

СЕРІЯ "ПЕРЕПИСИ СТАРОЇ КУХНІ"

**ОЛЬГА
ФРАНКО**

ПРАКТИЧНА КУХНЯ

ВИПУСК 3



**М'ЯСНІ
ТА
РИБНІ
СТРАВИ**

СЕРІЯ «ПЕРЕПИСИ СТАРОЇ КУХНІ»

Ольга Франко

Практична кухня

Випуск 3

М'ясні та рибні страви

ББК 36.997
Ф83

Літературне опрацювання О. П. Сенатович
Текст подається за виданням: Франко Ольга, Практична кухня.
Львів: Каменяр, 1991

Серія «Переписи старої кухні»

Франко Ольга
ПРАКТИЧНА КУХНЯ
Випуск 3

М'ясні та рибні страви

Редактор *А. А. Черняк*
Художник серії *В. І. Сава*
Художній редактор *Б. І. Пікулицький*
Технічний редактор *В. І. Франчук*
Коректор *Є. Ф. Русин*

Здано на складання 02. 06. 94. Підписано до друку 11. 04. 96.
Формат 60x84/16. Папір друк. № 2. Гарнітура літературна.
Високий друк. Умов. друк. арк. 4.65. Умов. фарбовідб. 4.88.
Обл.-вид. арк. 4.74. Замовлення 120.
Видавництво «Каменяр». 290000 Львів, МСП, вул. Підвальної, 3.
Жовківська книжкова друкарня
видавництва Отців Василіян «Місіонер»
292310 Жовква, Львівської обл., вул. Василянська, 8.

Франко О.Ф.

Ф83 Практична кухня /Літ. опрацюв. О. П. Сенатович. — Львів:
Каменяр, 1995. — Вип. 3. — 80 с.
ISBN 5-7745-0597-9

У виданні пропонуються переписи різноманітних м'ясних та рибних
страв, узятих з книги Ольги Франко «1-ша українська загальнопрактична
кухня», що побачила світ у 1929 р. Читачів зацікавить технологія виго-
товлених ковбас, паштетів і холодців.

Ф 340400000-021 Без оголошення
94

ББК 36.997

ISBN 5-7745-0597-9 (Вип. 3)
ISBN 5-7745-0594-4

© Оксана Сенатович, 1991,
упорядкування, тексто-
логічна обробка

Воловина

ВАРЕНЕ М'ЯСО. М'ясо варити як на бульйон, тільки потрібно додати більше ярини і стежити, щоб м'ясо не розварилося. Зварене м'ясо порізати на шматки поперек волокон і залити підливою. Підливу готувати так: сиру картоплю, порізану на шматочки, залити жирним бульйоном і варити, збираючи піну. Тоді додати запражку з 1/2 ст. ложки муки, петрушку, кріп і ще раз проварити. Викласти м'ясо на полумисок і залити підливою.

Окремо зварити в бульйоні капусту, картоплю, моркву, квасолю та ін., обкласти ними м'ясо та полити маслом з підсмаженою тертою булкою.

ЗРАЗИ. Посікти 1/2 кг м'яса, додати печену цибулю, 1 жовток, 2 яєць, посолити і поперчити. Усе це вимішати, виробити палянички і начинити їх гречаною кашею. Для начинки зварити кашу на бульйоні з зеленню петрушки і, коли вона охолоне, змішати з 1 ст. ложкою масла, посолити, поперчити, посипати 1 ч. ложкою зелені петрушки і вимішати з 2 яйцями. Вироблені зрази міцно стулити, посипати тертою булкою і смажити на маслі тісно один біля одного. Окремо взяти 1 ст. ложку муки, 1/2 підсмаженої цибулини, залити бульйоном, вимішати і проварити. Цією підливою залити зрази і ще раз проварити.

ПОЛЬСЬКІ ЗРАЗИ. 1/2 кг м'яса (зразівки або крижівки) порізати на великі, але тонкі шматки, відбити, посолити і залишити на 1/4 год. Взяти 1 ст. ложку масла, 1 спечену протерту цибулину, посипати тертим хлібом, посолити, поперчити і добре вимішати. Цією масою начинити м'ясо (шматки м'яса міцно загорнути і кожен перев'язати ниткою). Викласти зрази у розтоплене масло і тушкувати з цибулею протягом 1 год, час від часу підливаючи бульйоном. Одночасно на гарнір підсмажити порізану картоплю і печериці.

ЗРАЗИ З КАШЕЮ. Порізати м'ясо на шматки, відбити, поперчити і посолити. Взяти 1 ст. ложку масла, 1 спечену протерту цибулину, посипати тертою булкою, поперчити і посолити. Все це добре вимішати і начинити м'ясо. Кожен шматок міцно загорнути, перев'язати ниткою і підсмажити на сковороді, скропивши оцтом. Окремо в посудині розтопити масло, додати січеної цибулі, підсмажити зрази і поставити у духовку, час від часу підливаючи бульйоном. Підливи повинно бути багато, бажано підфарбувати її

паленим цукром. На гарнір подати розсипчасту гречану кашу, варену з солониною або маслом.

НАДІВАНА ПЕЧЕНЯ. Підсмажити на сковороді 1½—2 кг м'яса (зразівки) і тушкувати, перебивши в окремий посуд, до напівготовності. Тоді зробити на м'ясі глибокі надрізи і вкласти туди таку начинку: змолоти 1 печену цибулину, додати 1 ст. ложку масла, посипати хлібом, поперчити і добре вимішати. Обв'язати печеню ниткою, залити бульйоном, закрити кришкою і тушкувати до готовності. В кінці додати 1 ст. ложку сметани.

СІКАНЕЦЬ (ФАЛЬШИВИЙ ЗАЄЦЬ). Змолоти 1 кг м'яса (зразівки), додати вмочену в молоці булку, 1 ст. ложку масла, протерту на тертці цибулину, 3 ст. ложки сметани, 2 яєць (або 3 жовтки), посолити і поперчити. Вимішати і ще двічі пропустити через м'ясорубку. Виробити подовжений батончик і посипати його мукою. Випікати в духовці на маслі. Коли вже майже готовий, залити сметаною і пекти до готовності.

ВОЛОВИНА ТУШКОВАНА. I варіант. Гарний кусень м'яса (зразівки) відбити, нашпигувати дрібно посіченим салом з перцем і товченими сухими грибами, посолити і залити на ніч у холодному місці. Тушкувати на маслі на повільному вогні, коли пустить сік, додати посіченої цибулі, моркви, буряків, селери, петрушки. Залити холодним бульйоном або водою. Коли м'ясо зм'якне, процідити підливу і полити нею печеню, додати порізану картоплю і смажити до готовності.

II варіант. Кусень м'яса (крижівки) відбити, нашпигувати солониною, цедрою з лимона, посолити і поперчити пахучим перцем. Покласти на дно каструлі порізаний на кружальця лимон, лавровий лист, зверху — нашпигований шматок м'яса. Залити водою з оцтом. Закип'ятити, зняти піну, додати паленого цукру або тертого медівника, каструлю щільно накрити і варити близько 1/2 год. Для поліпшення смаку можна додати терту шкірку хліба.

ПАРОВЕ М'ЯСО. Кусень м'яса (не зразівки) відбити, нашпигувати солониною, посолити і залишити на 1 год. Тоді в каструлю покласти м'ясо, 2 ст. ложки масла, дрібно посічену ярину (петрушку, морквину, селеру, небагато цибулі, бруссельську і цвітну капусту, 2—3 картоплини). Каструлю щільно накрити і вставити її у більшу каструлю з гарячою водою. Варити на парі 5—6 год, доливаючи воду до більшої каструлі. Готове м'ясо порізати, обкласти яриною і полити підливою.

БИТКИ НЕЛЬСОНА. Порізати м'ясо на шматки, відбити, посолити і поперчити. Дно посудини змастити маслом, додати дрібно посіченої цибулі, тертого хліба, тоді битки. Так викласти декілька шарів. Зверху покласти більше цибулі, хліба і масла. Тушкувати під щільно закритою кришкою, час від часу струшуючи посудину, щоб битки не пригоріли. Подати на полумиску з підсмаженою картоплею.

ПЕЧЕНЯ ІЗ СИРНОЮ ПІДЛИВОЮ (БЕШАМЕЛЬ). Великий кусень м'яса відбити, перев'язати ниткою і тушкувати з яриною. Відтак зняти нитку, порізати м'ясо на шматки і викласти на полумисок. Поставити на 1/2 год у духовку, доливши такою підливою: зварити 1 ст. ложку масла з 1 ст. ложкою муки, додати молока або вершків, тертого голландського сиру і заварити, безперервно помішуючи ложкою. Підлива (бешамель) повинна бути доволі густою.

РОСТБІФ. Кусень м'яса (полядвиці) полити олією і залишити на ніч. Відтак посолити, покласти у гарячу духовку і поливати соком, який виділяється. Обертати часто, щоб не пригорало. Разом з м'ясом можна спекти цілі очищені картоплини. Спечене м'ясо порізати, обкласти картоплею, шаткованим хроном, зелениною і полити підливою.

ТОВКАНЕЦЬ (БІФШТЕКС). Порізати м'ясо (полядвицю) на великі шматки, обчистити від жил, відбити, полити олією і залишити на 1—2 год. Смажити на великому вогні у дуже гарячому маслі (масла не повинно бути забагато). Коли зарум'яниться, посолити, скропити лимонним соком або оцтом. Подавати з підсмаженою картоплею.

Товканець з яйцем готується так: коли шматок м'яса підсмажить-ся з одного боку, повернути його на другий і вбити яйце. Поки біфштекс досмажить-ся, яйце буде готове.

У такий спосіб смажений біфштекс всередині буде сирий (з кров'ю); хто не любить, то можна досмажити на повільному вогні.

ПОЛЯДВИЦЯ. З кусня м'яса зняти жир і жили, обсипати його мукою і підсмажити на великому вогні на маслі, накривши кришкою. Коли м'ясо підрум'яниться, посолити його, влити 1 чарку білого вина, полити сметаною і ще трохи потушкувати. Полядвиця повинна смажитися не більше 20—25 хв. Полумисок прикрасити зелениною, макаронами і свіжими грибами. Макарони або домашню локшину полити маслом з підсмаженою тертою булкою.

СІКАНЦІ З ПІДЛИВОЮ. 1 кг воловини і 1/4 кг свинини дрібно посікти, додати 2 жовтки, вимочену в бульйоні або молоці булку і розтерту печену цибулину. Все це добре вимішати і виробити круглі сіканці, обсипати їх мукою і підсмажити на гарячому маслі. Відтак скласти їх у посудину, залити бульйоном, додати 1 ст. ложку масла, соку з 1/2 лимона, 2 ч. ложки цукру і 2 ст. ложки тертої булки. Накрити і тушкувати 1/4 год. Можна також тушувати і в сметані.

СІКАНЦІ ЗВИЧАЙНІ. Сіканці смачніші, коли робити їх з волонини навпіл зі свининою. М'ясо дрібно посікти, зняти жили, додати 1 жовток, намочену в молоці або бульйоні відтиснуту булку, смажену цибулю, посолити і поперчити. Пропустити все це 1—2 рази через м'ясорубку. Виробити не надто тонкі сіканці (шницлі), обкачати їх в тертій булці і смажити на дуже гарячому маслі або смальці. Відразу ж подавати. З 1 кг м'яса виробляється 4—5 сіканців.

М'ЯСО ПО-СТРОГАНОВСЬКИ. М'ясо (зразівку) порізати на великі шматочки, полити олією і залишити на 1—2 год. Підсмажити на маслі помідори, протерти їх через сито, порізати мариновані гриби. Тоді м'ясо посолити, поперчити і обсипати мукою. Підрум'янити його на гарячому маслі, скропити лимонним соком або оцтом, долити підливу з помідорів, посипати цукром, додати гриби і сметану. Смажити на великому вогні, подавати зі смаженою картоплею.

БИТКИ З РАЗОВИМ ХЛІБОМ. Битки найліпше робити з поляд-виці, можна також із зразівки та похребтини. М'ясо порізати на шматки, відбити і на 1 год залити оцтом. Відтак посолити, підсмажити на великому вогні у маслі до половини готовності, посипати тертим разовим хлібом і дрібно посиченою цибулею (цибулю перед цим запарити окропом). Після цього сковороду накрити і смажити битки на повільному вогні, час від часу поливаючи бульйоном або водою. Перед подачею додати порізану кружальцями картоплю і полити 2 ст. ложками сметани.

ПЕЧЕННЯ. Кусень м'яса промити холодною водою, добре відбити, надаючи йому видовженої форми, нашпигувати солониною, яриною, квашеними огірками або яблуками, перев'язати міцною ниткою. Обсмажити м'ясо з обох боків на сковороді з маслом на великому вогні, поливаючи соком, що виділяється. Коли м'ясо підсмажиться, скропити його лимонним соком і посолити. В посудину покласти 1 ст. ложку масла, порізану селеру, цибулину, морквину,

зверху — м'ясо, поливши його підливою зі сковороди. Пекти у духовці протягом 2—3 год, час від часу підливаючи бульйоном або водою. Коли печеня готова, вийняти її з духовки, обсипати мукою, підливу процідити через сито і вилити знову в посудину. Сюди ж викласти печеню і полити її 2 ст. ложками сметани.

М'ЯСО З ВИНОМ. Кусень м'яса (полядвиці) викласти у миску, полити вином і залишити, щоб вимокало протягом 2 днів. Тоді покласти м'ясо у посудину, залити тим же вином, долити стільки ж води, додати 1 ст. ложку масла і варити на плиті. Зняти піну, вкинути лавровий лист, пахучий перець, кілька кружалець лимона і продовжувати варити. Додати запражку і 1 склянку сметани, злегка проварити і подавати.

М'ЯСО З ХОЛОДЦЕМ. Жирний кусень м'яса (крижівки) нашпиговувати свіжою підсоленою і приперченою солониною, варити як бульйон, але м'ясо залити не холодною, а теплою водою (тоді м'ясо смачніше, а бульйон слабший). Зварене м'ясо охолодити. Окремо зварити пару телячих ніжок з яриною, зафарбувати відвар 1 ч. ложкою паленого цукру і поставити в холодне місце, щоб застиг. М'ясо порізати на плоскі шматки, прикрасити кубиками холодцю, окремо подати оцет та оливкову олію.

ПЕЧЕНЯ З ГРИБАМИ. М'ясо обсмажити на сковороді. Приготувати таку начинку: зварити 100 г сушених грибів, посікти їх, висипати у посудину, додати 1 ст. ложку підсмаженої на маслі цибулі, посолити, поперчити, посипати 2 ст. ложками тертої булки, перемішати і добре підсмажити. Печеню зняти зі сковороди, зробити у ній надрізи, в які вкласти грибову начинку, обв'язати і покласти в посудину з маслом і яриною. Смажити у духовці, час від часу поливаючи бульйоном або відваром з грибів. Підливу процідити, з печені зняти нитку, обсипати мукою, полити сметаною і підігріти.

ПЕЧЕНЯ З НАДРІЗАМИ. Обсмажити кусень м'яса, зробити на ньому надрізи. Підсмажити на маслі тертий корінь хрону і начинити м'ясо. Смажити у духовці.

Замість хрону можна використати як начинку дрібнопосічені квашені яблука, що надають печені специфічного смаку і роблять її крихкою. Або спекти кілька цибулин, посікти їх дрібно, підсмажити на маслі, поперчити, посолити, додати тертого хліба чи булки, 2 жовтки, все це підігріти, добре вимішати і начинити м'ясо.

ПЕЧЕНЯ З ЖОВТКАМИ. М'ясо (полядвицю) обсмажити на сковороді та зробити на ньому надрізи. Приготувати таку начинку: розтерти 3 варені жовтки з підсмаженою на маслі цибулею, дода-

ти 2 сирі жовтки, посолити, поперчити і вимішати. Цією масою начинити м'ясо і залити підливою.

