаной, сверху положить вторую половину торта, смазать остальной взбитой сметаной, украсить целыми ягодами клубники. Поставить торт в холодильник на 2—3 часа.

#### Торты из бисквитного теста

##### Торт «Австралийский» (фруктовый)

Различные фрукты 450 г, сливочное масло 150 г, сахар 200 г, яйца 2 шт., цедра лимона 1/2 ч. ложки, ванильный сахар 1 пакетик, сода 1/2 ч. ложки, мука 200 г, сухие дрожжи 1 ч. ложка.

Промытые, очищенные от кожуры и семян, нарезанные фрукты, масло, сахар и приправы положить в кастрюлю, залить 1 стаканом воды и проварить в течение 10 минут. Остудить, добавить соду и взбитые яйца, затем всыпать муку, смешанную с разведенными дрожжами, и все хорошо перемешать. Форму для торта диаметром 20 см выстлать промасленной пергаментной бумагой, выложить на нее приготовленную массу и выпекать в духовом шкафу при умеренной температуре в течение 1 часа.

Торт нарезать на второй или даже на третий день.

##### Торт «Белградский»

Для теста: мука 80 г, сахар 140 г, миндаль 2 ст. ложки, яйца 4 шт.

Для крема: сливочное масло 300 г, сахар 140 г, желтки 5 шт., молоко 1 стакан, мука 1 ст. ложка, ванилин.

Сахар и желтки взбивать в течение 5—8 минут. Хорошо взбитые белки перемешать с желтками, просеянной мукой и растертым миндалем. Тесто выложить в плоскую форму, заполнив 2—3 см ее высоты, и выпекать 25—30 минут при температуре 200—210°.

Для крема молоко с сахаром довести до кипения, яичные желтки перемешать с мукой, помешивая, влить в них тонкой струей молочно-сахарную смесь. Поставить ее на огонь и нагревать до загустения, всыпать ванилин. Масло взбить веселкой, постепенно добавляя заварной крем. Полученным кремом промазать пласты бисквита, покрыть и украсить торт.

##### Торт бисквитно-миндальный

Мука 160 г, сахар 200 г, сахар на обсыпку 1 ст. ложка, белки 9 шт., желтки 10 шт., мелко нарубленный миндаль 2 ч. ложки, миндаль для украшения 1 ст. ложка.

Желтки растереть с сахаром, белки взбить до получения пышной пены, добавить в желтки, осторожно перемешивая, всыпать муку, смешанную с мелко нарубленным миндалем, и снова перемешать.

Готовое тесто выложить в круглую, смазанную маслом и посыпанную мукой, форму высотой 4—5 см. Сверху украсить его миндалем и посыпать сахарным песком. Форму

с тестом поставить в духовой шкаф на 25—30 минут и выпекать при температуре 180—200°.

Выпеченный бисквитный торт охладить и выложить на блюдо.

#### **Торт «Гандзя»**

Для теста: *крахмал 200 г, мука 1 ст. ложка, яйца 12 шт., сахар 250 г, цедра 1/2 лимона.*

Для крема: *сливочное масло 250 г, желтки 4 шт., сахар 100 г, сгущенный кофе 1 банка, коньяк 1 ст. ложка, ванилин.*

Для украшения: *плитка шоколада, разноцветный мармелад, орехи.*

Взбить белки, подсыпая сахар. Влить желтки, быстро перемешать, добавить просеянный крахмал с мукой, натертую на мелкой терке лимонную цедру и старательно вымешать. 2/3 массы вылить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму и выпекать в духовом шкафу при температуре 190—200° 30 минут. Остаток теста испечь отдельно.

Желтки растереть с сахаром и ванилином на водяной бане. Отдельно растереть масло, затем взбить его, добавляя порциями сгущенный кофе, охлажденную массу из желтков и сахара и коньяка.

Толстый корж по горизонтали разрезать ниткой пополам. Все 3 коржа сбрызнуть сладким черным кофе и промазать кремом. Верх и бока торта также смазать кремом, посыпать натертым на крупной терке шоколадом, по краю выложить половинки орехов, а посередине — узоры из разноцветного мармелада.

#### **Торт «Добуш» (по-венгерски)**

Для теста: *мука 160 г, сахар 150 г, яйца 8 шт.*

Для крема: *сливочное масло 250 г, сахар 150 г, яйца 6 шт., какао (порошок) 2 ч. ложки, сахар для глазури 50 г.*

Приготовить бисквитное тесто, намазать его на 6—7 бу-мажных кружков диаметром 20—25 см и выпекать в течение 7—8 минут при температуре 210—220°. Чтобы испеченные кружки не засохли, положить их один на другой, перекладывая листами бумаги.

Для крема сахар, растертый с яйцами и какао, нагревать на водяной бане до загустения. Сливочное масло взбить, постепенно добавляя охлажденный яичный крем. Приготовленный крем прослоить бисквитные лепешки, а верхнюю глазировать горячим, растворенным на огне сахаром. Сахар на лепешке разровнять нагретым ножом. Если сахар быстро застывает, то всю лепешку нужно на несколько секунд поставить в горячий духовой шкаф. Ножом, смазанным маслом, разрезать еще незатвердевшую сверху лепешку на 8 кусков, которые уложить на Чорт.

Глазировать торт можно также обыкновенной помадкой ли посыпать его сахарной пудрой в смеси с порошком какао.

#### **Торт «Ежик»**

Для теста: *яйца 5 шт., сахар 250 г, мука 200 г.*

Для крема: *сливочное масло 350 г, кофе 2 ст. ложки, ода 1 стакан, сахар 300 г, ванильный сахар.*

Для украшения: *миндаль 250 г.*

Испечь бисквит, положив тесто тонким слоем на прямоугольный лист. Вынуть из духовки, выложить его на полотенце и вместе с полотенцем закрутить в рулет, остудить. индаль залить кипятком, дать постоять. Затем воду слить, миндаль очистить от кожуры и нарезать вдоль соломкой.

Приготовить крем: масло растереть с сахаром, прибавляя по чайной ложке остуженный настой кофе. Растирать до тех пор, пока не растворится весь сахар.

Остывший бисквит развернуть, смазать кремом, снова завернуть, покрыть со всех сторон кремом и воткнуть в него нарезанный миндаль, чтобы получилось подобие игл ежа. Поставить торт в прохладное место.

#### **Торт «Каравай»**

Для теста: *яйца 5 шт., сахар 100 г, мука 100 г.*

Для крема: *желтки 3 шт., мука 1 ст. ложка, сахар 100 г, молоко 1 1/2 стакана, сливочное масло 200 г.*

Для глазури: *шоколад 100 г, сливочное масло 1 ст. ложка, сахар 150 г, молоко 1/3 стакана.*

Желтки растереть с сахаром добела, всыпать муку, сверху положить взбитые белки и осторожно, сверху вниз, перемешать. Форму в виде миски или котелка с округлым дном смазать маслом, обсыпать мукой и выложить в нее тесто. Испечь в умеренно нагретом духовом шкафу. Готовый каравай выложить на доску, остудить и разрезать на 3—4 коржа о горизонтали. Промазать их кремом, укладывая один на ругой, верх торта покрыть шоколадной глазурью.

Этот торт обычно преподносят как хлеб-соль. В качестве олонки служит корзиночка из песочного теста, покрытая елой или цветной глазурью. В середину «солонки» нужно алить сахарный сироп, имитирующий соль. Солонку следует приготовить заранее, чтобы поставить ее на незастывающую глазурь.

Чтобы приготовить крем, сахар растереть с желтками, мешать с мукой, разбавить горячим молоком, вливая его онкой струйкой и размешивая, чтобы не было комков. Мас-у поставить на огонь и проварить, не давая закипеть. Остудить, помешивая, до температуры парного молока и, взбивая, по кусочкам добавить масло.

Чтобы приготовить глазурь, шоколад положить в теплое

место для размягчения. Мягкий шоколад растереть с маслом и, помешивая, влить в него тонкой струей горячий сироп, сваренный из сахара и молока. Помадку надо сразу же использовать, пока она не застыла.

#### Торт ореховый

Для теста: *орехи (ядро) 200 г, сахар 200 г, тертая булка 50 г, желтки 8 шт., белки 10 шт., ваниль.*

Для крема: *сливочное масло 200 г, сахарная пудра 150 г, крепкий кофе 2 ст. ложки, ваниль.*

Желтки растереть с сахаром, прибавить тертые орехи, булку, ваниль, все размешать, в конце положить в тесто взбитые белки. Испечь 3 коржа одинакового размера, охладить, пропитать сиропом, склеить, сложить, промазав кремом. Оставшимся кремом покрыть торт сверху, украсить мармеладом и цукатами.

Для крема сливочное масло растереть с сахарной пудрой и ванилью, вливая понемногу кофе.

#### Торт «Пай»

Для песочного теста: *сливочное масло или маргарин 200 г, сметана 1 стакан, мука 450 г, соль 1 ч. ложка.*

Для бисквитного теста: *яйца 4 шт., сахар 200 г, мука 150 г, яблочный конфитюр или пюре 2 стакана, сахарная пудра 250 г.*

Муку и масло порубить ножом, чтобы образовалась маслянистая крупа, влить сметану, смешанную с солью, и быстро замесить тесто. Выложить его на смазанный маслом глубокий противень ровным слоем, прижимая пальцами. Поставить в хорошо нагретый духовой шкаф, и слегка подпечь. Когда тесто зарумянится, вынуть его, смазать яблочной начинкой и сверху залить ровным слоем бисквитного теста. Снова поставить в духовой шкаф, убавив огонь.

Когда бисквит зарумянится и пропечется, вынуть торт, порезать на листе горячим ножом на квадраты, посыпать сахарной пудрой. Лопаткой переложить куски торта на блюдо или в кастрюлю, плотно закрыть крышкой. Держать на холоде.

#### Торт «Полночь» (новогодний)

Для светлого теста: *яйца 6 шт., сахар 250 г, мука 150 г.*

Для темного теста: *яйца 6 шт., сахар 250 г, мука 150 г, грецкие орехи (ядро) 100 г, какао (порошок) 3 ч. ложки.*

Для сиропа: *сахар 100 г, вода 1 стакан, ром.*

Для сливочного крема: *сливочное масло 350 г, сахарная пудра 300 г, сваренное какао 1 ст. ложка.*

Для молочного крема: *молоко 1 стакан, мука 2 1/2 ст. ложки, сахар 2 ст. ложки, желтки 2 шт.*

Для глазури: *белки 2 шт., сахарная пудра 180 г.*

Приготовить светлое тесто. Для этого яйца взбивать с харным песком, пока смесь не загустеет и не начнет тянуться, понемногу добавив муку. Для темного теста приготовить такую же массу, положить в нее молотые, слегка обжаренные грецкие орехи и порошок какао.

Выпекать бисквиты отдельно, в формах, предварительно смазанных маслом и посыпанных мукой.

Через несколько часов каждый бисквит разрезать на 2 коржа и пропитать их сиропом. Можно использовать сироп из консервированного компота или варенья.

Приготовить сливочный крем, половину его отделить и добавить в него сваренное какао. Затем приготовить молочный крем: в молоке развести муку и сахар, влить молоко со взбитыми желтками и варить все на слабом огне, непрерывно помешивая, пока масса не загустеет. Остудить, смешать со сливочным кремом, для аромата добавить немного рома или коньяка.

Сложить поочередно темные и светлые бисквиты, каждый смазать кремом. Верх торта покрыть глазурью, а бока — кремом.

Для глазури взбить белки с сахарной пудрой. Когда они загустеют, выложить на торт и быстро разгладить массу ножом. Шоколадным кремом нарисовать (лучше с помощью кондитерского шприца) циферблат часов, цифры и стрелки.

#### Торт сухой

*Желтки 4 шт., яйца 2 шт., сахар 300 г, топленое масло 250 г, изюм 250 г, мука 250 г.*

Желтки и яйца взбить с сахаром в пышную массу, влить негорячее топленое масло, всыпать очищенные орехи, промытый изюм и столько муки, чтобы масса по консистенции напоминала густую манную кашу.

Вымешанное тесто выложить на лист с высокими краями или на сковороду и мокрыми руками разровнять его. Испечь торт в хорошо нагретом духовом шкафу.

#### Торт творожный

*Творог 1 кг, фруктовый сок 1 стакан, сахар 300 г, сметана 2/3 стакана, желатин 1 ч. ложка, цукаты или ягоды из варенья, грецкие орехи, дольки апельсина.*

Этот торт не требует выпечки. Его делают из готового бисквита и крема.

Для крема творог взбить с апельсиновым или каким-нибудь другим фруктовым соком, сахаром, сметаной, растворенным в воде желатином. Дать массе немного загустеть, добавить измельченные цукаты или ягоды из варенья.

Бисквит разрезать на 4 коржа и, смазав каждый кремом, сложить. Затем смазать торт сверху и с боков кремом, посыпать измельченными, слегка поджаренными грецкими орехами и украсить дольками апельсина.

#### Торт ягодный

*Ягоды 300 г, майонез 1 банка (200 г), сахар 400 г, яйца 3 шт., сметана 1/2 стакана, сливочное масло 1/2 ч. ложки, сода 1/2 ч. ложки, мука 250 г.*

Растереть желтки с 1/2 нормы сахара, добавить майонез, сметану, соду, все хорошо размешать и соединить с мукой. Глубокую сковороду смазать маслом, посыпать мукой, выложить в нее тесто. Испечь торт в духовом шкафу при умеренной температуре до золотистого цвета.

Вынуть из духовки, засыпать сверху какими-нибудь ягодами, покрыть их взбитыми белками, смешанными с оставшимся сахаром. Допечь на слабом огне. Когда на белковой пене появится золотистая корочка и она хорошо подсохнет, вынуть торт и порезать на сковороде на порции.

#### Торты разные

##### Торт без выпечки

*«Ленинградское» печенье 300 г, сливочное масло 300 г, сахар 300 г, яйцо 1 шт., молоко 1 1/2 стакана, крахмал 1 ч. ложка, мука 1 ч. ложка, орехи (ядро) 200 г, ванилин.*

Крахмал и муку хорошо размешать в кружке, развести 1/2 стакана холодного молока, добавляя его постепенно, и влить в кастрюлю с кипящим молоком (1 стакан). Помешивая, проварить до густоты, затем остудить. Масло, сахар и яйцо растереть, добавить в эту смесь остывшую мучную массу и ванилин.

Когда весь сахар растворится, всыпать в крем дробленые орехи и печенье. Размешать массу и выложить в форму, выстланную промасленной бумагой. Разровнять ее ножом и поставить на 5—6 часов в холодильник. Затем вынуть торт из формы, снять с него бумагу и подавать, украсив половинками орехов и измельченным печеньем.

##### Торт зефирный

*Зефир 1 кг, очищенные орехи 500 г, сухое готовое печенье 5—6 шт., яйца 2 шт., сахар 350 г, молоко 1 стакан, сливочное масло 200 г, цедра 1 лимона.*

Зефир разделить на половинки, срезать со всех округлые верхушки. Орехи раздробить скалкой. Сварить крем: яйца растереть с сахаром, влить молоко и, непрерывно помешивая, варить до густоты, не давая закипеть. Остудить и растереть

с маслом и лимонной цедрой. Калькой или пергаментной бумагой выстлать форму изнутри, пол ожить в нее слой половинок зефира, заполнив промежутки срезанными верхушками, чтобы получился сплошной корж, на него нанести часть крема, сверху густо засыпать орехами, снова положить слой зефира. Так укладывать, пока не будут израсходованы все продукты.

Торт обмазать сверху кремом и украсить срезанными верхушками зефира и половинками орехов. Накрыть форму тортом крышкой и поставить в холодильник на 3—4 дня. Тот торт может оставаться свежим в течение недели.

##### Торт из брикетов заварного крема

*Шоколадный заварной крем 2 брикета, мука 4 ст. ложки, ода 1 ч. ложка, молоко 1 л, сахар 300 г, ванильный сахар 2 пакетика, шоколадное масло 300 г, яйца 4 шт., ванилин.*

Брикеты крема натереть на терке — каждый в отдельную посуду. В каждый натертый брикет добавить муку, ванилин, соду и хорошо размешать. Испечь поочередно эти порции теста в одной и той же форме на слабом огне. Перед тем как первую порцию выложить в форму, массу разбавить 3/4 стакана молока, хорошо вымесить и только тогда заполнить ею смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Вторую порцию не разбавлять молоком.

Оставшееся молоко вскипятить с 1/2 стакана сахара и остудить. Выпеченные коржи разрезать по горизонтали пополам, пропитать каждый остывшим молоком, остудить. Хорошо пропитанные коржи сложить один на другой, промазав кремом. Торт покрыть им сверху и с боков.

Для крема масло растереть с сахаром и ванильным сахаром, постепенно, по одному, добавляя яйца. Когда сахар растворится, крем будет готов.

##### Торт из фруктов

*Яблоки 500 г, айва 300 г, сахар 700 г, вода 2 стакана, миндаль 300 г, мармелад 150 г, лимон 1 шт.*

Яблоки и айву очистить от кожуры и семян и варить до мягкости, затем нарезать небольшими квадратиками. Сварить густой сахарный сироп, добавить в него нарезанные фрукты и нарезанный соломкой очищенный миндаль, сок и цедру лимона, прокипятить в течение 5 минут.

Полученную массу охладить, добавить мармелад, нарезанный квадратиками, осторожно вымесить, выложить в большую глубокую вазу и оставить на 2 дня, чтобы масса засахарилась. Верх торта украсить жареным миндалем.



### **Торт кз хлебных крошек**

*Пшеничные хлебные крошки 2 стакана, сахар 200 г, яйца 10 шт., сливочное масло 1 ч. ложка, повидло или джем 1 стакан, сахарная пудра 1 ст. ложка, ванильный сахар.*

Влить в кастрюлю яйца, всыпать сахар и поставить ее на водяную баню для подогрева массы до температуры 40—50° (во время подогрева смесь взбивать). Когда масса подогрется до нужной температуры, кастрюлю снять с водяной бани, продолжая взбивать, охладить до 18—20°, добавить ванильный сахар. При этом объем массы должен увеличиться в 2 — 3 раза. Затем массу перемешать с просушенными, мелко растертыми и просеянными хлебными крошками. Бисквит выпекать в смазанной маслом и обсыпанной сухарями форме в течение 40—50 минут при температуре 200—210°. После выпечки охладить, разрезать по горизонтали на 2 или 3 коржа, промазать каждый повидлом или джемом и посыпать сахарной пудрой.

### **Торт из черного хлеба**

*Для теста: яйца 6 шт., сахар 300 г, крахмал 1 ст. ложка, сливочное масло 1/2 ч. ложки, мука 1 ст. ложка, толченые сухари черного хлеба 4 стакана.*

*Для крема: сахар 150 г, мука 1 ст. ложка, яйцо 1 шт., молоко 1 1/2 стакана, ванильный сахар 1 пакетик, шоколад 100 г, какао (порошок) 1 ст. ложка, сливочное масло 200 г.*

Желтки растереть с сахаром добела. Белки взбить в крутую пену. На желтки высыпать сухари, смешанные с крахмалом, сверху положить взбитые белки и аккуратно вымешать массу ложкой сверху вниз. Форму для торта смазать маслом, на дно ее положить пергаментную бумагу, смазанную маслом. Дно и бока формы густо посыпать мукой. Выложить тесто в форму, разровнять смоченной в воде рукой.

Выпекать в нагретом духовом шкафу на небольшом огне. Готовый торт вынуть, остудить и разрезать по горизонтали на 3 коржа. Сложить один на другой, промазывая каждый кремом. Верх торта тоже украсить кремом.

Для крема сахар, молоко и яйцо смешать, поставить на огонь и довести смесь до загустения, все время помешивая. Снять с огня, дать остыть до температуры парного молока, добавить ванильный сахар, натертый на терке шоколад, какао и сливочное масло. Всю массу хорошо растереть.

### **Торт кофейный с вафлями**

*Вафли готовые 3 кружка, грецкие орехи (ядро) 250 г, сахарная пудра 200 г, сливочное масло 200 г, сливки 1/2 ста-*

*кана, сахар 100 г, сваренный натуральный кофе 1 ст. ложка, желтки 5 шт., спирт или ром 1 ст. ложка, ваниль, мармелад.*

Орехи растереть, смешать с сахаром, сливками и ванилью, чтобы получилась густая масса. Желтки растереть с сахаром, прибавить сливочное масло, ром и крепкий кофе. На первый кружок вафли положить половину кофейного крема, прикрыть вторым кружком, на него положить ореховую массу, прикрыть третьим кружком. Верх и бока торта смазать кофейным кремом, посыпать тертыми орехами, украсить мармеладом.

### **Торт мармеладный**

*Мармелад 250 г, сливочное масло 150 г, сахарная пудра 150 г, яйца 8 шт., орехи (ядро) 150 г, сухари 2 ст. ложки, лимон 1/2 шт.*

Растереть добела желтки со сливочным маслом и сахарной пудрой, добавить лимонный сок и снова растереть (мешая в одну сторону). Всыпать дробленые орехи, молотые сухари и все вымесить. В полученную массу добавить взбитые белки и снова слегка вымесить.

В смазанную маслом и посыпанную мукой форму выложить половину массы, покрыть ее слоем мармелада, затем выложить вторую половину. Торт выпекать на небольшом огне в течение 45 минут. После охлаждения верх торта покрыть белым кремом и посыпать дроблеными орехами. Затем торт вновь поставить в духовку на 5—7 минут, после чего посыпать его сахарной пудрой.



Бабушки, как известно, искусные кулинары. Они знают, как испечь хворост и ватрушки, шанежки и ромовую бабу и многие другие вкусные вещи. К тому же всегда с радостью делятся с нами своими кулинарными секретами. Воспользуемся же ими и возьмемся за дело.

#### Бисквит «Ливадия»

*Мука 250 г, яйца 6 шт., сахар 250 г.*

В кастрюлю вбить яйца, добавить сахар, размешать. Поставить ее на водяную баню и взбивать яйца с сахаром, пока масса не увеличится в объеме в 3—4 раза. После этого снять с огня, дать остыть и добавить муку. Все осторожно перемешать, вылить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, и поставить в теплое место на 2 часа до образования на бисквите корочки.

Перед тем как поставить в духовой шкаф, на бисквит слегка надавить рукой, чтобы корочка на его поверхности потрескалась, затем выпекать при температуре 210—220°.

#### Бисквитные палочки

*Мука 80 г, крахмал 80 г, яйца 5 шт., сахар 250 г.*

Приготовленным бисквитным тестом заполнить конусообразный бумажный или холщовый мешочек и выдавить его через круглый металлический наконечник в виде палочек длиной 6—8 см, толщиной 1,5—2 см на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Сверху посыпать сахаром. Выпекать при температуре 200—220°.

#### Булочки с вареньем

Для теста: *мука 1,1 кг, молоко 2 стакана, сливочное масло 200 г, сахар 150 г, яйца 5 шт., соль 1 1/2 ч. ложки, дрожжи 50 г.*

Для начинки: *варенье 1 1/2 стакана, яйцо 1 шт.*

Приготовить опарное тесто, нарезать на равные кусочки, сформовать булочки, выложить на лист, смазанный жиром, и оставить для подъема на 12—15 минут, прикрыв салфеткой. Затем в каждой булочке сделать углубление, заполнить его вареньем. Булочки смазать яйцом и снова дать подойти 10—15 минут.

Выпекать при температуре 250—260° около 10—15 минут.

#### Ватрушка большая

*Мука 950 г, молоко 1 1/2 стакана, сливочное масло 250 г, сахар 3 ст. ложки, яйца 3 шт., соль 1 1/2 ч. ложки, дрожжи 50 г, начинка.*

Тесто приготовить безопарным способом, раскатать по размеру листа или большой сковороды, на которой будет выпекаться ватрушка. Раскатанное тесто перевернуть на скалу и перенести на лист или сковороду, смазанную маслом. Выложить его так, чтобы образовались бортики. Сверху положить подготовленный творог, с помощью ножа разровнять его до бортиков. На поверхности творога разложить зюм и сделать решетку из теста, добавив в него немного уки. Решетку смазать яйцом.

Перед выпечкой ватрушке дать подойти 15—20 минут, выпекать при температуре 200—220°.

#### Ватрушки

*Мука 950 г, сахар 100 г, сметана 2 1/2 стакана, яйца 3 шт., сливочное масло 200 г, сода 1/2 ч. ложки, соль 1/2 ч. ложки, начинка.*

Муку просеять, смешать с содой, положить в нее сметану, масло, соль, сахар, яйца и вымесить тесто. Скатать его в шар, вынести на 30 минут на холод и накрыть салфеткой.

После этого тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Выемкой или стаканом нарезать кружки, сформовать ватрушки с творогом или ягодами. Выложить их на лист, каждую смазать сверху взбитым яйцом. Выпекать при температуре 250—270° 10—15 минут.

#### Венские булочки

*Мука 1 кг, вода 2 стакана, дрожжи 40 г, сливочное масло 240 г, сахар 240 г, яйца 2 шт., соль.*

В кастрюлю налить половину нормы воды, немного погреть ее, растворить дрожжи и всыпать примерно 1/6 асть муки. Опару размешать и поставить в теплое место на 1—1 1/2 часа. Когда опара поднимется, добавить в нее теплую воду, соль и половину нормы муки. Тесто хорошо вымесить.

силь и снова поставить в тепло на 30 минут. Затем положить в него 40 г растопленного масла, сахар, яйца, оставшуюся муку и вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Снова поставить тесто на 1 1/2 часа в теплое место.

Когда тесто подойдет, выложить его на обсыпанный мукой стол и раскатать длинной полосой. На половину полосы выложить ровным слоем размягченное сливочное масло, накрыть его другой половиной, плотно соединить края, защипать и снова раскатать, но уже в другом направлении.

Полученную полосу сложить втрое, раскатать, сложить вчетверо, положить тесто на обсыпанный мукой лист и вынести на 20—30 минут на холод. Затем разделить его на булочки, колечки, гребенки, подковки, треугольнички и т. д.

**Гребенки.** Раскатанное тесто разрезать на 20 прямоугольников размером 7Х9 см. На середину каждого положить немного варенья, края смазать яйцом. Затем тесто сложить вдвое, края плотно прижать и надрезать (сделать 6—7 надразов). Гребенки посыпать штрейзелем.

**Подковки.** Тесто раскатать в длину толщиной 0,7—0,8 см, разрезать на 20 кусочков в виде треугольников, скатать их жгутом и свернуть подковкой. На треугольник теста можно положить густое варенье. Подковки выложить на расстоянии 6—8 см друг от друга на слегка смазанный маслом лист, поставить в теплое место на 15—20 минут, смазать яйцом и выпекать в негорячем духовом шкафу. Готовые подковки посыпать сахарной пудрой или полить помадкой.

**Треугольнички.** Раскатанное тесто разрезать на 20 квадратов (со стороной 8—10 см). На середину квадрата положить немного густого варенья, края смазать яйцом, сложить по диагонали треугольником и плотно прижать края. Треугольнички смазать яйцом и посыпать штрейзелем.

#### Горка

*Мука 240 г, сливочное масло 125 г, вода 1 стакан, яйца 6 шт., поджаренные рубленые орехи 80 г.*

Масло с водой поставить на огонь, довести до кипения, всыпать муку, быстро перемешать и, не снимая с огня, постепенно вбить в тесто по одному яйцу, не переставая помешивать. Затем тесто хорошо выбить и разложить чайной ложкой на листе, смазанном маслом, в виде маленьких орешков.