ПЕЧЕНЯ НА РОЖНІ. Кусень м'яса (крижівки або зразівки) повинен полежати кілька днів у холодному місці, щоб став крихкуватим. Тоді нашинкувати його свіжою солониною, порізаною на смужки, настромити на рожен і пекти на великому вогні. Під м'ясо підставити сковороду з водою, щоб туди стікав сік. Час від часу поливати печеню маслом. Запикати не довго, щоб печеня не висохла, а середина її була червоною.

ФЛЯЧКИ. Флячки дуже старанно почистити, залити водою, проварити і знову промити у холодній воді. Тоді ще раз залити водою і варити протягом 4—5 год. Відтак порізати на смужки, залити бульйоном з телятини або волонини, посолити, додати цибулі, селери, моркви, петрушки, кілька помідорів і варити, поки не зм'якнуть. Ярину можна підсмажити окремо і домішати під кінець. Перед подачею посолити, поперчити, додати майорану або мускатного горіха і заварити з запражкою. Подавати з макаронами, кашею, кишкою, зверху посипати тертим сиром.

СОЛЕНЕ М'ЯСО. Солене м'ясо вимочити у воді, відбити, залити окропом і варити протягом 3—4 год. Відтак порізати на тонкі шматки, прикрасити полумисок тертим хроном і подати з гороховим або картопляним пюре. Окремо поставити на стіл майонез, столову гірчицю, оцет та олію.

НИРКИ. Нирки добре промити в кількох водах, порізати на тонкі шматки, посікти велику цибулину, підсолити, залити водою. Коли закипить, зняти піну, додати 1 ст. ложку масла, цибулю і тушкувати, поки не вивариться вода. Якщо нирки ще надто тверді, додати до них холодної води і продовжувати варити. Тоді обсипати мукою, щоб підлива зарум'янилася. Якщо ж підливи замало, додати бульйону і ще проварити протягом 1/4 год. Подавати з кашею.

МАРИНОВАНЕ М'ЯСО. 5 кг м'яса (зразівки) добре натерти мішаниною з таких компонентів: 250 г солі, 10 г товченої селітри, 1 ч. ложка товченої коляндри, кілька лаврових листків, гвоздики, ялівцю, пахучого перцю і 20 г цукру. Натерте м'ясо покласти у глибоку дубову бочку, накрити кружком і зверху притиснути вагою. Тримати в холодному сухому місці. Через день обертати, якщо не пустить сік, підлити 1/2 л холодної перевареної води з сіллю і селітрою, пахучим перцем, лавровим листком і 1 ст. ложкою оцту. В такий спосіб маринований язик готовий для споживання через 10 днів, волонина через 3 тижні.

ПЕЧЕНЯ З ХРОНОМ. Кусень м'яса (зразівки) відбити, посолити, скропити лимонним соком і залишити, поки стане крихкуватим. У посудині розтопити 50 г масла і покласти на нього м'ясо, підлити бульйону і тушкувати на повільному вогні. Коли м'ясо зм'якне, вийняти його і розрізати вздовж, але не до кінця. У надріз вкласти кружальця лимона (без шкірки і зернят) і приготувати таку начинку: 2 ст. ложки тертого хрону, 1 ст. ложку масла, 1 ст. ложку тертої булки, 1 ст. ложку цукру, 2 яєць, 2 ст. ложки сметани. Все це вимішати, начинити м'ясо і перев'язати ниткою. М'ясо знову покласти в посудину і тушкувати ще півгодини. Відтак додати запражку, залити 1 склянку сметани, прокип'ятити і подати на стіл з галушками.

ЗАВИВАНА ПЕЧЕНЯ. 2 кг м'яса (зразівки) розрізати вздовж, обчистити від жил, відбити, посолити, скропити лимонним соком, полити олією і залишити на 1 год. Тоді приготувати таку начинку: посікти 2 цибулини, 30 г варених грибів, дрібно порізати булку (без шкірки). Все це викласти в розтоплене масло, перемішати і підсмажити на повільному вогні. М'ясо поперчити і начинити цією масою, всередину покласти 3 зварених на круто яєць. М'ясо міцно згорнути і туго перев'язати ниткою. Смажити на смальці, не накриваючи, часто перевертати, щоб не пригоріло. Коли зарум'яниться, долити бульйону або води і ще тушкувати протягом 2 год. Подавати з картопляним пюре або червоною капустою.

СІКАНЦІ З МАКАРОНАМИ. 1/2 кг м'яса (полядвиці) порізати, перемолоти, додати 1 яйце і 2 жовтки, вимочену в молоці булку, 1 ст. ложку тертої булки, 1 ст. ложку масла, посолити і поперчити. Усе це старанно вимішати і виробити доволі великі круглі сіканці. Підсмажити їх на гарячому маслі до половини готовності і викласти на сковороду, змащену маслом. Одночасно зварити макарони, відцідити, охолодити, порізати на маленькі скісні шматочки і викласти в посудину. Тоді залити їх бульйоном, посолити і підігріти. До макаронів додати 2—3 ст. ложки сметани, 3 жовтки, дрібно посічену зелень петрушки і 200 г тертого сиру. Все це вимішати і покласти на сіканці горбочками з чубком. Зверху посипати сиром з тертою булкою, скропити маслом і поставити на кілька хвилин у духовку. Подавати на стіл з підливою з печериць.

СТРІЛЕЦЬКА ПЕЧЕНЯ. 1/2 кг м'яса (крижівки або бедра) добре відбити, намастити олією, обкласти шматками цибулі і залишити на півгодини. Тоді м'ясо посолити, поперчити, обкачати в муці і присмажити на маслі з обох боків на великому вогні. Додати кілька шматків цибулі, яким було обкладене м'ясо; коли цибуля підрум'яниться, підсипати 1/2 ст. ложки муки і підлити кількома

ложками бульйону з паленим цукром. Коли підлива загусне, поставити печеню на 10 хв у духовку. При подачі на стіл порізати її на тонкі шматки і залити процідженою підливою. Подавати з грибами, картоплею і яриною.

ВИМ'Я. Вим'я зварити з яриною. Тоді приготувати таку підливу: покласти в посудину 50 г масла, порізати петрушку, цибулину, селеру, 2—3 гриби, 1 ст. ложку муки, влити небагато бульйону і 1 склянку білого вина. Все це посолити, поперчити і зварити. Перед подачею на стіл вим'я порізати на тонкі шматочки, заправити сметаною з сирими 3 жовтками і 1 ст. ложкою цукру. Подавати з підливою.

СМАЖЕНЕ ПІДГОРЛЯ. М'ясо з підгорля добре промити, ошпарити кип'ятком і залити холодною водою, як на бульйон. Варити дуже довго. Відтак охолодити, порізати на тонкі шматки, вмочити їх у розбите яйце, обкачувати тертою булкою і смажити на маслі, поки зарум'яниться. Тоді викласти їх на полумисок, обкласти смаженою картоплею або подавати з хроном чи будь-якою підливою.

ПЕЧЕНИЙ ЯЗИК. Язик зварити у солоній воді, обібрати від шкірки, нашпигувати свіжою солониною, настроїти на рожен і спекти. Подавати на стіл з помідоровою підливою.

ЯЗИК З ПІДЛИВОЮ. Язик зварити, зняти шкірку. Додати до бульйону паленого цукру, ізюму, мигдалю, цедри з лимона, пахучого перцю — усе це проварити і заправити запражкою. Язик порізати на тоненькі шматки, проварити у підливі, додати 1 ст. ложку оцту, ще раз проварити і подати на стіл.

ЯЗИК З ВИНОМ. Язик зварити, зняти шкірку і порізати на тоненькі шматки. Підсмажити на сковороді, додавши порізану петрушку, морквину, селеру, кілька варених грибів, 2 ст. ложки олії, посолити і поперчити. Смажити на невеликому вогні, коли закипить, влити 1 склянку білого вина, зібрати піну і долити майонезу з лимонним соком.

МАРИНОВАНИЙ ЯЗИК. Язик почистити, натерти сіллю з 1/2 ст. ложки селітри, 5 гвоздиками та пахучим перцем. Викласти у горщик, накрити і залишити на 10 днів у холодному місці. Щодня обертати. Відтак язик помити у холодній воді, зварити і зняти шкірку. Подавати з хроном, оцтом або картопляним пюре.

ЯЗИК З ЯРИНОЮ. Почищений язик зварити у воді з яриною. Окремо розігріти 100 г меду, розвести бульйоном, додати запражку, скропити соком з 1 лимона, процідити, додати ізюму, мигдалю і лимон, порізаний на кружечки. Все це проварити і цією підливою залити порізаний язик.

ВОЛОВИЙ ХВІСТ. Почищений воловий хвіст порізати впоперек, зварити в солоній воді, промити і покласти в каструлю, додати 1 ст. ложку масла, посічену цибулину, морквину, петрушку, селеру. М'ясо підсмажувати, поки зарум'яниться, тоді заправити запражкою, долити 1/2 ст. ложки оцту і бульйон, у якому варився хвіст. Викласти хвіст на полумисок, облити процідженою підливою. Полумисок прикрасити попередньо звареними галушками, рисом або макаронами, зверху посипати зеленою петрушкою.

БІГОС З ЯБЛУКАМИ. Порізати м'ясо з бульйону і заправити запражкою, розведеною бульйоном або грибним відваром, скропленим оцтом. Додати дрібно порізаних квашених яблук, 1 ст. ложку цукру, заварити і подати на стіл.

ЛИТОВСЬКИЙ БІГОС. Пошаткувати головку капусти, посолити, відтиснути, порізати 2 цибулини і 2 квасні яблука. Окремо порізати м'ясо — жирну воловину, свинину або дичину. Тоді викласти шарами м'ясо і ярину, поклавши на дно ринки 50 г масла. Тушкувати 2—3 год, час від часу струшуючи ринку, щоб бігос не пригорів. Під кінець додати 2 ст. ложки масла і 1 ст. ложку муки. Усе це вимішати, ще раз проварити і подати на стіл. Перед подачею зверху покласти кружальця ковбаси.

БІГОС З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ. Квашену капусту промити, проварити, відлити воду, додати 1 ст. ложку масла, залити міцним бульйоном і тушкувати, міцно накривши кришкою. Шматочки м'яса порізати на кубики, вимішати з капустою і з січеною печеною цибулиною, проварити, заправити запражкою з 1 ст. ложки муки, проварити ще раз і подати з печеною картоплею.

ПОЛЯДВИЦЯ В КАРТОПЛЯНОМУ ТІСТІ. Очищену від жил полядвицю скропити лимонним соком, олією і залишити на льоду протягом 5—6 год. Відтак оберти її і посолити. Окремо приготувати тісто: 2 кг вареної потовченої картоплі і 2 протерті на тертці сирі картоплини розтерти з 1 ст. ложкою масла. Тоді протерти через сито, посолити, поперчити, додати 4 ст. ложки муки, 4 жовтки, 2 ст. ложки сметани, збиту піну з 4 білків. Усе це вимішати і розкачати тісто товщиною 1,5 см. Загорнути в нього полядвицю, змастити яйцем, обкачати в третій булці і поставити на 3/4 год

у гарячу духовку, час від часу поливати розтопленим маслом. Відтак порізати на грубі шматки, викласти на полумисок, подавати з підливою з хрону. Полядвиця всередині повинна бути рожевого кольору. Щоб картопляне тісто занадто швидко не рум'янилося, печеню можна загорнути у білий папір.

ВОЛОВИЙ МОЗОК У БІЛІЙ ПІДЛИВІ. Мозок очистити від плівки, вимочити і зварити у підсоленій воді з лимоном, цибулиною і корінням. Порізати мозок на шматки і покласти у приготовлену білу лимонну підливу, заварити у ній і відставити, щоб набрав смаку. Подавати на полумиску, з цвітною капустою.

КОТЛЕТИ З МОЗКУ. Мозок почистити, зварити у солоній воді з лимоном і корінням. Відцідити, коли охолоне, порізати і виробити видовженої форми котлети, обсипати їх тертою булкою, вмочити в яйце і знову обкачати в тертій булці. Смажити на гарячому маслі. Подавати на стіл з горошком, майонезом або гострою підливою.

Телятина

ТЕЛЯЧА ПЕЧЕНЯ. З кусня м'яса зняти плівку, вирізати кістки, промити, посолити і запекти на сковороді у гарячій духовці, час від часу поливаючи маслом. Коли телятина майже готова, змастити її яйцем, посипати тертою булкою і смажити до готовності (якщо проколоти м'ясо виделкою і не виступає кров, — значить, воно готове). Подавати на стіл з яриною, макаронами, рисом.

ГЕТЬМАНСЬКА ПЕЧЕНЯ. Спекти добре відбитий і ошпарений кип'ятком кусень м'яса (чвертку), коли вистигне, порізати на тонкі шматки. Перемолоти м'ясо з вареного індика або курки, додати небагато білої підливи, протерти через сито, вимішати з кількома ложками теплого бульйону, 3—4 посіченими печерицями, 1/2 ч. ложкою желатину. Одержану масу викласти на порізану телятину, розгладити поверхню і поставити в холодне місце, щоб застигла. Подавати на стіл з майонезом.

ПЕЧЕНЯ З САРДИНАМИ. Задню частину м'яса (чвертку) перерізати вздовж, вийняти кісті, з обох боків густо нашпигувати солониною, посолити, скропити соком лимона. Вимочені у воді сар-

дини відділити від костей, порізати на смужки і покласти на м'ясо. Тоді м'ясо щільно згорнути, перев'язати ниткою і залишити у холодному місці на 3—4 год. Смажити в дуже гарячій духовці, щоб м'ясо одразу підрум'янилося. Під кінець додати 1/2 ст. ложки муки. Подавати на стіл з зеленим салатом або з охолодженим салатом з картоплі і селери.

ЧОМБЕР НА ДИКО. Чомбер (похребгину) густо нашпигувати солощиною. Окремо приготувати маринад: 1/2 склянки оцту на 1 склянку води, сіль, перець, лавровий листок. Заварити і холодним маринадом залити чомбер на 4—5 днів. Часто перевертати. Відтак вийняти з маринаду, покласти в гарячу духовку, час від часу поливаючи маслом. Коли підсмажиться, додати 1/2 л сметани, 1/2 ст. ложки муки і пекти до готовності. Перед подачею на стіл чомбер порізати, викласти на тарілку і прикрасити зелениною.

ТЕЛЯТИНА ПО-КОЛОМИЙСЬКИ. Кусень м'яса підсмажити на маслі і, коли зарум'яниться, викласти на полумисок. До соку, який залишився після смаження, всипати 1 ст. ложку муки, розвести її бульйоном і заварити. М'ясо залити цією підливою і досмажувати близько 1 год. Під кінець додати цибулі і моркви, порізаних кружальцями і ошпарених кип'ятком. Смажити до готовності, поки ярина зм'якне.

ТЕЛЯЧІ БИТКИ (ФРИКАСЕ). М'ясо тонко порізати, відбити, нашпигувати невеличками шматками солонини і підсмажити у гарячому маслі на сковороді з обох боків. Тоді підлити бульйону, додати 1 спечену протерту цибулину і заварити. Викласти м'ясо на полумисок, залити протертою через сито підливою, прибрати кружальцями лимона і подати на стіл.

БИТКИ З ПЕЧЕНІ. Вирізати з печені припечену шкірку, порізати на шматки, підсмажити на маслі, додати 1 склянку відвару з ярини, 1/2 печеної тертої цибулини, посолити, поперчити і проварити. Окремо розтерти жовтки з 1 ч. ложкою масла, 1/2 ст. ложки муки, 1/2 склянки сметани, залити бульйоном, проварити, скропити лимонним соком, викласти на полумисок, прикрасити зелениною і подати на стіл.

ПІДБИВКА З ГОРОШКОМ. Кусень м'яса тушкувати з маслом, порізаною морквою, петрушкою, селерою, додавши 250 г рису і 1 ст. ложку масла. На дно посудини викласти ярину, на неї порізане м'ясо, а зверху рис, так викладати кількома шарами. Тоді залити бульйоном, посолити, накрити і тушкувати на повільному вогні. Окремо проварити 1/2 кг зеленого горошку, долити бульйону, дода-

ти 1 ст. ложку муки, трохи цукру, січеного кропу і зеленої петрушки. Варити до готовності. М'ясо з яриною і рисом викласти на полумисок, обкласти горошком, полити підливою і подати на стіл.

ПІДБИВКА З РИСОМ. Зварити кусень м'яса (грудинку або нирківку) з яриною і цибулею. Підсмажити кілька порізаних печериць, 2 ст. ложки зеленого горошку, шматок мозку, невелику головку цвітної капусти, зробити білу запражку, розвести її бульйоном, скропити лимоном і посипати цедрою з лимона. Зварене м'ясо вийняти з бульйону і протушувати в приготовленій масі близько 1/2 год. Окремо зварити 1/2 кг розсипчастого рису і додати його до підбивки.

ПІДБИВКА З АГРУСОМ. Зварити телятину (нирківку) з яриною, порізати її на шматки. Окремо приготувати на бульйоні агрусову підливу зі сметаною, покласти в неї м'ясо, проварити 10 хв і подати на стіл з картоплею.

ФОРШМАК З ТЕЛЯТИНИ. Перемолоти залишки смаженої телятини. На 1/2 кг м'яса взяти 1 оселедець, вимочити його, вийняти кості і дрібно посікти. Підсмажити на маслі 8 картоплин. Розтерти в макітрі 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки сметани. Додати телятину, картоплю і оселедець, усе це перетерти, поперчити, додати 1 печену посічену цибулину, вбити по одному 6 яєць (якщо маса надто густа, долити 2 ст. ложки бульйону або води). Масу викласти в посудину, змащену маслом, і обкачати в тертій булці, поставити на 1/2 год у теплу духовку. Подавати з підливою із запражки і сметани.

ПАРЕНЬ З ТЕЛЯТИНИ (ПУДИНГ). 150 г сала (шпику) і 150 г масла перетерти в макітрі, додати 1 кг дрібно посіченої телятини. Цю масу розтирати, додаючи по одному 6—8 яєць, посолити, додати 1/2 склянки сметани і булку, вимочену в молоці (булки додати стільки, щоб маса не була надто густою). Тоді викласти масу у форму і варити на парі у більшій посудині з водою 2—3 год, до якої в міру потреби доливати воду. Подавати парень з підливою. Підливу приготувати так: 2 склянки бульйону заправити запражкою, додати дрібно посічені мариновані гриби, 1/2 склянки сметани, посолити, посипати цукром і скропити лимоном.

БИТКИ (КОТЛЕТИ). Кусень молодого м'якої телятини порізати так, щоб на кожен биток припадало 2 кісточки. Битки не відбивати, а тільки вирівняти, посолити, вмочити в яйце, обкачати в тертій булці і смажити на маслі. Стежити, щоб не пригоріли. Подавати на стіл з зеленим горошком, картопляним пюре, морквою.

СІКАНЦІ. Молоду телятину посікти, додати вимочену в молоці або воді і відтиснуту булку, 1 жовток, посолити і вимішати. Вироблені сіканці обсипати тертою булкою і смажити на маслі.

ЗАВИВАНЕЦЬ. Врізати плоский шматок м'яса; відділити його від костей, нашпигувати салом (шпик), покласти шматочки масла, посолити, поперчити, скропити лимоном. М'ясо загорнути, обв'язати ниткою і смажити у духовці, час від часу поливаючи маслом. Подавати на стіл з тертою булкою, підсмаженою на маслі, і яриною.

КРАЯНЦІ (ШНИЦЛІ). Порізати м'ясо на тоненькі шматочки, відбити і посолити. Тоді вмочити в яйце, розведене з водою і мукою, посипати тертою булкою і смажити на великому вогні. Відразу подавати з кружальцями лимона.

КРАЯНЦІ З НАЧИНКОЮ. Вимішати посічений воловий жир, терту сушену булку, 2 жовтки, піну з 2 білків, посолити, поперчити. Цю масу викласти на відбиті і посолені краянці, звинути їх і смажити на гарячому смальці у духовці, час від часу поливаючи бульйоном.

ТЕЛЯЧА ПЕЧЕНЯ НА РОЖНІ. Кусень телятини залити слабким розчином оцту, натерти товченим ялівцем і залишити на 3—5 днів. Тоді сполоснути в тому ж розчині, нашпигувати солониною і спекти на рожні, поливаючи маслом. Перед подачею на стіл полити сметаною, подавати з яриною.

ВОЛИНСЬКІ ЗРАЗИ. У посудину, змащену маслом, покласти тонкі шматки телятини, посолені і посипані пахучим перцем. Зверху викласти шар дрібно порізаної свіжої солонини. Тушкувати під кришкою протягом 1 год. Подавати зі смаженою картоплею.

ФАРШИРОВАНА ГРУДИНКА (МІСТОК). Посікти печінку, додати булку, намочену в молоці, 1 ст. ложку масла, 2 жовтки, піну з 2 білків, посолити, поперчити і добре вимішати. Цією масою начинити грудинку, зашити ниткою, посолити і викласти в посудину, змащену маслом. Смажити у духовці. Подавати з підливою з корнішонів.

ТЕЛЯТИНА В АПЕЛЬСИНОВІЙ ПІДЛИВІ. Кусень м'яса нашпигувати солониною і добре підсмажити. Okремо витиснути сік з 2 лимонів, додати цукру і дрібку хрону до смаку, запропити за-

пращкою, долити 1 склянку сметани і сік з 2 апельсинів. Усе це закип'ятити і полити печеню.

ГОЛОВА ПО-ФРАНЦУЗЬКИ. Ошпарену кип'ятком голову розрубати на дві половини, відділити язик і мозок. Кожну половину розрубати ще на 3 частини, покласти у велику посудину, налити до 3 л води і варити протягом 1/2 год. Після цього воду злити і кілька разів сполоснути шматки холодною водою. У велику посудину покласти 1/4 кг волового жиру, 1 ст. ложку муки, 2—3 цибулини, багато порізаної ярини, зубчик часнику, 3 гвоздики, 1 ст. ложку солі, перцю, мускатного горіха і залити 4—5 л води з 1 ст. ложкою оцту. Коли це все звариться, додати шматки порубаної голови і варити під покришкою 2—3 год. Відтак шматки викласти на полумисок. На середину полумиска покласти варений язик, розрізаний вздовж, на нього покласти мозок (варений одночасно, але окремо), по обох боках полумиска розставити варені вуха, решту шматків — навколо язика. Прикрасити зеленою петрушкою, подавати на стіл з гарячою татарською підливою (див. розділ «Підливи») або з оцтом, олією, січеним зрізанцем і корнішонами.

ТЕЛЯЧІ РЕБРА. Жирні телячі ребра намочити на 1 год у воді. Відтак посолити і накласти під плівку таку начинку: намочити у воді і відтиснути булку, додати 200 г порізаної солонини (шпику) і підсмаженої з цибулею 1/2 кг телячої печінки, звареної і протертої на тертці, кілька підсмажених на маслі печериць, 1 ст. ложку масла і 2 яєць, все це добре вимішати. Ребра з начинкою смажити на маслі у духовці. Подавати на стіл з картоплею і яриною.

РЕБРА З РИСОМ. Ребра залити киплячою водою, годі відлити і залити свіжою водою. Варити з яриною до готовності. Окремо двічі запарити рис, залити його бульйоном з ребер і зварити, щоб розсипався. Порізане м'ясо з ребрами перекласти на полумисок з рисом, підігріти і подавати на стіл з підливою, виготовленою з бульйону, запражки і сметани.

ТЕЛЯЧА ПЕЧІНКА. Зняти з печінки плівку, сполоснути, нашпигувати солониною і поливши сметаною і 1 ст. ложкою оцту, смажити на маслі у духовці. Коли печінка майже готова, посолити її, обсипати мукою і додати ще 1 ст. ложку сметани. Печінку передчасно не солити, бо ствердне. Перед смаженням її можна вимочити в молоці.

ПЕЧЕНА ПЕЧІНКА. Вимочити печінку кілька годин у молоці, відтак зняти плівку, нашпигувати свіжою солониною і смажити на рожні, поливаючи спочатку маслом, а під кінець — сметаною з 1 ст. ложкою оцту, посипати мукою і посолити.

СМАЖЕНА ПЕЧІНКА. Вимочити в молоці печінку, зняти плівку, нашпигувати посоленою і поперченою солониною. У риночку покласти 50 г масла, 1 порізану цибулину, селеру, січену петрушку, печінку. Усе це тушкувати на повільному вогні під кришкою. Коли печінка напівготова, вийняти її з риночки, посолити, обсипати мукою. Підливу можна процідити, додати до неї сметану або 1 ст ложку вина і протушкувати в ній печінку до готовності (печінка готова тоді, коли з-під встромленої у неї виделки не виступає кров). Коли печінку задовго смажити або передчасно посолити, вона твердне. Перед подачею на стіл порізати. До підливи можна додати кілька зерен ялівцю.

ПЕЧІНКА З ЯБЛУКАМИ. Печінку вимочити в молоці або воді, зняти плівку, нашпигувати солониною, скропити лимоном або оцтом і залишити на 1 год. Відтак підсмажити на маслі на великому вогні до рум'яного кольору, посолити. Потерти на тертці 1—2 яблука і додати до печінки. Тушкувати недовго, пильнуючи, щоб яблука не пригоріли. Яблука можна посипати цукром.

ТЕЛЯЧІ ФЛЯЧКИ. Флячки почистити, добре помити і варити з яриною і цибулею до готовності. Відтак порізати, додати пошатовану ярину, заправити запражкою, розведеною бульйоном, посолити, поперчити, посипати імбиром і тертим мускатним горіхом. Смажити протягом 1/2 год. Перед подачею на стіл додати 2—3 ст. ложки сметани.

ТЕЛЯЧІ НІЖКИ. Телячі ніжки почистити, помити, вийняти великі кістки і залити кип'ятком. Воду відлити, залити ще раз теплою водою, додати ярину, лавровий лист, перець (але не солити, бо потемніє) і варити протягом 2 год. Усе це робити напередодні. Перед подачею розрізати ніжки вздовж, посолити, вмочити в яйце, обкачати в тертій булці і смажити на маслі. Подавати з підливою.

ТЕЛЯЧІ НІЖКИ В ТІСТІ. Телячі ніжки почистити і вимочити в в несоленій воді, відтак зварити їх з яриною, корінням і шматком волового жиру. Коли зм'якнуть, вийняти їх, перерізати навпіл, відділити м'ясо від костей, посолити, обсипати мукою і злегка підігріти (холодного м'яса тісто не тримається). Окремо розбити 1 жовток з 2 ст. ложками муки, додати 1/2 склянки сметани або вершків, збити піну з 1 білка і добре вимішати. В це тісто вмочити м'ясо, смажити на воловому жирі або смальці. Подавати на стіл зі шпинатом або іншою яриною.

ШИНКА З ЧВЕРТКИ. Велику (4—5 кг) чвертку телятини почистити, натерти 2 ст. ложками солі, змішаної з 15 г селітри, 1 ч ложкою цукру, 1 ч ложкою коляндр, кількома гвоздиками та іншим корінням. Покласти шинку в миску і залити холодною ропю.

з 1/2 л води і 2 ст. ложок солі. Зберігати в холодному місці, перевертаючи кожод другий день. Через два тижні добре помити, обшкребти і витерти. Загорнути в папір, намащений маелом або смальцем, залити відваром з костей і поставити в духовку на 2—3 год на повільний вогонь. Подавати шинку як гарячою з гороховим пюре, так і холодною з майонезом.

ШИНКА В ТІСТІ. Велику (5—6 кг) шинку натерти 100 г солі, 10 г селітри і коляндрую, покласти в дїжечку і притиснути каменем. Кожен день шинку перевертати, поливаючи солоним розчином, щоб не засихала. Через 1—2 тижні шинку вийняти і вудити 2 дні. Тоді облїпити житнім тістом і спекти у гарячій духовці.

НАДІВАНІ ВУХА. На чотири порції взяти 4 телячі вуха, прокип'ятити їх у солоній воді, промити у холодній воді, очистити, витерти і натерти лимоном. Кожне вухо загорнути у білу шматинку. Приготувати розчин води навпїл з білим вином і порізанюю яриною, посолити, поперчити і опустити туди вуха. Варити протягом 9 год (вуха повинні бути повністю закриті рідиною). Коли вуха зм'якнуть, зняти з них шматинки і наповнити такою начинкою: до вареного потроху і хребтного мозку додати 50 г креветкового масла, запражки, розведеної бульйоном, 1/2 склянки сметани, 100 г посічених грибів, перцю. Усе це вимішати і варити 20 хв, весь час помішуючи. До цієї начинки додати 4 яець і знову вимішати, начинити нею вуха і згорнути їх до половини. Тоді розбити 1 яйце, вимішати його з 2 ст. ложками води і 1 ст. ложкою муки, вмочати в це вуха, обкачати їх в тертій булці і смажити на повільному вогні. Подати на стїл з підливою з корнішонів.

ЛЕГЕНІ З ПІДЛИВОЮ. Легені зварити у солоній воді, додавши ярину. Тоді зробити запражку з цибулею і цукром і розвести її бульйоном, у якому варились легені. Легені порізати на шматки, залити підливою і подавати на стїл з картоплею, посипавши зверху сиром.

СІЧЕНІ ЛЕГЕНІ. Зварити легені у солоній воді, додавши ярини, і дрібно посікти. Окремо зробити запражку з цибулею, розвести її бульйоном, додати оцту або лимонного соку, посипати цукром і цією підливою залити посічені легені, тоді проварити. Подавати на полумиску, обклавши смаженою печінкою.

ЛЕГЕНІ З СОЛОНІНОЮ. Дрібно нарізати солонину, посікти ярину, цибулю і зверху покласти посічені легені, посолити і тушкувати, при потребі доливаючи водою. Відтак викласти все це на дошку і посікти. Тоді перекласти в миску, додати 1 ст. ложку масла, вимочену в молоці і відтиснуту булку, вимішати, посолити, попер-

чити і вбити по одному 7 жовтків і збиті в піну білки. Усе це добре вимішати, викласти у ринку, змащену маслом і посипану тертою булкою. Пекти у духовці протягом 45 хв.

БІГОС. Порізати шматок телятини на порційні куски, відбити, посолити, поперчити, скропити олією. Смажити у ринці на маслі, переклавши м'ясо протушкованою в молоці савойською або брюссельською капустою. Додати шматок свіжої завареної солонини (від сиріої або вудженої солонини капуста чорніє). Ринку накрити і поставити у гарячу духовку. Тоді викласти на полумисок і посипати тертою булкою, підсмаженою на маслі.

ПОЛЯДВИЦЯ. З полядвиці зняти жилю, посолити, скропити олією, обкласти порізними помідорами, кружальцями кольрабі, моркви, запареними листками савойської капусти, подіти гарячим маслом і пекти на великому вогні, поливаючи соком, що виділяється. Перед подачею на стіл полити сметаною, обкласти вареною картоплею і цвітною капустою.

ХОЛОДЕЦЬ. Телячу голову промити, покласти в каструлю, додати 1 велику морквину, 1 цибулину, 4 гвоздички, зубчик часнику, зеленину, залити водою і посолити (на 1 л води 15 г солі). Варити 3—3½ год, морквину вийняти раніше. Голову, як зм'якне, обідрати від костей, м'ясо порізати на шматки. Форму сполоснути холодною водою, прикрасити порізаною на кружальця морквою і крутинами яйцями, покласти шматки м'яса і залити процідженим через марлю бульйоном. Поставити в холодне місце. Коли холодець застигне, вийняти його з форми, прикрасити зелениною, полити майонезом. Подавати з підливою, яку приготувати так: розтерти в макітрі 2 жовтки, зварених на твердо, 2 дрібно посічених білки, зелену цибулю, петрушку, 3 сирих жовтки, 2 ст. ложки олії, посолити, поперчити, скропити лимонним соком, посипати цукром.