Выпекать при температуре 190—200° 20—25 минут. Готовые остывшие булочки проколоть сбоку и наполнить кремом. После этого обмакнуть в разогретую помадку и быстро уложить на тарелку в виде горки, прижимая одну к другой. Когда все булочки будут уложены, сверху облить их оставшейся помадкой и посыпать поджаренными рублеными орехами.

#### Заварные трубочки

*Для теста: мука 180 г, вода 3/4 стакана, сливочное масло 120 г, яйца 5 шт., соль 1/4 ч. ложки.*

*Для крема: сахар 300 г, молоко 2 стакана, мука 3 ст. ложки, ванильный сахар.*

Приготовить заварное тесто, заполнить им кондитерский мешок с гладкой металлической трубочкой на конце и выпустить в виде палочек длиной 10—12 см на лист, слегка смазанный маслом.

Выпекать при температуре 200—220° в течение 30—40 минут. Затем охладить и проколоть ножом, в образовавшееся отверстие из кондитерского шприца выпустить крем. Поверхность трубочек глазировать помадкой.

#### Кольца с миндалем

*Мука 550 г, сливочное масло 200 г, сметана 1/2 стакана, сахар 200 г, яйца 3 шт. (одно из них для смазки), сода 1/2 ч. ложки, миндаль 160 г.*

Муку высыпать на стол холмиком, сделать углубление, положить в него соду, сметану, сахар, яйца и масло. Все вымесить руками до гладкости. Вынести в холодное место на 30 минут.

Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, специальной выемкой вырезать кольца, выложить их на лист, смазанный маслом.

Если нет специальной выемки для колец, кружки можно вырезать стаканом, а середину — рюмкой. Смазать кольца яйцом и посыпать рубленым миндалем.

#### Коржики

*Мука 320 г, сливочное масло 2 ст. ложки, сметана 1/2 стакана, яйцо 1 шт., сахар 3 ст. ложки, сода 1/2 ч. ложки, соль.*

Муку просеять на стол, сделать холмик с углублением, в которое положить сметану, яйцо, сахар, соду, соль, размягченное масло и замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см и круглой выемкой или стаканом вырезать коржики. Выложить их на лист, смазать взбитым яйцом, наколоть вилкой, чтобы при выпечке не вздувались, и выпекать в горячем духовом шкафу 10—15 минут.

#### Коржики ванильные

*Мука 550 г, сливочное масло 300 г, сметана 1/2 стакана, яйца 4 шт., сахар 100 г, соль 1/4 ч. ложки, ванильный сахар.*

Из просеянной муки сделать холмик с углублением, в него положить масло, сметану, яйца, растертые с сахаром, соль. Тесто быстро вымесить и вынести на холод на 30 минут.

Затем раскатать скалкой в пласт толщиной 1 см и специальными выемками вырезать различные фигурки.

Коржики выложить на лист, слегка посыпанный мукой. Смазать их сверху яйцом и посыпать сахаром или сахаром с корицей. Выпекать коржики при температуре 240—260°.

#### Коржики из кукурузных хлопьев

*Кукурузные хлопья 2 стакана, яйца 2 шт., сахар 150 г, изюм 80 г, ванилин.*

Взбить холодные белки в густую пену, постепенно всыпать в них сахар, смешанный с ванилином. Кукурузные хлопья, изюм и взбитые белки перемешать и выложить ложкой на хорошо смазанный и подогретый лист. Затем поставить его в нежаркий духовой шкаф на 30—40 минут, дав коржикам подсохнуть и подрумяниться.

Как только коржики приобретут цвет миндального пирожного, снять их с листа лопаткой или острым ножом и переложить на блюдо.

#### Крендели

*Мука 550 г, молоко 1/2 стакана, сливочное масло 120 г, сахар 100 г, яйца 3 шт., сода 1/2 ч. ложки, соль 1/2 ч. ложки.*

Смешать до однородной массы молоко, сахар, масло, яйца, всыпать муку с содой и соль.

Тесто вымесить до эластичного состояния и положить в прохладное место на 15—20 минут. Охлажденное тесто раскатать в длинный жгут, нарезать его на полоски длиной 16—17 см и толщиной 1—2 см, раскатать их в виде колбасок, выгнуть крендельками и выложить на лист, смазанный маслом. Крендельки смазать взбитым яйцом и выпекать при температуре 270—280° 10—12 минут.

#### Крокеты с изюмом

*Мука 160 г, крахмал 160 г, сахар 100 г, сливочное масло 3 ст. ложки, сметана 1/2 стакана, яйцо 1 шт., соль 1/4 ч. ложки, сода 1/4 ч. ложки, изюм 190 г, сахарная пудра с ванильным сахаром 90 г.*

Яйцо растереть с сахаром, добавить сметану, масло, соль. Муку смешать с крахмалом и содой и соединить с растертой массой.

Вымешанное до эластичного состояния тесто вынести на холод на 10—15 минут. Затем нарезать его на небольшие кусочки размером с грецкий орех и сформовать шарики, положив в каждый изюм. Крокеты выложить на лист, смазанный маслом, и выпекать при температуре 220—240°.

Готовое печенье посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

#### Кулич домашний

*Мука 1 кг, дрожжи 50 г, молоко 1 стакан, желтки 10 шт., елки 3 шт., сахар 250 г, сливочное масло 200 г, изюм 100 г, оньяк 1 ст. ложка, цукаты. 25 г, лимонная цедра 3 ч. ложки или молотый кардамон 1 ч. ложка), тертый мускатный орех 1/2 ч. ложки, шафрановая настойка 1 ч. ложка, ванильный ахар 3—4 ч. ложки, соль.*

Приготовить опару: в 1/2 стакана кипящего молока заарить 100 г муки, быстро размешать деревянной ложкой о получения эластичной массы. Одновременно развести рожжи в 1/2 стакана теплого молока, всыпать 100 г муки, азмешать и оставить на 10 минут. Массы соединить, нарыть и поставить для подъема на 1 час.

Приготовить заливку: желтки, сахар, соль растереть в однородную массу, взбить добела. Половину заливки влить в смесь, добавить 250 г муки, вымесить и дать подойти в течение 1 часа, затем долить вторую половину заливки, добавить 500 г муки и месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук.

В готовое тесто постепенно влить небольшими порциями теплое жидкое сливочное масло, вымесить, добавить пряности, коньяк, дать тесту подойти. После этого осадить его до первоначального объема, добавить 2/3 изюма и цукатов, предварительно обваляв их в муке, и дать снова подойти.

Разделить тесто на 2 части (на два кулича), заполнить им формы до половины, посыпать сверху оставшимся изюмом и поставить в духовой шкаф на небольшой огонь.

#### Мазурки

*Мука 950 г, сахар 200 г, топленое сливочное масло 200 г, желтки 8 шт., дрожжи 30 г, молоко 2 стакана, изюм 80 г, сладкий миндаль 20 г, соль 1/2 ч. ложки, корица.*

Растворить дрожжи в молоке, смешать с мукой, прибавить желтки и топленое масло, замесить тесто. Положить его в салфетку, смоченную водой, связать свободным узлом и опустить на 10—12 часов в эмалированную посуду с холодной водой (тесто подвесить на палку, чтобы оно свободно плавало в воде).

Вынуть салфетку с тестом из воды, выложить его на доску, добавить сахар (лучше мелкий или сахарную пудру), ваниль, соль. Месить тесто до полного растворения сахара, затем разделить его на лепешки толщиной 1,5 см, выложить на лист, смазанный жиром, и поставить их в теплое место на 15—20 минут для подъема. Затем положить на середину каждой изюм, вдавить его, смазать мазурки взбитым яйцом, посыпать рубленным миндалем или корицей, смешанной с крупным сахаром. Выпекать 30—35 минут. Из оставшихся белков можно сделать безе.

### Маковнки

*Мука 250 г, сметана 3 ст. ложки, сливочное масло 2 ст. ложки, яйца 3 шт., мак 170 г, сода 1/4 ч. ложки, сахар 200 г.*

Желтки тщательно растереть с сахаром, добавить сметану и масло, вымесить. Всыпать в полученную однородную массу муку, смешанную с содой.

Хорошо вымешанное тесто вынести на 30—40 минут в прохладное место, затем раскатать в квадратный пласт толщиной 1 см и нарезать полосками шириной 5—6 см и длиной, равной длине противня. Из обрезков теста скатать длинный тонкий жгутик и уложить его по краям полоски, смазанной яйцом, так, чтобы получился бортик. Покрывать полоски ровным слоем приготовленного мака, для чего растереть его с сахаром и смешать с взбитыми белками.

Выпекать маковники при температуре 220—230°. Когда остынут, нарезать квадратиками.

### Печенье «Бантики»

*Мука 380 г, сливочное масло 400 г, вода 3/4 стакана, лимонная кислота 4—5 капель, соль 1/4 ч. ложки, сахарная пудра 2 ст. ложки.*

Приготовить слоеное тесто, раскатать его в пласт толщиной 1,5 см и нарезать на полоски шириной 3—4 см и длиной 6—7 см. Полоски подрезать посередине, но не до конца, и перекрутить обе половинки. «Бантики» выложить на лист, смоченный водой, посыпать сахарной пудрой.

Выпекать при температуре 240—260° 20—25 минут.

### Печенье к чаю

*Мука 160 г, крахмал 160 г, сметана 1/2 стакана, яйца 2 шт., сливочное масло 3 ст. ложки, сахар 150 г, сода 1/3 ч. ложки, соль.*

Муку и крахмал смешать, просеять, сделать холмик с углублением посередине, положить в него сметану, масло, сахар, яйца. Перемешать все это ножом, затем собрать руками в комок, хорошо вымесить.

Готовое тесто вынести в холодное место на 15 минут, после чего раскатать его в пласт толщиной 1 см. Выемкой вырезать различные фигурки и разложить их на листе, смазанном маслом.

Выпекать при температуре 240—260° 10—15 минут.

### Печенье лимонное

*Мука 320 г, яйца 6 шт., сахар 200 г, лимонная цедра 1 лимона.*

Яйца хорошо растереть с сахаром и лимонной цедрой,

перемешать с просеянной мукой до однородной массы. Тесто выложить небольшими порциями чайной ложкой на лист, смазанный маслом.

Печенью придать круглую форму. Выпекать при температуре 260—280° 8—10 минут.

### Пирожки на скорую руку

*Мука 650 г, сливочное масло 300 г, яйца 1 шт., соль 1/2 ч. ложки, дрожжи 50 г, сахар 1 ст. ложка, молоко или вода 1/4 стакана.*

Муку просеять, смешать с сахаром и солью и порубить с маслом до состояния мелкой крупки. Собрать ее холмиком, сделать углубление, влить яйцо, дрожжи, разведенные в молоке или воде.

Тесто быстро замесить, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать выемкой или стаканом кружочки, на которые положить фарш или начинку. Сформовать пирожки, выпекать при температуре 270—280° 10—15 минут.

### Пирожное «Наполеон»

*Мука 480 г, вода 2/3 стакана, сливочное масло 300 г, яйца 2 шт., сахарная пудра 1 ст. ложка.*

Приготовленное слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 см, выложить на лист, чуть смоченный водой, хорошо разровнять руками и наколоть в нескольких местах, чтобы тесто не вздулось.

Выпекать при температуре 240—260° 12—15 минут.

Выпеченное тесто разрезать на 2 равные части, уложить одну часть на другую и подровнять края ножом (обрезанные кусочки пойдут на обсыпку). Один из пластов намазать кремом, покрыть вторым пластом, его также смазать кремом и посыпать крошкой. Сверху посыпать сахарной пудрой, нарезать на пирожные.

### Плюшки

*Мука 1,1 кг, сахар 150 г, сливочное масло 240 г, яйца 6 шт., молоко 2 1/2 стакана, соль 1 ч. ложка, дрожжи 50 г.*

Приготовить тесто опарным способом. Выложить его на стол, посыпанный мукой, и раскатать в жгут. Жгут нарезать на маленькие кусочки, сформовать булочки и оставить для подъема на 15—20 минут. Затем булочки раскатать скалкой в круглые лепешки толщиной 1 см, смазать их размягченным до густоты сметаны маслом (можно посыпать их сахаром, сахаром с маком или сахаром с корицей) и свернуть в трубочки смазанной стороной вовнутрь. Трубочки разрезать вдоль острым ножом и придать любую форму: сердечка, бантика и т. д.

Сформованные плюшки выложить на лист, смазанный маслом, поставить в теплое место на 30—60 минут. Затем смазать их яйцом и через 8—10 минут выпекать в духовом шкафу в течение 10—15 минут.

#### Пончики «Московские»

*Мука 240 г, сахар 2 ст. ложки, сливочное масло 1 ст. ложка, яйцо 1 шт., молоко 1/2 стакана, сода 1/2 ч. ложки, жир для жаренья 100 г, корица.*

Муку смешать с содой и молотой корицей, просеять. Сахар, масло и яйцо тщательно растереть, развести молоком и, постепенно всыпая муку, замесить тесто.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и стаканом или выемкой вырезать кружки. Выемкой меньшего диаметра из каждого кружка вынуть середину. Жарить кольца-пончики в разогретом жиру. Когда остынут, посыпать сахарной пудрой.

#### Ромовая баба

*Для теста: мука 1 кг, молоко 2 стакана, яйца 7 шт., сахар 250 г, сливочное масло или маргарин 300 г, соль 1/4 ч. ложки, изюм 200 г, дрожжи 50 г, ванилин.*

*Для сиропа: сахар 100 г, вода 2 стакана, виноградное вино 4—6 ст. ложек, ликер или ромовая эссенция 1 ч. ложка.*

В 1 стакане теплого молока развести дрожжи, прибавить 3 стакана муки, замесить густое тесто, скатать его в шар, сделать с одной стороны 5—6 неглубоких надрезов. Опустить тесто в кастрюлю с теплой водой (2—2 1/2 л), накрыть крышкой и поставить в теплое место.

Через 40—50 минут, когда тесто всплывет и увеличится в объеме в 2 раза, вынуть его шумовкой, переложить в посуду для замешивания теста, прибавить 1 стакан теплого молока, соль, желтки, растертые добела с сахаром и ванилином, и белки, взбитые в пену. Все перемешать, добавить остальную муку и вымесить тесто.

Затем добавить взбитое добела масло (или маргарин) и вновь хорошо вымесить (оно не должно быть очень густым). Тесто накрыть и поставить в теплое место. Когда оно увеличится в объеме вдвое, добавить изюм, перемешать, заполнить тестом формы на 1/2 высоты, подготовленные так же, как для кулича, накрыть и поставить в теплое место для подъема.

Когда тесто поднимется на 3/4 высоты формы, осторожно, не встряхивая, поставить ее в нежаркий духовой шкаф примерно на 45—60 минут.

Во время выпечки форму надо поворачивать с большой осторожностью, так как даже при небольшом толчке тесто может осесть.

Готовую ромовую бабу вынуть из формы и положить боком на блюдо, а когда остынет, облить сиропом с вином, осторожно поворачивая на блюде, чтобы сироп впитался со всех сторон. После этого ромовую бабу поставить на блюдо, дать обсохнуть.

#### Сухарики

*Мука 320 г, яйца 3 шт., сахар 250 г, сливочное масло 300 г, сода 1/3 ч. ложки, ванильный сахар.*

Муку смешать с содой, просеять, из всех продуктов замесить тесто. Хорошо вымесить, вынести на холод на 10—15 минут, затем скатать батончики толщиной 3—4 см, выложить на лист, смазанный маслом, и выпекать при температуре 230—240°. Когда остынут, нарезать поперек в виде сухариков.

#### Трубочки с кремом

*Мука 400 г, вода 1 стакан, яйца 2 шт., сливочное масло 300 г, соль 1/3 ч. ложки, лимонная кислота 4—5 капель, сливки 2 1/2 стакана, сахар 150 г, ванильный сахар.*

Приготовленное слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать на полоски шириной 1,5—2 см, длиной 20 см. Навернуть полоски на металлическую конусообразную трубку (если нет металлической, ее можно сделать из плотной бумаги). Поверхность теста, наверху на трубочки, смазать яйцом. Трубочки выложить на металлический лист, смоченный водой, и выпекать при температуре 240—250°. Готовые трубочки из теста снять с металлических. Когда остынут, наполнить их кремом из сливок.

#### Хворост

*Мука 400 г, желтки 3 шт., сахар 1 ст. ложка, коньяк 2 ст. ложки, сметана 1 ст. ложка, соль 1/4 ч. ложки, молоко 1/2 стакана, топленое сливочное масло для жаренья 240 г (или столько же смальца).*

Молоко, сметану, яичные желтки, сахар, коньяк хорошо перемешать, добавить соль, и, постепенно всыпая муку, замесить крутое тесто. Раскатать его тонким слоем, как на лапшу, нарезать узкими полосками длиной 10—12 см, переплести их, сложив по 2—3 полоски вместе, соединить концы. Можно разделить тесто в виде розочек. Для этого вырезать из него кружки разных размеров, положить один на другой, сдвинуть посередине, по краям кружков сделать надрезы.

Разделанное тесто опустить в горячий жир. Готовый хворост вынуть вилкой из жира, положить на решето или бумагу и посыпать сахаром, смешанным с ванилином, цедрой или корицей.

## Шанежки

*Мука 1 кг, молоко 1 1/2 стакана, желтки 5 шт., сахар 300 г, сливочное масло или маргарин 300 г, соль 1/2 ч. ложки, дрожжи 40 г, сметана, мука, масло, сахар для смазывания булочек по 1 ст. ложке.*

В теплом молоке развести дрожжи, всыпать половину муки, поставить опару. Когда опара увеличится в объеме примерно в 2 раза, положить соль и желтки, растертые добела с сахаром, размешать, всыпать остальную муку и замесить тесто. Затем добавить растопленное масло или маргарин и вымесить тесто так, чтобы оно отставало от стенок посуды.

После этого тесто слегка посыпать мукой, накрыть и поставить в теплое место для подъема. Когда оно увеличится в объеме вдвое, выложить его на доску, сформовать маленькие булочки, выложить на лист, слегка смазанный маслом, и дать им подняться в теплом месте. Для смазывания булочек 1 столовую ложку сметаны смешать с таким же количеством муки и растительного масла. Полученной массой смазать поверхность шанежек, посыпать сахаром и поставить в духовой шкаф на 12—15 минут.

## Яблоки в слойке

*Мука 400 г, вода 1 стакан, яйца 2 шт., сливочное масло 30 г, соль 1/3 ч. ложки, лимонная кислота 3—4 капли, яблоки 1 кг, сахар 200 г, сахарная пудра 1 ст. ложка.*

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, нарезать на квадраты. На каждый квадрат положить очищенное яблоко с вынутой сердцевинкой, в которую насыпать сахар. Затем углы квадрата приподнять, соединить узелком над яблоком и крепко зашить по шву.

Из теста рюмкой вырезать маленькие кружки и положить поверх узелков. Смазать их яйцом, посыпать сахаром и выложить на лист, смоченный водой.

Выпекать при температуре 200—220°. Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.



## &Сачинџи, pontagfiu и другие заготовки



### Начинки

У начинки есть еще одно название — фарш. А в старинных кулинарных книгах ее определяли так: «Предмет, чем пустота начинена». В качестве сладких начинок используют творог, варенье, повидло, джем, орехи, яблоки. Она должна быть вкусной и сочной. Следует помнить, что начинка — продукт скоропортящийся. Потому ее нужно использовать в день приготовления. И еще одно: начинка, в которую добавлена сырая мука, будет невкусной. Мука, предварительно поджаренная в жиру, приобретает приятный вкус, напоминающий вкус каленых орехов.

### Начинка из кураги

*Курага 1/2 стакана, вода 1 стакан, сахар 200 г.*

*Первый способ.* Курагу перебрать, промыть, замочить в холодной воде на 3 часа, затем варить в той же воде с добавлением сахара до тех пор, пока курага не превратится в пюреобразную массу.

*Второй способ.* Перебрать и промыть курагу. Залить теплой водой так, чтобы она только покрыла ее. Накрыть крышкой и оставить на 1—2 часа для набухания. Затем довести до кипения, воду слить, охладить курагу, положить ее на раскатанный пласт теста и посыпать сахарным песком. Оставшуюся от кураги жидкость можно использовать для приготовления киселя или подливки.

### Начинка из мака

*Мак 5 ст. ложек, сахар 4 ст. ложки, яйцо 1 шт.*

Мак промыть в теплой воде, засыпать в кипящую воду и после того, как вода закипит, вылить ее на чистое сито

или марлю. Мак подсушить и истолочь в ступке или пропустить 2—3 раза через мясорубку с частой решеткой. Затем добавить сахар, сырое яйцо и все хорошо перемешать.

#### Начинка из мака с изюмом

*Мак 150 г, изюм 80 г, яйцо 1/2 шт., сахар 100 г', сливочное масло 2 ст. ложки.*

Мак промыть в теплой воде, отцедить и варить 5—8 минут. Охладить, пропустить через мясорубку, смешать с хорошо промытым изюмом, добавить сахар, яйцо, размягченное масло. Все перемешать.

#### Начинка из мака с медом

*Мак 6 ст. ложек, мед 3 ст. ложки.*

Промыть мак в теплой воде, отцедить через частое сито или марлю. Затем положить в кастрюлю, добавить мед и, помешивая, варить 5—8 минут. Охладить.

#### Начинка из миндаля

*Миндаль 80 г, сахар 200 г, яйцо 1 шт., сливочное масло 1 ст. ложка, мука 1 ст. ложка.*

Очищенный миндаль обжарить до золотистого цвета, затем натереть на терке или несколько раз пропустить через мясорубку с частой решеткой, добавить сахар и яйцо, соединить с поджаренной в масле мукой и все перемешать.

#### Начинка из молока и яиц

*Молоко 3/4 стакана, яйца 3 шт., сливочное масло 1 ст. ложка, мука 1 ч. ложка, соль, зелень.*

Пшеничную муку обжарить в сливочном масле до светло-желтого цвета, развести молоком, немного проварить и после охлаждения перемешать с мелко нарубленными крутыми яйцами, добавив соль и зелень по вкусу.

#### Начинка из моркови

*Морковь 250 г, яйцо 1 шт., сливочное масло 1 ст. ложка, сахар 1 ч. ложка, соль.*

Очищенную морковь нарезать крупными кубиками, положить в кастрюлю, налить воды, чтобы она покрывала морковь, посолить по вкусу, накрыть крышкой и варить 20—30 минут до размягчения. Затем слить воду, морковь мелко порубить или пропустить через мясорубку и перемешать с маслом, мелко нарубленным яйцом, сахаром и солью.

#### Начинка из моркови со сметаной

*Морковь 200 г, яйцо 1 шт., мука 1 ч. ложка, сливочное масло 3 ст. ложки, сметана 3 ст. ложки, сахар 1/2 ч. ложки, соль.*

Очищенную морковь мелко порубить ножом или пропустить через мясорубку, обжарить в жиру до размягчения. Слить жир и обжарить в нем муку. Немного охладив поджарку, развести ее сметаной. Затем соединить морковь с мелко нарубленным крутым яйцом и мучной пассеровкой, добавить сахар и соль по вкусу.

#### Начинка из пшена и изюма

*Пшено 1/3 стакана, вода 1 1/2 стакана, изюм 80 г, сахар 1 ст. ложка, сливочное масло 2 ст. ложки.*

Пшено перебрать, промыть несколько раз до исчезновения мути и варить в подсоленной воде 6—8 минут. Затем слить воду через частое ситечко, добавить масло, сахар, промытый изюм и соль по вкусу, все перемешать и поставить на 2 часа в духовой шкаф.

#### Начинка из ревеня

*Ревень 5 стеблей (около 500 г), сахар 200 г, корица 1/4 ч. ложки, цедра 1 лимона.*

Стебли ревеня промыть теплой водой, с утолщенных концов очистить кожуру и удалить наружные волокна. Начинку можно приготовить несколькими способами.

*Первый способ.* Очищенные стебли ревеня разрезать на мелкие кубики, добавить сахар, ароматические вещества и, помешивая лопаточкой, довести до кипения, затем охладить.

*Второй способ.* Нарезанный ревеня перемешать с сахаром и ароматическими веществами, оставить на сутки для пропитывания сахаром, время от времени помешивая. Затем откинуть ревеня на дуршлаг или сито. Образовавшийся сок можно использовать для промочки изделия или приготовления желе.

*Третий способ.* Нарезанный ревеня перемешать с сахаром и ароматическими веществами и без варки использовать как начинку для пирогов и пирожков.

#### Начинка из сухарей

*Сухари 12 ст. ложек, яйца 3 шт., молоко 1 стакан, сахарная пудра 50 г, изюм 50 г, орехи (ядро) 80 г.*

В толченые сухари добавить яйца, молоко, сахарную пудру, промытый изюм, молотые орехи, все продукты хорошо перемешать.



#### Начинка из сырковой массы

*Сырковая масса 250 г, мука 1 ст. ложка, яйцо 1 шт.*

Сырковую массу размять, добавить сырое яйцо и предварительно обжаренную без жира пшеничную муку, все перемешать до получения однородной массы.

#### Начинка из творога

*Творог 250 г, яйцо 1 шт., сахар 1 1/2 ст. ложки, мука 1 ч. ложка, ванильный сахар 3 г, соль.*

Творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку, добавить сахар, сырое яйцо и пшеничную муку, обжаренную на сковороде без жира, соль и ванильный сахар. Все перемешать до получения однородной массы. В начинку можно добавить цедру лимона или апельсина, 1 столовую ложку изюма, орехов, миндаля или нарезанных цукатов. В этом случае количество творога надо уменьшить до 3/4 стакана.

#### Начинка из яблок

*Яблоки 250 г, сахар 2 ст. ложки.*

*Первый способ.* Яблоки промыть, очистить от кожуры, разрезать на четыре части, а каждую — на дольки, добавить сахар и, помешивая, варить почти до размягчения, затем охладить.

В начинку можно добавить 1/8 чайной ложки молотой корицы или цедру одного лимона, апельсина или мандарина. Если яблоки сладкие, в начинку следует добавить лимонный сок или лимонную кислоту.

*Второй способ.* Нарезанные на дольки яблоки пересыпать сахаром и сбрызнуть коньяком (водкой), дать постоять 1—2 часа, пока они не станут мягче. Затем использовать для начинки.

*Третий способ.* Яблоки 1 кг, сахар 230 г.

Яблоки очистить от кожуры, разрезать на четыре части, нарезать ломтиками, всыпать в кастрюлю, добавить сахар, 2—3 столовые ложки воды и сварить на слабом огне густое варенье.

Эту начинку используют для изделий из кислого, пресного и слоеного теста.

*Четвертый способ.* Очищенные от кожуры и нарезанные яблоки пересыпать сахаром и использовать как начинку.

#### Начинка кофейная

*Сливочное масло 100 г, сахарная пудра с ванилином 200 г, яйца 8 шт., кофе молотый 1 ч. ложка.*

Сливочное масло растереть с сахаром добела, добавить

по одному желтки и хорошо растереть. Белки взбить в крепкую пену и добавить масло с желтками. Хорошо перемешать, всыпать просеянный молотый кофе.