ЯЗИК З ПОМІДОРАМИ. Почищені язички відварити у воді. Коли зм'якнуть, зняти з них шкірку, нашпигувати свіжою солониною, покласти у ринку, залити бульйоном, у якому вони варилися, додати ярину і варити до готовності. Тоді язички порізати, викласти на полумисок і залити помідоровою підливою.

Підливу приготувати так: зварити кілька помідорів, протерти їх, заправити запражкою, додати 3—4 ст. ложки сметани, 1 ст. ложку цукру і закип'ятити. Язик подавати на полумиску і обкласти виготовленими заздалегідь галушками.

МОЗОК. Обідрати від плівки 2 мозки, заварити їх у воді, вийняти, охолодити, тоді добре розтерти у макітрі. Додати 4 жовтки, 1 склянку сметани, 1 склянку тертої булки, збиті в піну білки, посолити, поперчити і вимішати. Форму змастити маслом, посипати

тертою булкою і викласти приготовану масу. Форму щільно закрити, вставити у велику посудину з водою і варити на парі протягом 1 год. Тоді обережно викласти на полумисок і залити свіжою розтопленою солониною з цибулею. Окремо подати корнішонову або помідорову підливу.

ТЕЛЯЧИЙ ПАПРИКАЖ. 1 кг телятини порізати на кубики, посолити, обкачати в муці і присмажити на гарячому маслі у сковороді. Тоді викласти м'ясо у ринку і поставити в тепле місце. У сковороду, де смажилась телятина, всипати трохи паприки, 1 ст. ложку муки, 1/4 л сметани, 1 ст. ложку бульйону, скропити лимоном і проварити. Цією підливою залити телятину. Подавати з рисом, макаронами або галушками.

Баранина

БАРАНИНА В ПІДЛИВІ. Задню частину баранини (чвертку) помити, зняти плівку, жир і двічі запарити гарячим оцтом. Відтак посолити і нашпигувати поперченою і посоленою свіжою солониною. Запекати в дуже гарячій духовці. Коли м'ясо припечеться, полити оцтом, потім — сметаною. Досмажувати в негарячій духовці, щоб випеклась середина. Перед подачею на стіл печеню обсипати мукою і ще раз облити сметаною. Підливу, що утворилася при випіканні, процідити, заправити запражкою, додати 2 ст. ложки сметани, полити нею баранину і запекти в духовці. Баранину можна нашпигувати часником.

БАРАНИНА З БРУКВОЮ. Баранину (1—1½ кг) зварити до напівготовності. Брукву почистити, порізати на шматки, сполоснути, посолити, додати 50 г масла і з'єднати з бараниною. Варити усе до готовності. Води надто багато не наливати, краще пізніше додати бульйону. Під кінець додати запражку і посипати цукром.

НАДІВАНА КАПУСТА. Запарити капусту в солоній воді, потім воду відлити. Окремо дрібно посікти жирну баранину (1 кг), посолити, поперчити, додати яйце і посічену цибулину. Тоді вимішати, цією начинкою перекласти листки капусти і перев'язати ниткою. Покласти у ринку шматочки свіжої солонини або шматок масла, тоді надівану капусту залити бульйоном і тушкувати до готовності. Підливу заправити запражкою, можна додати і 2 ст. ложки сметани.

БАРАНЯЧІ РЕБРА З РИСОМ. Ребра запарити і відлити воду. Тоді залити теплою водою і варити з яриною і цибулею до напівготовності. Окремо промити холодною водою рис, запарити його, залити бульйоном з баранини, додати 1 ст. ложку масла і проварити. Відтак перекинути недоварені ребра рисом, полити бульйоном і тушкувати до готовності. Подавати на стіл з підливою з бульйоном, заправленою запражкою.

РЕБРА З ПОМІДОРОВОЮ ПІДЛИВОЮ. Ребра відварити до напівготовності, залити підливою з помідорів, додати бульйону, в якому варилося баранина, і тушкувати, як сказано вище.

МАРИНОВАНА БАРАНИНА. Зварити 4 склянки оцту з 4 склянками пива, досипати чорного і пахучого перцю, кинути лавровий лист і цим маринадом залити баранину, натерту гірчицею, додати коляндру і розмарин. Поставити в холодне місце. Через тиждень смажити.

БИТКИ В ПІДЛИВІ З ЦИБУЛІ. Шматки баранини відбити, посолити, обсипати мукою і підсмажити на маслі на великому вогні. Подати з підливою з цибулі.

БИТКИ З ЯРИНОЮ. Зварити 3 ст. ложки зеленого горошку, 200 г дрібно посіченої шпарагової квасолі, 2—3 порізані помідорів, 2 головки кольрабі, 1 головку цвітної капусти, кілька брюссельських капустиньок і 1 головку савойської капусти. Окремо підсмажити на великому вогні відбиті шматки баранини, покласти на них зварену ярину, залити міцним бульйоном і проварити.

БИТКИ З РИСОМ. Порізати баранину на досить товсті шматки, злегка відбити і безпосередньо перед смаженням посолити, вмочити кожен биток в олію, відтак у яйце, розведене молоком з мукою, і обкачувати в булці. Смажити на маслі на повільному вогні не довше 5 хв, щоб всередині битки були рожеві і м'які. Коли зарум'яняться, перевернути на другий бік. На гарнір приготувати рис: 1/4 кг рису заварити у воді, тоді відділити і залити холодною водою. Окремо на маслі присмажити 1/2 нарізаної цибулини, всипати рис, залити бульйоном, додати 1/2 ст. ложки паприки, посолити і варити протягом 1/2 год. Коли звариться, додати томату. Баранину вийняти на полумисок і обкласти рисом, посипати тертим сиром. Подавати зі шматочками сардинового масла, прикрашеного зеленою петрушкою.

ПЕЧЕНЯ НА ДИКО. Взяти кусень м'якого м'яса, вирізаного біля хребта, зняти з нього жир. Приготувати розчин з оцтом, пахучим перцем, лавровим листям, імбиром, коляндрою, ялівцем. Залити ним м'ясо і поставити в холодне місце на 4—5 днів. Кожен день перевертати. Мариноване м'ясо натерти ялівцем, посолити, нашпигувати солониною і через 1—2 год смажити. Спочатку його полити маслом навпіл з оцтом, тоді посипати мукою і під кінець смаження полити сметаною. Стежити, щоб печеня не пригоріла. Перед подачею на стіл підливу процідити і полити нею печеню. Подавати з макаронами і буряками.

БАРАНИНА ЗІ СМЕТАНОЮ. Очищений від плівки кусень баранини замочити на кілька днів в оцті, перевареному з корінням, часником і цибулею. Відтак вийняти і покласти у ринку, змащену маслом, додати селеру, петрушку, цибулину. Підлити до м'яса 1—3 ст. ложки маринаду, в якому воно вимочувалось, і тушкувати на повільному вогні. Перевертати з одного боку на другий і, коли зарум'яниться, вийняти, обкачати в тертій булці. Підливу процідити і перетерти через сито. Печеню знову покласти у ринку, залити підливою і 1 склянкою сметани, тушкувати до готовності. Перед подачею додати 2 ст. ложки томатної пасти і кілька невеличких цибулинок.

ПЕЧЕНЯ З РОЖНА. Очистити від жил шинку з молодого барана і тричі запарити її оцтом. Окремо перемолоти 1/2 кг свіжої солонини, перемішати з перцем, сіллю і нашпигувати шинку. Тоді посолити, залишити на 2 год і настромити на рожен. Пекти протягом 2 год, спочатку поливаючи маслом, потім сметаною. Можна запікати і в дуже гарячій духовці, щоб печеня швидко зарум'янилась зверху і не пустила соку. Досмажувати на повільному вогні. Під час випікання можна обсипати мукою. Перед подачею на стіл підливу процідити, заправити запражкою, сметаною і полити печеню.

ЗВИЧАЙНА ПЕЧЕНЯ. Щоб печеня була крихкою, м'ясо слід загорнути у шматину, намочену в оцті, і закопати на 3—4 дні в землю у підвалі або засипати вологим піском. Так само можна закопувати воловину. Тоді м'ясо очистити від жил, жиру і плівки, відбити, залити гарячим оцтом і залишити на 1/2 год. Відтак нашпигувати часником, посолити і через 2 год поставити у духовку. Випікати, поливаючи соком, що виділяється, посипати мукою, щоб м'ясо зарум'янилося. Перед подачею на стіл з підливи зібрати жир. До печені можна додати сметани. Подавати з картоплею і буряками.

СІКАНЦІ. З хребта або лопатки вирізати м'ясо, зняти з нього жи-
ли, посікти, посолити, поперчити, додати 1 намочену у воді або мо-
лоці і відтиснуту булку і 2 жовтки (на 1/2 кг м'яса), вимішати,
виробити сіканці, обкачати їх в тертій булці і підсмажити на ма-
слі. Подавати на стіл з підливою з цибулі або з яриною.

ГРУДИНКА З РИСОМ. Грудинку (місток) залити водою і поста-
вити на вогонь, зняти піну, посолити, додати ярину, цибулю і ва-
рити до напівготовності. Окремо запарити 1/4 кг рису, промити
його, відцідити, покласти у ринку 50 г масла, висипати рис і до-
дати бульйону з баранини, прокип'ятити. Коли рис набрякне, до-
дати порізане м'ясо і все разом тушкувати, час від часу доливаю-
чи бульйону. Як буде готове, викласти на полумисок і полити ма-
слом з підсмаженою булкою. При бажанні до рису можна дода-
ти посіченої цибулі.

ПІДБИВКА З ГРУДИНКИ. Грудинку (місток) залити холодною
водою і поставити на вогонь, зняти піну, м'ясо порізати на шма-
тки, зварити з яриною, залити помідоровою підливою, розведеною
бульйоном з баранини, і тушкувати до готовності. Замість гру-
динки можна взяти м'ясо з лопатки.

СМАЖЕНА ГРУДИНКА. Грудинку (місток) залити холодною во-
дою і поставити на вогонь, зняти піну, посолити і варити до го-
товності. Відтак порізати, як на битки, вмочати в жовток, обка-
чати в тертій булці і смажити на маслі. Викласти на полумисок,
обкласти їх яриною або подавати з підливою з корнішонів.

ПІДБИВКА З ПЕЧЕНІ. Смачну підбивку можна приготувати із
залишків печені. Розтопити 1 ст. ложку масла, додати 1 ст. ложку
муки, зварити і вимішати, розвести бульйоном. долити соус, що
залишився від печені (без жиру), додати 1/4 кг дозрілого почище-
ного агрусу. Все це проварити разом з порізаними шматками пече-
ні. Замість агрусу можна використати квашені огірки.

ПЛӨВ З БАРАНИНИ. Рис промити, висипати у киплячу воду і ва-
рити 10 хв на повільному вогні, весь час помішуючи. Тоді відлити
на друшляк, щоб вода стекла. Окремо порізати на шматки жирну
грудинку або похребтину, посолити і покласти в ринку з рисом і
шматочком масла або печінкового баранячого жиру, додати посі-
ченої цибулі. Рис і баранину викладати шарами. Ринку накрити
і тушкувати 2—2 1/2 год, час від часу доливаючи по 1 ст. ложці хо-
лодної води. На 1 кг баранини — 1 1/2 склянки рису.

БАРАНЯЧІ НИРКИ. Обчистити нирки від жиру, перерізати на дві половинки, настромити на гонкий рожен і пекти на великому вогні, поливаючи маслом. При подачі на кожену половинку нирки покласти шматочок масла, вимішаного з перцем і зеленою січеною петрушкою

ПІДБИВКА З ЦВІТНОЮ КАПУСТОЮ. Грудинку (місток) або 2 лопатки залити холодною водою і поставити на вогонь. Зняти піну, додати ярину і коріння, посолити. Коли м'ясо звариться, зібрати жир, процідити бульйон і протерти ярину, змішати частину цієї підливи, вилити на полумисок, покласти порізану на шматочки баранину і оздобити вареною цвітною капустою. Зверху полити рештою підливи, посипати твердим тертим сиром і поставити в духовку. Стежити, щоб підбивка не зарум'янилася, а тільки добре підігрілась.

ШИНКА З БАРАНА АБО КОЗИ. Шинку (3 кг) обчистити від жиру і натерти мішаниною з 10 г селітри, 100 г солі, 100 г цукру, 6—8 зерен пахучого перцю і 20 г ялівцю. Тоді вкласти у велику миску, накрити кружком і зверху притиснути каменем. Поставити в холодне місце, кожен день обертати і поливати соком, що виділяється, через 2 тижні шинку вийняти, посолити, витримати 1—2 дні на повітрі, щоб підсохла, і завудити. Подавати на стіл сирого, порізаного на дуже тонкі шматки. Можна також зварити як звичайну шинку.

ФАРШИРОВАНА БАРАНИНА. Кусень баранини (3—4 кг) обчистити від жиру і костей, ошпарити гарячим оцтом, розрізати вздовж і натерти часником, перемеленим з солониною. Заздалегідь зробити таку начинку: натерти на терці 4 великі цибулини, підсмажити їх на маслі, перемолоти 1/4 кг підгорля зі свинини і 1/4 кг телятини, додати 2 намочені в воді або молоці і відтиснути булки, 2 сирі яєць, 2 ст. ложки сметани, посолити, поперчити. Вимішати і цією масою начинити м'ясо, міцно згорнути його, обв'язати ниткою і запекти в духовці на гарячому смальці. Тоді покласти у ринку, додати 2 порізані цибулини, 2 селери, 1 морквину, 1 петрушку, залити бульйоном і тушкувати під кришкою 2—3 год. Перед подачею злегка обкачати в тертій булці, порізати на тонкі шматки і полити протертою підливою. Моркву подати окремо.

ПЕЧЕНЯ З ПОМІДОРАМИ. Кусень баранини (1 $\frac{1}{2}$ —2 кг) обчистити від жиру, ошпарити маринадом, посолити і підсмажити в духовці на гарячому маслі. Додати багато порізаної ярини і цибулі. Тушкувати в посудині під кришкою, час від часу доливаючи по 1 ст. ложці води. Через 2—2 $\frac{1}{2}$ год додати 6 великих порізаних по-

мідорів, долити 2 склянки червоного вина, 1 ч. ложку цукру і тушкувати до готовності. Перед подачею підливу протерти через сито, додати до неї сметани з мукою і полити нею печеню, викладену на полумисок. Оздобити кульками з картоплі.

ПОЛЯДВИЦЯ ПО-АМЕРИКАНСЬКИ. З полядвиці зняти жир, відділити хребет, поперчити і викласти на сковороду. Окремо підсмажити мішанину з січених печериць, цибулі і зелені петрушки, обкласти нею м'ясо і полити гарячим маслом. Випікати в духовці на великому вогні, час від часу поливаючи підливою. Хребтовий стовп, який залишився, посолити, поперчити і спекти у духовці. Тоді викласти його на полумисок, печеню порізати на тонкі шматки і вкласти у заглибини хребтового стовпа. Полити підливою і прибрати яриною.

БАРАНИНА З СОЛОДКОЮ КАПУСТОЮ. Порізану на куски баранину (1—2 кг) зварити зі стручками паприки у підсоленій воді. Окремо зварити порізану на грубі шматки головку капусти, посипати кмином. М'ясо з'єднати з капустою, заправити рідкою заправкою з дрібною паприкою, розвести бульйоном, додати 2 ст. ложки сметани і добре проварити.

ПАПРИКАЖ. Порізану на кубики баранину (1—1½ кг) промити, покласти в горщик і залити підсоленою водою. Коли вода вивариться, додати дрібно посічену цибулю, паприку, долити води і тушкувати до готовності. Щоб м'ясо не пригоріло, горщик час від часу струшувати. Одночасно з м'ясом зварити порізану на кубики картоплю. Подавати на стіл у горщику.

КРАЯНЦІ (ШНИЦЛІ). Шматки м'яса відбити, посолити і підсмажити на смальці з цибулею і дрібною паприкою. Коли зарум'яниться, густо посипати мукою, долити бульйону і сметани, тушкувати до готовності. Подавати на стіл з рисом.

ПЕЧЕНА ПОЛЯДВИЦЯ. З полядвиці зняти жир, посолити, поперчити, перев'язати ниткою і смажити у духовці, поливаючи соком, що виділяється. Коли зарум'яниться, викласти у ринку, додати ярину, полити 1 склянкою вина і тушкувати до готовності. Тоді м'ясо вийняти, підливу протерти, додати до неї 1 склянку сметани, скропити соком з 1/2 лимона, посипати цедрою з лимона і заварити. Готове м'ясо порізати на тонкі шматки, подавати з підсмаженою картоплею або рисом, підливу подавати окремо.

БАРАНИНА З КМИНОМ. Зварити шматок грудинки або нирківки (1½—2 кг) з яриною і 1/2 ч. ложки кмину. М'ясо порізати,

бульйон процідити і заправити 1/4 л сметани, розмішаною з 1 ст. ложкою муки. Цією підливою залити м'ясо і ще трохи потушкувати. Подавати на стіл з макаронами або рисом.

ПІДБИВКА З ОГІРКАМИ. Кусень грудинки або лопатку (2 кг) натерти сіллю і часником, варити у невеликій кількості води. Напівготову баранину вийняти з бульйону і порізати на шматки. Тоді викласти її в посудину, додати 5 порізаних на кубики квашених огірків, 2—3 ст. ложки запареного рису, залити процідженим бульйоном і варити до готовності. Під кінець додати 1/4 л сметани, розмішаної з 1 ч. ложкою муки, 1/2 ложкою паприки і 1 ч. ложкою цукру.

БАРАНИНА З КАПУСТОЮ. Зварити у підсоленій воді 2—3 невеличкі головки капусти. Грудинку (2 кг), натерту сіллю і часником, проварити з яриною і цибулею. Коли баранина буде напівготова, порізати її на шматочки, капусту на частини і покласти у ринку, залити бульйоном і тушкувати до готовності. Підливу заправити білою запражкою і 1 склянкою сметани.

БАРАНИНА З РІПОЮ. Грудинку (1—1½ кг) залити холодною водою і зварити з яриною і цибулею. Окремо порізати на кубики ріпу або брукву, ошпарити кип'ятком. Коли баранина буде напівготова, порізати її на шматочки, додати протерту ярину, ріпу, 1 ч. ложку кмину, залити бульйоном і тушкувати до готовності. Заправити запражкою, поперчити, посипати паприкою, додати 1 ч. ложку цукру, перемішати і подавати на стіл.

БИТКИ В ТІСТІ. Порізати м'ясо на грубі шматки, відбити, посолити, поперчити, нашпигувати солощиною і шматками шинки, обсипати мукою і підсмажити на помірному вогні. Тоді кожен биток вмочати в тісто (трохи густіше, ніж на налисники) і смажити на гарячому смальці. Подавати на стіл гарячими, обклавши ними полумисок, а всередині викласти копичкою картопляне або горохове пюре.

БИТКИ У ПАПІРЦЯХ. Порізати м'ясо на грубі шматки з кісткою, легко відбити, посолити і поперчити. Кожен шматок вмочати в олію, обкачати у тертому твердому сирі, тоді у яйці, обсипати тертою булкою і смажити, щоб зарум'янилися. Окремо підсмажити на маслі дрібно посічені печериці, додати 1 порізану цибулину, 2 ст. ложки тертої булки, 1 ч. ложку зелені петрушки, 1 яйце, посолити і поперчити. Вимішати і цією начинкою намастити кожен биток, зверху покласти тоненький шматок солонини і скропити міцним бульйоном. Тоді кожен биток загорнути у промашений папір і підсмажити у духовці протягом 5 хв.

ТУРЕЦЬКИЙ ШАШЛИК. Запарити кип'ятком рис, відділити і залити жирним бульйоном. Варити, поки рис не буде розсипатися. До готового рису додати 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки томату, 1/2 ст. ложки паприки. Взяти кусень полядвиці і шматок солони-ни, порізати їх на кубики. Настромити на шампури (по 10 штук, чергуючи солонину з полядницею). посолити, поперчити і обсмажити на великому вогні на маслі з усіх боків так, щоб серединки були червоні і соковиті. Рис подавати на стіл у полумиску, а на ньому викласти шашлики.

ЯГНЯТИНА. Грудинку з ягняти ошпарити кип'ятком і порізати на шматки. Окремо розтопити 50 г масла, додати 1 ст. ложку муки, 1 грубо порізану цибулину, 1 ст. ложку кропу, 2 ст. ложки сметани, залити бульйоном, скропити оцтом або соком з лимона. В цю підпиву покласти шматки ягнятини і варити до готовності. Відтак викласти м'ясо на полумисок і залити протертою підливою. Рештки підливи вимішати з 2 жовтками і також вилити на м'ясо.

Сванина

ПЕЧЕНЯ З ГОРОХОВИМ ПЮРЕ. Шматок м'яса (1—2 кг) покласти у ринку, додати коріння, ярину і цибулю, підлити відваром з костей і тушкувати-під кришкою до готовності. Окремо у відварі зварити горох, протерти його, посипати підсмаженою тертою булкою. М'ясо порізати на шматки і обкласти ними пюре на полумиску.

ПЕЧЕНЯ З НАЧИНКОЮ. Кусень полядвиці (2 кг) промити і зварити з яриною (полядвиця смачніша, коли її на 2—3 дні замариновувати). Тоді очистити від сала і порізати на досить грубі шматки. Приготувати таку начинку: перемолоти 300 г телятини з булкою, намоченою в молоці і відтиснутою, додати печериць або 4 дрібно посічені сардини, 4 яєць, посолити, поперчити і добре вимішати. Цією начинкою намастити шматки полядвиці, скласти їх попарно, посипати мукою, вмочати в яйце. обкачувати в тертій булці, підсмажити і подати з гострою підливою.

ПЕЧЕНЯ В МАЙОНЕЗІ. З кусня м'яса (2—3 кг) вибрати кості, посолити і злегка відбити. Тоді міцно звинути і перев'язати нит-

кою. Покласти у ринку і повністю залити заправою з відвару гелячих костей, ярини і коріння, додавши 1 ст. ложку оцту. Варити м'ясо протягом 2—3 год і на якийсь час залишити його у відварі. Окремо протерти через сито 3 круті жовтки і розтерти їх з склянкою олії (доливаючи її поступово ложкою). Коли жовток буде добре розтертий, витиснути сік з 2 лимонів, додати 120 г протертих через сито сардин, посолити, поперчити і посипати цукром. Полядвицю порізати на шматки, викласти на полумисок і облити майонезом.

ПЕЧЕНЯ З ШИНКИ. Кусень шинки (2—3 кг) тричі ошпарити гарячою заправкою, приготовленою з води, оцту, цибулі і коріння. Відтак натерти сіллю, нашпигувати цибулею, часником і поставити у гарячу духовку, час від часу поливати маслом і соком, що виділяється з м'яса. Коли починає рум'янитися, обсипати посіченою цибулею, кмином і тертою булкою, пекти до готовності. Порізати печеню на тонкі скибки і подати на стіл з капустою.

ПЕЧЕНЯ З ПОЛЯДВИЦІ. Кусень полядвиці підсмажити на сковороді, полити оцтом і покласти у ринку зі шматком масла або солонини і великою кількістю грубо порізаної цибулі. Подавати на стіл з буряками і картоплею.

ПОЛЯДВИЦЯ НА РОЖНІ. Спечена на рожні полядвиця дуже смачна. Посолений кусень полядвиці прив'язати до рожна дротиком, щоб у м'ясі не робити дірки. Під час випікання час від часу поливати водою і скроплювати лимонним соком, під кінець посипати тертою булкою, зарум'янити і полити власним соком.

ТУШКОВАНА ПЕЧЕНЯ. Шинку (цілу або порізану на шматки) відбити, посолити, покласти в ринку з яриною, корінням, додати смальцю, посіченої цибулі і тушкувати на повільному вогні, поки зарум'яниться і зм'якне. Тоді посипати мукою і підлити бульйоном. Готову печеню порізати на скибки, викласти на полумисок, полити процідженою підливою і прикрасити порізаними помідорами.

НАДІВАНА ПЕЧЕНЯ. Невелику шинку обібрати від шкіри, розрізати вздовж, вийняти кості і жили, посолити. Окремо посікти 300 г свинини, 6 сардин без костей, 2 оселедці і 2 цибулини, додати 2 ст. ложки оливок (маслин), 1/2 намоченої в молоці або воді і відтиснутої булки, мускатного горіха, 2 яєць, 2 ст. ложки сметани, поперчити і добре вимшати. Цією мішаниною начинити шинку, міцно звинути її, перев'язати ниткою і покласти у ринку з яриною, цибулею, корінням. Тушкувати на повільному вогні протягом

1 год, час від часу поливаючи бульйоном. Тоді печеню вийняти, зняти нитку, полити маслом, обсипати тертим сиром і ще на 1 год поставити в духовку, поливаючи маслом. Готову печеню порізати на скибки, а до підливи додати 1 ст. ложку томатної пасты, 1/2 склянки сметаны, процідити і залити нею печеню. Прикрасити заздалегідь звареними галушками і помідорами.

ПЕЧЕНЯ З КМИНОМ. 1—2 кг шинки натерти сіллю, перцем, кмином і залишити у місці на 1—2 дні, часто обертаючи. Розтопити у ринці 1 ст. ложку масла або смальцю і підсмажити на ньому м'ясо. Коли воно зарум'яниться, додати тонко порізану цибулину, петрушку і тушкувати 1/2 год. Відтак до печені підлити бульйону і поставити в духовку. Під кінець випікання посипати мукою і полити підливою. Подавати на стіл з капустою, картоплею, гороховим пюре і яриною.

ПОЛЯДВИЦЯ ЗІ СМЕТАНОЮ. 2—3 кг полядвиці залити таким маринадом: 1 склянка оцту, 1 склянка води, коріння і цибуля. Все це прокип'ятити і охолодити. М'ясо лишити в маринаді на тиждень, кожен день обертаючи. Тоді промити, викласти на сковороду, обкласти кружальцями лимона, цибулі, моркви, петрушки, селери і пекти у гарячій духовці, час від часу поливаючи маслом. Коли полядвиця зарум'яниться, посипати її мукою, полити 1 склянкою сметаны, відтак підливою. Подавати на стіл з яриною.

ПОЛЯДВИЦЯ В БІЛІЙ ПІДЛИВІ. 1/2 кг полядвиці зварити з яриною. Окремо заварити 3/4 склянки топленого масла з 2 ст. ложками муки, залити склянкою бульйону, в якому варилася полядвиця. Коли маса охолоне і загусне, розтерти її у макітрі, доливаючи по 1 ложці склянку рафінованої олії. Посолити і, коли маса стане густою і білою, витиснути сік з 1 лимона, додати 1 ч. ложку цукру і все добре вимішати. Полядвицю порізати на скибки, викласти на круглій полумисок, залити підливою, прибрати булочками з ікрою, зверху покласти буряк, вирізаний у формі троянди, а боки прикрасити зеленим горошком і вареною цвітною капустою, полити маслом з тертою булкою.

ПЕЧЕНЯ НА ДИКО. Великий кусень карка або полядвиці посолити і залити таким маринадом: взяти 1 л води, 1/2 л оцту, 2 ст. ложки вина, 4 моркви, 2 порізані цибулини, 1 петрушку, 1 ст. ложку зерен ялівцю, перцю, декілька лаврових листків, 1 ч. ложку коляндр. Все це прокип'ятити і охолодити. М'ясо лишити в маринаді на тиждень, кожен день обертаючи. Тоді розтопити у ринці 1 ст. ложку масла, покласти туди промите м'ясо і тушкувати його до готовності. Печеню порізати на скибки, викласти на

полумисок, прикрасити корнішонами, рижиками, маринованим горошком або салатом. Окремо перемішати 1/2 л квасної сметани з 1 ст. ложкою муки, заварити і полити печеню.

Подавати на стіл зі сливовим компотом.

БОЧОК З КАПУСТОЮ. Грудинку або бочок зі шкіркою покласти в ринку з водою, додати петрушку, моркву і варити протягом 1/2 год. Порізати 2 головки савойської капусти, ошпарити солоним кип'ятком і викласти в ринку разом з порізаною цибулею. Тушкувати до готовності. Додати білу запражку, розведену бульйоном і 1 склянкою сметани, 2 ст. ложки томатної пасты, 2 ч. ложки цукру, поперчити і тушкувати ще 1/2 год. Замість савойської можна використати брюссельську капусту.

БОЧОК З БРУКВОЮ. 1—2 кг бочка помити і варити з бруквою, порізаною на кубики, додавши 1 ч. ложку кмину. Коли м'ясо зм'якне, запровадити його запражкою, додати цукру і солі. Перед подачею на стіл м'ясо порізати на скибки і викласти на брукві.

ГУЛЯШ. Шматочки карка, бочка, полядниці порізати на кубики. У ринку покласти багато січеної цибулі, петрушки, моркви, тоді викласти м'ясо, посолити, додати 1/2 ст. ложки паприки і тушкувати на повільному вогні. Час від часу поливати водою, поки зарум'яниться. Тоді посипати мукою, полити бульйоном, додати кілька порізаних картоплин і варити до готовності.

БИТКИ В ЯЙЦІ. Порубати ребро впоперек так, щоб при кожній кістці було м'ясо. Кожен шматок відбити, посолити, вмочити в розбите яйце, обкачувати в тертій булці і смажити на маслі або смальці. Подавати з цибулею, гірчицею або будь-якою гострою підливою.

БИТКИ НА МАСЛІ. Взяти кусень м'яса з ребрами, порубати на шматки, відбити, посолити, обсипати мукою і смажити на великому вогні. Кожен биток попередньо скропити лимонним соком або оцтом.

ТУШКОВАНІ БИТКИ. Порізані шматки м'яса скропити олією і лимонним соком, скласти один на одній і залишити на 3—4 год. Відтак посолити, обсипати кмिनном і мукою, покласти у ринку і полити 2—3 ст. ложками бульйону. Коли рідина вивариться, обсипати битки мукою, накрити і поставити на дуже повільний вогонь. Тоді залити 1 склянкою вина, заварити і подати на стіл з картопляними крокетами.

КРАЯНЦІ (ФІЛЕ). З невеликого шматка полядвиці виробити круглі краянци, нашпигувати їх солониною, посіченою з цибулею, посолити, поперчити, посипати мукою і поставити на вогонь, щоб підрум'янилися. Окремо порізати кілька печериць, підсмажити їх у маслі, досипати 1/2 ст. ложки муки, розвести сметаною, додати 1/2 склянки червоного вина. У цій підливі тушкувати краянци протягом 1/2 год на повільному вогні. Подавати на стіл з гречаною кашею, посипати зеленню петрушки і кропом.

КАРЛСБАДСЬКІ КРАЯНЦІ. Краянци вирізати так, щоб при кожному була кістка. Відбити їх, вирізати зайвий жир, вирівняти, посолити і смажити на маслі. Подавати на стіл з тушкованою морквою, буряками, капустою, компотом, гороховим пюре.

КРАЯНЦІ В БУЛЦІ. Полядвицю порізати на шматки. М'ясо відділити від жиру і костей, відбити, вирівняти, посолити і залишити на 1/2 год. Тоді посипати мукою, вмочити у розведене водою яйце, обкачати в тертій булці і смажити на гарячому смальці або маслі. Подавати на стіл з тушкованою або квашеною капустою.

КРАЯНЦІ З ПІДЛИВОЮ. М'ясо порізати на шматки, відбити, скропити лимонним соком, скласти один на одній і залишити на 2—2½ год. Тоді посолити, посипати мукою, вмочити в яйце, обкачати в тертій булці і смажити на маслі на великому вогні. На цьому ж маслі підсмажити 2 печені і протерті цибулини, додати 1 ст. ложку муки, розвести бульйоном, порізати кілька печериць, додати 1/2 склянки білого вина, 1 ст. ложку томатної пасти, 1/2 склянки сметани, 2 ч. ложки цукру. Все це заварити і подати до краянів.