#### Начинка мармеладная

*Мармелад 100 г, миндаль 130 г, орехи (ядро) 150 г, сахарная пудра 80 г, лимонная цедра, ванилин.*

Твердый мармелад нарезать квадратиками и посыпать сахарной пудрой, добавить в него мелко нарезанный в длину миндаль, дробленные орехи, лимонную цедру, ванилин и все хорошо перемешать.

#### Начинка шоколадная

*Шоколад 100 г, яйца 8 шт., сахарная пудра 150 г, миндаль 160 г, ванилин.*

Растереть добела желтки с сахарной пудрой, добавить мелкодробленный миндаль, ванилин, тертый шоколад и все перемешать. Белки взбить и осторожно перемешать с приготовленной массой.

### Кремы для тортов и пирожных

Эти кремы готовят обычно из сливочного масла, яиц, сахара, молока с добавлением для вкуса и аромата кофе, какао, ванилина, орехов, миндаля, коньяка, десертных вин.

#### Крем белковый

*Белки 7 шт., сахарная пудра 180 г, ванилин.*

Белки взбивать в течение 20 минут, постепенно добавляя сахарную пудру. К концу взбивания добавить ванилин.

#### Крем заварной

*Молоко 1/2 л, яйца 4 шт., сахар 230 г, мука 2 ст. ложки, ванилин.*

Яйца растереть с сахаром, добавить муку, перемешать, развести массу холодным молоком, поставить на огонь и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Затем снять с огня и всыпать ванилин. Если крем используется не сразу, то его следует переложить в фарфоровую миску, подровнять верх и посыпать сахаром, чтобы не образовалась корочка.

#### Крем заварной без масла

*Сахар 230 г, молоко 2 стакана, желтки 4 шт., мука 2 ст. ложки, ванильный сахар.*

Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, все перемешать. Не переставая размешивать, вливать небольшими порциями молоко, проварить до густоты сметаны.

#### Крем сливочный

*Молоко 1 стакан, сахар 100 г, яйцо 1 шт., сливочное масло 200 г, ванилин.*

Сахар растереть с яйцом, добавить молоко, поставить на маленький огонь и, помешивая, довести до кипения. После этого смесь снять с огня и охладить. Размягченное сливочное масло выложить в эмалированную посуду и в несколько приемов влить в нее охлажденную смесь, взбивая крем венчиком. Затем добавить ванилин или 2—3 столовые ложки ликера.

#### Крем сливочный на сгущенном молоке

*Сгущенное молоко 1 банка, сливочное масло 200 г, ванилин.*

Размягченное сливочное масло взбить добела, затем, продолжая взбивать, небольшими порциями влить сгущенное молоко. Если крем «отсекается» (делается рябоватым), надо слегка подогреть его и взбить снова. В крем добавить ванилин или 2—3 столовые ложки ликера.

#### Крем сметанный

*Сметана 2 стакана, сахар 100 г.*

Взбить сметану с сахаром в пышную пену (взбивать 15—20 минут).

### *Сиропы для промочки*

Бисквитные торты, пирожные и ромовые бабы будут вкуснее, ароматнее и сочнее, если их пропитать ароматизированными сахарными сиропами. Готовят их из сахара и воды, взятых примерно в равных частях.

Бисквитные изделия с кремом ароматизируют сиропом с ванилином, коньяком, белым десертным вином, кофе.

Для бисквитных изделий с фруктовыми начинками используют сахарный сироп с фруктовыми ароматическими веществами и, если нужно, подкисляют пищевыми кислотами.

Бисквит и бабу после выпечки желательно выдержать не менее 7 часов, а затем пропитать сиропом. Если пропитать их раньше, они могут размокнуть и развалиться. Сахарный сироп перед промочкой надо охладить до комнатной температуры.

#### Основной сироп

*Сахар 4 ст. ложки, вода 6 ст. ложек.*

Насыпать в кастрюлю сахар и залить водой. Перемешать, довести сироп до кипения и снять пену. Затем охладить ниже 40°, добавить ароматические вещества и перемешать. Горячий сироп ароматизировать нельзя, так как ароматические вещества из него улетучатся.

В приведенных ниже рецептах дозировка ароматизирующих и вкусовых веществ рассчитана на основной сироп, приготовленный из 4 столовых ложек сахара.

#### Абрикосовый сироп

К основному сиропу добавить 1 столовую ложку абрикосового ликера или абрикосовой настойки.

#### Апельсиновый сироп

К основному сиропу добавить сок 1/2 апельсина или 1 столовую ложку апельсиновой настойки.

#### Ванильный сироп

К основному горячему сиропу добавить 5—6 кристалликов ванилина (1/4 палочки) или 2 г ванильного сахара. К охлажденному основному сиропу можно добавить 1 столовую ложку ванильного ликера.

#### Виноградный сироп

К основному сиропу добавить 1 столовую ложку любого белого виноградного вина (портвейн, мускат, рислинг, алиготе) или вина янтарного цвета (мадера, херес).

#### Коньячный сироп

К основному сиропу добавить 2 столовые ложки коньяка.

#### Кофейный сироп

К основному сиропу добавить 2 столовые ложки настоя кофе. Сироп использовать для кофейного бисквитного торта или кофейных бисквитных пирожных.

#### Лимонный сироп

К основному сиропу добавить сок 1/2 лимона или 1 столовую ложку лимонной настойки (ее можно заменить лимонным ликером).

### Ромовый сироп

К основному сиропу добавить 2 чайные ложки крепкого десертного вина и несколько капель ромовой эссенции или 1 столовую ложку рома.

### Яблочный сироп

К основному сиропу добавить 1 столовую ложку яблочной настойки.

## Помадки

Для глазирования тортов, пирожных и других кондитерских изделий применяют помадки. Поверхность, глазированная помадкой, становится ровной и блестящей. Некрупные изделия можно окунать в нее.

Помадку получают из сахарного сиропа, уваренного до пробы на мягкий шарик и взбитого после охлаждения. Помадку можно ароматизировать всевозможными ароматическими веществами, наливками, настойками, ликерами, виноградными винами, фруктовыми соками и сиропами.

### Помадка основная

*Сахар 250 г, вода 8 ст. ложек.*

Всыпать сахар в кастрюлю, залить горячей водой и перевешать до полного растворения. Смыть мокрой кисточкой или Шарлей налипший на внутренние края кастрюли сахар. Поставить ее на огонь и варить сироп, не помешивая. Как только он начнет закипать, снять ложкой образовавшуюся на поверхности пену, снова смыть с краев кастрюли брызги сахарного сиропа, накрыть ее плотно крышкой и варить до пробы на мягкий шарик.

В конце варки добавить в сироп раствор лимонной кислоты (5 капель раствора на каждые 100 г взятого сахара) или 1/2 чайной ложки 3 %-ного уксуса. При добавлении в сироп большого количества кислоты помадка плохо взбивается и не затвердевает на изделиях, а малого количества — быстро кристаллизуется и дает глазурь без блеска.

После варки сбрызнуть поверхность сиропа водой и как можно быстрее охладить его. Для этого поместить кастрюлю с сиропом в холодную воду или на лед. Можно также положить на поверхность сиропа кусочки чистого пищевого жира, а затем образовавшуюся от него жидкость вылить из кастрюли.

Охлажденный сироп взбивать деревянной лопаточкой в течение 10—20 минут, пока он не побелет и не пре-

вратится в белую мелкокристаллическую массу, которая и называется помадкой. Размять ее лопаточкой, подогреть до 45—55°, все время помешивая, и добавить ароматическое вещество. Если помадка окажется слишком густой, развести ее небольшим количеством воды, если жидкой — добавить просеянную сахарную пудру. Готовая для глазировки помадка напоминает по консистенции сметану средней густоты. Если в сахарном сиропе при охлаждении появятся крупинки, образовавшиеся из кристаллов сахара, что сделает глазированную поверхность не гладкой, а бугристой, в него нужно добавить воды (в 2 раза больше нормы) и снова поставить варить.

В приведенных ниже рецептах ароматизирующие и вкусовые вещества рассчитаны на одну порцию основной помадки. При добавлении этих веществ сироп следует уваривать немного плотнее, чем до пробы на мягкий шарик.

### Помадка абрикосовая

К основной помадке добавить 1 столовую ложку абрикосовой настойки, абрикосового ликера или сиропа абрикосового варенья. Подкрасить помадку в оранжевый цвет.

### Помадка ананасная

К основной помадке добавить 2 столовые ложки сиропа консервированных ананасов и подкрасить в желтый цвет.

### Помадка апельсиновая

К основной помадке добавить сок и цедру 1/2 апельсина или 1 столовую ложку апельсиновой настойки. Подкрасить в оранжевый цвет.

### Помадка бенедиктиновая

К основной помадке добавить 1 столовую ложку ликера «Бенедиктин», подкрасить в фиштакховый цвет.

### Помадка брусничная

К основной помадке добавить 1 столовую ложку брусничной настойки, подкрасить в розовый цвет и добавить разведенную лимонную кислоту по вкусу.

### Помадка ванильная

К основной помадке добавить 1 столовую ложку ванильного ликера, 3—4 г ванильного сахара или 2—3 капли ванильной эссенции. Цвет помадки — белый.

#### Помадка вишневая

К основной помадке добавить 1—2 столовые ложки начального вишневого сока, 1 столовую ложку вишневой набойки, наливки или 1—2 столовые ложки сиропа вишневого варенья. Подкрасить в темно-розовый цвет.

#### Помадка земляничная

К основной помадке добавить 1—2 столовые ложки начального земляничного сока, подкрасить в розовый цвет.

#### Помадка кизиловая

К основной помадке добавить 1—2 столовые ложки сиропа файлового варенья. Подкрасить в розовый цвет.

#### Помадка коньячная

К основной помадке добавить 1 столовую ложку коньяка, подкрасить в оранжевый цвет.

#### Помадка кофейная

К основной помадке добавить 1 столовую ложку кофейного ликера или 2 столовые ложки кофейного настоя.

#### Помадка мандариновая

К основной помадке добавить сок и цедру 1 мандарина, разведенную лимонную кислоту по вкусу. Подкрасить в оранжевый цвет.

#### Помадка молочная

Взять молока в 2 раза больше, чем основного сиропа. Взбить без кислоты до пробы на мягкий шарик. Для аромата добавить 4—5 г ванильного сахара. Молочная помадка подкрасить в темно-кремовый цвет.

#### Помадка розовая

К основной помадке добавить 1 столовую ложку ликера «розовый» или 1—2 капли розового масла, подкрасить в розовый цвет.

#### Помадка ромовая

К основной помадке добавить 3—4 капли ромовой эссенции, 1 чайную ложку рома. Цвет помадки — белый.

#### Помадка рябиновая

К основной помадке добавить 1 столовую ложку рябиновой настойки, подкрасить в розовый цвет.

#### Помадка чайная

К основной помадке добавить настой, приготовленный из 1 чайной ложки чая, подкрасить в светло-коричневый цвет жженкой.

#### Помадка черносмородиновая

К основной помадке добавить 1—2 столовые ложки натурального смородинового сока или 1—2 столовые ложки сиропа черносмородинового варенья, или 1 столовую ложку черносмородинового ликера или наливки. Подкислить по вкусу и подкрасить в темно-красный цвет.

#### Помадка шартрезная

К основной помадке добавить 1 столовую ложку ликера «Шартрез», подкрасить в фишашковский цвет.

#### Помадка шоколадная

К основной помадке добавить 1 чайную ложку порошка какао или 1/2 плитки (50 г) шоколада (шоколад нарезать кубиками и добавить к помадке во время разогрева). Вместо шоколада можно добавить 1 столовую ложку ликера «Шоколадный» и подкрасить в шоколадный цвет.

#### Помадка яблочная

К основной помадке добавить 1 столовую ложку яблочной настойки, подкислить по вкусу. Цвет помадки — белый.

## Глазурь

Глазурь применяется в кулинарии для украшения тортов, пирожных, печенья, булочек.

#### Глазурь белая с маслом

*Сахарная пудра 180 г, сливочное масло 50 г, белок 1 шт., ваниль.*

Сахарную пудру взбить с белком и ванилью до образования густой пышной массы. Масло растереть добела, смешать со взбитой массой.

### Глазурь белковая

*Сахар 230 г, белки 2 шт., ароматические вещества, пищевой краситель.*

Вскипятить стакан воды, добавить сахар и варить около 10 минут. Белки взбить в густую пену, прибавляя к ней тонкой струйкой горячий сироп, охладить, влить пищевой краситель и ароматические вещества. Нагрев глазурь до 60°, покрыть ею изделия, после чего подсушить их.

### Глазурь из сахарной пудры

*Сахарная пудра 180 г, белки 2 шт., ароматические вещества, пищевой краситель.*

Сахарную пудру размешать с 3 столовыми ложками воды и варить в течение 2—3 минут, затем добавить ароматические вещества (ваниль, ром, эссенции) и пищевой краситель. Сахарную пудру можно растереть с яичными белками и не варить.

### Глазурь из шоколада

*Сахарная пудра 180 г, шоколад 40 г (какао 25 г).*

Сахар развести 3 столовыми ложками воды и варить в течение 5 минут, затем добавить тертый шоколад или какао, разогреть и растереть до образования однородной массы.

## Мармелад

Мармелад не только едят с хлебом, печеньем, блинчиками, но и покрывают и украшают им различные изделия из теста.

Для мармелада используют плоды, содержащие много желирующих веществ, в первую очередь яблоки (антоновские), а также абрикосы, черную смородину, сливы, кизил.

Для приготовления фруктово-ягодного мармелада к основной фруктовой массе (яблочное пюре) нужно добавить от 2 до 8 % пюре из других фруктов и ягод.

### Мармелад из абрикосов

*Абрикосы 1 кг, сахар 1 кг, вода 1 стакан.*

Ярко-желтые зрелые абрикосы (в перезрелых плодах мало желирующих веществ) размять в пюре и уварить с сахаром, непрерывно помешивая деревянной лопаточкой до тех пор, пока на вынутой лопаточке не останется слой мармелада толщиной около 2 мм. По окончании варки мармелад можно ароматизировать.

Изделия покрыть горячим мармеладом, так как при 60—70° он уже застывает. Если изделия небольшого размера, их можно окунуть в мармелад. На поверхности изделий слой мармелада разровнять кисточкой или ножом.

## Джем

Джем можно использовать для начинки и прослойки изделий из теста.

Лучше приготовить его из фруктов и ягод, содержащих много желирующих веществ. К ним относятся кислые яблоки, айва, слива, алыча, крыжовник, клюква, черная смородина. В малине, землянике, вишне, грушах мало желирующих веществ, но из них тоже можно приготовить джем, если смешать их с другими плодами.

Для приготовления джема ягоды нужно перебрать, промыть, фрукты очистить, удалить косточки и другие несъедобные части, нарезать на дольки, положить все в кастрюлю (таз), добавить сахар из расчета 1—1,5 кг на 1 кг плодов и поставить ее на сильный огонь. Варить, помешивая, 15—20 минут с момента закипания массы.

Джем считается готовым, если капля его не расплывается на холодном блюде.

После того как джем немного остынет, разложить его в чистые стеклянные банки и закупорить.

### Джем из абрикосов

*Абрикосы 1 кг, сахар 600 г, вода 1/2 стакана.*

Абрикосы вымыть, разрезать на дольки, удалить косточки, добавить воду и, помешивая, варить 8—10 минут. Затем всыпать сахар и варить до готовности.

### Джем из айвы

*Айва 1 кг, сахар 600 г, вода 2 стакана.*

Промытую очищенную айву нарезать мелкими ломтиками, влить воду и варить почти до полного размягчения. Затем добавить сахар и, помешивая, варить еще 15 минут.

### Джем из ананасов и яблок

*Ананасы (очищенные) 1 кг, яблоки 1 кг, сахар 1,6 кг, вода 2 стакана.*

Яблоки варить в воде до размягчения и откинуть на сито. В отвар положить нарезанные кубиками ананасы и кипятить 7—10 минут. Затем добавить протердые через сито или дуршлаг яблоки, сахар и варить еще 8—10 минут.

#### Джем из апельсинов и яблок

*Апельсины 1 кг, яблоки 1 кг, сахар 1,2 кг, вода 2 стакана.*

Яблоки варить в воде до размягчения и откинуть на сито. В отвар положить сахар, цедру, нарезанные дольками или кружочками апельсины, яблочное пюре и, помешивая, варить еще 10—15 минут.

#### Джем из винограда и яблок

*Виноград 1 кг, яблоки 1 кг, сахар 600 г, вода 1/2 стакана.*

К мелко нарезанным яблокам добавить виноград без косточек, влить воду и варить, помешивая, почти до полного размягчения яблок. Затем добавить сахар и варить еще 10—15 минут.

#### Джем из вишен

*Вишни 1 кг, сахар 600 г, вода 1/2 стакана.*

Вишни промыть и перебрать, удалить косточки и варить в воде до размягчения. Затем добавить сахар и варить еще 10—15 минут.

#### Джем из груш и яблок

*Груши 1 кг, яблоки 1 кг, сахар 1,2 кг, вода 2 стакана.*

Яблоки варить в воде до размягчения и откинуть их на сито. В отвар положить нарезанные мелкими ломтиками груши, добавить сахар, яблочное пюре и, помешивая, варить еще 10—15 минут.

#### Джем из ежевики

*Ежевика 1 кг, сахар 600 г, вода 1 стакан.*

Из 1 стакана сахара и 1 стакана воды приготовить сироп и варить в нем 5—10 минут очищенную ежевику, затем добавить остальной сахар и варить, помешивая, до готовности. Чтобы получить более густой джем, нужно добавить сок или пюре из фруктов, богатых желирующими веществами.

#### Джем из земляники

*Земляника 1 кг, сахар 800 г.*

Землянику перебрать, перемешать с сахаром и дать постоять 1—2 часа. Варить, помешивая, 15—20 минут до готовности.

Для получения более студенистого джема в него можно добавить сок из фруктов, богатых желирующими веществами.

#### Джем из клюквы

*Клюква 1 кг, сахар 1,2—1,4 кг, вода 2 стакана.*

Клюкву перебрать и промыть. Варить в воде, пока ее кожица не полопается (если некоторые ягоды не разварятся, нужно выбрать их шумовкой и раздавить деревянным пестиком), затем добавить сахар и варить до готовности.

#### Джем из красной и белой смородины

*Смородина 1 кг, сахар 1 кг, вода 2 стакана.*

Ягоды снять с веточек, опустить в сироп, приготовленный из 2 стаканов воды и 1 стакана сахара, и варить, пока они не разварятся. Затем добавить остальной сахар и варить до готовности.

#### Джем из крыжовника

*Крыжовник 1 кг, сахар 1 кг, вода 3 стакана.*

У ягод удалить плодоножки и чашелистики и варить в сиропе, приготовленном из 3 стаканов воды и 1 стакана сахара, до тех пор, пока ягоды не разварятся. Затем добавить остальной сахар и варить до готовности. Когда джем немного остынет, разложить его в банки.

#### Джем из малины

*Малина 1 кг, сахар 600 г, вода 1 стакан.*

Малину перебрать, проварить, помешивая, в воде с 1/2 стакана сахара 5—10 минут, затем добавить остальной сахар и варить до готовности.

#### Джем из ревеня

*Ревень 1 кг, сахар 1,3 кг, корица 1/2 ч. ложки.*

Черешки ревеня очистить от жесткой кожуры и разрезать поперек на кусочки длиной 1 см. Затем добавить сахар и корицу и, помешивая, варить 8—12 минут до мягкой консистенции.

Для получения более густого джема добавить сок или пюре из богатых желирующими веществами фруктов уварить.

#### Джем из рябины

*Рябина 1 кг, сахар 1 кг, вода 2 стакана.*

Ошпарить рябину кипятком, для уменьшения горечи —4 дня вымачивать, часто сменяя воду. Затем сварить ябину в воде до размягчения, добавить сахар и варить еще 5—10 минут.

Для смягчения острого вкуса можно добавить к рябине яблоки, груши или сливы.

### Джем из слив

*Сливы 1 кг, сахар 700 г, вода 1 стакан.*

Разрезать сливы пополам, удалить косточки, влить воду и варить до размягчения. Затем добавить сахар и варить еще 5—10 минут.

### Джем из черной смородины

*Черная смородина 1 кг, сахар 1,2 кг, вода 3 стакана.*

Ягоды промыть, добавить воду и варить, пока они не разварятся. Если некоторые ягоды останутся целыми и всплывут, вынуть их шумовкой и раздавить пестиком в другой посуде. Затем добавить сахар и варить 8—12 минут.

### Джем из яблок

*Яблоки 1 кг, сахар 600 г, вода 2 стакана.*

Очищенные (можно неочищенные) яблоки разрезать на дольки, удалить сердцевину, нарезать дольки на мелкие ломтики, добавить воды, 1 стакан сахара и варить, пока яблоки не начнут развариваться. Затем добавить остальной сахар и варить еще 5—10 минут.

### Джем из яблок (без воды)

*Яблоки 1 кг, сахар 600 г.*

Яблоки приготовить, как описано выше. Добавить сахар и, помешивая, варить 10—15 минут. Для аромата за 5 минут до окончания варки в джем можно добавить 1/4 чайной ложки корицы.

## Цукаты

Цукатами называются сваренные, а затем подсушенные и засахаренные фрукты или их корки. Цукаты широко применяют для украшения тортов, пирожных, кексов, баб, куличей, а иногда и для начинки.

Цукаты готовят путем многократной варки из абрикосов, айвы, ананасов, груш, вишен, черешен, персиков, рябины, а также из апельсиновой, лимонной и дынной корок.

Если фрукты варились в некислот сиропе, то их надо положить в дуршлаг, чтобы сироп стек, а затем разложить на сетке в теплом месте для окончательной подсушки.

Извлеченные из сиропа фрукты можно опустить в сахарный песок, затем удалить избыток сахара и подсушить их на сите с крупными ячейками. Большие по величине фрукты и корки перед засахариванием можно нарезать на кусочки.

Если фрукты варились в подкисленном сиропе, то их надо достать, вымыть в теплой воде, подсушить, обмакнуть в уваренный сахарный сироп, разложить на сите с крупными ячейками для подсушки.

Хранить цукаты следует в сухом месте.

### Цукаты из апельсиновой корки

*Корки от 10 апельсинов, сахар 800 г, вода 1 стакан.*

Чтобы уменьшить в корках горечь, проварить их 2—3 минуты в большом количестве воды, затем переложить в холодную воду и вымачивать 2—3 суток, периодически сменяя ее. Вымоченные корки уложить на ребро в кастрюлю или таз так, чтобы они плотно прилегали одна к другой, и залить горячим сахарным сиропом, дать выстояться 5—6 часов, затем варить 3—5 минут и снова дать выстояться. Такую варку повторить 3—4 раза. Можно хранить корки в сиропе, в котором они варились, или подсушить их.

### Цукаты из арбузной корки

*Арбузные корки (очищенные) 1 кг, сахар 12,5 кг, вода 3 стакана.*

С корок срезать мякоть арбуза и жесткую зеленую кожуру и варить в воде 5—10 минут. После варки переложить корки в горячий сахарный сироп и дать выстояться 8—12 часов, затем варить в 3—4 приема, давая выстояться, пока корки не станут прозрачными. Цукаты приготовить, как описано выше.

### Цукаты из слив

*Сливы 1 кг, сахар 1,2 кг, вода 1,1 кг.*

Сливы наколоть и опустить на 3—5 минут в горячую (75—80°) воду, залить горячим сахарным сиропом и оставить на 3—4 часа, затем поставить на огонь, довести почти до кипения и опять дать выстояться 10—12 часов. Так повторить еще 1—2 раза и варить до готовности. После этого достать сливы из сиропа и приготовить цукаты.

*d*



## блюда

### Компоты

Для приготовления компотов используют свежие, сушеные или консервированные фрукты и ягоды. Можно использовать также тыкву, дыню, ревеня.

Свежие фрукты, некоторые ягоды варят в сахарном сиропе, учитывая при закладке, что сроки варки их не одинаковы.

Клубнику, землянику, вишни и ежевику не варят, а заливают горячим сиропом на несколько часов. Свежие и сваренные фрукты и ягоды выкладывают в компотную вазу, заливают сиропом и охлаждают. В сироп можно добавить лимонный сок, мед, вино, измельченные орехи. Иногда добавляют немного крахмала (15—20 г на 1 л жидкости). Компоты подают с сухим печеньем или со взбитыми сливками.

#### Компот из айвы

*Айва 1,5 кг, вода 2 л, сахар 300 г, лимонная цедра, ванилин, варенье из красной смородины.*

Айву промыть, нарезать тонкими кружочками, удалить сердцевину, залить горячей водой и варить до мягкости. Затем добавить сахар, цедру, ванилин. Подать к столу, подкрасив вареньем из красной смородины.

#### Компот из груш

*Груши 600 г, сахар 100 г, столовое вино 1/2 стакана, орехи 40 г, лимонная кислота.*

Груши очистить, положить в воду, подкисленную лимонной кислотой, чтобы не потемнели. 4 стакана воды вскипятить с сахаром, опустить в него груши и варить до мягкости. Затем прибавить измельченные орехи и вино.

Подать со взбитыми сливками.

#### Компот из замороженных ягод и фруктов

*Фрукты и ягоды 600 г, вода 6 стаканов, сахар 100 г, вино 1/2 стакана, лимонная кислота.*

Сахар растворить в горячей воде, добавить вино и лимонную кислоту, довести до кипения. Затем опустить в сироп оттаявшие ягоды или фрукты, довести до кипения, снять с огня и охладить.

#### Компот из земляники (малины)

*Земляника или малина 500 г, вода 2 стакана, сахар 200 г.*

Ягоды перебрать, промыть, засыпать сахаром (половина нормы) и оставить, пока сахар почти полностью не растворится. Из остального сахара и воды сварить сироп, охладить его и залить приготовленные ягоды.

#### Компот из свежих персиков

*Персики 500 г, сахар 200 г, ванилин.*

Персики опустить в кипящую воду, через 2—3 минуты вынуть, снять кожицу, разрезать пополам и удалить косточки. В кастрюлю всыпать сахар, залить его 2 стаканами горячей воды, размешать, положить персики и довести до кипения. После этого снять компот с огня и положить в него ванилин.

#### Компот из свежих яблок и мандаринов

*Яблоки 500 г, мандарины 8 шт, сахар 350 г.*

Мандарины очистить, разделить на дольки. С кожуры мандарина срезать белую мякоть, а верхний слой (цедру) мелко нарезать в виде соломки и, прокипятив в стакане воды, откинуть на сито.

В кастрюлю всыпать сахар, залить его 2 стаканами горячей воды, размешать, положить цедру, очищенные и нарезанные яблоки и при слабом кипении варить 10 минут, пока яблоки не станут мягкими.

Остывшие яблоки и дольки мандаринов разложить в вазочки и залить сиропом.

#### Компот из слив

*Сливы 600 г, сахар 100 г.*

Сливы опустить в кипяток и нагревать, пока кожица не начнет растрескиваться. Затем переложить сливы в холодную воду, снять кожицу, вынуть косточки, положить в сахарный сироп (4 стакана) и нагреть до кипения. Затем переложить в вазу и охладить.



#### Компот из слив на красном вине

*Сливы 1 кг, сахар 300 г, красное вино 1 стакан, вода 1/2 л.*

Из воды, сахара и вина сварить сироп. Сливы промыть, залить сиропом и варить на слабом огне до готовности (следить за тем, чтобы сильно не разварились). Охлажденный компот подать на стол в стеклянном кувшине.