КРАЯНЦІ З ГІРЧИЦЕЮ. М'ясо порізати на шматки, відбити, посолити, поперчити, посипати мукою і підсмажити. Тоді скласти їх у ринку, підлити бульйоном і тушкувати під кришкою. Коли змянуть, додати (на 6 краянів) 1 ст. ложку столової гірчиці, 1/2 склянки сметани і проварити. Готові краянци викласти на круглий полумисок і полити підливою. Полумисок прикрасити шматками картоплі, краянци посипати зеленню петрушки.

СІКАНЦІ З РИСОМ. Перемолоти 1/2 кг свинини і 1/2 кг воловини. Окремо посікти 2 цибулини і підсмажити їх на маслі. Запарити 100 г рису, залити його бульйоном і проварити. Тоді рис вимішати з перемеленим м'ясом і цибулею, посолити, поперчити, додати 2 яйця і ще раз вимішати. З цієї маси виробити сіканці товщиною з палець, обсипати тертою булкою, покласти на сковороду з розтопленим маслом і смажити. Коли зарум'яняться з обох бо-

ків, підлити бульйоном і тушкувати до готовності. Тоді долити 1 склянку сметани з 1 ст. ложкою томатної пасти і 1 ч. ложкою муки, прокип'ятиги Викласти сіканці на полумисок з картопляним пюре.

СМАЖЕНІ СІКАНЦІ. Посікти 1/2 кг свинини і 1/2 кг гелятини. Додати 2 вимочені в молоці і відтиснуті булки, 1 ст. ложку сметани, 1 ч. ложку масла, 1 зубчик часнику, 2 печені і протерті цибулини, 1 яйце і 2 жовтки. Посолити, поперчити і вимішати з посіченим м'ясом. Виробити сіканці видовженої форми, обкачати їх у гертій булці, покласти на сковороду з гарячим смальцем і смажити на повільному вогні. Подавати на стіл з бруквою або тертим хреном

СІКАНЦІ ЗІ СЛИВАМИ. Перемолоти 1 кг не дуже жирної свинини, додати 2 вимочені в молоці і відтиснуті булки, дрібно посічену і підсмажену на маслі цибулину, 1 яйце. Усе це вимішати і виробити сіканці. Обкачати їх у гертій булці, смажити на маслі на повільному вогні. Подавати на стіл з яриною і сливами

ПОЖАРСЬКІ СІКАНЦІ. Перемолоти 1 кг свинини, додати 1 вимочену у воді і відтиснуту булку, 1 ст. ложку гертій булки, 1 ст. ложку масла, добре розгертій жовток. Усе це вимішати і лишити на 1/2 год. Виробити сіканці, обкачати їх у гертій булці, смажити на маслі на великому вогні. Подавати на стіл гарячими

МЕЛЕНЕЦЬ. Перемолоти 1 кг свинини. Розтопити 1 ст. ложку масла, додати 1 посічену цибулину, вбити 4 яєць і підсмажити. Перемелене м'ясо посолити, поперчити, додати грохи перетертого оселедця і вимішати з яєшнею. З цієї маси виробити кульки величиною з волоський горіх, обкачати їх у гертій булці, обсмажити на маслі і покласти в ринку. Приготувати таку підливу: запражку розвести бульйоном, додати потовчене у ступі філе з оселедця і все це заварити. Кульки подавати на стіл з рисом або картоплею і залити підливою.

БІГОС. Горщик квашеної капусти тушкувати в духовці. Коли капуста зм'якне, додати порізану на шматки солонину. Окремо підсмажити жирні свинні ребра, посолити і з'єднати з капустою. Тоді додати підсмажену на смальці цибулю, шматочки ковбаси, все це посолити, поперчити і добре вимішати. Готовий бігос зберігати в холодному місці, перед подачею на стіл підігріти

ПЕЧЕНІ РЕБРА. Печені ребра (схаб) подають на стіл найчастіше з капустою або буряками. Готувати з великого кусня ребра — на

2—3 кг, бо малий засихає. Ребра натерти майораном, посолити і спекти на рожні або в духовці. Перед подачею присмажити на сковороді з посіченою цибулею і кількома очищеними і порізнаними на чвертки яблука.

ЗРАЗИ. Перемолоти 1 кг свинини, вимішати з тертою цибулею, посолити і поперчити. Окремо зварити 1/4 кг рису (на молоці) і випекти його в духовці протягом 1/4 год. Охолодити, вимішати з м'ясом і перемолоти все разом. З цієї маси виробити зрази (товщиною з палець), обкачати їх у муці, потім в яйці і тертій булці, підсмажити на маслі. Зробити запражку, додати 2 ст. ложки сметани, 2—3 варених порізнаних грибів, зварити і подати до зразів.

НИРКИ. Кілька нирок, вимочених у молоці, порізати на тонкі шматки, покласти у ринку, додати 2 ст. ложки масла, 2 дрібно посічені цибулини. Все це тушкувати під кришкою, час від часу доливаючи холодної води. До запражки додати цибулі, 1 ст. ложку сметани, розвести бульйоном, 1 ч. ложку оцту, 1 ч. ложку цукру. Цією підливою залити нирки, посолити. Під кінець долити 1/2 склянки вина і ще раз проварити. Окремо зварити розсипчасту гречану кашу, додати до неї шкварки і подати до нирок.

НИРКИ У МАДЕРІ. Нирки відварити декілька разів, зливаючи воду. Коли охолонуть, порізати на тонкі шматки. Зробити запражку з 1 ст. ложки муки, розвести її 1 склянкою бульйону на впіл з мадерою, додати розтерту печену цибулину. Нирки посолити, поперчити, посипати мукою, вкинути у підливу і тушкувати протягом 1 год на повільному вогні.

СВИНЯЧА КРОВ. Заварити кров у воді, викласти на сито, щоб стекла вода. Взяти 1 ст. ложку смальцю, дрібно порізати 2 цибулини, кров посікти сікачем. Усе це вимішати, підсмажити і посолити.

КРОВ З ЛОКШИНОЮ. Підсмажити кров (як сказано вище) і вимішати її з вареною локшиною. Ринку змастити жиром, обсіпати тертою булкою, викласти кров з локшиною, полити 1 склянкою сметани і випекти у духовці.

СМАЖЕНЕ ПОРОСЯ. Тушку жирного поросяти добре вимити, посолити зверху і всередині, начинити такою начинкою: зварити печінку, розтерти її на тертці, додати шматок свіжої солонини, вбити 4 жовтки, додати 2 ст. ложки тертої булки, поперчити, посолити і все це вимішати. Якщо начинка занадто густа, додати до неї 1 яйце і 1 ст. ложку масла.

Інша начинка: зварити печінку, протерти її, змішати з розсипчастою жирною кашею з дрібної гречаної крупи, додати чорного і пахучого перцю, посолити, вимішати.

Надіване порося випікати у духовці, поливаючи соком, що виділяється, і маслом. Коли зарум'яниться, полити горілкою, підсмажити ще раз, змастивши солониною. Подавати на стіл одразу з вогню.

ПІДЛИВА З ПОРОСЯТИНИ. Тушку поросяти порізати на шматки, посолити, залити невеликою кількістю води, додати цибулю, ярину і зварити. Бульйон процідити, заправити запражкою, долити сметану, вкинути дрібно посічені мариновані гриби і цією підливою залити шматки поросятини. Перед подачею на стіл підігріти.

ПОРОСЯ З ХРОНОМ. Тушку поросяти зварити у малій кількості води з яриною та цибулею, викласти на полумисок і залити підливою з хрону і сметани. Підливу готувати з тертого сирого хрону зі сметаною, цукром і сіллю. Можна підливу і заварити в залежності від того, як порося подається: холодна чи гаряча закуска.

ПОРОСЯТИНА З ХОЛОДЦЕМ. Тушку поросяти порізати на шматки, посолити і зварити в невеликій кількості води з яриною і цибулею. Бульйон процідити і очистити білками. Якщо він не дуже міцний, додати желатину. Тоді вилити бульйон у форму, викладену вареною і гарно порізаною яриною, кружальцями лимона. Шматки поросятини покласти шкіркою вниз. Коли холодець застигне, обережно викласти його на полумисок.

НАДІВАНЕ ПОРОСЯ. Тушку поросяти обшкребти, обсмалити, помити і замочити на 1 год у воді. Тоді натерти зверху і всередині сіллю, начинити, зашити, настромити на рожен і запікати, спочатку скроплюючи пивом або олією, а потім змащуючи час від часу шматком солонини. Спершу пекти на повільному вогні, а коли порося зарум'яниться, збільшити вогонь і, весь час обертаючи, натирати його шматком солонини. Можна запікати і в духовці (близько 1 год).

Начинку приготувати так: зварити поросячі легені зі шматком солонини, посікти їх разом з сирією печінкою, протерти через сито, додати 1 ст. ложку масла, 2 яєць, майоран, 2 ст. ложки тертої булки, посолити, поперчити і добре вимішати (хто любить солодку начинку, додати трохи ізюму і 1 ч. ложку цукру). Можна приготувати і іншу начинку: легені зварити, сиру печінку посікти, зварити гречану кашу з солониною і сіллю, все це вимішати, поперчити, посолити, додати майоран, 1 ст. ложку масла і ще раз вимішати.

ПОРОСЯТИНА У БІЛІЙ ПІДЛИВІ. Порізати поросю на шматки, голову розтяти вздовж, мозок залишити і зварити. Приготувати лимонну підливу (див. розділ «Підливи»), розвести її бульйоном, в якому варилося поросю, заправити 2 жовтками, розведеними з водою, долити білого вина і покласти шматки вареної поросятини. Все це довести до кипіння (але не варити) і подавати на стіл.

ПОРОСЯТИНА У СІРІЙ ПІДЛИВІ. Заправку розвести бульйоном, у якому варилося поросю, додати сік з 1/2 лимона або 2 ст. ложки оцту, 1/2 склянки вина, 1 ч. ложку паленого цукру (для кольору), 1 ст. ложку ізюму, 1 ст. ложку порізаного мигдалю. Все це проварити і залити шматки порізаного вареної поросятини. Полумиски прикрасити кружальцями лимона.

НАДІВАНА ГОЛОВА. Розрубати свинячу голову низу так, щоб не пошкодити шкіри. Промити у кількох водах і обережно виїняти всі кістки, очні отвори зашити, а голову начинити такою начинкою: шматок телячої печінки нашпигувати солониною і тушкувати з цибулею на маслі, поки зарум'яниться. Охолоджену печінку протерти на тертці, вимішати з 1/2 кг перемеленої телятини, вимоченою і відтиснутою булкою, посолити, поперчити, вбити 4 жовтки, розтерти в макітрі, додати 1/4 кг вареної і порізаного на кубики солонини, піну з 4 білків. Вимішати і половиною цієї маси начинити розкладену голову. Зверху покласти порізані на кружальця 5 зварених на круто яець, стільки ж порізаних маринованих огірків і 10 маринованих грибів. Усе це прикрити другою половиною начинки. Голову скласти і опустити у глибоку посудину вухами вверх, залити водою і варити з яриною, корінням і цибулею протягом 2—3 год. Тоді викласти на полумисок, обкласти бурячками, додати шматок почищеного хрону, прибрати зеленню і подавати на стіл з татарською підливою (див. розділ «Підливи») або майнезом.

МАРИНОВАНА ГОЛОВА. Замаринувати голову разом із шинкою і залишити в маринаді на тиждень. Тоді голову добре помити, виїняти всі кістки і зашити очні отвори. Приготувати таку начинку: перемолоти 1/2 кг баранини, 2 намочені і відтиснуті булки, підсмажені на маслі з цибулею гусячі або качачі печінки (цибулі додати багато, але не пересмажувати її). Витиснути сік з 2 посичених зубців часнику, змішати з м'ясом, посолити, поперчити, додати мускатного горіха, вбити 4 розтерті жовтки, вимішати з 1/4 кг вареної порізаного на кубики солонини, збити піну з 4 білків, і все це легко вимішати. Тією масою начинити голову, тоді скласти її і варити з цибулею, яриною та корінням близько 3 год.

Охолодити в бульйоні і подати на стіл з яриною, хроном і татарською підливою.

ЗАВИВАНЕЦЬ З ГОЛОВИ. З свинячої голови зняти шкіру разом із підгорлям (голова не повинна бути відрізана занадто коротко). Зварити 2 язика, вуха і 1/2 кг свіжої вудженини, все це охолодити. Перемолоти 1 кг телятини і 1 кг баранини і потовкти в ступі з 3 булками, намоченими в молоці, додати 3 яєць і 2 сирі жовтки, посолити, поперчити і розтирати в макітрі протягом 1/2 год. Порізати кілька корнішонів, 2 почищені квашені огірки. Підсмажити на добре підігрітому маслі 8 яєць із шпичатом. Коли все це підготовлене, розтягнути шкіру, накласти начинку з телятини і баранини, на неї покласти ряд скибок шинки, тоді порізану вудженину, на неї корнішони і огірки, потім яешню, вуха, язик. Все це скласти шарами по декілька разів. Зверху покласти оливки, посмажити гострим сиром, посолити і поперчити. Голову міцно звинути, зав'язати в шматину і обв'язати шпагатом. Покласти у велику посудину, залити водою, додати пахучого перцю, декілька лаврових листків, 2 порубані телячі ноги, посолити і варити протягом 2—3 год спочатку на великому вогні, відтак на малому. Тоді відставити на 1/2 год, завиванець виїняти, спресувати, розв'язати шпагат і зняти шматину. Порізати на скибки і подати на стіл з підливою.

ЗАВИВАНА ГОЛОВА (РУЛЕТ). Замаринувати голову. Приготувати такі додатки: варений язик, 1/2 кг шинки, порізану на смужки солонину, 1/2 кг телятини, 3 круті яєць, порізані на четвертини, кілька порізаніх корнішонів, грибів, печерниць, варені вуха. Окремо зробити таку начинку: взяти 1/2 кг телятини і 1/4 кг перемеленої солонини, 1 намочену і відтиснуту булку, 1/2 кг сирі порізані і протерті через сито печінки, 3 жовтки, пів з 3 білків, посолити, поперчити і вимішати. Голову виїняти з маринаду, відділити кістки, зашити отвори і намастити начинкою товщиною в півпальця. Тоді викласти рядами порізані додатки, на них шар начинки, і так повторити кілька разів, поки вистачить начинки. Голову міцно звинути, загорнути в чисту шматину і обв'язати шпагатом, варити 3—4 год у воді з яриною, цибулею і корінням. Долити до води 1/2 л білого вина. Вода повинна ледь покривати завиванець. Коли зм'якне, завиванець виїняти і охолодити, спресувати, відв'язати шпагат, зняти шматину. Порізати на тонкі скибки і подати на стіл з зеленіною і підливою.

ШИНКА З ЯЙЦЯМИ. Холодну шинку порізати на тонкі скибки, покласти на сковороду з розтопленим маслом, вбити 3—4 яєць і смажити на повільному вогні, поки скипиться білок. Тоді поперчити і обережно викласти на таріль.

ШИНКА З РИСОМ. Шинку порізати на шматки, викласти їх у широку посудину, полити бульйоном. Окремо на бульйоні зварити 1 склянку рису, коли охолоне, вимішати з кількома столовими ложками тертого гострого сиру, 4 жовтками, 1/2 склянкою сметани, піною з 4 білків. Цю суміш накласти на шинку, зверху полити підливою з печериць і поставити на 1/2 год у духовку.