#### Компот из сухофруктов

*Смесь сушеных фруктов 200 г, сахар 100 г.*

Сушеные фрукты 2—3 раза промыть в теплой воде, отобрать яблоки и груши, положить их в кастрюлю, залить 4 стаканами холодной воды и при слабом кипении варить 25—30 минут. Затем положить в кастрюлю остальные фрукты и ягоды, всыпать сахар и продолжать варить еще 5 минут.

#### Компот из чернослива, изюма и кураги

*Курага 50 г, чернослив 100 г, изюм 50 г, сахар 100 г.*

Чернослив, изюм и курагу промыть 2—3 раза в теплой воде. В кастрюлю всыпать сахар, залить его 3 стаканами горячей воды, положить чернослив и варить 15 минут при слабом кипении. Затем добавить курагу, изюм и варить 5 минут. Если чернослив слишком сухой, его следует предварительно замочить в теплой воде.

#### Компот из яблок

*Яблоки 600 г, сахар 100 г, лимонная или апельсиновая цедра.*

Яблоки очистить, разрезать на части, удалить сердцевину. Кожуру залить 6 стаканами воды, кипятить 10—15 минут, затем процедить. В отвар добавить сахар и цедру, довести до кипения, положить яблоки и на медленном огне варить до готовности (около 10 минут). Готовый компот охладить. В сироп можно добавить немного ягодного сока.

#### Компот из яблок на вине

*Яблоки 1 кг, сахар 300 г, вода 2 л, сухое белое вино 1 стакан, гвоздика 2—3 шт., цедра 1 лимона, ягоды из варенья.*

Из воды, сахара и вина сварить сироп, добавить в него очищенные и нарезанные кусочками яблоки, лимонную цедру и гвоздику. Держать на огне, пока яблоки не станут мягкими.

Компот охладить и подать на стол в компотнице, добавив в него немного ягод из варенья.

#### Компот с манной крупой

*Манная крупа 30 г, малина и клубника (земляника) 500 г, сахар 120 г, вода 2,5 л.*

Ягоды засыпать сахаром (половина нормы) и оставить почти до полного его растворения, из остального сахара и воды сварить сироп. В кипящий сироп всыпать манную крупу и при слабом кипении варить, помешивая, 10—15 минут. Затем положить ягоды с сахаром, еще раз довести до кипения и охладить.

#### Кисели

Кисели можно готовить из ягод или фруктов (свежих, сушеных, замороженных), из фруктово-ягодных соков и сиропов, молока, овсяных хлопьев и некоторых других продуктов.

Для фруктово-ягодных киселей используют картофельный крахмал, а для молочных лучше использовать кукурузный — вкус их будет нежнее.

Кисели можно готовить различной густоты. Для приготовления 4 стаканов густого киселя требуется 60—80 г крахмала, киселя средней густоты — 40—50 г, жидкого — 20—40 г.

Чтобы на киселе не образовалась пленка, его нужно посыпать сахаром.

Перед варкой ягоды перебрать, промыть и отжать сок. Выжимки поварить, отвар процедить, добавить сахар и снова довести до кипения. Крахмал развести охлажденной кипяченой водой, ввести в кипящий сироп и, помешивая, заварить. Быстро влить ягодный сок, размешать и охладить. При таком способе сохраняются цвет, запах ягод и мало разрушаются витамины. Густой кисель можно разлить в формочки, смоченные холодной кипяченой водой, а когда он застынет, выложить в вазочки. К нему подают в стаканах молоко или сливки.

#### Кисель вишневый

*Вишни 100 г, сахар 75 г, крахмал 60 г.*

Вишни промыть в холодной воде, очистить от косточек, пересыпать сахаром и оставить на полчаса. В течение этого времени несколько раз перемешать их, чтобы образовалось больше сока.

Косточки ягод залить 2 1/2 стакана горячей воды, вскипятить и процедить. Полученным отваром залить ягоды и еще раз вскипятить. Влить, непрерывно помешивая, разведенный крахмал, снова довести до кипения, снять с огня,

вливать вишневый сок и перемешать. Охладить, разлить в высокие стаканы, подать с ложечками.

#### Кисель из вишневого сиропа

*Вишневый сироп 1 стакан, сахар 50 г, крахмал 60 г, лимонная кислота.*

В вишневый сироп влить 2 стакана горячей воды, добавить сахар и немного лимонной кислоты, разведенной в небольшом количестве воды. Все это хорошо перемешать, вскипятить, влить разведенный в стакане воды крахмал и снова дать вскипеть.

Кисели из сиропов других ягод готовят аналогичным способом.

#### Кисель из какао (шоколада)

*Молоко 4 стакана, сахар 80 г, какао 20 г (шоколад 60 г), крахмал 50 г, ванилин.*

Молоко вскипятить с сахаром, прибавить какао с ванилином (шоколад), разведенный крахмал, довести до кипения, охладить.

Подать с ягодным сиропом.

#### Кисель из кваса

*Квас 2 л, сахар 250 г, крахмал 100 г.*

Хлебный квас процедить, добавить сахар, довести до кипения, влить разведенный водой крахмал и заварить кисель. Подать к столу охлажденным.

#### Кисель из крыжовника

*Крыжовник 400 г, сахар 100 г, крахмал 50 г.*

Крыжовник варить в течение 8—10 минут, затем протереть через сито или процедить через марлю, в отвар (4 стакана) прибавить сахар, закипятить, влить разведенный крахмал, довести до кипения и охладить.

Подавать со взбитыми сливками или сладким ягодным соком.

Так же варить кисель из барбариса, кизила, сливы и алычи.

#### Кисель из меда

*Мед 400 г, крахмал 100 г, вода 1,9 л.*

Мед развести 1 1/2 л горячей воды, довести до кипения, снять пену, добавить разведенный водой крахмал и заварить кисель. В сироп из меда можно добавить лимонную кислоту.

К киселю отдельно подать молоко или сливки.

#### Кисель из пареной калины

*Калина 80 г, сахар 50 г, крахмал 20 г.*

Калину положить в глиняный горшочек или кастрюлю, добавить немного воды, плотно закрыть крышкой и парить в духовом шкафу 2—3 часа. После этого калину протереть через сито, развести горячей водой, добавить сахар, довести до кипения и ввести разведенный крахмал.

#### Кисель из свежих яблок

*Яблоки 400 г, сахар 100 г, крахмал 50 г.*

Свежие яблоки натереть на терке, отжать сок через марлю. Мезгу залить 4 стаканами кипятка и варить 8—10 минут. Затем процедить, отвар смешать с сахаром, вскипятить, прибавить разведенный крахмал, довести до кипения и влить приготовленный яблочный сок, размешать.

Подавать с охлажденным молоком или соком из ягод.

Так же можно приготовить кисель из абрикосов и других фруктов.

#### Кисель из свежих ягод

*Ягоды 400 г, сахар 100 г, крахмал 50 г.*

Свежие ягоды промыть кипяченой водой, растереть деревянной ложкой, сок отжать, влить в стеклянную посуду. Мезгу залить горячей водой и кипятить 5—6 минут. Отвар процедить, всыпать в него сахар, вскипятить. Уменьшив слегка нагрев, влить разведенный крахмал, довести до кипения и влить ягодный сок, размешать.

#### Кисель из сушеной черники

*Черника сушеная 250 г, сахар 250 г, крахмал 100 г, вода 2,2 л, лимонная кислота.*

Чернику перебрать, промыть теплой водой, положить в посуду, залить холодной водой и варить до полного размягчения. Ягоды размять, отвар процедить через марлю, сложенную в несколько слоев, чтобы в кисель не попали мелкие зерна черники. В отвар добавить сахар, лимонную кислоту или сок клюквы, довести до кипения, влить разведенный крахмал и заварить кисель.

#### Кисель из сушеных плодов

*Ягоды и фрукты сушеные (черника, вишни, яблоки, абрикосы) 200 г, сахар 100 г, крахмал 50 г.*

Сушеные фрукты и ягоды промыть, залить теплой водой и поставить на 10—12 часов для набухания. Затем в этой же воде варить их 25—30 минут, после чего процедить через

сито. Отвар (4 стакана) вскипятить с сахаром, прибавить разведенный крахмал, довести до кипения и охладить.

#### **Кисель из черного хлеба**

*Сухари из черного хлеба 200 г, фрукты сушеные 100 г, сахар 100 г, крахмал 50 г, сироп или молоко.*

Хлеб подсушить и подрумянить в духовке, залить водой, прибавить замоченные заранее фрукты, поставить на огонь и кипятить до разваривания фруктов и хлеба, затем протереть все через сито. В отвар с протертым хлебом и фруктами добавить сахар, довести до кипения, влить разведенный крахмал, заварить. Готовый кисель вылить в вазу, посыпать крупным сахаром, охладить. Подавать с молоком или сиропом.

#### **Кисель клюквенный (смородиновый)**

*Клюква или смородина 100 г, сахар 75 г, крахмал 60 г.*

Ягоды перебрать, промыть горячей водой и хорошо размять пестиком или ложкой, добавить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, протереть через сито или отжать через марлю. Выжимки залить 2 стаканами воды, поставить на огонь и кипятить в течение 5 минут, затем процедить. В процеженный отвар положить сахар, вскипятить, влить разведенный крахмал и, размешивая, дать закипеть еще раз. В готовый кисель влить отжатый сок и хорошо размешать.

#### **Кисель молочный**

*Молоко 4 стакана, сахар 80 г, крахмал 50 г, орехи 40 г, сироп фруктовый или ягодный 400 г, ваниль или ванилин.*

Молоко вскипятить с сахаром, ванилью и тертыми орехами, прибавить разведенный крахмал, довести до кипения, перелить в вазу, охладить, посыпать сахаром с тертыми орехами. При подаче на стол полить сиропом.

#### **Кисель овсяный (диетический)**

*Хлопья овсяные 300 г, сахар 50 г, крахмал 40 г, шоколад тертый 30 г, лимонный сок.*

Овсяные хлопья варить в 4 стаканах воды 30—35 минут, затем процедить, добавить сахар, лимонный сок и шоколад, довести до кипения, прибавить разведенный крахмал, заварить. Охладить и подать с ягодным сиропом.

#### **Кисель овсяный (натуральный)**

*Овес 1 кг, вода 1 1/2 л, ягодный сироп, мед или сахар.*

Овес намочить, положить на марлю или полотенце в теплое место, чтобы он начал прорастать. Затем высушить, смолоть или растолочь в ступке.

Солод всыпать в чистую глиняную посуду, влить 3—4 стакана теплой воды и поставить в теплое место для закваски (можно прибавить 2—3 г дрожжей) на 24—26 часов. Когда солод закиснет, влить в него еще 2—3 стакана воды и процедить через сито, чтобы получилось около 1 литра жидкости. Перелить ее в кастрюлю и довести до кипения, помешивая. Когда кисель загустеет, вылить на блюдо, охладить.

Подавать с фруктово-ягодным соком или медом.

#### **Кисель сливочный (густой)**

*Молоко 3/5 стакана, сливки 3/5 стакана, сахар 40 г, крахмал 30 г, ванилин.*

В кипящем молоке растворить сахар, влить крахмал, разведенный холодными сливками, добавить ванилин и, непрерывно помешивая, варить при слабом кипении до загустения. Готовый кисель разлить в формы, смоченные водой и посыпанные сахаром, охладить.

Подать на стол, полив фруктовым сиропом.

#### **Кисель слоеный**

На противень, смоченный водой и посыпанный сахаром, налить слой молочного киселя и хорошо охладить. На застывший слой молочного киселя налить остывший, но еще не полностью загустевший клюквенный кисель, охладить.

Подать на стол, разрезав на порции.

### *Десертные кремы*

Основные продукты для приготовления десертных кремов — 20 %-ные сливки или сметана, яйца, молоко, сахар, желатин. В качестве добавок используют варенье, измельченные орехи, какао, кофе, изюм, печенье; для аромата — ванилин, ликер и др. Приготовленный крем разливают в формочки и охлаждают. Перед подачей на стол крем из формочек выкладывают на десертные тарелки, блюда или в специальные вазочки — креманки. Чтобы выложить крем, формочки на несколько секунд опускают в горячую воду, затем вынимают, обтирают полотенцем, накрывают тарелками, опрокидывают вверх дном и, встряхнув, снимают формочки.

Украшают десертные кремы свежими ягодами и кусочками фруктов или ягодами и фруктами из варенья, компотов, а также тертым шоколадом, молотыми орехами, кусочками печенья и вафель.

### Крем ванильный

*Сливки 2 стакана, сахарная пудра 180 г, ванильный сахар 1 ст. ложка, желатин 4 ч. ложки, молоко 2 ст. ложки.*

В посуде (достаточно вместительной, так как при взбивании сливки увеличиваются в объеме в 1 1/2—2 раза), поставленной на лед или в холодную воду, взбить в густую пену охлажденные сливки, добавить сахарную пудру и ванильный сахар, размешать. Желатин замочить в воде, после набухания растворить в горячем молоке, перемешать, процедить и охладить до температуры 25—30°. Затем влить его тонкой струйкой, непрерывно помешивая, во взбитые сливки. Разлить в формы и охладить.

### Крем из белков и черники

*Черника 1 стакан, белки 6 шт., сахарная пудра 6 ч. ложек, вафли.*

Из белков и сахарной пудры взбить густую пену, смешать с ягодами и выложить горкой в стеклянную вазу. Охладить. Перед подачей на стол украсить вафлями, нарезанными треугольниками.

### Крем из сливок

*Жирные сливки 1 стакан, сахарная пудра 100 г, желатин 2 ч. ложки, ванилин.*

Сливки влить в кастрюлю, поставить на лед или в холодную воду и взбивать до образования густой пены. Во взбитые сливки, все время помешивая их, постепенно всыпать сахарную пудру, ванилин, а затем тонкой струйкой влить растворенный теплый желатин. Крем быстро разлить в формы и охладить.

### Крем лимонный со сливками

*Яйца 6 шт., сливки 1 стакан, сахар 200 г, сахарная пудра 100 г, желатин 4 ч. ложки, белое десертное вино 2—3 ст. ложки, шоколад 50 г, ягоды из варенья, лимонный сок, цедра, ванилин.*

Желтки растереть с сахаром, влить половину замоченного в вине и растворенного желатина, добавить взбитые белки, лимонный сок, цедру и хорошо вымешать. Когда масса начнет густеть, вылить ее в смоченную холодной водой и посыпанную сахарной пудрой форму.

Сливки взбить в посуде, опущенной в холодную воду. Когда сливки начнут густеть, всыпать сахарную пудру с ванилином, а потом влить остаток желатина. Взбитые сливки выложить в смоченную холодной водой и посыпанную сахарной пудрой посуду.

Перед подачей на стол охлажденный лимонный крем осторожно отделить ножом от стенок формы, выложить на круглую стеклянную тарелку и посыпать натертым на терке шоколадом. Охлажденные взбитые сливки ложкой выложить вокруг лимонного крема. На каждую порцию сливок положить ягоды из варенья.

### Крем с абрикосовым джемом

*Молоко 4 стакана, яйца 6 шт., сахар 230 г, сливочное масло 1 ст. ложка, мука 2 ст. ложки, крахмал 1 ст. ложка, абрикосовый джем 1 стакан, сметана 2 стакана, сахарная пудра 100 г, желатин 3 ч. ложки, цедра 1/2 лимона, ванилин, печенье.*

Желтки растереть с сахаром, добавить муку, крахмал, влить тонкой струйкой горячее молоко. Посуду с массой поставить на маленький огонь и варить, помешивая. Как только масса начнет густеть, добавить взбитые белки и масло. Сняв с плиты, смешать с абрикосовым джемом, ванилином, выложить в чашечки и охладить.

Свежую густую сметану взбить с сахарной пудрой в воздушную массу, добавить в нее лимонную цедру и растворенный в воде желатин.

Готовый крем разложить в вазочки. Положить в каждую по столовой ложке взбитой сметаны и воткнуть в нее несколько печений.

### Крем сметанный

*Сметана 1 стакан, сахарная пудра 100 г, желатин 2 ч. ложки, ванилин.*

Сметану влить в кастрюлю, добавить сахарную пудру, ванилин, поставить на лед или в холодную воду и взбивать, пока объем сметаны не увеличится примерно вдвое. После этого в сметану, помешивая ее, влить тонкой струйкой растворенный теплый желатин. Полученный крем, хорошо перемешав, быстро разлить в вазочки или формы и охладить.

Крем из сметаны можно приготовить с добавлением пюре из свежих ягод: земляники, клубники, малины и других. Ягоды нужно предварительно перебрать, промыть в холодной воде и протереть через сито, а затем смешать со взбитой сметаной (до того как вливать желатин).

### Крем сметанный с персиками

*Сметана 4 стакана, белки 4 шт., сахарная пудра 200 г, персиковый компот 4 стакана, желатин 4 ч. ложки, ванилин, ягоды из варенья.*

Охлажденную сметану взбить, подсыпая сахарную пудру и ванилин. Затем размешать с растворенным в компоте же-

латином, взбитыми белками и разлить в вазочки. Когда крем застынет, положить на каждую порцию половинку персика, а на персик — ягоду из варенья.

#### Крем шоколадный (кофейный)

*Жирные сливки 1 стакан, сахарная пудра 100 г, желатин 2 ч. ложки, порошок какао 1 ст. ложка, ванилин.*

Сливки перелить в кастрюлю, поставить на лед или в холодную воду и взбивать до образования густой пены. Во взбитые сливки, перемешивая их, постепенно всыпать сахарную пудру, смешанную с порошком какао, ванилин и, не переставая мешать, тонкой струйкой влить растворенный теплый желатин. После этого крем разлить в формы и охладить.

Для приготовления кофейного крема желатин растворить в 1/4 стакана крепкого кофейного отвара, приготовленного из 2 чайных ложек натурального кофе.

#### Крем ягодный

*Сливки 1 стакан, сахарная пудра 150 г, ягоды 1/2 стакана, желатин 2 ч. ложки.*

Свежие или замороженные ягоды (земляника, малина) перебрать, промыть в холодной воде и протереть через сито. Полученное пюре перемешать с сахарной пудрой. Сливки перелить в кастрюлю, поставить ее на лед или в холодную воду и взбивать до образования густой пены. Во взбитые сливки положить ягодное пюре и хорошо размешать, затем, не переставая размешивать, влить тонкой струйкой растворенный теплый желатин. Полученный крем быстро разлить в формы и охладить.

#### Крем яичный с фруктами

*Яйца 4 шт., сахар 100 г, сливки 1 стакан, желатин 2 ч. ложки, белое сухое вино 2 ст. ложки, апельсин 1 шт., сок и цедра 1/2 лимона, фрукты из компота.*

Желтки растереть с сахаром, добавить лимонный сок и цедру, взбитые белки и сливки, растворенный в вине желатин и перемешать. Охладить. Приготовленным кремом залить фрукты, разложенные в низенькие широкие вазочки.

## Желе

Для приготовления желе используют фруктовые и ягодные соки, сиропы, отвары, молоко, а также желатин и сахар.

Предварительно замоченный в воде желатин кладут в приготовленный сахарный сироп и, непрерывно помешивая,

доводят до кипения, затем вливают ягодный или фруктовый сок.

Желе с фруктами готовят следующим образом: в формочки или креманки разливают желе, дают ему застыть, затем раскладывают на нем ягоды или фрукты и снова заливают желе. Ягоды, цитрусовые и ананасы следует брать сырыми, остальные плоды — вареными.

#### Желе в корзиночках

*Апельсины 3 шт., сахар 200 г, вода 3 стакана, желатин 1 ст. ложка.*

Апельсины обдать кипятком, вытереть и разрезать пополам. Середину апельсина осторожно выбрать чайной ложкой, края вырезать зубчиками. Полученную корзиночку наполнить апельсиновым желе.

#### Желе витаминное

*Ягодный сок 1 стакан, сахар 150—200 г, вода 3—4 ст. ложки.*

Ягоды черной и белой смородины, крыжовника и ежевики промыть, тщательно растереть, отжать сок.

Сахар растворить в воде, довести ее до кипения и влить сок. Полученное желе разлить в стерилизованные банки, закупорить и хранить в темном прохладном месте.

Из оставшихся отжимок можно приготовить компот или кисель.

#### Желе вишневое

*Вишни 750 г, сахар 200 г, вода 3 стакана, желатин 1 ст. ложка.*

Спелые вишни сполоснуть холодной водой и откинуть на сито или дуршлаг, затем высыпать в кастрюлю и растолочь. Массу выложить на сито, слегка отжать ложкой. Отжимки залить водой, довести до кипения и процедить. В полученный отвар положить сахар, довести до кипения и ввести предварительно замоченный желатин. Размешать, чтобы он полностью растворился, и влить вишневый сок. Разлить в формочки и охладить.

#### Желе из апельсинов

*Апельсины 2 шт., сахар 200 г, вода 2 стакана, желатин 1 ст. ложка, лимонная кислота.*

С апельсинов срезать корки, мякоть разрезать на тонкие ломтики, удалить зерна, засыпать половиной нормы сахара и оставить на 30—40 минут. Воду вскипятить с оставшимся сахаром и цедрой, влить подготовленный желатин и держать

на огне, помешивая, до полного его растворения. Снять с огня, влить апельсиновый сок, по вкусу прибавить лимонную кислоту.

Желе процедить, слегка охладить, вылить в приготовленные формочки или на пирог (слой желе не должен быть выше 2 см) и поставить на холод до загустения. На застывший слой желе положить ломтики апельсина и залить их оставшимся желе.

#### Желе из ревеня

*Черешки ревеня (очищенные) 1 кг, сахар 650 г, вода 3—3 1/2 л, желатин 4 ст. ложки, корица, ванилин.*

Подготовленные черешки варить в воде до мягкости. К отвару добавить сахар, нагреть до кипения, после чего положить корицу или ванилин, растворить в нем желатин, процедить.

Желе разлить в небольшие стеклянные банки и охладить. Хранить в холодном месте, посыпав желе слоем сахарной пудры или мелко истолченного сахарного песка.

#### Желе лимонное

*Лимон 1 шт., сахар 200 г, вода 3 стакана, желатин 1 ст. ложка.*

С лимона снять цедру, положить ее в приготовленный сахарный сироп, добавить замоченный в воде желатин и держать на слабом огне, помешивая, до полного растворения желатина. Затем влить лимонный сок, процедить, разлить в формочки.

#### Желе многослойное (клюквенно-молочное)

Клюкву перебрать и промыть, отжать сок и поставить его на холод. Из выжимок приготовить отвар, добавить в него сахар, довести до кипения и ввести замоченный желатин. Размешать, чтобы он полностью растворился. Затем снять с огня, добавить клюквенный сок, разлить желе в формочки слоем 1 см и поставить на Холод.

Вскипятить молоко, растворить в нем сахар и желатин, добавить ванильный сахар, дать закипеть и снять с огня. Желе остудить до 18—20° и разлить в формочки с застывшим клюквенным желе слоем 1 см. Когда молочное желе застынет, разлить в формочки оставшееся клюквенное желе и поставить их на холод.

При приготовлении желе с большим количеством слоев толщину каждого слоя уменьшают и используют желе различной окраски (апельсиновое, лимонное, смородиновое и др.).

Формочки с застывшим слоеным желе опустить на несколько секунд в теплую воду, обтереть и, перевернув, переложить желе в креманки или на тарелки.

#### Желе молочное

*Молоко 2 1/2 стакана, сахар 100 г, плоды (персики, сливы, абрикосы, вишни без косточек и др.) 200 г, желатин 2 ч. ложки, ванильный сахар.*

Молоко с сахаром кипятить до растворения крупинок сахара. Добавить заранее замоченный желатин и ванилин, все хорошо перемешать до полного растворения желатина и разлить в вазочки, положив в них заранее подготовленные фрукты или ягоды.

#### Желе с красным вином

*Красное вино 1 стакан, сахар 200 г, вода 2 стакана, желатин 2 ст. ложки, ванильный сахар, лимонная кислота.*

Сахар залить горячей водой и, не снимая с огня, добавить заранее замоченный желатин. Помешивая, довести до кипения, влить вино, добавить ванильный сахар, лимонную кислоту, процедить. Разлить в формочки, охладить.

#### Желе яблочное

*Яблоки 400 г, сахар 100 г, сироп из клюквы 2/3 стакана, желатин 1 1/2 ст. ложки.*

Промытые горячей водой яблоки нарезать, залить водой (3 стакана), варить на слабом огне 25—30 минут. Затем яблоки с отваром процедить через густое сито или марлю. Жидкость перелить в кастрюлю, добавить сахар, закипятить, снять с огня, влить растворенный процеженный желатин. Готовое желе разлить в формочки, сполоснув их холодной водой, охладить. Перед подачей на стол выложить желе на тарелку, полить клюквенным сиропом или ванильным соусом.

#### Малина в желе из красной смородины

*Красная смородина 400 г, малина 300 г, сахар 200 г, вода 2 стакана, желатин 1 ст. ложка.*

Желатин замочить в 1/2 стакана холодной воды. Красную смородину размять в миске, переложить в полотняный мешочек и отжать сок. Выжимки залить горячей водой и снова отжать. Жидкости вместе с соком должно быть 3 стакана.

Добавить в жидкость сахар и растворенный желатин. В полужаппевшее желе добавить перебранную, промытую и обсушенную малину. Дать желе застыть в форме, затем выложить на тарелку и обложить хрустящими бисквитами.

#### Фрукты в желе

*Груши 3 шт., айва 2 шт., яблоки 3 шт., лимон 1 шт., миндальные пирожные 2 шт., ликер, разведенный водой (1 ст.*

ложка ликера на 1/2 стакана воды), сахар 400 г, молоко 2 стакана, желтки 4 шт., желатин 2 ч. ложки.

Вскипятить 200 г сахара с 2 стаканами воды. Груши и яблоки очистить от кожуры, отварить в сиропе до мягкости. Айву очистить, нарезать крупными дольками, удалить семена и сварить в кипятке до полуготовности, а затем в сиропе — до мягкости. Подготовленные фрукты разложить на глубоком стеклянном блюде, сверху посыпать нарезанными квадратиками миндальными пирожными, смоченными в ликере.

Молоко вскипятить. 250 г сахара растереть с желтками и, непрерывно помешивая, постепенно влить горячее молоко. Добавить тертую цедру лимона и растворенный желатин.

Смесь слегка остудить и залить фрукты так, чтобы они были полностью покрыты. Поставить на холод на 2 часа, чтобы желе хорошо застыло.

## Муссы

Готовят муссы в основном из тех же продуктов, что и желе, и почти таким же способом, только массу взбивают. Перед взбиванием мусс следует охладить до 35—40°. При взбивании посуду надо поставить на лед или в холодную воду (объем смеси должен увеличиться в 2—3 раза). Хорошо взбитый мусс имеет густую пенообразную консистенцию. Мусс можно приготовить и без желатина, заменив его манной крупой.

подавая мусс к столу, его следует разлить в формочки, а после застывания погрузить их на несколько секунд в горячую воду и осторожно вытряхнуть содержимое в креманки или десертные тарелки.

### Мусс из апельсинов

*Апельсины 2 шт.; лимон 1 шт.; сахар 200 г, вода 2 1/2 стакана, желатин 2 1/2 ст. ложки.*

Желатин залить 1/2 стакана воды, оставить для набухания. Из воды и сахара сварить сироп, влить желатин, довести до кипения, снять кастрюлю с плиты, всыпать натертую на мелкой терке цедру 2 апельсинов, добавить апельсиновый и лимонный соки, накрыть крышкой и охладить до комнатной температуры. Затем процедить жидкость через марлю и взбивать до превращения ее в пену. Переложить взбитую массу в смоченную холодной водой форму и вынести на холод.

Перед подачей на стол опустить форму на несколько секунд в горячую воду, обтереть полотенцем и выложить мусс на блюдо.

### Мусс из арбуза

*Мякоть арбуза 900 г, сахар 100 г, желатин 10 г, лимонная кислота.*

Из мякоти арбуза при помощи соковыжималки отжать сок. В сок ввести сахар и лимонную кислоту, а затем, доведя до кипения, растворить в нем предварительно замоченный желатин. Полученную массу охладить до 30—35°, взбить, переложить в порционную посуду и снова охладить.

### Мусс из вишен

*Вишни без косточек 200 г, сахар 200 г, белки 2 шт., ванильный сахар.*

Из промытых спелых вишен удалить косточки, очищенные ягоды соединить с белками, сахаром и взбивать до образования крепкой пены (масса должна увеличиться в объеме в 2—3 раза). В конце взбивания всыпать ванильный сахар. Готовый мусс разлить в формочки и вынести на холод.

### Мусс из облепихи

*Облепиха 350 г, сахар 200 г, вода 1 л, желатин 2 ст. ложки.*

Свежую или замороженную облепиху перебрать и промыть в воде, откинуть на сито или дуршлаг. Ягоды растолочь, развести стаканом воды и протереть через сито. Отжимки залить 3 стаканами воды, поставить на огонь, довести до кипения и процедить. В процеженный отвар положить сахар и предварительно замоченный в воде желатин. Отвар поставить на огонь и, все время помешивая, довести до кипения. После растворения желатина отвар снять с огня, немного остудить, соединить с процеженным соком облепихи и взбить до образования однородной пенистой массы. Когда масса начнет густеть, разлить ее в формочки и поставить на холод.

### Мусс из яблок

*Яблоки 700 г, сахар 100 г, вода 1 л, желатин 2 ч. ложки, лимонный сок 1 ч. ложка.*

С яблок снять кожуру, залить ее водой и отварить. Отвар процедить через сито, положить в него сахар, размешать и ввести предварительно замоченный в воде желатин. Затем отвар поставить на плиту, и, помешивая, варить до растворения желатина.

Очищенные от кожуры и залитые подкисленной водой (чтобы не темнели) яблоки натереть на терке и сразу же опустить в немного охлажденный отвар с желатином. Затем Массу взбить до густоты сметаны, разлить в формы и охладить.

### Мусс из яблок (без желатина)

*Яблоки антоновские 500 г, сахар 100 г, вода 1/3 стакана, лимонный сок 1 ч. ложка.*

Промытые яблоки разложить на листе или на сковороде, подлить немного воды и поместить в горячий духовой шкаф. Когда яблоки станут мягкими, протереть их через сито, влить в пюре сахарный раствор и взбивать до тех пор, пока мусс не увеличится в объеме в 2—3 раза. Если мусс получился недостаточно кислым, во время взбивания необходимо добавить в него лимонный сок. Готовый мусс выложить в форму и поставить на холод.

### Мусс лимонный с манной крупой

*Лимон 1 шт., сахар 200 г, манная крупа 150 г, вода 1 л.*

Натереть цедру лимона на терке, выжать из него сок. Воду, сахар, цедру и лимонный сок (если смесь недостаточно кисла, добавить лимонной кислоты по вкусу) вскипятить и всыпать в жидкость, помешивая, манную крупу. Хорошо разварить ее на небольшом огне.

Когда каша загустеет, снять с огня, остудить до температуры парного молока, поставить кастрюлю с кашей в холодную воду и взбивать, пока вся масса не остынет и не станет густой. Вылить мусс в смоченную холодной водой форму и поставить в холодильник примерно на 2 часа. Перед подачей выложить мусс на тарелку, полить лимонным сиропом.

### Самбук из яблок

*Яблоки 300 г, сахар 80 г, желатин 1/2 ст. ложки, яйцо 1 шт.*

*Рна сиропа: вино виноградное 1 1/2 ст. ложки, сахар 2 ст. ложки, вода 2 ст. ложки.*

Яблоки испечь в кожуре, охладить и протереть через дуршлаг. Пюре соединить с сахаром и белком, взбить до образования пышной массы. Влить в нее тонкой струей растворенный желатин, быстро размешать, вылить в форму, охладить.

Подавать, полив сиропом, приготовленным из вина, кипяченой воды и сахара.

При приготовлении самбука из абрикосов или кураги надо сварить их в небольшом количестве воды (на 400 г фруктов — 1/4 стакана воды), а затем протереть через дуршлаг.

### Суфле

Для приготовления суфле — воздушных пирогов — используют молоко, фруктово-ягодное пюре, ароматические

вещества. Необходимым компонентом любого суфле являются хорошо взбитые яичные белки (перед взбиванием их необходимо охладить). По сравнению с первоначальным объемом белков в результате взбивания должен увеличиться в 4—6 раз. Это нужно учитывать, выбирая посуду для взбивания.

Взбитые белки следует использовать сразу же, не допуская их оседания.

Фруктовое или ягодное пюре, в которое добавлены взбитые белки, выкладывают в смазанную маслом форму. Поверхность суфле можно украсить узорами из оставшейся массы, которую кладут в кондитерский мешок или кулек (корнетик), сделанный из плотной белой бумаги.

Суфле выпекают в духовом шкафу при температуре 180—200° в течение 10—15 минут. Объем суфле при выпекании увеличивается в 2—3 раза, что следует учитывать, выкладывая суфле в форму. При подаче на стол суфле посыпают сахарной пудрой.

### Суфле «Аида»

*Белки 10 шт., персики 150 г, абрикосы 150 г, апельсины 150 г, сахар 250 г, сливочное масло 1/2 ст. ложки, сахарная пудра 1 ст. ложка, вишневая наливка 2 ст. ложки.*

Абрикосы и персики промыть, удалить косточки, размять в пюре. Апельсины очистить, мелко порезать и тоже размять, затем смешать с абрикосовым и персиковым пюре и сахаром. Полученную смесь варить на небольшом огне до загустения, затем соединить с вишневой наливкой. Ввести взбитые белки. Выложить суфле в смазанную маслом форму и поместить в духовой шкаф.

### Суфле ванильное

*Мука 1 ч. ложка, яйца 9 шт., сахар 120 г, молоко 1 стакан, сливочное масло 1 ст. ложка, ванилин.*

В глубокую посуду влить белки и поставить их на холод. Желтки растереть с сахаром и мукой, влить молоко (1/2 стакана), и помешивая, нагревать массу, не доводя до кипения, пока не загустеет. Затем добавить в нее ванилин по вкусу.

Охлажденные белки взбить и осторожно перемешать с горячей массой. Суфле выложить горкой на смазанное маслом металлическое блюдо или алюминиевую сковороду, нанести на него рисунок, поставить на 12—15 минут в негорячий Духовой шкаф и выпекать до готовности.

Так же можно приготовить шоколадное суфле (в массу, перед тем как поставить ее на огонь, добавить 130—140 г шоколада или 45 г какао) и кофейное (в массу влить 2 столовые ложки крепкого натурального кофе).



### Суфле из бананов

*Бананы 400 г, сахар 130 г, сахарная пудра 1 ст. ложка, белки 10 шт., сливочное масло 1 ст. ложка.*

Приготовить пюре из очищенных сырых бананов, добавить сахар и ввести взбитые белки. Массу выложить в форму, смазанную маслом, и запечь.

### Суфле из малины

*Малина 300 г, сахар 150 г, молоко 1 1/2 стакана, белки 9 шт., сливочное масло 1 ст. ложка.*

Малину перебрать, промыть, протереть через сито и варить с сахаром до загустения (готовое пюре должно не стекать с ложки, а падать хлопьями). Горячее пюре постепенно добавлять в хорошо взбитые белки, осторожно перемешивая их сверху вниз.

Массу выложить горкой на смазанное маслом металлическое блюдо или алюминиевую сковороду, ножом или при помощи кондитерского мешка нанести на суфле рисунок и поставить на 12—15 минут в негорячий духовой шкаф. Пропеченное суфле должно хорошо подняться, уплотниться и покрыться темно-золотистой корочкой.

Готовое суфле посыпать сахарной пудрой и сразу же подать на стол с холодным молоком. Хранить суфле нельзя, так как оно быстро опадает и становится плотным.

Так же готовят суфле из земляники, клубники, черной смородины.

### Суфле из сметаны

*Сметана 1 1/3 стакана, мука 2 ст. ложки, яйца 10 шт., сахар 200 г, лимонная цедра 10 г, сахарная пудра 2 ст. ложки, сливочное масло 1 ст. ложка.*

*Первый способ.* Желтки растереть с сахаром, добавить муку, сметану и, помешивая, варить 5—7 минут, после чего ввести ошпаренную кипятком лимонную цедру, все перемешать и соединить со взбитыми белками. Суфле выпекать в смазанной маслом форме. Готовое суфле посыпать сахарной пудрой.

*Второй способ.* Муку смешать со сметаной, вскипятить и при помощи миксера взбить до получения однородной массы. Затем смесь остудить, ввести в нее желтки, сахар, нашинкованную и ошпаренную кипятком лимонную или апельсиновую цедру и взбитые белки. Все тщательно перемешать, выложить в глубокую смазанную маслом форму и запечь.

К суфле из сметаны можно подать свежую, хорошо взбитую с сахарной пудрой сметану или сливки.

### Суфле из хлеба

*Пшеничный хлеб 180 г, молоко 1 стакан, изюм 30 г, сахар 200 г, сливочное масло 1 ст. ложка, яйца 3 шт., сахар 1 ст. ложка.*

Мякиш черствого пшеничного хлеба нарезать мелкими кубиками, залить молоком и оставить на 30—40 минут, после чего при помощи миксера перемешать в однородную массу. Желтки растереть с сахаром, смешать с тщательно промытым изюмом без косточек. Белки взбить в пену и ввести в смесь. Суфле выпекать в смазанной маслом форме. При подаче на стол посыпать сахарной пудрой.

### Суфле из хурмы

*Хурма 200 г, белки 10 шт., сахар 125 г, сливочное масло 1 ст. ложка, сахарная пудра 2 ст. ложки.*

Промытую хурму разрезать на 4 части, вынуть косточки, залить водой и припустить до готовности, добавив лимонную кислоту, затем протереть. В полученное пюре добавить сахар и, помешивая, варить до загустения. Смесь осторожно соединить со взбитыми белками. Сковороду смазать сливочным маслом, выложить на нее горкой приготовленную массу и запечь в духовом шкафу. Готовое суфле посыпать сахарной пудрой.

### Суфле из яблок

*Яблоки антоновские 250 г, сахар 150 г, яйца 9 шт., сливочное масло 1 ст. ложка, молоко 1 1/2 стакана.*

Яблоки промыть, разрезать пополам, положить в мелкий сотейник и, подлив немного воды, запечь в духовом шкафу. Печеные яблоки протереть через сито. Пюре переложить в маленький сотейник, всыпать сахар и, помешивая, варить до загустения. Белки взбить, соединить с пюре и выпекать суфле так же, как в предыдущем рецепте.

### Пудинги

Пудинг можно приготовить из сухарей, белого хлеба, творога, различных круп, ягод, фруктов, овощей. Он должен быть нежным и пышным. Необходимо помнить, что это изделие быстро портится, поэтому готовить его нужно небольшими порциями, на один день.

Для выпекания пудинга форму или кастрюлю следует густо смазать жиром и обсыпать тертыми сухарями.

Приготовленной массой нужно заполнить не более 2/3 объема формы. Выпекать в открытой форме, не перемешивая ее, чтобы пудинг не осел. Выпеченный пудинг отстает от краев формы. Его можно также варить на водяной бане.

Пудинг подают к столу в горячем виде с фруктовым или ягодным соусом, соком, взбитой сметаной.

#### Пудинг из ванильных сухарей

*Сухари 150 г, яйца 3 шт., сахар 100 г, молоко 2 стакана, цукаты 50 г, изюм 100 г, сливочное масло 100 г.*

Ванильные сухари разломать, сложить в кастрюлю или миску, залить горячим молоком, накрыть и оставить на 15—20 минут. Цукаты нарезать небольшими кубиками, изюм перебрать и промыть в холодной воде. Яичные желтки отделить от белков, растереть с сахаром и смешать с размоченными сухарями. Затем положить нарезанные цукаты, изюм, растопленное масло, взбитые яичные белки и все хорошо перемешать. Приготовленную массу выложить в специальную форму с отверстием посередине, предварительно смазав ее густым слоем масла и посыпав сухарями. Форму заполнить только на 3/4 высоты. Наполненную форму поставить на 30—40 минут в духовой шкаф со средним жаром. Пудинг считается готовым, когда он поднимется, делается упругим и будет отставать от краев формы.

Готовый пудинг выложить на блюдо и подать горячим. При желании его можно полить фруктовым или ягодным соусом.

#### Пудинг из свежих вишен

*Вишни 400 г, сахар 100 г, сметана 1 стакан, яйца 2 шт., мука 50 г, сухари 30 г, масло 1 ст. ложка.*

Вишни очистить, всыпать сахар, оставить на 30 минут. Муку растереть со взбитыми яйцами, сметаной и сахаром, залить вишни, выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, запечь в духовке.

#### Пудинг из сливок и бисквита

*Желтки 3 шт., сахар 100 г, густые сливки 2 стакана, сухой бисквит 50 г, цукаты 25 г, желатин 2 ст. ложки, вода 1/4 стакана, ванильный сахар.*

Желтки растереть с сахаром добела, добавить воду и ванильный сахар, проварить на пару, не давая кипеть. Когда сахар растворится, масса загустеет и станет глянцевой, ее нужно хорошо остудить.

Взбить сливки в густую пену и осторожно добавить их в остывшую массу. Прибавить мелко нарезанные цукаты и измельченный сухой бисквит, соединить с растворенным желатином, выложить в смоченную холодной водой форму и поставить на холод.

Перед подачей форму обернуть горячим полотенцем, выложить пудинг на тарелку и полить фруктовым соком.

#### Пудинг из яблок

*Яблоки 200 г, сахар 100 г, изюм 100 г, яйца 3 шт., молотые сухари 200 г, сливочное масло 1 ст. ложка, корица 1 ч. ложка.*

Яблоки очистить, натереть на терке, смешать с сахаром, корицей и желтками, добавить сухари, изюм и взбитые белки, все смешать. Выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Запечь в духовке. Подавать с фруктовым или ягодным соком.

#### Пудинг-кофе с шоколадом

*Кофе черный жидкий 1 стакан, топленое сливочное масло 100 г, мука 150 г, шоколад (порошок) 100 г, яйца 3 шт., сахар 200 г, молотые сухари 100 г.*

Кофе заварить молоком, постепенно всыпать, размешивая, муку, вскипятить, прибавить шоколад, снять с огня, размешать, слегка остудить. Желтки растереть с сахаром и добавлять в массу по одной ложке, старательно размешивая. Затем прибавить сухари и взбитые белки и варить на водяной бане 1 час.

#### Пудинг маковый

*Мак 200 г, яйца 5 шт., панировочные сухари 3 ст. ложки, сахар 100 г, цедра 1/2 лимона, молоко 2 стакана.*

Для соуса: молоко 3 стакана, яйца 3 шт., мука 3 ч. ложки, сахар 200 г, ванилин.

Мак хорошо промыть, залить молоком, сварить до мягкости. Слить молоко, пропустить мак через мясорубку. Желтки растереть с сахаром, мак смешать с сухарями и тертой цедрой, прибавить растертые желтки, взбитые в густую пену белки, осторожно перемешать сверху вниз. Выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. Варить на пару в течение часа. Готовый пудинг залить ванильным соусом и подавать горячим.

#### Пудинг миндальный

*Сладкий миндаль 50 г, горький миндаль 5 г, черствая булка 200 г, молоко 3 ст. ложки, сахар 50 г, сметана 1 стакан, яйца 6 шт., сухари 30 г, сливочное масло 30 г.*

Миндаль обдать кипятком, снять кожуру, просушить, натереть на терке. Булку размочить в молоке, отжать, смешать с миндалем, сахаром и желтками, прибавить сметану, хорошенько растереть, добавить взбитые белки, перемешать, выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Варить 1 час на водяной бане. Подавать с фруктовым или ягодным соком.

### Пудинг молочный

*Молоко 4 стакана, яйца 2 шт., мука 100 г, крахмал 2 ст. ложки, сливочное масло 2 ст. ложки, сахар 3 ст. ложки, ваниль, ягодный сок или варенье.*

Молоко вскипятить с ванилью. Желтки растереть с сахаром, смешать с мукой. Сначала вливать понемногу горячее молоко в желтки, а потом желтки с мукой влить в остальное молоко, вскипятить, помешивая, чтобы не было комков, добавить масло и взбитые белки, поставить на 5 минут в духовой шкаф. Вылить в форму, остудить, подавать с соком или вареньем. В пудинг можно положить тертый шоколад.

### Пудинг ореховый

*Грецкие орехи 150 г, яйца 3 шт., белый хлеб 250 г, сахар 200 г, молоко 1 1/2 стакана, сливочное масло 100 г.*

Мякиш белого хлеба намочить в молоке, орехи слегка подсушить, очистить от скорлупы и пропустить через мясорубку. Яичные желтки растереть с сахаром и соединить с ореховой массой, намоченным в молоке белым хлебом и растопленным сливочным маслом. Все хорошо перемешать, добавить взбитые белки и выложить в специальную форму или на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями.

Пудинг выпекать в духовом шкафу со средним жаром 30—40 минут. Готовый пудинг выложить из формы на блюдо и подать горячим. Его можно полить ванильным соусом или подать соус отдельно.

### Пудинг рисовый

*Рис 1 стакан, сахар 230 г, сливочное масло 100 г, молоко 2 стакана, яйца 4 шт., цукаты 50 г, изюм 100 г, ванилин.*

Рис хорошо перебрать и промыть, положить в кипящую воду. После 10 минут кипения откинуть на сито, дать стечь воде, затем положить рис обратно в кастрюлю, залить горячим молоком и варить 15 минут, слегка охладить.

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить ванилин и смешать с рисом. Положить кусочки цукатов, промытый изюм, сливочное масло, очищенные дробленые орехи и белки, взбитые в густую пену. Все хорошо перемешать. Приготовленную массу выложить в специальную форму или на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и поставить на 30—40 минут в духовой шкаф со средним жаром. Когда пудинг будет готов, достать его из духовки, но из формы не вынимать.

Перед подачей на стол пудинг выложить из формы на блюдо. Отдельно в соуснике можно подать фруктовый или ягодный сок.

### Пудинг с вином

*Вино 1/2 стакана, вода 3 ст. ложки, сливочное масло 2 ст. ложки, сахар 2 ст. ложки, молотые сухари 150 г, яйца 3 шт., корица, фруктовый сок.*

Половину масла подогреть, поджарить в нем тертую булку, залить горячим вином и водой. Остальное масло растереть добела с желтками, сахаром и корицей, смешать с булкой и вином, прибавить взбитые белки, запечь в форме.

### Пудинг с джемом

*Мука 230 г, сливочное масло 115 г, сахарная пудра 115 г, яблоки 500 г, яйца 2 шт., сливовый джем 70 г, молоко 1/2 стакана, абрикосовый джем 60 г, вода 2 ст. ложки, соль.*

Яблоки промыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Просеянную муку и соль смешать с сахарной пудрой, яйцами, молоком и сливочным маслом. Полученная смесь должна иметь консистенцию сметаны.

Форму смазать жиром, дно покрыть сливовым джемом, затем положить слой яблок, а сверху — подготовленную смесь. Выпекать при температуре 175° около часа. Перед подачей выложить в тарелку и полить горячим абрикосовым джемом, смешанным с кипяченой водой.

### Пудинг творожный

*Творог сухой 500 г, сахар 100 г, яйца 4 шт., манная крупа 1/4 стакана, сметана 2 ст. ложки, изюм 50 г, апельсиновые корки 50 г, ванилин, панировочные сухари.*

Для молочного соуса: *яйца 3 шт., крахмал 1 ч. ложка, мука 1 ч. ложка, молоко 2 стакана, цедра 1 лимона, сахар 200 г.*

Желтки растереть с сахаром добела, перемешать с пропущенным через мясорубку творогом, манной крупой, размоченной в сметане, изюмом, нарезанными апельсиновыми корками, ванилином и взбитыми в крутую пену белками. Все это осторожно перемешать сверху вниз и выложить в хорошо смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. Поставить форму в нагретый духовой шкаф и выпекать до тех пор, пока края пудинга не отстанут от формы (воткнутая в него щепочка после вытаскивания должна быть сухой). Пудинг выложить на блюдо, полить молочным соусом, оставшийся соус подать отдельно.

Чтобы приготовить соус сахар с яйцами растереть в пену. Добавить, продолжая растирать, крахмал, затем муку, постепенно влить кипящее молоко, помешивая массу. Когда все молоко будет влито, поставить кастрюлю с соусом на огонь и, мешая, проварить смесь до образования пузырьков. Остудить и всыпать натертую на мелкой терке цедру лимона.

### Пудинг творожный с орехами

*Творог 500 г, сахар 100 г, сухари 4 ст. ложки, изюм 100 г, орехи или миндаль 50 г, цедра 1 лимона или апельсина, сливочное масло 3 ст. ложки, соль 1/2 ч. ложки.*

Толченые сухари просеять через сито. Орехи (или миндаль, очищенный от кожуры) мелко нарубить, поджарить в духовом шкафу до светло-коричневого цвета и растереть в ступке с 2 столовыми ложками сахара. Изюм очистить от веточек и промыть в теплой воде.

В протертый через сито творог прибавить сахар, 3 столовые ложки растопленного масла, яичные желтки, соль, лимонную цедру и тщательно выбить деревянной лопаточкой. Затем смешать творожную массу с толчеными сухарями, орехами, изюмом, добавить взбитые в густую пену белки.

Форму для пудинга смазать сливочным маслом, посыпать сахарным песком и наполнить творожной массой на 3/4 высоты, закрыть крышкой и поместить в большую кастрюлю с водой (вода должна доходить до 1/2 высоты формы). На дно кастрюли положить толстую бумагу или сложенную вдвое марлю. Кастрюлю накрыть крышкой и варить пудинг около часа, подливая понемногу воду по мере того, как она будет выкипать.

Равномерная упругость поднявшейся и слегка отставшей от краев творожной массы является признаком готовности пудинга. Выложить его из формы на блюдо и подать горячим с фруктовым сиропом или со сметаной.

### Пудинг шоколадный

*Молоко 2/3 стакана, мука 160 г, тертый шоколад 50 г, сливочное масло 1 1/2 ст. ложки, яйца 4 шт., сахар 200 г, сода 1 ч. ложка.*

Желтки и сахар растереть, прибавить шоколад и молоко, всыпать муку с содой, добавить взбитые белки, форму смазать маслом, посыпать сухарями, заполнить тестом и запечь в духовке. Подавать со взбитой сметаной.

### Пудинг «Экстра»

*Сливочное масло 100 г, сахар 100 г, мука 100 г, яйца 3 шт., масло для формы 1 ст. ложка, молотые сухари 2 ст. ложки, ваниль.*

Масло растереть, прибавляя по одному яйца, понемногу сахар, ваниль и муку. Заполнить тестом маленькие формочки, смазанные маслом и обсыпанные сухарями. Выпекать 20—25 минут.

Перед подачей к столу выложить пудинг из формочек на десертные тарелки, полить фруктовым или ягодным соком.

## Творожные пасты

Почетное место в русской кухне среди сладких блюд занимают творожные пасты. Различают пасты сырые и заварные, или гретые. Но есть еще и так называемые кондитерские пасты. Все они похожи по набору продуктов, но отличаются технологией.

Основные продукты для приготовления паст — творог, сливочное масло, сметана, сливки, сахар, яйца. В пасты добавляют также орехи, цукаты, изюм, пряности, ваниль, лимонную цедру.

Технология приготовления этого блюда отличается строгой последовательностью. Для получения заварной пасты продукты следует смешать, а затем проварить на очень медленном огне в течение часа, причем часть продуктов добавляют иногда в сыром виде.

Пасты называют кондитерскими, если варят только творог, а все остальные продукты смешивают сырыми. К кондитерским относятся и сырые пасты, запеченные затем в духовке, как мучные изделия. Кондитерские пасты в отличие от сырых и заварных не подвергаются прессованию.

### Правила приготовления сырых паст

Готовить пасты лучше из домашнего творога, приготовленного холодным способом. Если покупаете творог в магазине, лучше выбрать обезжиренный, обладающий очень слабой зернистостью.

Продукты для паст растирать не вместе, а отдельно друг от друга или в определенной последовательности.

Сначала растереть творог. Добавить часть сахара, затем масло и сметану. Основную массу сахара растереть с яйцами, как правило с желтками, добела.

Сахарно-яичную смесь добавить к творожно-масляной и все растереть.

Следующий этап — введение пряностей в порошок, смешанных с небольшим количеством сахарной пудры.

В последнюю очередь в пасту добавить круто взбитые сливки или взбитые в плотную пену белки, иногда и то и другое вместе.

Заключительная стадия — добавление в пасту изюма, цукатов, орехов. При этом пасту не растирают, а только слегка перемешивают, чтобы все компоненты распределялись в массе равномерно.

### Правила приготовления заварных паст

Смешивать все компоненты следует, как и в сырых пастах. В каждом рецепте указано, какие продукты подлежат сме-

шиванию (иногда часть продуктов — сахар, масло, пряности и даже частично творог вводят в почти готовую пасту).

Полученную смесь поставить в кастрюле на слабый огонь и, непрерывно помешивая, варить в течение 1 часа.

К заварной массе добавить указанные в рецепте продукты, вновь перемешать, остудить (иногда ставят на лед), завернуть в чистую полотняную салфетку, лучше всего неоднократно стиранную, и положить под пресс между двумя деревянными дощечками и выдерживать от 12 до 48 часов. Затем выложить на плоскую тарелку, нарезать ломтиками.

## Сырые пасты

### Паста масляная

Творог 500 г, сливочное масло 250 г, сахар 400 г, желтки 2 шт., взбитые сливки 1 1/2 стакана, ванилин 1/2 ч. ложки.

### Паста миндальная

Творог 800 г, сливочное масло 400 г, взбитые сливки 1 стакан, сахар 200 г, яйца вареные (крутые) 3 шт., миндаль 200 г, ванилин 1/2 ч. ложки, горький миндаль 10 г.

### Паста «На скорую руку»

Творог 600 г, взбитые сливки 1/4 стакана, сахар 150 г, ванилин 1/2 ч. ложки, взбитый белок 1 ст. ложка.

### Паста обыкновенная

Творог 1 кг, сметана 1/2 стакана, сахар 150 г.

### Паста ореховая

Творог 1,2 кг, сметана 1 стакан, сахар 300 г, грецкие орехи 400 г.

### Паста полная творожная

Творог 1 кг, сливочное масло 350 г, сахар 400 г, белки 3 шт., цедра 1 ч. ложка, изюм 100 г, цукаты 50 г.