ГУЩА З ШИНКИ (МУС). 1/2 кг вареної шинки перемолоти з 5 запареними цибулинами і покласти у макітру, додати 120 г масла, 3 яєць, 1/2 склянки сметани і 2 ст. ложки тертої булки. Все це розтирати ложкою протягом 1/2 год. Окремо зварити міцний бульйон із шматочків м'яса, потруху, додавши 1—2 порубані телячі ноги, багато ярини, головку цвітної капусти, 2 помідори і трохи коріння. Бульйон очистити білком, додати до нього желатин і налити у форму висотою в 2 пальці. Коли застигне, викласти підготовлену масу і залити бульйоном до країв форми. Поставити в холодне місце для застигання. Перед подачею на стіл полумисок прибрати крутими яйцями, грибами, кружальцями лимона і залити майонезом. Подавати після супу або вареного м'яса.

ШИНКА У ВИНІ. Вимочену в воді шинку розрізати вздовж, вийняти кістку, відрізати шкіру і міцно перев'язати шнурком. У ринку нарізати багато ярини і цибулі, покласти туди шинку, залити легким бульйоном, 2—3 склянками червоного вина і варити близько 3 год. Тоді зняти шнурок, шинку порізати на шматки, обкласти листками салату з майонезом і смаженою картоплею. Підливу з яриною протерти через сито (якщо занадто рідка, то заправити запражкою), додати 1/2 склянки олії і подати на стіл у соуснику.

ШИНКА В ТІСТІ. Шинку (легко вуджену або краще мариновану) почистити, промити, витерти і загорнути у дріжджове тісто. Тісто замісити з 1/2 кг разової житньої муки і розкочати досить грубо 2 паляниці. Одну з них покласти під шинку, другу зверху. боки міцно зліпити і випікати в гарячій духовці протягом 4 год. Відтак тісто зняти, а шинку подати на стіл з хроном, гороховим пюре, яриною і т. п.

ВУДЖЕНА ШИНКА. Вуджену шинку намочити на кілька годин у холодній воді, помістити у велику посудину і залити водою. Варити 3—4 год на парі до готовності. Подавати як гарячою, так і холодною, порізаною на тоненькі скибки, з хроном, столовою гірчицею або гострою підливою. З бульйоном, в якому варилася шинка, можна приготувати різні юшки.

Ковбаси

ВУДЖЕНІ КОВБАСИ

Для домашнього приготування ковбас потрібен сікач і шприц для витискання начинки. Начинки виготовляються з волонини, свинини, телятини. Заповнюються нею кишки свинячі, великої рогатої худоби, овець. Перед використанням з кишок потрібно зчистити сало, а середину добре прополоскати за допомогою лійки. Промиті кишки скласти у посудину, густо пересипати різаною цибулею і залишити на 2—3 год. Тоді ще раз прополоскати.

З м'яса, яке використовується для начинки, спочатку вирізати жири, тоді його порізати, посікти або перемолоти на м'ясорубці. Сало до ковбас різати по-різному: на кубики, на дрібні чи грубі смужки. На хребті сало тверде, воно придатне для сухих і вуджених ковбас. Зі стегон і лопаток сало використовується для варених ковбас. Сіль і селітру додавати до змеленої начинки. Селітра надає ковбасам червоного кольору. На 10 кг м'яса треба не більше 200 г солі.

Вудити ковбаси слід 6—8 днів. Коли з'являтимуться порожні місця (міхурі), їх потрібно проколоти тонкою голкою, бо в цих місцях вони можуть пліснявіти.

Вуджені ковбаси, що довго зберігаються, виробляються з волонини і свинини. Додається до них не менше 1/4 частини начинки з хребтового сала. М'ясо краще сікти, ніж молоти. М'ясо посолити і витримати добу у плетену кошику або на похилому столі, щоб стекла зайва вода, поставити на добу в холодне місце і туго набити кишки. Сушити 6—8 днів в місці, яке добре провітрюється, а вудити в холодному диму (15—20 °С) протягом 2—15 днів (залежно від товщини ковбаси).

МОСКОВСЬКА КОВБАСА. 8 кг телятини (яловичини), 2 кг сала, 200 г солі, 25 г селітри, 2 головки часнику, 5 г напіврозтовченого перцю.

Сало порізати на середні шматочки. Набивати начинку в тонкі волонини, довжиною 1/2 м. Сушити добу. Ковбаси смачніші тоді, коли додавати менше солі і довше їх сушити. Вудити в холодному диму, щонайменше 3 дні.

УГЛИЦЬКА КОВБАСА. 8 кг телятини, 2 кг хребтового сала, 200 г солі, 25 г селітри, 10 г напіврозтовченого перцю і, якщо м'ясо надто сухе, 1—2 склянки солоного розчину (якщо дати більше сала, тоді солі і розчину майже не потрібно).

Посічене м'ясо трохи потримати на льоду і тоді набивати у кишки. Углицьку ковбасу треба довго в'ялити і вудити. Щоб уникнути швидко висихання, ковбасу можна обгорнути станіоном або натерти олією.

ЛЮБСЬКА КОВБАСА. 8 кг телятини, 2,5 кг свинини з лопатки, 4 кг сала, 200 г солі, 25 г селітри, 5 г пахучого перцю і 1/2 склянки коньяку або портвейну.

М'ясо і сало дуже дрібно посікти. Тоді щільно набити товсті свинячі або тонкі волові кишки, просушити і вудити в холодному диму.

СТРІЛЕЦЬКА КОВБАСА. 8 кг телятини, 3 кг свинини, 5 г селітри, 25 г товченого пахучого перцю, 200 г солі.

М'ясо посікти, вимішати з додатками і набити в тонкі кишки так, щоб 1 кг начинки вистачило для 20 ковбас. Тоді винести їх на 2—3 дні в холодне місце і зверху покласти тягар, щоб вони набрали квадратної форми. Сушити і вудити в холодному диму.

СЕРВЕЛАТ (САЛЯМІ). I варіант. 8 кг м'яса (з бугая), 8 кг свинини, 6 кг сала з грудинки, 300 г солі, 25 г селітри, 50 г цукру, 25 г напіврозтовченого пахучого перцю, 15 г кардамону (імбиру).

Сало порізати на кубики. Вимішану начинку набивати в тонкі волові кишки і вудити в холодному диму.

II варіант. Рецепт та ж сама. М'ясо попередньо замаринувати на 24 год (посолити, поперчити, додати трохи селітри). До свинячого м'яса додати солонини, воловини, часнику. Набити кишки, загорнути в полотно, спресувати валком, щоб начинка вирівнялася, обсушити і вудити в холодному диму протягом 1—2 тижнів.

ВАРЕНІ КОВБАСИ

Для начинки використовується свинина, телятина, яловичина. Додається пшенична мука або крохмаль і вода. Доливати воду слід дуже обережно, весь час вимішуючи начинку. Коли води замало, начинка буде суха, коли її забагато — ковбаси швидко псуються. Готові ковбаси підвісити на 8—12 год, щоб просохли, тоді можна їх варити або вудити у гарячому диму кілька годин. Варити ковба-

си у воді або у відварі з шинки. Малі ковбаси (сосиски) варити 10—15 хв, чайні та інші — 1—1½ год.

ЧАЙНА КОВБАСА. I варіант. 8 кг яловичини, 7 кг свинини, 2 кг сала, 2 кг пшеничної муки, 200 г солі, 5 г товченого перцю, 2 головки розтовченого часнику і 6 л води. Сало і м'ясо дрібно посікти.

II варіант. 8 кг яловичини, 1½ кг сала, 3 кг картопляного крохмалю, 200 г солі, 25 г селітри, 5 г товченого перцю, 2 головки розтертого часнику, 9 л перевареної води.

Вимішаною начинкою набити грубі або середньої товщини кишки різної довжини (до 1/2 м). Тоді ковбаси просушити 15 хв, а потім завудити протягом 1½—2 год у гарячому диму (до 70° С). Відтак варити їх 20 хв — 1½ год (в залежності від товщини ковбаси). Готові ковбаси витерти чистою шматиною або сполоснути водою і витерти насухо.

УКРАЇНСЬКА КОВБАСА. 8 кг дрібно посіченої свинини, 2 кг порізаної свинячої грудинки, 200 г солі, 20 г селітри, 5 г напіврозтовченого перцю і 2 головки розтертого часнику.

Набити начинкою свинячі або овечі кишки, завудити їх у гарячому диму, варити 10—20 хв і висушити. Ковбаси, варені про запас, потрібно вудити кілька годин.

КРОВ'ЯНА КИШКА. I варіант. Кров, зібрану при різанні, потрібно збивати. Чисту рідку кров солять, її можна зберігати кілька днів у холодному місці. Перед уживанням кров процідити через сито або полотно. Несвіжу кров вживати не можна!

До начинки, крім крові, додати серце, легені, сало і гречану крупу (пропорції — за смаком). Усе це зварити, потім дрібно посікти і змішати з кров'ю.

II варіант. 4 кг гречаної і 4 кг ячмінної крупи, 1/2 кг дрібно порізаного сала, 1/2 кг крові, 1 кг легенів, 5 цибулин, 200 г солі, 5 г товченого перцю, 15 г кардамону, 15 г майорану, 6 г гвоздики (ячмінну крупу, майоран і гвоздику використовувати за бажанням).

Крупу замочити у воді, додати сала або смальцю і випікати у духовці. Легені зварити, сало і кров додати сирими. Набити начинкою тонкі волові або грубі свинячі кишки. З 1 кг начинки виходить 7—8 кишок. Варити їх близько години, подавати на стіл гарячими. Зберігати кишки можна доволі довго, особливо коли поскладати їх у полів'яну посудину і залити гарячим смальцем. До начинки можна додати м'ясо (з шиї голови), кусочки шкіри

КИШКА З ПЕЧІНКИ. До начинки, крім печінки, додається сало, перець, цибуля, гвоздика та коріння. Найсмачніші кишки із свинячої і телячої печінки. Можна додати також свинячого мяса з голови, вуха, серце, легені, підгорля, попередньо їх зваривши.

Печінку вимочити у воді, відтак на кілька хвилин опустити в окріп. Усі складники потрібно посікти або потовкти у ступі і протерти через сито. Начинкою набивати кишки досить легко, бо при варінні вони набухають. Під час варіння кишки треба обертати, готові викласти у холодну воду і вирівняти руками, щоб начинка вклась по кишці рівномірно.

Печінкові кишки можна також і вудити. При цьому, окрім сала, на 4 кг волової печінки потрібно додати 2 кг порізаного хребтового сала. Кишки варити 1½ год, тоді охолодити і підсушити. Влітку до начинки цибулю не додавати, бо від неї кишки киснуть. Начинку можна розтерти в макітрі.

КОВБАСКИ (СОСИСКИ). 8 кг молоді свинини, 2,5 кг телятини, 200 г солі, 5 г товченого пахучого перцю, 2 мускатні горіхи, 2—3 л молока або води.

Начинка повинна бути доволі рідка, набивати нею тонкі свинячі або овечі кишки довжиною 10—15 см. Ковбаси просушити і вудити короткий час у гарячому диму. Варити можна одразу або перед подачею на стіл.

КОВБАСКИ В ЧЕРВОНОГОЛОВІЙ КАПУСТІ. Пошаткувати головку червоноголової капусти, запарити кип'ятком, скропити лимонем або оцтом, додати запражку, 1 склянку червоного вина, посолити, поперчити, посипати цукром і проварити на повільному вогні. Перед подачею на стіл покласти у капусту ковбаски, заварити все разом і подати гарячими.

КОВБАСА У ПОЛЬСЬКІЙ ПІДЛИВІ. Свіжу або слабо вуджену ковбасу покласти у ринку, залити 1/2 л пива і 1/2 л води, порізати 2 цибулини і зварити в посудині під кришкою. Ковбасу вийняти, приготувати запражку, додати у ринку дрібно порізану цибулину, 2 ст. ложки оцту, посипати цукром і проварити. Цією підливою залити ковбасу, порізану на скісні шматки. Якщо підлива занадто густа, розвести її бульйоном. Окремо подати підсмажену картоплю.

КИШКА З ПАШТЕТОМ. Свинячу печінку ошпарити кип'ятком, 2—3 рази перемолоти, посолити, поперчити, додати пахучого перцю, вимішати з 1/4 кг вареної дрібно порізаного солонини, додати 2 терті цибулини, 2 ст. ложки смальцю, 2 вимочені і відтиснуті булки, влити 1/4 л бульйону, вбити 5 яєць. Все це вимішати і начи-

нити середньої товщини свинячі кишки. Кінці міцно закрутити патичками. Варити 30 хв, тоді охолодити у воді. На другий день порізати на тоненькі скибки.

КИШКИ З ГРЕЧАНОЮ КАШЕЮ. Свиняче підгорля і легені зварити з цибулею, яриною, корінням, тоді все це дрібно посікти. Окремо заварити бульйоном 1/2 кг гречаної каші, через півгодини вимішати її з м'ясом, посолити, поперчити, додати коріння, 2 ст. ложки смальцю з дрібно посіченою підсмаженою цибулею і 1/4 л крові. Все це вимішати і начинити свинячі кишки. Кінці міцно закрутити патичками, кишки варити протягом 1/2 год. Чим жирніші кишки, тим вони смачніші.

НАЧИНКА ДО ПАШТЕТІВ. Перемолоти 2 кг свинини, 1/2 кг свіжої солонини, 10 почищених сардин, додати цедру з 1 лимона і 1 апельсина, сік з 1 лимона. Все це вимішати руками, вбити 6 яєць, поперчити, додати трохи меленого мускатного горіха, кілька гусячих печінок, стільки ж підсмажених розтертих грибів і печериць. Ще раз вимішати, посолити, перемолоти і варити протягом 2 год на парі.

САЛЬЦЕСОН. Для приготування сальцесону взяти серце, печінку, нирки, підгорля, шкіру, вуха, шматочки м'яса. Все це зварити, посолити, порізати і досить туго начинити шлунок. Зашити його і зварити. Тоді виїняти, охолодити і притиснути тягарем між двома кружками. Щоб сальцесон довше зберігався, покласти його у паперовий мішечок і зав'язати.

Підливи

БІЛА ПІДЛИВА. Розтерти 1 ст. ложку муки з 1 ст. ложкою масла, розвести бульйоном, додати кілька столових ложок сметани, 1 ст. ложку порізаного зеленого кропу або петрушки і заварити. Цєю підливою поливати підбивку або карасі.

ЗЕЛЕНА ПІДЛИВА. Ярину дрібно посікти з ложкою столової гречиці, посолити, додати пахучого перцю, 1 склянку олії, 1 ст. ложку оцту, 2—3 ст. ложки сметани і стільки шпинату, щоб підлива була ніжно-зеленого кольору.

СВІТЛА ПІДЛИВА. Порізати рештки телятини, шматочки сирої шинки, цибулину, морквину, селеру, петрушку, печериці. Все це проварити з маслом, додати бульйону, ще раз проварити, тоді протерти через сито і розвести запражкою. Вживається до ярини, м'яса, риби.

СІРА ПІДЛИВА З ІЗЮМОМ. Запражку підрум'янити, розвести бульйоном і заварити. Вкинути туди 2 ст. ложки цукру, 2 ст. ложки ізюму, сік з 1 лимона, долити чарку вина і проварити. Перед подачею на стіл вкинути кілька кружалець лимона і 2 ст. ложки порізаного мигдалю. Цю підливу можна використовувати до язика, телячих ніг, до коропа, ляща (тоді замість бульйону розводити запражку юшкою з риби).

ЖОВТА ПІДЛИВА. Зварити на твердо 15 яєць. Відділити жовтки від білків і розтерти їх у макітрі з сіллю, 1 ст. ложкою гірчиці і 2 сирими жовтками. Цю масу розтерти з 1/4 л олії (олію доливати чайною ложкою до утворення піни). Відтак масу посипати цукром, додати 2 ст. ложки оцту і розтирати ще близько 1 год, поки утвориться пухка однорідна маса. Вживається до м'яса, риби.

ОГІРКОВА ПІДЛИВА. Запражку розмішати відваром з сушених грибів, додати 1 ст. ложку огіркового квасу, кілька порізаних на кубики огірків і проварити. Вживається, як правило, до вареного м'яса, картопляних котлет і оселедців.