### Паста «Превосходная»

Творог 500 г, сливочное масло 400 г, взбитые сливки 2 стакана, сахар 400 г, желтки 3 шт., цедра 2 ч. ложки, ванилин 1/2 ч. ложки, цукаты 100 г.

Пасту выдерживать 2—3 суток.

### Паста простая

Творог 1 кг, сметана 1/2 стакана, сливочное масло 100 г, желток 1 шт., сахар 400 г.

### Паста творожная

Творог 600 г, взбитые сливки 1/4 стакана, сахар 200 г, желтки 3 шт., орехи 100 г, миндаль 1 ст. ложка, цедра 2 ч. ложки, ванилин 1/2 ч. ложки.

### Паста фисташковая

Творог 1,2 кг, сливочное масло 200 г, взбитые сливки 4 стакана, сахар 300 г, яйца 4 шт., фисташки 200 г.

### Паста цукатная

Творог 1 кг, сливочное масло 200 г, взбитые сливки 1 1/2 стакана, сахар 200 г, желтки 3 шт., цедра 1 ч. ложка, ванилин 1/2 ч. ложки, цукаты 200 г.

## Заварные пасты

### Паста ванильная

Творог 800 г, сметана 1/2 стакана, сливочное масло 100 г, яйцо 1 шт., сахар 200 г, ваниль.

Творог, сметану, масло, яйцо, сахар соединить, подогреть, помешивая до тех пор, пока не появятся пузырьки. Добавить ваниль, поместить под пресс на 15 часов.

### Паста изюмно-ореховая

Творог 600 г, сливочное масло 200 г, сметана 2 стакана, яйца 4 шт., сахар 400 г, миндаль 80 г, изюм 180 г, цедра 6 ч. ложек, ванилин 1/4 ч. ложки.

Последовательно растереть все продукты, прибавить ошпаренный кипятком и очищенный миндаль и изюм (то и другое измельчить), поставить на очень слабый огонь, прикрытый рассекателем, на 1 час, мешать, не давая закипеть. Затем поставить в холодильник, прибавив пряности, остудить и поместить под пресс на 20 часов.

### Паста лимонная

Творог 250 г, сливочное масло 100 г, яйца 3 шт., сахар 200 г, сливки 1 1/2 стакана, цедра 2—3 лимонов.

Домашний творог поместить на 6 часов под пресс, затем

растереть с остальными компонентами, поставить на 1 час на очень слабый огонь, не переставая помешивать и не давая закипеть.

Остудить на льду, положить под пресс на 16—20 часов.

#### **Паста суточная**

*Творог 1 кг, сливочное масло 200 г, сметана 1 1/2 стакана, яйца 2 шт., сахар 200 г, ванилин 1/4 ч. ложки.*

Творог, масло, сметану и яйца растереть в указанной последовательности, не переставая помешивать, проварить.

В заварную массу ввести остальные компоненты, остудить и поместить под пресс на 1 сутки.

### **Кондитерские пасты**

#### **Паста изюмно-цукатная**

*Творог 1,4 кг, сливочное масло 400 г, яйца 5 шт., сметана 2 стакана, сахар 400 г, цукаты. 1/2 стакана, изюм 180 г, ванилин 1/4 ч. ложки, цедра 2 ч. ложки, мускатный орех 1/2 ч. ложки, ванилин 1/4 ч. ложки.*

Творог залить водой так, чтобы он плавал в ней (4—5 л), прокипятить, отжать его, растереть. Добавить остальные продукты и последовательно растереть. Поместить на 12 часов в холодное место под пресс.

#### **Паста печеная**

*Творог 800 г, желтки 6 шт., сметана 1 1/2 стакана, сахар 200 г, корица 2 ч. ложки, цедра 4 ч. ложки, изюм 180 г, мука 100 г, сода или пекарский порошок 1/4 ч. ложки.*

Замесить густое тесто, выпечь в форме, смазанной маслом, предварительно смазав смесь взбитым яйцом.

%



## ***ЗСанитЕу***

### ***Кофе***

Кто не знает тонкий аромат, приятный вкус, а главное, освежающее, бодрящее действие кофе! Чтобы сварить вкусный ароматный напиток, зерна обжаривают на сильно разогретой сковороде, непрерывно помешивая, пока они не станут темно-коричневыми (недожаренные и подгоревшие зерна портят вкус напитка). Если кофе приходится варить в жесткой воде, зерна нужно поджарить сильнее.

Кроме сырых или обжаренных кофейных зерен пищевая промышленность выпускает кофе молотый натуральный, с добавлением цикория, а также растворимый. При покупке такого кофе необходимо помнить, что в порошке он особенно быстро теряет аромат. Хранить кофе следует в плотно закрытой стеклянной или жестяной посуде.

#### **Кофе черный**

*Кофе натуральный 1 ч. ложка, вода 1 стакан.*

Кофейник или кастрюлю ополоснуть горячей водой, всыпать кофе, залить кипятком, довести до кипения, снять, дать 5 минут настояться, процедить.

Кофе двойной крепости — увеличить вдвое количество порошка. При этом и варить нужно дважды: дать кофе отстояться, добавить вторую порцию, снова довести до кипения, дать отстояться и подать на стол.

#### **Кофе замороженный**

*Кофе натуральный 2 ст. ложки, вода 2 стакана, желтки 3 шт., сахар 100 г, молоко 1 стакан, ванилин.*

Сварить кофе. Желтки растереть с сахаром в пену, постепенно доливая молоком, и проварить на пару до загустения, непрерывно взбивая. Охладить и смешать с охлажденным кофе. Добавить ванилин по вкусу. Заморозить до полуготов-

ности, чтобы мороженое было полужидким. Разложить в креманки, сверху покрыть взбитыми с сахаром сливками.

#### **Кофе паровой**

*Кофе с цикорием 1 ч. ложка, вода 1 стакан.*

Для приготовления такого кофе надо иметь специальный кофейник с фильтром и спиртовкой для нагрева.

В кофейник положить смешанный с цикорием кофе, залить горячей водой, зажечь спиртовку и довести до кипения. После закипания кофе рекомендуется 2—3 раза перелить из кофейника в чашку и обратно.

#### **Кофе по-варшавски**

*Черный кофе 2 ст. ложки, молоко 1/2 стакана, сахар 1 ч. ложка.*

В крепкий черный кофе добавить молоко и сахар, довести до кипения. Перед подачей на стол кофе слегка взбить, чтобы на поверхности образовалась пена.

#### **Кофе по-венски**

*Черный кофе 2 ст. ложки, сахар 2 ч. ложки, сливки 2 ст. ложки, ванилин.*

В неполный стакан приготовленного черного кофе положить 2 чайные ложки сахара. Сливки, взбитые с 1 чайной ложкой сахара и ванилином, положить в кофе. Сверху можно посыпать шоколадной крошкой.

#### **Кофе по-турецки**

*Кофе натуральный 1 ч. ложка, вода 1/4 стакана, сахар.*

В специальной кастрюльке для варки кофе («турке») вскипятить воду с сахаром, насыпать мелко размолотый натуральный кофе без цикория. Как только кофе начнет подниматься, снять кастрюльку с огня, а когда пена осядет, снова довести до кипения.

Подавать в кастрюльке вместе с гушей, не процеживая. Когда гуша отстоится, напиток разлить в чашки. Для ускорения отстаивания в горячий кофе можно влить чайную ложку холодной кипяченой воды.

#### **Кофе с жженым сахаром**

Над чашкой крепкого и горячего кофе поджечь в чайной ложке кусочек сахара, полив его охлажденным коньяком. Когда пламя погаснет, вылить содержимое ложки в чашку и хорошенько размешать. Можно добавить также щепотку корицы.

#### **Кофе с мороженым — глянсе**

В неполный стакан охлажденного кофе с сахаром положить шарик сливочного мороженого.

#### **Кофе со взбитыми сливками**

Сварить черный кофе с сахаром, разлить в стаканы, в каждый добавить 1 столовую ложку сливок, взбитых с сахарной пудрой.

#### **Кофе-фэри**

*Корица 1/4 палочки, гвоздика 6 бутонов, цедра 1 лимона, цедра 1 апельсина, ром 60 г, коньяк 120 г, крепкий горячий кофе 1 л, сахар.*

Все компоненты (кроме кофе) смешать, разогреть в сосуде, затем поджечь и осторожно залить горячим кофе.

#### **Кофе холодный**

Сварить черный кофе, процедить, положить сахар и охладить. Подавая на стол, добавить холодные сливки и разлить в бокалы или чашки. Вместо сливок можно подать тонко нарезанный лимон.

### *Чай*

Секрет популярности чая — в его аромате, вкусе, способности утолять жажду, в целебных свойствах. В чае немало биологически активных веществ, в числе которых кофеин — алкалоид, обладающий тонизирующим действием.

При заварке чая следует соблюдать следующие правила: фарфоровый или фаянсовый чайник ополоснуть горячей водой, всыпать в него сухой чай (на чайник емкостью 250 мл — 10 г чая, на полулитровый — 20 г, на литровый — 40 г). После этого налить в чайник крутого кипятка на 2/3 его объема, закрыть крышкой и дать настояться. Обычное время настаивания — 5 минут. Затем доливают кипятком. Подают чай в чашках или стаканах с блюдцами, в стаканах с подстаканниками. К чаю можно подать молоко или сливки.

Держать чай лучше всего в деревянной коробочке — так сохраняется и даже настаивается тонкий аромат.

#### **Чай брусничный**

*Кипяток 1 стакан, брусничные листья 1 ч. ложка.*

Залить брусничные листья кипятком, дать настояться. Пить настой можно горячим или холодным.

### Чай по-казахски

Перед заваркой фарфоровый чайник ополоснуть кипятком, всыпать в него чай и залить кипятком. Чайник подогреть, не допуская кипения, и дать настояться 5 минут.

При подаче крепко заваренный чай разлить в пиалы и долить кипятком. Отдельно подать сахар и горячее кипяченое молоко или свежие сливки.

### Чай с желтками

*Крепкий чай 2 стакана, желтки 2 шт., сахар 4 ч. ложки, ром или коньяк 2—3 ст. ложки.*

Желтки растереть с сахаром добела (на водяной бане), добавить чай, ром, перемешать и разлить в чашки.

### Чай холодный

*Первый способ: чай 2 г, сахар 2 ч. ложки, пищевой лед 20 г, фруктовый сок 10 мл или ломтик лимона.*

Чай заварить как обычно, процедить через ситечко в фарфоровый чайник, добавить сахар и охладить. В охлажденный чай добавить вишневый, лимонный или апельсиновый сок. Подавать к столу в чашках, стаканах или бокалах с кусочками пищевого льда. Вместо фруктового сока можно подать к чаю нарезанный ломтиками лимон.

*Второй способ: чай 2 г, сахар 2 ч. ложки, ломтик лимона.*

Чай заварить кипятком, добавить сахар, лимонную цедру, накрыть крышкой и дать постоять на столе 10 минут, затем сразу слить, чтобы чай не разварился и настой не имел терпкого вкуса. Слегка остудить, разлить в высокие фужеры, положить в каждый по кружочку лимона без цедры и зерен, поставить в морозильник. Подавать очень холодным.

### Чай холодный с вином

*Чай 2 г, сахар 2 ч. ложки, вино 1/5 стакана, пищевой лед 20 г.*

Приготовить так же, как и холодный чай, но вместо фруктового сока добавить в него красное вино.

## Квас

Квас — один из самых древних и самых распространенных русских напитков. Хороший квас должен быть густым, сытным и вкусным. Для приготовления этого напитка используются ржаной и ячменный солод, дрожжи, мука, мед, патока, мята, ягодный и фруктовый соки, изюм. Существует около полусотни различных видов кваса, отличающихся не

только по вкусу, но и имеющих разные сферы применения — и как прохладительный напиток, и как десертный, и как основа для первых блюд.

### Квас из ревеня

*Ревень 800 г, вода 5 л, сахар 500 г, дрожжи 25 г.*

Ревень промыть, мелко нарезать, залить водой и довести до кипения. Настаивать 2—3 часа, затем процедить, добавить в настой разведенные теплой водой дрожжи, сахар и поставить для брожения.

### Квас клюквенный

*Клюква 1 кг, вода 4 л, сахар 400 г, дрожжи 1/2 пачки.*

Клюкву перебрать, промыть и протереть деревянным пестиком через дуршлаг. Выжимки залить водой и поставить кипятить на 15—20 минут. Затем отвар остудить и процедить через полотняную тряпочку, всыпать в него сахар и снова прокипятить.

Клюквенный сок отжать через полотняную тряпочку и соединить с остуженным до комнатной температуры сиропом. Добавить дрожжи, размешать и разлить в бутылки. Закупорить пробками, прочно обвязав их веревочками.

Через 3 дня квас готов к употреблению.

### Квас лимонный

*Сок 3 лимонов, вода 4 л, сахар 500 г, цедра 2 лимонов, дрожжи 1/2 пачки, изюм.*

Сахар всыпать в воду, вскипятить, охладить, добавить лимонный сок, цедру и дрожжи. Все хорошо размешать, разлить в бутылки, в каждую из которых предварительно положить по 3 изюминки. Бутылки закупорить пробками, обвязать их веревочками и вынести на 3 дня на холод.

### Квас литовский имбирный

*Ржаной хлеб 800 г (сухари 500 г), вода 5 л, сироп яблочный 1 1/2 стакана, дрожжи 35 г, сахар 300 г, имбирь 6 г.*

Ржаные сухари залить кипятком и оставить на 5—6 часов. Полученное сусло слить. Имбирь варить в воде 20 минут, процедить, соединить с хлебным суслом, довести до кипения и охладить. Добавить яблочный сироп, сахар, дрожжи, размешать и оставить для брожения.

### Квас медовый

*Мед 800 г, вода 5 л, дрожжи 25 г, лимон 200 г.*

Мед залить кипятком и размешать. Когда жидкость осты-



нет до комнатной температуры, добавить дрожжи, разведенные теплой кипяченой водой, мелко нарезанные лимоны и поставить для брожения.

#### Квас сливовый

Посуду емкостью 10 л наполовину заполнить спелыми сливами, залить их водой (на 3/4 емкости) и добавить дрожжи из расчета 12 г на 1 кг слив. Закрывать посуду и оставить на 12 дней для брожения. Затем жидкость процедить, добавить сахар по вкусу, немного воды. Квас разлить по бутылкам и выдерживать еще в течение 2 дней.

#### Квас сухарный

*Ржаные сухари 1 кг, вода 10—12 л, сахар 200 г, изюм 10—15 г, мята 2—3 г, дрожжи 15 г.*

Ржаной хлеб нарезать кусочками толщиной 1—1,5 см и высушить в духовом шкафу. Сухари сложить в большую кастрюлю, залить крутым кипятком, укутать теплым одеялом и настаивать в течение суток. Затем настоем процедить через частое сито, салфетку или марлю.

Промытый изюм, сахар, мяту залить небольшим количеством хлебного настоя, вскипятить и вылить в процеженный настой. Когда он немного остынет (до 35—37°), влить в него разведенные дрожжи и оставить для брожения, накрыв кастрюлю.

Как только на поверхности кваса появится белая пена, процедить его через салфетку, разлить в бутылки, плотно закупорить их пробками, перевязать шпагатом. Бутылки положить на 12—18 часов на лед, в холодное помещение или холодную воду. В готовый квас можно добавить сахар.

#### Квас хлебный

*Ржаной хлеб 1 кг, вода 10 л, дрожжи 25 г, сахар 200 г, мята 20 г, изюм 50 г.*

В духовом шкафу подсушить нарезанный ломтиками черный хлеб, не давая ему подгореть. Сухари положить в эмалированную кастрюлю или бочонок, залить кипятком, накрыть и оставить на 3—4 часа. Настоем процедить, положить в него дрожжи, сахар и мяту, накрыть салфеткой и оставить для брожения на 5—6 часов.

Когда квас начнет пениться, его надо вторично процедить и разлить в бутылки, положив в каждую по несколько изюминок, и закупорить. Пробки перед закупориванием следует размочить в кипятке, чтобы они стали эластичнее, а после закупорки закрепить шпагатом.

Бутылки вынести в холодное место и оставить там в лежачем положении. Через 2—3 дня квас будет готов.

#### Квас ягодный

Очищенные ягоды сыпать в корзину или решето, промыть струей чистой холодной воды, дать воде стечь. После этого ягоды сыпать в крепкую чистую бочку и залить остуженной кипяченой водой (на 1 ведро ягод 2 ведра воды). Бочку плотно закрыть дном и оставить на 3—4 недели в леднике или подвале.

## Десертные напитки

Современный словарь называет напитками всякую специально приготовленную жидкость. Но при этом мы нередко упускаем из виду глубокий первоначальный смысл слова «напиток» — питательность. Общая черта всех подлинно жаждоутоляющих напитков — то, что все они должны быть питательны.

Ведь смысл утоления жажды вовсе не в употреблении большого количества холодной жидкости, а в возмещении потерянных сил и растроченных питательных веществ. Вот почему все жаждоутоляющие напитки включают в себя натуральные соки, сахар, белки, ферменты, витамины и даже жиры.

#### Напиток апельсиновый

*Апельсины 4 шт., лимоны 3 шт., сахар 500 г, газированная вода 2 1/2—3 л, пищевой лед.*

Апельсины и 1 лимон нарезать тонкими кружочками вместе с кожурой, засыпать сахаром и поставить на несколько часов в холодное место. Из оставшихся лимонов выдавить сок.

Перед подачей на стол положить в стакан лед, апельсины с сахаром, влить лимонный сок и охлажденную газированную воду. Можно добавить также абрикосовый сок.

#### Напиток витаминный из плодов шиповника

Для приготовления витаминного напитка высушенные плоды шиповника хорошо промыть холодной водой, затем слегка раздробить, чтобы ускорить растворение витамина С, и заварить крутым кипятком из расчета 1 столовая ложка раздробленных плодов на 1 стакан кипятка. Заваривать следует в эмалированной посуде, так как в металлической витамин С разрушается.

После заварки кипятить не более 8—10 минут. Отвар вместе с плодами перелить в стеклянную или фарфоровую посуду, накрыть и поставить на несколько часов (можно на ночь) в теплое место. Затем процедить его через двойной

слой марли. Получается приятный кисловатый напиток, в который для улучшения вкуса можно добавить сахар.

Напиток необходимо использовать в тот же день, так как при более длительном хранении витамин С разрушается.

Здоровому человеку достаточно в сутки 1—2 стакана, детям — 1 стакан напитка.

Если вместо целых плодов шиповника используется его кожура, ее достаточно взять 1/2 столовой ложки на 1 стакан крутого кипятка.

#### Напиток вишневый

*Вишневый сок 50 г, лимонный сок 1/2 ст. ложки, сахар 2/3 ст. ложки, молоко 2/3 стакана, соль.*

Смешать вишневый и лимонный соки, добавить сахар, соль, перемешать, довести до кипения, охладить.

Приготовленный таким образом сироп смешать с молоком и взбить. Подать на стол охлажденным.

#### Напиток из клубники со сливками

*Клубника 500 г, сливки 500 г, сахар.*

Очищенную и хорошо промытую клубнику протереть через сито и растереть с сахаром до полного его растворения. Разбавить сливками, хорошо размешать и до подачи на стол держать в холодильнике.

#### Напиток калиновый

*Калина 1 кг, сахар 300 г, мед 100 г, газированная вода, пищевой лед.*

Ягоды калины промыть и пересыпать сахаром. Через 5—6 дней, когда ягоды пустят сок, процедить его и соединить с медом. На стол подать в стаканах, долив газированной водой и добавив кусочек льда.

#### Напиток клубничный

*Клубника 300 г, сахар 200 г, белое вино 1 стакан, красное вино 1/2 стакана.*

В хрустальный или стеклянный кувшин положить клубнику, всыпать сахар, залить вином, накрыть и поставить в холодное место. Перед подачей на стол разлить в бокалы.

#### Напиток клюквенный

*Клюква 1 кг, сахар 300 г, мед 300 г, лимон 1 шт., кипяченая вода 2 л.*

Перетертую с сахаром клюкву, натертый на мелкой терке

неочищенный лимон перемешать, залить разогретым медом и поставить в холодное место. Через день (клюква может стоять и несколько дней) развести массу холодной кипяченой водой, процедить, заправить по вкусу сахаром и подать на стол.

#### Напиток лимонный

*Сахар 100 г, белое вино 1 стакан, кипятков 1 стакан, цедра и сок 1 лимона.*

Цедру растереть с сахаром, влить кипятков, процедить. Добавить сок лимона, вино, размешать, разлить в бокалы.

#### Напиток малиновый

*Молоко 1 стакан, малиновый сок 2 ст. ложки, сахар 1/2 ст. ложки.*

В молоко добавить малиновый сок, сахар, перемешать. Подать напиток сильно охлажденным.

#### Напиток медовый

*Мед 200 г, лимон 1 шт., вода 1 л.*

В кипяченую воду добавить растопленный мед и лимонный сок, перемешать, налить в стеклянный кувшин, охладить. Подавать напиток с соломинками, украсив стаканы спиральками из лимонной корочки.

#### Напиток молочно-лимонный

*Лимоны 2 шт., кипяченое молоко 3 стакана, яйца 4 шт., сахар 200 г, ванилин.*

Лимоны промыть горячей водой, с одного лимона снять при помощи терки цедру и выдавить сок. Второй лимон нарезать кружочками. Желтки растереть с 1/2 порции сахара, лимонной цедрой и ванилином до белого цвета, а затем взбить с молоком, лимонным соком и разлить в стаканы. Добавить белки, взбитые с остатком сахара. На край каждого стакана прикрепить надрезанные по радиусу кружочки лимона.

#### Напиток морковно-ягодный

*Морковь 1 кг, клюквенный сок 1 стакан, кипяченая вода 1/2 л, сахар.*

Очищенную и промытую морковь натереть на терке, залить водой и поставить на 2 часа в холодильник, плотно закрыв крышкой. Затем хорошо отжать через полотняную тряпочку. В морковный сок добавить клюквенный сок и сахар по вкусу. Подавать напиток охлажденным.

#### Напиток мятный

*Сушеная мята 1 ст. ложка, черничный сок 2 стакана, сахар 3—4 ст. ложки, кипяченая вода 2 л, пищевой лед.*

Мяту заварить 1 стаканом кипятка, охладить, процедить, соединить с черничным соком, развести кипяченой водой и добавить сахар по вкусу. Подавать в стаканах, положив в каждый кусочек льда.

#### Напиток освежающий

*Яблочный или виноградный сок 2 стакана, сахар 40 г, вода 2 1/2 стакана.*

Сахарный песок растворить в кипяченой воде, смешать с соком и охладить.

#### Напиток сливочно-апельсиновый

*Сливки 2 стакана, желтки 2 шт., сахар 125 г, апельсиновый сок 1 1/5 стакана.*

Желтки растереть с сахарным песком, добавить апельсиновый сок, размешать, разлить в бокалы, долить холодными сливками.

#### Напиток фруктовый

Дыню, нарезанную кубиками, и персики без косточек сбрызнуть лимонным соком и посыпать сахаром.

Перед подачей на стол подготовленные дыню и персики положить в хрустальную вазу или разложить в бокалы, залить газированной водой и посыпать имбирем.

#### Напиток черешневый

*Черешня 500 г, сахар 100 г, вишневый ликер 1/2 стакана, мороженое 500 г, газированная вода 1 1/2 л.*

В высокие бокалы разложить черешни без косточек, сбрызнуть их ликером. Добавить по 1 чайной ложке сахара и 1 столовой ложке мороженого. Залить газированной водой. Подавать с ложечками и соломинками.

#### Напиток шоколадный

*Молоко 2 стакана, шоколад 50 г, яйца 2 шт., сахар 1 ст. ложка, сахарная пудра 2 ст. ложки, ванилин.*

Шоколад разогреть на пару, развести молоком и вскипятить. Влить тонкой струйкой, помешивая, в растертые с сахаром желтки, поставить на огонь (до кипения не доводить).

Напиток разлить в чашки, сверху положить взбитый с сахарной пудрой и ванилином желток.

#### Напиток яблочный

*Яблочный сок 4 стакана, лимон, апельсин или мандарин 1 шт., сахар 200 г, белок 1 шт., газированная вода.*

Из сахара и 1 стакана воды сварить сироп, охладить его, соединить с яблочным и лимонным соками. Края высоких бокалов смазать белком, обсыпать мелким сахаром. Аккуратно налить напиток, заполнив каждый бокал на 2/3. На край бокала прикрепить кружочек апельсина или мандарина. Долить газированной водой. Подать с соломинками.

### Сиропы для напитков

#### Сироп гвоздичный

*Гвоздика 30 г, вода 1/2 стакана.*

Для сахарного сиропа: *сахар 650 г, вода 2 стакана.*

Гвоздику залить горячей водой, довести до кипения, настоять 15—20 минут и процедить через сито. Готовый сахарный сироп соединить с настоем гвоздики, довести до кипения и варить 5 минут.

#### Сироп кофейный

*Кофе натуральный 55 г, сахар 650 г, вода 2 стакана.*

Кофе залить кипятком, довести до кипения, настоять 10—15 минут, процедить через ситечко. В настой всыпать сахарный песок, довести до кипения и варить 5 минут.

#### Сироп лимонный (апельсиновый)

*Лимоны 250 г (апельсины 400 г), сахар 650 г, вода 2 стакана.*

Из лимонов (апельсинов) отжать сок. Плоды вместе с кожурой мелко нарезать, залить горячей водой и варить при слабом кипении 5—10 минут. Дать настояться 30—35 минут, процедить.

Настой соединить с сахаром и варить при слабом кипении 15—20 минут, затем в сироп добавить лимонный или апельсиновый сок и довести до кипения.

### Коктейли

Коктейль — один из наиболее распространенных напитков. Принцип его приготовления широко известен: в миксере или другой посуде смешивают составные части коктейля и выливают в высокий бокал.

В зависимости от состава коктейли могут быть алкогольные и безалкогольные.

Для замера объемов смешиваемых жидкостей необходимо иметь мерный стакан.

Для смешивания и взбивания молочных коктейлей нужен электромиксер. При приготовлении фруктово-ягодных коктейлей, в рецептуры которых входят молоко и мороженое, миксером можно не пользоваться. Необходимые компоненты осторожно наливают в бокал или стакан, не допуская перемешивания жидкостей, в последнюю очередь добавляют газированную воду. Можно положить пищевой лед.

Украшают коктейль взбитыми сливками, консервированными фруктами, ломтиками лимона. К коктейлям подают соломинки и чайные ложечки.

#### Коктейль вишневый

*Вишневый сок 1/2 стакана, лимонный сок 1 ч. ложка, вишни без косточек 2 ст. ложки, сахар 100 г, яйцо 1 шт.*

Вишни размять с сахаром в пюре. Смешать все, кроме яйца, в миксере. Яйцо взбить отдельно, добавить в смесь и разлить коктейль в стаканы. В каждый положить кубик льда.

#### Коктейль из апельсинового и лимонного сока с медом

*Мед 100 г, апельсиновый сок 1/2 стакана, лимонный сок 1/2 стакана, яйцо 1 шт.*

Компоненты хорошо взбить и подать в фужерах с кусочками льда.

#### Коктейль из кефира и фруктового сока

*Кефир 2 стакана, сливки или сметана 1/3 стакана, фруктовый сок 1 стакан, абрикосовый или другой джем 1 ст. ложка, лимонная цедра, сахар.*

Соединить все части, добавить сахар по вкусу, охладить. Взбить до образования пены и подать к столу в высоких бокалах.

#### Коктейль из кефира и ягод

*Кефир 2 стакана, свежие ягоды 1/2 стакана, сахар 1—2 ст. ложки.*

Ягоды перебрать, промыть, засыпать сахаром на 1 час. Затем влить охлажденный кефир и взбить до образования пены.

#### Коктейль-какао

*Молоко 1/2 л, какао 1 ст. ложка, сахар 1 ст. ложка, желтки 2 шт., сахарная пудра 1 ст. ложка, ванилин, пищевой лед.*

Молоко вскипятить, влить смешанное с сахаром и небольшим количеством холодного молока какао, довести до кипения. Снять с огня и соединить с растертыми с сахарной пудрой и ванилином желтками. Охладить. Перед подачей на стол взбить до образования пены, разлить в стаканы, бросив туда по кусочку льда.

#### Коктейль кофейный

*Молоко 1 л, растворимый кофе 3 ст. ложки, какао (порошок) 1 ст. ложка, сахар 100 г, порошок корицы на кончике ножа.*

Все составные части взбить до образования пены.

#### Коктейль кофейный «Праздничный»

*Молоко 1 л, растворимый или молотый кофе 10 ч. ложек, желтки 4 шт., сахар 150 г, ром или коньяк 1/2 стакана, сливочное мороженое 500 г.*

Заварить кофе 2 стаканами кипятка, накрыть. Желтки растереть с сахаром, помешивая, влить кипяченое молоко, настой кофе, ром или коньяк.

Подать коктейль охлажденным в стеклянном кувшине. Перед тем как разлить в стаканы, в каждый положить по столовой ложке мороженого.

#### Коктейль «Молодежный»

*Сок виноградный 2 стакана, мороженое 350 г.*

Сок и мороженое взбить в миксере.

#### Коктейль молочно-абрикосовый

*Абрикосы 600 г, молоко 2 стакана, сливки 1 стакан, сахар 100 г, пищевой лед.*

Абрикосы промыть, вынуть косточки, разварить в небольшом количестве воды, протереть через дуршлаг, охладить, добавить охлажденное кипяченое молоко, сливки, сахар. Взбить, разлить в стаканы, положить в каждый по кусочку льда.

#### Коктейль молочно-вишневый

*Вишни из компота 400 г, молоко 3 стакана, сахар 150 г, коньяк 1/2 стакана.*

Из половины вишен выбрать косточки, добавить сахар, молоко, коньяк и взбивать до образования пены, держа сосуд в холодной воде или на снегу. Напиток налить в высокие бокалы, добавив в каждый немного вишен с косточками.

#### Коктейль молочно-медово-лимонный

*Мед 100 г, лимонный сок 40 г, молоко 2 1/2 стакана.*  
Смешать мед с лимонным соком, влить в эту смесь охлажденное кипяченое молоко и взбить.

#### Коктейль молочно-морковный

*Морковь 500 г, молоко 3 стакана, соль.*  
Морковь промыть, натереть на терке и отжать сок. Добавить в него охлажденное молоко, соль и взбить. Разлить в высокие стаканы и подать с соломинками.

#### Коктейль молочно-черничный

*Молоко 1 л, черничный сироп 1 стакан, ванилин.*  
Холодное кипяченое молоко взбить в миксере с сиропом и ванилином до образования пены. Напиток подать к столу в небольших стаканчиках.

#### Коктейль молочный «Здоровье»

*Молоко 3 стакана, виноградный сок 3 стакана, сок 1/2 лимона, яйца 2 шт., сахар 100 г.*  
Холодное кипяченое молоко, виноградный и лимонный соки взбить в миксере с сырыми яйцами и сахаром. Разлить в высокие стаканы и подать с соломинками.

#### Коктейль «Новогодний»

*Десертное вино 1/2 бутылки, вермут 1 стакан, коньяк 1/2 стакана, апельсиновый сок 1 стакан, виноградный сок 1 стакан, пищевой лед, ягоды из варенья.*  
Заполнить фужеры на 1/3 льдом, долить по одной части вермута, апельсинового и виноградного соков и две части вина. Добавить по 1 столовой ложке коньяка. Подать с соломинками, нанизав на них ягоды из варенья.

#### Коктейль персиковый

*Персиковый сок 2/3 стакана, сахарный сироп 2/3 стакана, молоко 2 стакана.*  
Все компоненты взбить в миксере.

#### Коктейль рябиново-кофейный

*Рябиновый сироп 2 ст. ложки, кофейный сироп 1/2 стакана, газированная вода 2 стакана, пищевой лед 50 г.*  
Перемешать сиропы, разлить в стаканы, бросить по кусочку льда, долить газированной водой.

#### Коктейль «Сказка»

*Малиновый сироп 1/2 стакана, абрикосовый сок 1 стакан, виноградный сок 1/2 стакана, пищевой лед 100 г.*  
Все компоненты перемешать, разлить в бокалы, добавить лед.

#### Коктейль фруктовый

*Абрикосовый сок 1 1/2 стакана, мороженое 300 г.*  
Сок и мороженое взбить в миксере.

#### Коктейль «Фруктовый букет»

*Яблочный сок 1/2 стакана, персиковый сок 1 стакан, лимонный сироп 1/2 стакана, газированная вода 1/2 стакана, пищевой лед 50 г.*  
Соки и сироп перемешать, разлить в бокалы, бросить в каждый по кусочку льда, долить газированной водой.

#### Коктейль фруктовый с мороженым

*Фруктовый сок 5 стаканов, сливочное мороженое 400 г.*  
Мороженое и охлажденный сок взбить, налить в высокие бокалы и сразу же подать на стол.

#### Коктейль цитрусовый

*Апельсиновый сироп 1/2 стакана, лимонный сироп 1/2 стакана, газированная вода 2 стакана, пищевой лед 50 г.*  
Готовится так же, как коктейль рябиново-кофейный.

#### Коктейль «Шампань»

*Шампанское 1 бутылка, белое десертное вино 1 стакан, яйца 3 шт., сахарная пудра 2 ст. ложки, ванилин, пищевой лед.*  
Вино взбить в миксере с яйцами, сахарной пудрой и ванилином до образования пены.  
Подать к столу в фужерах, добавив в каждый по несколько кусочков пищевого льда и долив охлажденным шампанским.



## ЛосочнЮ сладости

Восточные сладости своеобразны на вкус и экзотичны. И у них, конечно, есть свои поклонники. Поэтому восточные сладости наравне с остальными могут занять достойное место на сладком столе и пользоваться успехом у гостей.

### Багардж

*Мука 450 г, сахар 10,0 г, сливочное масло 50 г, яйцо 1 шт., дрожжи 15—20 г, соль 1/2 ч. ложки, теплая вода 1/2 стакана, мак 2—3 ст. ложки.*

В теплой воде развести дрожжи и соль. Взбить яйцо, разделить половину и растереть с сахаром добела, затем добавить растопленное масло и снова растереть. Соединить все продукты, замесить тесто, постепенно прибавляя муку, и вымешивать его в течение 20 минут. Оставить на 1 час подходить, затем вновь вымесить и оставить на 1,5 часа для подъема.

Готовое тесто разделить на 2 куска (один должен быть несколько больше другого). Из большего куска раскатать лепешку, нанести на нее вилкой пересекающиеся полосы, смазать яйцом. Из меньшего куска раскатать жгутики толщиной 0,5 см, скрутить их по 2 и обложить края лепешки, как бордюром. Густо посыпать маком, предварительно распаренным и растолченным. Выпекать на листе, смазанном маслом, в хорошо нагретом духовом шкафу 18—20 минут.

### Болкаймок

*Сметана 2 стакана, мед 150 г, мука 1 ст. ложка.*

Сметану залить в сотейник и, помешивая, довести до кипения на умеренном огне. Когда масло всплывет на поверхность, смешать с предварительно доведенным до кипения в другой посуде медом и хорошенько взбить, добавляя понемногу муку, чтобы масса была более густой и тягучей.

Взбивать болкаймок надо стараться как можно быстрее, чтобы масса не успела остыть во время сбивания. Болкаймок едят в горячем виде.

### Гозинаки

*Очищенные орехи 1 кг, мед 1 кг, сахарная пудра 50 г.*

Орехи слегка поджарить на сковороде на слабом огне, затем нарезать небольшими кубиками, но не очень мелко. Миндаль и фундук следует предварительно ошпарить и снять кожицу, а затем обжарить.

Мед прокипятить в алюминиевой или медной миске (тазике) и уварить его до такого состояния, чтобы капля, взятая на пробу, не растекалась на блюде.

Всыпать в мед орехи и продолжать варить, непрерывно помешивая, пока не появится аромат и вкус поджаренного. Всыпать сахарную пудру, которая придает гозинаки хрупкость.

Выложить массу на деревянную доску, предварительно смоченную холодной водой (или на мраморную, смазанную маслом), раскатать в пласт толщиной 1 см скалкой, также смоченной в воде. Когда остынет, нарезать на квадраты 5X5 см, сушить до затвердения.

### Грис-халва

*Манная крупа 400 г, растительное масло 20 г, сливочное масло 100 г, сахарная пудра 100 г, корица (порошок) 5 г.*

Для сиропа: *сахар 500 г, вода 1,2 л, лимон 1 шт.*

В разогретое растительное масло высыпать манную крупу и поджарить ее на слабом огне до золотистого цвета. Отдельно сварить сироп из воды и сахара, высыпать лимонную цедру и корицу. В поджаренную крупу добавить сливочное масло и кипящий сироп. Смесь размешать и варить под крышкой 10—15 минут, затем разлить в формочки.

Готовую халву выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой и корицей.

### Грис-халва с орехами

*Манная крупа 350 г, топленое сливочное масло 200 г, миндаль или орехи 150 г, изюм 100 г.*

Для сиропа: *сахар 450 г, вода 1,1 л, корица (кора) 5 г, гвоздика 3 г, лимон 1 шт., сахарная пудра 2 ст. ложки, корица (порошок) 5 г.*

Миндаль ошпарить, очистить от кожицы. В растопленное масло высыпать манную крупу и, помешивая, поджаривать, добавляя орехи. Жарить до тех пор, пока орехи не станут золотистыми, а крупа — красноватого цвета.

В отдельной посуде приготовить сироп: воду вскипятить с сахаром, добавить лимон, корицу, гвоздику, прокипятить, снять пену, процедить, всыпать изюм.

Залить манную крупу сиропом, размешать, закрыть крышкой и варить 5—10 минут. Готовую халву выложить в формочки, а затем на тарелку. Сверху посыпать сахарной пудрой и молотой корицей.

## Киёмы

Киём — своего рода варенье, приготовляемое как из фруктов, так и из некоторых овощей (моркови и тыквы) или из фруктов и овощей (например, айвы с морковью).

Киёмы варят в один прием, без перерыва, причем на медленном огне. Обязательно добавляют в киёмы пряности — чаще всего ванилин и шафран или цедру, иногда лимонную кислоту.

Готовность киёмов определяют по состоянию сиропа и фруктов или овощей. Сироп должен быть умеренной плотности и тягучести, но не водянистый.

Фрукты и овощи должны быть прозрачными и равномерно распределены в сиропе.

### Киём тыквенный

*Тыква 1 кг, сахар 2,4 кг, вода 2 л, лимоны 2 шт., шафран 1 щепотка.*

Тыкву натереть на крупной терке и опустить в кипящий сахарный сироп. Варить, все время помешивая деревянной лопаточкой, ложкой или палочкой. В готовый киём добавить лимонный сок и шафран, размешать.

### Киём урючный

*Абрикосы 1 кг, сахар 2 кг, вода 2 л, ванилин 1 ч. ложка.*

Незрелые абрикосы, в которых еще не затвердела косточка, наколоть вилкой со всех сторон и, сложив в марлевый мешок, погрузить в кипящую воду на 5 минут, а затем сразу же промыть холодной водой и опустить в сахарный сироп. Варить до готовности, снимая пену. Закончив варку, добавить в горячий киём ванилин, размешать и дать остыть, накрыв посуду.

### Китаноагэ (пастила из айвы)

*Айва 1,8 кг, яблоки 4 шт., сахар 400 г, лимон 1 шт., сахар 200 г, вода 1/2 стакана.*

Некрупную айву разрезать на 4 части, удалить сердцевину и припустить на слабом огне. Через несколько минут добавить яблоки, также нарезанные на 4 части и очищен-

ные от косточек. Варить до первых признаков мягкости (когда легко входит спичка), затем протереть через сито, прибавить сахар, лимонный сок, цедру и снова варить до загустения, все время помешивая. Густую пастилу выложить на доску, слегка смоченную водой, разровнять ножом в пласт толщиной 1 см, прикрыть марлей, чтобы она находилась на 0,5—1,5 см над поверхностью пастилы, и поставить в сухое, проветриваемое место на 2 дня.

Когда пастила высохнет, нарезать кусочками 3Х2 см, обвалять в сахарной пудре.

### Курабье

*Мука 500 г, сливочное масло 250 г, сахарная пудра 200 г, мед 50 г, молоко 2/3 стакана, гвоздика 8 бутонов, лимонная цедра 1 ч. ложка, кардамон 3 капсулы, ванильный сахар 1 пакетик.*

Сливочное масло растереть до пенообразного состояния, добавить сахарную пудру, мед, молотые пряности и вновь растереть в однородную массу. Затем развести в молоке, взбить и замесить на этой основе тесто.

Тесту дать выстояться 10—15 минут в холодном месте, затем раскатать в пласт толщиной 1 см. Вырезать тонким стаканом круглые печенье и выпекать его на сухом листе в течение 3—5 минут на слабом огне в предварительно нагретом духовом шкафу.

После выпечки дать слегка остыть и еще теплое посыпать печенье сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром или ванилином. Иногда курабье глазируют сверху сахаром, смешанным с кислым фруктовым соком — гранатовым или лимонным.

### Миндаль с изюмом

Ядра миндаля или урюка ошпарить кипятком, снять с них верхнюю коричневую кожицу и чуть подсушить в духовке. Затем смешать с промытым изюмом в пропорции 1:1, при желании пропустить через мясорубку.

### Назук сладкий

*Для теста: мука 750 г, вода 1 стакан, дрожжи 30 г, соль 1/4 ч. ложки, желток для смазки 1 шт.*

*Для начинки: мука 400 г, сливочное масло 200—250 г, сахар 200—250 г, шафран 1 щепотка, корица 1 1/2 ч. ложки, молотый кардамон 1 ч. ложка, гвоздика 2—3 бутона.*

Приготовление теста: теплую воду, дрожжи, муку месить в течение 30 минут, на столько же времени поставить на расстойку.

Приготовление начинки: топленое масло растереть 15 минут, затем добавить сахар, пряности, муку и растереть до образования рассыпчатой массы.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1,5—2 см, смазать растопленным маслом, сложить вдвое, вновь раскатать и смазать. Повторив эту операцию 4 раза, свернуть в рулет, нарезать его на куски величиной с яйцо, раскатать их в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую по 1—1 1/2 столовой ложки начинки, затем соединить края, положить швом на противень и смазать сверху яйцом.

Выпекать 30 минут, предварительно дав тесту подойти.

### Нуга ореховая

*Сахар 500 г, сахарная пудра 1 ст. ложка, мед 300 г, вода 1 стакан, очищенные грецкие орехи 300 г, белки 10 шт., ваниль на кончике ножа, или 1 ч. ложка сухой лимонной цедры, или цедра 1 лимона.*

Сахар, мед, воду сварить почти до карамельной пробы. Белки взбить в плотную пену, перемешать с сахарной пудрой и соединить с медово-сахарной карамелью, а затем, непрерывно помешивая, уварить на слабом огне. В чашку с холодной водой влить несколько капель массы и соединить их в шарик. Если шарик твердый — масса готова. К массе добавить дробленые орехи, ваниль или цедру, перемешать, выложить на пергамент, раскатать в пласт толщиной 1,5—2 см и, когда остынет, нарезать на куски.

### Пелтя

Пелтя — особый вид варенья, изготавливаемого не из ягод и фруктов, а из их соков или отваров. Варят пелтю осторожно, чтобы не переварилась. Горячая пелтя жидкая, но при остывании становится густой и прозрачной, как желе. Ее переливают из таза в банки в горячем состоянии.

### Пелтя малиновая (ежевичная)

*Ягодный сок 1 л, сахар 1 кг.*

Сок из ягод отжать небольшими порциями через двойную марлю, дать ему отстояться, распустить в нем сахар и варить, как варенье, снимая пену.

### Пелтя яблочная

*Яблоки (очищенные) 2 кг, вода 1,75 л, сахар 1,75 кг (1 кг сахара на 1 л яблочного отвара).*

Отобрать яблоки твердые, но сладкие. Промыть, разрезать на 4 части, каждую поперек пополам (от семечек и кожуры

очищать не нужно). Чтобы яблоки не темнели во время чистки, положить их в подкисленную холодную воду. Варить под крышкой на слабом огне. При этом яблоки нельзя мешать, иначе они разварятся. Через 15 минут слить отвар через сито в другую посуду, накрыть ее ситом и высыпать в него яблоки, чтобы стекли самые густые фракции отвара. Держать так в течение 30 минут. Отстоявшийся отвар вновь процедить через чистую марлю.

Растворить в отваре сахар и варить пелтю.

### Шакер-бура

*Мука 300 г, сливочное масло 75 г, теплое молоко 1/2 стакана, яйцо 1 шт., дрожжи 10 г, ванильный сахар.*

Желток растереть с маслом, белок взбить, обе смеси соединить. В теплом молоке развести дрожжи, влить в масляно-яичную смесь, добавляя постепенно муку, замесить тесто, поставить его на выстойку на 1,5 часа. Подошедшее тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, вырезать из него стаканом или специальной выемкой кружки (по два на каждое печенье), положить начинку так, чтобы тесто обтягивало ее, и зашпигать красивым круглым швом. Подсушить на противне на очень слабом огне, а затем выпекать в течение 5—10 минут.

### Югатерт

*Мука 500 г, сливочное масло 100 г (50 г для теста, 50 г для смазки), мед 150 г, яйца 3 шт., молоко 1/2 стакана, сода 1/2 ч. ложки.*

Замесить тесто из муки, яиц, горячего молока, масла, соды. Раскатать в тонкий пласт толщиной 1—2 мм, смазать маслом, сверху слегка посыпать мукой, свернуть конвертом или рулетом и повторить эту операцию 6 раз. Последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 3—4 см в виде блина, положить на смазанную маслом сковороду и выпекать в духовом шкафу 10—15 минут. Затем разрезать на квадратики и залить растопленным медом.







## ^ЛюбимЫш лаЯоттВа

### Варенье

Варенье — один из наиболее распространенных видов заготовки продуктов впрок. Если жители северной части Европы готовят варенье «ягодка к ягодке» — как память о скупом и прохладном лете, то южане предпочитают джемы, которые и варить проще, и даров природы больше можно заготовить.

Для получения варенья нужно уварить ягоды и фрукты с сахарным сиропом. Во время варки сахар из сиропа переходит в плоды, а из плодов выпаривается вода.

При быстрой варке плоды сморщиваются и сахар медленно проникает в них. Чтобы сохранить форму ягод и фруктов, следует чередовать нагревание с последующим охлаждением (многократная или ступенчатая варка).

Лучшая посуда для варки варенья — тазы или кастрюли из нержавеющей стали, алюминия или латуни.

Ягоды и фрукты, предназначенные для варенья, необходимо перебрать, очистить от плодоножек, косточек, сердцевин. Плоды с плотной, крепкой кожурой моют в холодной воде. Малину, землянику и другие нежные ягоды при необходимости лишь ополаскивают.

Для приготовления сиропа следует брать только белый чистый сахарный песок.

В кастрюлю положить сахар, залить его водой и кипятить, помешивая ложкой или деревянной лопаткой до полного растворения сахара.

При многократной варке варенья подготовленные плоды залить горячим сахарным сиропом на 4—12 часов. После этого медленно нагреть и кипятить несколько минут, затем вновь снять с огня и оставить на 4—8 часов. Эти операции повторить несколько раз, после чего варенье доварить окончательно.

Во время варки варенья с него нужно снимать пенку (шумовкой или ложкой).

Легко разваривающиеся плоды залить приготовленным сиропом и поставить в прохладное место на 6—8 часов, затем сироп слить и варить его 8—12 минут, не допуская быстрого и бурного кипения. Сняв с огня, залить им плоды и оставить на 5—6 часов, чтобы они хорошо пропитались. Этот процесс повторить 2—3 раза, затем плоды в сиропе доварить окончательно, не допуская бурного кипения.

Ягоды и фрукты в хорошо сваренном варенье обычно делаются прозрачными, равномерно распределены в сиропе и сохраняют свою форму.

Сироп не должен быть ни очень жидким, ни очень густым. Жидкий сироп и излишнее его количество свидетельствуют о том, что варенье недоварено или же сварено быстро и плоды не успели пропитаться сахаром. Чрезмерная густота сиропа и коричневато-бурый оттенок говорят о том, что варенье переварено.

Готовность варенья можно определить по следующему признаку: капля сиропа на блюдце не растекается.

Лучшая посуда для хранения варенья — стеклянные банки. Разливать в них следует только вполне остывшее варенье. Предварительно банки нужно тщательно промыть теплой водой с содой, ополоснуть кипятком и хорошо просушить.

Если варенье засахарилось, следует прибавить к нему немного воды (на 1—1,5 кг варенья — 1/8 стакана), поставить таз с вареньем на слабый огонь и, перемешивая, нагреть до кипения. Горячее варенье разлить в банки.

Плесень образуется при хранении недоваренного варенья, если сахара взято меньше нормы или если при расфасовке варенья в банки на их внутренней поверхности были капельки воды.

Чтобы очистить варенье от плесени, ее надо осторожно снять, сироп отделить от плодов и нагреть до кипения. В кипящий сироп добавить плоды и вновь довести до кипения на слабом огне. Через несколько минут варенье немного охладить и разлить в сухие банки.

Если варенье прокисло, плоды следует отделить от сиропа, добавить в него немного сахара, поварить, залить игл плоды и варенье переварить. Горячим разлить в сухие банки.

### Варенье из апельсинов

*Апельсины 1 кг, сахар 1,5 кг, вода 2 стакана.*

^Апельсины промыть, очистить, разрезать вдоль пополам, каждую половинку разрезать на тонкие ломтики и удалить косточки, которые придают варенью горечь. Сварить сироп, в который положить ломтики апельсинов, и варить варенье 1 1/2 — 2 часа на слабом огне, не допуская сильного кипения.

### Варенье из брусники

*Брусника 1 кг, сахар или мед 500 г, гвоздика 3 бутона, корица.*

Бруснику перебрать, положить в миску, залить кипящей водой, перемешать, откинуть на решето и дать стечь воде. Затем ягоды положить в таз для варенья, засыпать сахаром, добавить 1/2 стакана воды (или залить медом), кусочек корицы, гвоздику или немного лимонной цедры и зарить до готовности. Когда варенье остынет, переложить его в стеклянную банку, закрыть пергаментной бумагой и завязать. Хранить в сухом прохладном месте.

### Варенье из груш

*Груши 1 кг, сахар 1,5 кг.*

Крепкие, неперезрелые груши очистить от кожуры, разрезать на дольки, удалить сердцевину, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрыла груши, и варить, пока они не станут мягкими. В посуду для варки варенья положить сахар, залить 2 стаканами отвара, полученного при варке груш, размешать и дать вскипеть. В горячий сироп опустить приготовленные груши и при слабом кипении варить до готовности.

### Варенье из дыни

*Дыня (очищенная от корки) 1 кг, сахар 1,5 кг, вода 2 стакана.*

С полуспелой дыни срезать корку, дыню разрезать, удалить сердцевину с семенами, а мякоть нарезать небольшими кубиками, посыпать их сахаром и поставить на 2 часа в холодное место. Из оставшегося сахара сварить сироп и залить им подготовленную дыню. На второй день сироп слить, вторично прокипятить и снова залить дыню. На третий день в том же сиропе сварить дыню до готовности.

### Варенье из желтых слив

*Сливы 1 кг, сахар 1,5 кг, вода 2 стакана.*

Не совсем зрелые сливы промыть, наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой и положить в кастрюлю. В таз для варенья положить сахар, добавить воду, размешать и сварить сироп. Горячим сиропом залить подготовленные сливы и оставить на сутки. На второй день сироп слить, прокипятить и вторично залить сливы. На третий день в этом же сиропе сварить сливы до готовности.

### Варенье из клюквы

*Клюква 1 кг, антоновские яблоки 1 кг, сахар 2,5 кг, очищенные грецкие орехи 1 стакан.*

Клюкву перебрать и промыть, положить в кастрюлю, влить 1/2 стакана воды и варить под крышкой до тех пор, пока ягоды не станут мягкими, затем размять их и протереть через сито. В тазу для варенья сварить сироп, положить в него протертую клюкву, очищенные от сердцевины и нарезанные дольками яблоки, очищенные от скорлупы грецкие орехи и варить примерно в течение 1 часа.

### Варенье из лимонов

*Лимоны 1 кг, сахар 1,5 кг, вода 2 стакана.*

Срезать с лимонов цедру, опустить их на 20 минут в кипяток, затем промыть холодной водой и нарезать дольками, удалив косточки. В тазу для варенья приготовить густой сироп, положить в него подготовленные лимоны, довести до кипения и снять с огня. Через час остывший сироп слить в посуду, прокипятить 10—15 минут и опять залить лимоны. Через час сироп снова слить, еще раз прокипятить 10—15 минут, залить лимоны горячим сиропом и варить 15—20 минут.

### Варенье из малины (ежевика)

*Малина или ежевика 1 кг, сахар 1,5 кг.*

Для сиропа: *сахар 1,86 кг (9 стаканов), вода 1 л.*

Свежие ягоды, собранные в сухую погоду, перебрать. Чистую малину можно не мыть. Для удаления личинок малинного жука погрузить ягоды на несколько минут в 1%-ный раствор поваренной соли, затем ополоснуть водой.

*Первый способ.* Ягоды залить горячим сиропом и оставить на 4—5 часов, после чего сироп слить, поставить на огонь и поварить. Затем немного охладить, положить в него ягоды и варить до готовности, не допуская бурного кипения.

*Второй способ.* Перебранную малину пересыпать сахаром (расходовать половину предназначенного для варенья) и поставить на 6—8 часов в холодное место. Затем к выделившемуся соку добавить оставшийся сахар и нагреть до кипения, чтобы он полностью растворился. Полученный сироп немного охладить, опустить в него ягоды и варить до готовности.

### Варенье из моркови

*Морковь 1 кг, сахар 1 кг, лимонная кислота 2—3 г, ванилин.*

Сахар разделить на две части. Из одной приготовить сироп: в 1 л воды растворить 1 кг сахара, проварить.

Для варенья взять молодые корнеплоды столовых сортов. Тщательно, с помощью щетки, промыть их и очистить.

Нарезанную морковь залить горячим сиропом на 5—6 часов, затем довести до кипения, поварить несколько минут и вновь выдержать в течение 12 часов. Перед началом второй варки добавить оставшийся сахар. В конце варки добавить лимонную кислоту и по желанию ванилин или корицу.

#### Варенье из ревеня

*Ревень 1 кг, сахар 1,5—1,6 кг.*

Для сиропа: *сахар 1,5 кг, вода 1 л.*

Для варенья отобрать нежные черешки, очистить их от кожицы и волокон, разрезать поперек на кусочки длиной 1 см и снова ополоснуть водой.

Нарезанные черешки опустить в кипящую воду, через 1 минуту вынуть и охладить в холодной воде. Залить черешки сиропом, поставить на слабый огонь, нагреть до кипения, варить в течение 2—3 минут. Затем снять с огня на 20—25 минут, вновь поварить несколько минут и еще раз снять на 20—25 минут. Повторить эту операцию 3—4 раза. Во время последней варки добавить корицу (или другие пряности).

При варке нельзя допускать сильного кипения.

#### Варенье из рябины

*Рябина 1 кг, сахар 1,5 кг.*

Рябину, снятую после первых заморозков, очистить, промыть и залить холодной водой на сутки. Затем откинуть ягоды на решето, дать стечь воде, опять залить холодной водой. Повторить это 2—3 раза. В сахар влить воду, сварить сироп и, залив рябину горячим сиропом, вынести на лед. Через сутки ягоды вынуть шумовкой, поставить сироп на огонь и варить 20 минут. Затем опустить в него ягоды и варить на умеренном огне 20—25 минут, пока сироп не станет густым, а ягоды блестящими. Переваривать ягоды не следует, так как рябина теряет сочность, делается сухой и безвкусной.

#### Варенье из садовой (лесной) земляники

*Земляника 1 кг, сахар 1,2—1,5 кг.*

Отобрать зрелые ягоды среднего размера, собранные в день варки. Перебрать, очистить от плодоножек и чашелистиков, положить в таз, пересыпать каждый слой сахарным песком, оставить на 8—10 часов, затем варить до готовности. Во время варки следует чередовать нагревание с охлаждением: нагреть ягоды до кипения, затем снять таз с огня на 15—20 минут, затем снова нагреть до кипения, кипятить

несколько минут, снять с огня на 15 минут — и так несколько раз до готовности.

Земляничное варенье легко засахаривается. Чтобы избежать этого, незадолго до конца варки нужно положить в него лимонную кислоту (1—1,5 г на 1 кг ягод).

#### Варенье-желе из красной смородины

*Красная смородина 1 кг, сахар 1,4 кг.*

Красную смородину размять, влить 1 стакан воды, вскипятить, процедить через марлю, отжать сок. В сок всыпать сахар и варить на сильном огне 30 минут (с момента закипания). Чтобы проверить, готово ли варенье, нужно ложку его вылить на тарелку. Если сок через 10 минут стугнется, значит желе готово, если же сок останется жидким, то варку нужно продолжить. Желе должно получиться густым, как обычное желе с желатином. Охладить, переложить в банки.

### Мороженое

Мороженое — это не только десерт и лакомство, но и полноценный продукт питания, ведь приготавливают его из сливок, молока, яиц, сахара, фруктовых или ягодных соков с добавлением изюма, орехов, шоколада, ароматических веществ. Приготовить его дома дело довольно хлопотное, но попробовать все же стоит.

Для сливочного мороженого яйца или только желтки растереть с сахаром, затем влить кипящее молоко и варить на пару, чтобы получилась однородная масса, затем прибавить взбитые сливки.

Для замораживания смеси применяется специальная электровзбивалка или ручная мороженица. Приготовленную массу охладить, налить в форму — мороженицу, заполнив 3/4 ее объема, закрыть плотно крышкой и поставить в кадку со льдом, смешанным с солью (на 5 кг льда — 1 кг соли грубого помола).

При замораживании форму вращать то в одну, то в другую сторону 30—40 минут, взбивая массу деревянной лопаточкой.

Когда мороженое станет густым, дать ему постоять 1 час, при подаче на стол разложить в вазочки.

Сливочное мороженое замерзает медленно (около часа) и медленно тает. Фруктово-ягодное мороженое замерзает и тает быстро.

В мороженое можно добавлять какао, кофе, шоколад, орехи, ягоды, фрукты, вино, ванилин.

Если в смеси сахара 25—30%, она замерзает при температуре около  $-5^{\circ}$ , при большем содержании сахара требуется более низкая температура, что затрудняет изготовление мороженого в домашних условиях.

Готовое мороженое можно украсить печеньем, свежими или консервированными фруктами и ягодами, полить густым ягодным сиропом или ликером.

### Мороженое земляничное

*Земляника 400 г, сахар 200 г, сливки 3 ст. ложки, лимонный сок.*

*Первый способ.* Вымытую землянику протереть через сито. Сварить сироп, растворив сахар в 2 стаканах воды, влить лимонный сок, охладить, смешать с земляничным пюре. Прибавить сливки, взбитые с сахаром, осторожно перемешать. Заморозить в мороженице. Так же можно приготовить мороженое из клубники, малины и других ягод.

*Второй способ.* В кипящую воду положить сахар, сварить сироп и охладить его. Землянику перебрать, промыть холодной водой, обсушить и протереть через частое сито. Полученное пюре соединить с остывшим сахарным сиропом. Массу хорошо размешать, процедить в мороженицу, стоящую во льду, и закрыть ее крышкой. Вращая мороженицу, замораживать массу до консистенции густой сметаны, изредка помешивая ее. Затем, закрыв мороженицу толстой тканью, дать постоять 1—2 часа.

### Мороженое ореховое

*Сливки 2/3 стакана, молоко 1/2 стакана, яйцо 1 шт., сахар 3 ст. ложки, орехи 40 г, ваниль.*

Яйцо взбить с сахаром, добавить молоко, затем сливки и варить до загустения. Затем всыпать измельченные обжаренные орехи, ваниль. Заморозить в мороженице. Так же можно приготовить миндальное мороженое.

### Мороженое «Парфе»

*Сливки 2/3 стакана, молоко 1/2 стакана, яйца 2 шт., сахар 600 г, ваниль.*

Приготовить крем, как для сливочного мороженого, прибавить хорошо взбитые сливки. Когда смесь остынет, перелить в посуду с плотно прилегающей крышкой, поставить в холодильник и держать на холоде 3—4 часа. Это мороженое не надо замораживать слишком сильно, чтобы оно не потеряло аромат.

### Мороженое с вином

*Сливочное мороженое 400 г, бокал белого десертного вина, ягоды из черничного варенья.*

В бокалы налить вино, положить мороженое, на него — ягоды из варенья, подать чайные ложечки.

### Мороженое с пеной

*Кофейное, шоколадное, ванильное мороженое по 200 г, коньяк 1/2 стакана, сметана 1/2 стакана, сахарная пудра 1 ст. ложка, газированная вода.*

В высокие бокалы положить по столовой ложке кофейного, шоколадного, ванильного мороженого. Влить столовую ложку коньяка и покрыть взбитой с сахарной пудрой сметаной. Стаканы должны быть наполнены до половины. Влить в массу струей охлажденную газированную воду из сифона и сразу же подать к столу.

### Мороженое сливочное

*Сливки 2/3 стакана, молоко 1/2 стакана, яйцо 1 шт., сахар 3 ст. ложки.*

Яйца растереть с сахаром и ванилью, добавить кипящее молоко и варить, помешивая, до загустения, охладить. Затем сливки взбить с сахаром, прибавить к яично-молочной смеси. Заморозить в мороженице.

### Мороженое фруктово-молочное

*Молоко 1 стакан, сливки 1/2 стакана, фруктовый сок 1 стакан, сахар 150 г.*

Сахар растворить в молоке, вскипятить, охладить. Прибавить взбитые сливки и фруктовый сок. Заморозить в мороженице.

### Мороженое чайное (розовое, смородиновое)

В течение 30—45 минут настаивать в сахарном сиропе чай, лепестки шиповника, роз или почки черной смородины. Полученный настой процедить и заморозить.

### Мороженое шоколадное

*Молоко 2 стакана, сахар 100 г, шоколад 100 г, желтки 2 шт., сливки 1/2 стакана, ваниль.*

Приготовить, как сливочное мороженое. Шоколад добавить в кипяченое молоко и мешать до полного растворения.

## Литература

Книга о вкусной и здоровой пище.— 8-е изд.— М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1982.— 386 с.

Ковалев Н. И. Русская кулинария.— М.: Экономика, 1972.— 214 с.

Краснокутская С. В. Приготовление соков и натуральных вин в домашних условиях.— М.: Колос, 1969.—103 с.

Лемкуль Л. М. Праздничный стол.— М.: Пищевая пром-сть, 1971.— 360 с.

Линде Г., Кноблех Х. Приятного аппетита.— М.: Пищевая пром-сть, 1973.— 295 с.

Лясковец Е. Г. Домашняя кулинария.—Мн.: Беларусь, 1969.— 288 с.

Митюков А. Д. Коктейли, пунши, вина и другие напитки в домашних условиях.— Мн.: Ураджай, 1968.— 165 с.

Похлебкин В. В. Все о пряностях.— М.: Пищевая пром-сть, 1975.—208 с.

Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов.— М.: Пищевая пром-сть, 1978.— 303 с.

Сави И. Булочки, пироги, пирожные.— Таллин: Валгус, 1982.—204 с.

Титюник А. И., Новоженев Ю. М. Советская национальная и зарубежная кухня.— М.: Высш. школа, 1981.—479 с.

1000 вкусных блюд.— Вильнюс: Гос. изд-во полит. и науч. лит. Лит ССР, 1960.—587 с.

Цвек Д. Я. До святкового столу.— Льв'в, Каменяр, 1974.— 199 с.

## СОДЕРЖАНИЕ

Что должна знать каждая хозяйка . . . . .	3
Сервировка сладкого стола . . . . .	3
Кухонные принадлежности . . . . .	4
Какое бывает тесто . . . . .	7
Вкусовые и ароматические вещества . . . . .	13
Пищевые красители . . . . .	15
О калорийности продуктов . . . . .	15
Если под рукой нет весов . . . . .	16
Словарик кулинарных терминов . . . . .	17
Изделия из разных видов теста . . . . .	19
Печенье . . . . .	19
Коржики белорусские (19). Московские хлебцы (19). Печенье «Анютины глазки» (20). Печенье из овсяных хлопьев (20). Печенье из овсяных хлопьев «Анцакс» (20). Печенье «Лепестки лотоса» (21). Печенье лимонное (21). Печенье помолдавски (21). Печенье с изюмом (21). Печенье «Восьмерки» (22). Печенье «Грибки» (22). Печенье к кофе (22). Печенье «Манделах» (23). Печенье «Мезельмен» (23). Печенье с мармеладом (23). Печенье «Ливадия» (23). Печенье «Суворовское» (24). Печенье безе (24). Печенье «Белорусское» (24). Печенье «Воздушные конфеты» (24). Печенье «Столетнее» (25). Печенье цукатное (25).	
Пряники . . . . .	25
Коврижка медовая(25). Пряники*Аленушкины» (25). Пряники «Батоны» (26). Пряники «Батоны с арахисом» (26). Пряники «Елочные» (26). Пряники заварные (27). Пряники изюмные (27). Пряники «Московские» (27). Пряники мятные (27). Пряники на дрожжах глазированные (28). Пряники «Новогодние» (28). Пряники «Отличные» (29). Пряники «Русские» (29). Пряники с жженым сахаром (29). Пряники со сметаной (29). Пряники «Тульские» (30).	

Пироги . . . . .	30
Пирог «Закарпатский» (30). Пирог с абрикосами (31). Пирог с заварным кремом (31). Пирог с заварным кремом и вареньем (31). Пирог с корицей открытый (32). Пирог с ореховой начинкой (32). Пирог с фруктовой начинкой закрытый (32). Пирог с яблочным пюре и кремом (33). Пирог со свежими (консервированными) ягодами (фруктами) открытый (33). Пирог со штрейзелем (34). Пирог из какао (34). Пирог лимонный (35). Пирог с вареньем (35). Пирог с вишнями (35). Пирог с вишнями под белковой пеной (36). Пирог с ревенем (36). Пирог с фруктами (36). Пирог с морковной начинкой (37). Пирог с яблоками (37). Пирог ванильный (38). Пирог «Кро-ьянка» (38). Пирог кукурузный на простокваше (38). Пирог медовый (38). Пирог с черникой (39). Пирог на желтках (39). Пирог с изюмом и орехами (39). Пирог с курагой (40). Пирог «Дерби» (40). Пирог картофельный (40). Пирог ржаной (40).	
Пирожные . . . . .	41
Корзиночки с ягодами (41). Миндальные трубочки (41). Пирожные двухслойные (42). Пирожные «Звездочки» (42). Пирожные с миндалем (43). Пирожные фруктовые (43). Корзиночки с заварным кремом и абрикосами (44). Пирожные «Домино» (44). Пирожные «Золотые шарики» (45). Пирожные творожные (45). Пирожные «Восточные» (45). Пирожные «Грильяжные шары» (46). Пирожные земляничные (малиновые) (46). Пирожные на сметане (47). Пирожные ореховые с шоколадным кремом (47). Пирожные с вареньем (48). Пирожные картошка (48). Пирожные миндальные (48). Пирожные слоеные с яблоками (49). Эклеры с заварным кремом (49).	
Птифуры . . . . .	50
Птифуры «Бисквитные рулетики» (50). Птифуры «Восточные» (51). Птифуры «Ленинградские» (51). Птифуры миндальные (52). Птифуры ореховые (52). Птифуры шоколадные (52). Птифуры «Шоколадные ватрушки» (53). Птифуры с абрикосами (53). Птифуры с кофейным кремом (54). Птифуры с фруктами (54). Птифуры «Трубочки с кремом» (54).	
Кексы . . . . .	55
Кекс «Бакалейный» (55). Кекс ванильный (55). Кекс весенний (56). Кекс глазированный (56). Кекс двухцветный (57). Кекс «К чаю» (57). Кекс «Ленинградский» (57). Кекс лимонный (58). Кекс миндальный (58). Кекс «Московский» (58). Кекс «Мраморный» (58). Кекс на дрожжах (59). Кекс ореховый (59). Кекс песочный (60). Кекс по-английски (60). Кекс ромовый (60). Кекс «Снежинка» (60). Кекс «Столичный» (61). Кекс темный (61). Кекс фруктовый (61). Кекс	

черный (62). Кекс шафранный (62). Кекс шоколадный (62).	
Рулети . . . . .	63
Рулети с джемом (63). Рулетики с изюмом (64). Рулет с малиновым кремом (64). Рулет с маком (64). Рулет с орехами на пиве (65). Рулет с тыквой (65). Рулет шоколадный (66). Рулет яблочный (66). Рулет яблочный «Австрийский» (струдель)(67).	
Торты . . . . .	68
Торт «Английский» (68). Торт «Венский» (69). Торт из тыквы (69). Торт медовый (69). Торт с клубникой (70). Торт с кофейным кремом (70). Торт с лимонным кремом (70). Торт фруктовый (71). Торт «Эльзасский» (71). Торт «Калач» (71). Торт клубничный со сметаной (72). Торт «Австралийский» (фруктовый) (73). Торт «Белградский» (73). Торт бисквитно-миндальный (73). Торт «Гандзя» (74). Торт «Добуш» (по-венгерски) (74). Торт «Ежик» (75). Торт «Каравай» (75). Торт ореховый (76). Торт «Пай» (76). Торт «Полночь» (новогодний) (76). Торт сухой (77). Торт творожный (77). Торт ягодный (78). Торт без выпечки (78). Торт зефирный (78). Торт из брикетов заварного крема (79). Торт из фруктов (79). Торт из хлебных крошек (80). Торт из черного хлеба (80). Торт кофейный с вафлями (80). Торт мармеладный (81).	
Из бабушкиных рецептов . . . . .	82
Бисквит «Ливадия» (82). Бисквитные палочки (82). Булочки с вареньем (82). Ватрушка большая (83). Ватрушки (83). Венские булочки (83). Горка (84). Заварные трубочки (85). Кольца с миндалем (85). Коржики (85). Коржики ванильные (85). Коржика из кукурузных хлопьев (86). Крендели (86). Крокеты с изюмом (86). Кулич домашний (87). Мазурки (87). Маковики (88). Печенье «Бантики» (88). Печенье к чаю (88). Печенье лимонное (88). Пирожки на скорую руку (89). Пирожное «Наполеон» (89). Плюшки (89). Пончики «Московские» (90). Ромовая баба (90). Сухарики (91). Трубочки с кремом (91). Хворост (91). Шанежки (92). Яблоки в слойке (92).	
Начинки, помадки и другие заготовки . . . . .	93
Начинки . . . . .	93
Начинка из кураги (93). Начинка из мака (93). Начинка из мака с изюмом (94). Начинка из мака с медом (94). Начинка из миндаля (94). Начинка из молока и яиц (94). Начинка из моркови (94). Начинка из моркови со сметаной (95). Начинка из пшена и изюма (95). Начинка из ревеня (95). Начинка из сухарей (95). Начинка из сырковой массы (96). Начинка из творога (96). Начинка из яблок (96). Начинка кофейная (96). Начинка мармеладная (97). Начинка шоколадная (97).	

Кремы для тортов и пирожных . . . . .	97
Крем белковый (97). Крем заварной (97). Крем заварной без масла (97). Крем сливочный (98). Крем сливочный на сгущенном молоке (98). Крем сметанный (98).	
Сиропы для промочки . . . . .	98
Основной сироп (99). Абрикосовый сироп (99). Апельсиновый сироп (99). Ванильный сироп (99). Виноградный сироп (99). Коньячный сироп (99). Кофейный сироп (99). Лимонный сироп (99). Ромовый сироп (100). Яблочный сироп (100).	
Помадки . . . . .	100
Помадка основная (100). Помадка абрикосовая (101). Помадка ананасная (101). Помадка апельсиновая (101). Помадка бенедиктинская (101). Помадка брусничная (101). Помадка ванильная (101). Помадка вишневая (102). Помадка земляничная (102). Помадка кизиловая (102). Помадка коньячная (102). Помадка кофейная (102). Помадка мандариновая (102). Помадка молочная (102). Помадка розовая (102). Помадка ромовая (102). Помадка рябиновая (103). Помадка чайная (103). Помадка черносмородиновая (103). Помадка шартрезная (103). Помадка шоколадная (103). Помадка яблочная (103).	
Глазурь . . . . .	103
Глазурь белая с маслом (103). Глазурь белковая (104). Глазурь из сахарной пудры (104). Глазурь из шоколада (104).	
Мармелад . . . . .	104
Мармелад из абрикосов (104).	
Джем . . . . .	105
Джем из абрикосов (105). Джем из айвы (105). Джем из ананасов и яблок (105). Джем из апельсинов и яблок (106). Джем из винограда и яблок (106). Джем из вишен (106). Джем из груш и яблок (106). Джем из ежевики (106). Джем из земляники (106). Джем из клюквы (107). Джем из красной и белой смородины (107). Джем из крыжовника (107). Джем из малины (107). Джем из ревеня (107). Джем из рябины (107). Джем из слив (108). Джем из черной смородины (108). Джем из яблок (108). Джем из яблок (без воды) (108).	
Цукаты . . . . .	108
Цукаты из апельсиновой корки (109). Цукаты из арбузной корки (109). Цукаты из слив (109).	
Разные сладкие блюда . . . . .	110
Компоты . . . . .	110
Компот из айвы (110). Компот из груш (110). Компот из замороженных ягод и фруктов (111). Компот из земляники (малины) (111). Компот из свежих персиков (111). Компот из свежих яблок и мандаринов (111). Компот из слив (111).	

Компот из слив на красном вине (112). Компот из сухофруктов (112). Компот из чернослива, изюма и кураги (112). Компот из яблок (112). Компот из яблок на вине (112). Компот с манной крупой (113).	
Кисели . . . . .	113
Кисель вишневый (113). Кисель из вишневого сиропа (114). Кисель из какао (шоколада) (114). Кисель из кваса (114). Кисель из крыжовника (114). Кисель из меда (114). Кисель из пареной калины (115). Кисель из свежих яблок (115). Кисель из свежих ягод (115). Кисель из сушеной черники (115). Кисель из сушеных плодов (115). Кисель из черного хлеба (116). Кисель клюквенный (смородиновый) (116). Кисель молочный (116). Кисель овсяный (диетический) (116). Кисель овсяный (натуральный) (116). Кисель сливочный (густой) (117). Кисель слоеный (117).	
Десертные кремы . . . . .	117
Крем ванильный (118). Крем из белков и черники (118). Крем из сливок (118). Крем лимонный со сливками (118). Крем с абрикосовым джемом (119). Крем сметанный (119). Крем сметанный с персиками (119). Крем шоколадный (кофейный) (120). Крем ягодный (120). Крем яичный с фруктами (120).	
Желе . . . . .	120
Желе в корзиночках (121). Желе витаминное (121). Желе вишневое (121). Желе из апельсинов (121). Желе из ревеня (122). Желе лимонное (122). Желе многослойное (клюквенно-молочное) (122). Желе молочное (123). Желе с красным вином (123). Желе яблочное (123). Малина в желе из красной смородины (123). Фрукты в желе (123).	
Муссы . . . . .	124
Мусс из апельсинов (124). Мусс из арбуза (125). Мусс из вишен (125). Мусс из облепихи (125). Мусс из яблок (125). Мусс из яблок (без желатина) (126). Мусс лимонный с манной крупой (126). Самбук из яблок (126).	
Суфле . . . . .	126
Суфле «Аида» (127). Суфле ванильное (127). Суфле из бананов (128). Суфле из малины (128). Суфле из сметаны (128). Суфле из хлеба (129). Суфле из хурмы (129). Суфле из яблок (129).	
Пудинги . . . . .	129
Пудинг из ванильных сухарей (130). Пудинг из свежих вишен (130). Пудинг из сливок и бисквита (130). Пудинг из яблок (131). Пудинг-кофе с шоколадом (131). Пудинг маковый (131). Пудинг миндальный (131). Пудинг молочный (132). Пудинг ореховый (132). Пудинг рисовый (132). Пудинг	

с вином (133). Пудинг с джемом (133). Пудинг творожный (133). Пудинг творожный с орехами (134). Пудинг шоколадный (134). Пудинг «Экстра» (134).	
Творожные пасты . . . . .	135
Паста масляная (136). Паста миндальная (136). Паста «На скорую руку» (136). Паста обыкновенная (136). Паста ореховая (136). Паста полная творожная (136). Паста превосходная (136). Паста простая (137). Паста творожная (137). Паста фисташковая (137). Паста цукатная (137). Паста ванильная (137). Паста изюмно-ореховая (137). Паста лимонная (137). Паста суточная (138). Паста изюмно-цукатная (138). Паста печеная (138).	
Напитки . . . . .	139
Кофе . . . . .	139
Кофе черный (139). Кофе замороженный (139). Кофе паровой (140). Кофе по-варшавски (140). Кофе по-венски (140). Кофе по-турецки (140). Кофе с жженым сахаром (140). Кофе с мороженым — глянсе (141). Кофе со взбитыми сливками (141). Кофе-фэри (141). Кофе холодный (141).	
Чай . . . . .	141
Чай брусничный (141). Чай по-казахски (142). Чай с желтками (142). Чай холодный (142). Чай холодный с вином (142).	
Квас . . . . .	142
Квас из ревеня (143). Квас клюквенный (143). Квас лимонный (143). Квас литовский имбирный (143). Квас медовый (143). Квас сливовый (144). Квас сухарный (144). Квас хлебный (144). Квас ягодный (145).	
Десертные напитки . . . . .	145
Напиток апельсиновый (145). Напиток витаминный из плодов шиповника (145). Напиток вишневый (146). Напиток из клубники со сливками (146). Напиток калиновый (146). Напиток клубничный (146). Напиток клюквенный (146). Напиток лимонный (147). Напиток малиновый (147). Напиток медовый (147). Напиток молочно-лимонный (147). Напиток морковно-ягодный (147). Напиток мятный (148). Напиток освежающий (148). Напиток сливочно-апельсиновый (148). Напиток фруктовый (148). Напиток черешневый (148). Напиток шоколадный (148). Напиток яблочный (149).	
Сиропа для напитков . . . . .	149
Сироп гвоздичный (149). Сироп кофейный (149). Сироп лимонный (апельсиновый) (149).	
Коктейле . . . . .	149
Коктейль вишневый (150). Коктейль из апельсинового и лимонного сока с медом (150). Коктейль из кефира и фрукто-	

вого сока (150). Коктейль из кефира и ягод (150). Коктейль-какао (150). Коктейль кофейный (151). Коктейль кофейный «Праздничный» (151). Коктейль «Молодежный» (151). Коктейль молочно-абрикосовый (151). Коктейль молочно-вишневый (151). Коктейль молочно-медово-лимонный (152). Коктейль молочно-морковный (152). Коктейль молочно-черничный (152). Коктейль молочный «Здоровье» (152). Коктейль «Новогодний» (152). Коктейль персиковый (152). Коктейль рябиново-кофейный (152). Коктейль «Сказка» (153). Коктейль фруктовый (153). Коктейль «Фруктовый букет» (153). Коктейль фруктовый с мороженым (153). Коктейль цитрусовый (153). Коктейль «Шампань» (153).	
Восточные сладости . . . . .	154
Багардж (154). Болкаймок (154). Гозинаки (155). Грис-халва (155). Грис-халва с орехами (155). Киём тыквенный (156). Киём урючный (156). Китаногаэ (пастила из айвы) (156). Курабье (157). Миндаль с изюмом (157). Назук сладкий (157). Нуга ореховая (158). Пелтя малиновая (ежевичная) (158). Пелтя яблочная (158). Шакер-бура (159). Югатерт (159).	
Любимые лакомства . . . . .	160
Варенье . . . . .	I <sup>60</sup>
Варенье из апельсинов (161). Варенье из брусники (162). Варенье из груш (162). Варенье из дыни (162). Варенье из желтых слив (162). Варенье из клюквы (163). Варенье из лимонов (163). Варенье из малины (ежевика) (163). Варенье из моркови (163). Варенье из ревеня (164). Варенье из рябины (164). Варенье из садовой (лесной) земляники (164). Варенье-желе из красной смородины (165).	
Мороженое . . . . .	165
Мороженое земляничное (166). Мороженое ореховое (166). Мороженое «Парфе» (166). Мороженое с вином (166). Мороженое с пеной (167). Мороженое сливочное (167). Мороженое фруктово-молочное (167). Мороженое чайное (розовое, смородиновое) (167). Мороженое шоколадное (167).	
Литература . . . . .	168



# *есДсШ<%®сж<%л*

Составитель

*Виктор Иванович Шимолин*

Заведующая редакцией

*З. М. Бедрицкая*

Редактор

*А. И. Домарацкая*

Художественный редактор

*К. В. Хотяновский*

Технические редакторы

*Л. В. Сторожева, С. И. Староверова*

Корректоры

*А. В. Алешко, Г. С. Саакян*

ИБ № 198

Сдано в набор 28.09.84, Подписано в печать 10.04.85. Формат 84XЮ8'/за- Бумага книжно-журнальная. Гарнитура школьная. Высокая печать с ФПФ. Усл. печ. л. 9,24. Усл. кр.-отт. 9,87. Уч.-изд. л. 9,96. Тираж 150 000 экз. Изд. № 2387. Зак. 841. Цена 90 коп.

Издательство «Полымя» Государственного комитета Белорусской ССР по делам издательства, полиграфии и книжной торговли. 220600, Минск, проспект Машерова, 11.

Минский орденa Трудового Красного Знамени полиграфкомбинат МППО им. Я. Коласа. 220005, Минск, Красная, 23.