ГРИБНА ПІДЛИВА. Зварити і перемолоти 8—10 сушених грибів. Запражку розвести відваром з грибів, додати 1 склянку сметани і перемелені гриби. Проварити і подати до м'яса або картопляних крокетів.

ГІРЧИЧНА ПІДЛИВА. I варіант. Розвести запражку бульйоном або юшкою, додати 1 ч. ложку гірчиці, цукру, кілька кружалець лимона, долити чарку вина. Все це заварити і облити судака, осетра або вугра. Надається і до ковбаси.

II варіант. 1/2 склянки юшки і 1/2 склянки вина заварити з 1 ст. ложкою масла, додати кілька кружалець лимона і заварити ще раз. До цього домішати 4 жовтки, 1 ст. ложку гірчиці, 1 ст. ложку крохмалю, 1 ст. ложку води, залити гарячим бульйоном, підігріти і полити рибю.

ПІДЛИВА З КРОПУ. Зроби запражку з 1 ст. ложки масла і 1 ст. ложки муки, підсмажити в ній 1 ст. ложку дрібно посіченого кропу, долити сметани і бульйону. Все це добре розмішати, щоб не було грудок (через сито не протирати), заварити і посолити.

ЩАВЛЕВА ПІДЛИВА. 200 г щавлю помити, дрібно посікти і підсмажити з 1 ст. ложкою розтопленого масла. Тоді залити щавель холодним бульйоном, долити 1/2 склянки сметани, розмішати з 1 ч. ложкою запражки, посолити і варити, поки загусне.

ПІДЛИВА З ЗЕЛЕНІ ПЕТРУШКИ. 1 ст. ложку січеної зелені петрушки підсмажити з 1 ст. ложкою масла на повільному вогні. Додати 1 ст. ложку муки, розвести склянкою бульйону, додати 1/2 склянки сметани, витиснути сік з 1 лимона, посипати цукром, посолити і проварити. Подавати до телячїх битків.

ПОРІЧКОВА ПІДЛИВА. 1/2 склянки порічок залити холодною водою і розварити. Окремо приготувати запражку, розвести її бульйоном, додати порічки (в такій кількості, щоб підлива була кислувата) і 1/2 кг сметани. Все це проварити, протерти через сито, підігріти і подати до печені.

ГЛОДОВА ПІДЛИВА. 1/4 кг глоду залити водою і розварити, протерти через сито. Приготувати запражку і долити до неї цю гущу, розвести бульйоном, додати 2 ст. ложки вина, 2 ст. ложки сметани, посолити, посипати цукром і прокип'ятити.

ЯБЛУЧНА ПІДЛИВА. Почистити і тонко порізати 2—3 кислі яблука, підсмажити їх на маслі, додати 1 ст. ложку муки, заварити, долити ополоник бульйону, додати цедри з 1 лимона, трохи лимонного квасу, 2 ст. ложки сметани, посипати цукром і проварити. Подавати до вареного м'яса.

ЯРИНОВА ПІДЛИВА. Зварити у бульйоні кілька невеличких голлових півної капусти, петрушку, кілька листків щавлю, 1 помідор, кілька буль-яких грибів. Тоді все це виїняти з бульйону і дрібно посікти. Окремо приготувати підрум'янену запражку, додати до неї посічену ярину, залити бульйоном, долити сік з 1/2 лимона, 1/2 чарки червоного вина, 2 ст. ложки сметани, 1/2 ст. ложки олії. Все це проварити, додавши 2 сирі жовтки. Подавати до телячих битків.

ЛИМОННА ПІДЛИВА. Запражку розвести з 1/2 склянки міцного бульйону, витиснути сік з 1/2 лимона, додати 1 ч. ложку паленого цукру, процідити. На битки покласти кружальця лимона і полити приготовленою підливою.

ЛИМОННА ПІДЛИВА З ЖОВТКАМИ. Вбити 10 жовтків у високе горня, додати 1/2 л білого вина, 1/2 л води, перемішати з цукром цедру і сік з 1 лимона, 1 склянку цукру. Все це варити, поки маса не загусне

ЖОВТА ЛИМОННА ПІДЛИВА. Розтерти 1 ст. ложку цукру з 1 ст. ложкою масла і розвести бульйоном з дробу, витиснути сік з 1 лимона, додати цукру до смаку, тоді кілька порізаних окремо варених або маринованих печериць. Розбити 2 жовтки. Все це добре вимішати і довести до кипіння, але не кип'ятити. Вживається до підбивок з дробу.

ПІДЛИВА З КОРНІШОНІВ. Підрум'янену запражку розвести бульйоном. Окремо порізати на кружальця кілька корнішонів, зварених у бульйоні, заправити запражкою, додати 1 ч. ложку цукру і 1 ч. ложку паленого цукру. Подавати до котлет.

ПІДЛИВА З БАКЛАЖАНІВ. 2—3 баклажани підсмажити на маслі у невеликій кількості води. Відтак протерти їх через сито, розбавити бульйоном, посипати цукром, вимішати з запражкою, додати 1/2 склянки сметани і проварити.

ПІДЛИВА З СУШЕНИХ ПЕЧЕРИЦЬ. Порізати 5—6 почиених картоплин і зварити їх у бульйоні. Окремо запарити 1 ст. ложку сушених печериць, підсмажити їх на маслі, кинути до звареної картоплі, заправити запражкою, вимішати і полити варене м'ясо.

ПІДЛИВА З ПЕЧЕРИЦЬ. I варіант. Кілька свіжих печериць дрібно посікти, зварити з посіченою цибулею, посолити і додати 1 ст. ложку масла. Тоді заправити білою запражкою, долити 1/2 склянки сметани, заварити і подати до вареного м'яса або сіканців.

II варіант. Кілька свіжих печериць порізати і зварити у воді. В окремій посудині розвести бульйоном запражку, додати варені печериці, влити сік з 1 лимона і проварити.

III варіант. Кілька свіжих печериць порізати і зварити у невеликій кількості води. Під час варіння додати до печериць сік з 1/2 лимона. Окремо взяти 1 ст. ложку муки, розтерти її з кількома ложками відвару з печериць і бульйоном. Цю суміш з'єднати з вареними печерицями, тоді долити 1 чарку білого вина і посипати цукром. Заправити підливу 2 жовтками, розведеними 1 ст. ложкою води, додати 1 ч. ложку дрібно посіченого кропу.

ЧАСНИКОВА ПІДЛИВА. До білої запражки додати 5 посічених і розтертих зубців часнику, долити бульйону, посолити і проварити. Подавати до баранини або іншого м'яса.

ПІДЛИВА З ХРОНУ. Хрін протерти на тертці, запарити бульйоном і підсмажити. Додати 2 ст. ложки сметани, вимішаної з 1 ст. ложкою муки, скропити соком з лимона, посолити, вимішати і за-

варити. Тоді вбити до підливи 2 жовтки, посипати цукром і розмішати. Подавати до вареного м'яса.

ГОСТРА ЦИБУЛЕВА ПІДЛИВА. Кілька шматочків цукру зали-ти- кількома ложками води і проварити (стежити, щоб цукор не пригорів). Коли цукор підрум'яниться, додати 1 ст. ложку масла, розтертого з 1 ст. ложкою муки, підлити води або бульйону, дода-ти кілька посічених грибів і варити їх до готовності. Окремо ош-парити кип'ятком цибулину, долити до неї оцту або лимонного квасу, протерти через сито і додати 1 ч. ложку солодкої гірчиці. Все це добре вимішати з вареними грибами. Подавати до битків з баранини або іншого м'яса.

БІЛА ЦИБУЛЕВА ПІДЛИВА. Дрібно посікти 10 білих цибулин, заварити у підсоленій воді, тоді воду злити, взяти 120 г масла і легко підсмажити на ньому цибулю (стежити, щоб не зарум'яни-лася). Досипати 2—3 ст. ложки муки, долити бульйону, вимішати, долити 1 склянку вершків і варити на повільному вогні, весь час помішуючи. Під кінець посипати цукром і влити 1/2 ст. ложки оц-ту. Підливу протерти через сито, перед подачею на стіл підігріти. Подавати до битків з баранини.

АГРУСОВА ПІДЛИВА. 1/2 склянки агрусу зварити з 1 склянкою води, протерти, заправити білою запражкою, додати 1 ч. ложку цукру, 1/2 склянки сметани, кілька сирих ягід агрусу і проварити. Вживається до вареного м'яса.

БУРЯЧКИ. Невеликі червоні бурячки зварити, почистити і поріза-ти. Викласти їх у банку, пересипати тертим хроном, цукром і тов-ченим кминном. Все це залити перевареним оцтом з сіллю. Через 2—3 дні бурячки готові до вжитку.

СИРА ПІДЛИВА З ХРОНУ. Підрум'янену запражку розвести 1 склянкою сметани, додати тертого хрону, 1/2 склянки бульйону і заварити. Цією підливою полити варене м'ясо і поставити його на 15 хв в духовку.

ЯЛІВЦЕВА ПІДЛИВА. Цибулину дрібно порізати і потовкти в ступі з 2 звареними на круто жовтками, 10 ягодами ялівцю, це-дрою з лимона і 1 ч. ложкою цукру. Відтак усе це вимішати з оц-том, 2 ст. ложками олії і соком з 1 лимона. Підливу посолити і подавати на стіл у соуснику.

ТАТАРСЬКА ПІДЛИВА. Зварити на круто 10 яець. Розтерти жо-втки, додати 4 ст. ложки олії, 3 ст. ложки гірчиці, поперчити,

скропити оцтом, додати порізані зеленої цибулі, дрібно посічений білок, шматок тертого хрону. Все це старанно вимішати.

ПІДЛИВА З МАДЕРИ. Розтопити 120 г вершкового масла, всипати 1 ст. ложку підсмаженої муки, старанно розмішати, долити 2 склянки бульйону, 1/2 склянки мадери; накрити кришкою і варити, поки маса не загусне. Тоді підливу протерти через сито до малої риночки, помістивши її у більшу ринку з теплою водою. До підливи додати маринованих печериць. Подавати до телячих битків і філе.

БЕЗМ'ЯСНА ПІДЛИВА. Зварити кілька картоплин, перемолоти їх на м'ясорубці, протерти через сито. Терти картоплю у мисці, додаючи по ложці олії, посолити, додати гірчиці, цукру, оцту і посіченої зеленої цибулі.

ПІДЛИВА ПРОВАНСАЛЬ. Вбити до миски 2 сирі жовтки, посолити, поперчити пахучим перцем і розтирати на льоду, доливаючи по ложці склянку олії. Коли маса загусне, скропити її соком з 1 лимона, посипати цукром, вимішати і одразу ж використати.

ЖОВТЕЦЬ (МАЙОНЕЗ). Вбити до миски 4 сирі жовтки і розтирати їх на льоду з 8 ст. ложками олії. Робити це поступово, кожен жовток розтирати з 2 ст. ложками олії. Відтак додати 4 зварені на круто жовтки, протерті через сито, 1 ст. ложку олії, 1 ч. ложку гірчиці, посолити і посипати цукром. Під кінець скропити оцтом.

ОЩАДНИЙ ЖОВТЕЦЬ. 3 жовтки розтерти з 2 ст. ложками олії (додаючи по 1/2 ч. ложки), долити 1 ст. ложку бульйону з дробу або юшки, додати 1/2 ч. ложки розпушеного у воді желатину. Все це розтерти, посолити, посипати цукром і додати лимонного квасу.

САРДИНОВА ПІДЛИВА. Підсмажити на маслі кілька почищених сардин, вимочений у воді оселедець з молочком і невелику кількість посіченої цибулі. Окремо приготувати запражку, розвести її бульйоном, змішати з підсмаженими сардинами і оселедцем, скропити лимонним соком. Все це проварити і подати до м'яса.

ОСЕЛЕДЦЕВА ПІДЛИВА. Оселедець помити, вийняти кістки, посікти, підсмажити на маслі з цибулею, додати 1 ст. ложку запражки і 2 зубчики посіченого часнику. Все це вимішати, підсмажити, додати 1 ст. ложку бульйону, 1 ст. ложку лимонного соку і проварити.

ПІДЛИВА ДО ШИНКИ. Розтерти 3 сирі жовтки до побіління, додати 1 ст. ложку олії, 3 ст. ложки тертого хрону, 3 ст. ложки квасної сметани, 1 ст. ложку масла, 1 ст. ложку цукру, 1 протерту сиру морквину, 1 ст. ложку оцту, солі до смаку, пахучого перцю. Все це добре розтерти у макітрі до утворення однорідної маси і наприкінці долити бульйону.

ПІДЛИВА ДО КАЧКИ. Цибулю підсмажити на маслі, налити 1/2 склянки вина, 2 ст. ложки оцту, додати коріння, 1 ч. ложку цукру і заварити. Тоді заправити запражкою, додати 2 ст. ложки сметани і проварити.

ПІДЛИВА ДО КОТЛЕТ. 1 ст. ложку запражки розвести 1 склянкою бульйону і паленим цукром, додати кружальця лимона, цукру до смаку, 1/2 склянки вина і проварити.

ПІДЛИВА-ВІНЕГРЕТ. 1 варену картоплину і 3 зварені на крутжовтки протерти через сито, додати 3 посічені білки, зелень петрушки, кілька сардин і порізану цибулину. Долити майонезу, вимішати, додати перцю і 1 ст. ложку оцту.

БЕШАМЕЛЬ. 120 г масла підсмажити з 1 ст. ложкою муки, додати 2 ст. ложки бульйону, долити потроху 1/2 склянки переварених вершків, посолити і безперервно помішувати, поки суміш не загусне. До охолодженої суміші додати 4 жовтки, розтерті з 1 ст. ложкою вершків, мускатного горіха. Цією підливою полити індика або телятину, перший раз, коли ще м'ясо неопечене, і другий раз, коли воно вже порізане на шматки. Підлива вживається і до вареного м'яса.

ОСНОВА ДО ГОСТРИХ ПІДЛИВ. До 1/2 л малери або хересу і 1 чарки оцту додати 12 очищених сардин, перець, мускатний горіх, гвоздику, шматок хрону, цедру з 1 лимона, 2 петрушки, трохи чебрецю, 1 очищений апельсин або мандарин. Все це варити на повільному вогні, поки розвариться. Тоді цю масу протерти через сито, а коли охолоне, влити до стерилізованої пляшки і закоркувати. Вживається як основа гострих підлив до риби, додається також до запражки і до різних підбивок, баранячих котлет та ін. Зберігається до року.

СОЛОДКА ПІДЛИВА. 1 ст. ложку підрум'яненої запражки розвести 1 склянкою бульйону, додати паленого цукру, 120 г оцту, ізюму, мигдалю, кілька кружалець лимона. Тоді все це розмішати, посипати цукром і проварити.

ВЕРШКОВА ПІДЛИВА. Склянку вершків заварити з 2 ст. ложками цукру і дрібною ванілі. Окремо розтерти 3 жовтки з 2 ст. ложками цукру, поки не побіліють, розвести їх 2 ст. ложками холодних вершків і з'єднати з завареними. Підливу підігріти, помішуючи, на повільному вогні, поки не загусне. Подавати холодною до мучників на десерт.

ШОДО. Склянку цукру розтерти з 3 жовтками і 3 яйцями, долити 1 склянку білого вина, вимішати і збивати, не знімаючи з вогню, поки маса не загусне. Не кип'ятити!

ПУНШОВЕ ШОДО. Заварити 1 склянку білого вина, 1/2 склянки води, сік з 1 лимона. Цією рідиною залити 4 жовтки, розтерті з 4 ст. ложками цукру. Збивати на вогні, поки маса не загусне. Під кінець додати 1 чарку рому, вимішати і подати до пареня (пудингу).

ПІДЛИВА З СОКІВ. 1 склянку будь-якого соку, 1/2 склянки червоного вина і 1/2 склянки води розмішати з 1 ст. ложкою картопляного крохмалю, додати 2—3 ст. ложки цукру, кориці. Все це вимішати і заварити на повільному вогні, безперервно помішуючи. Подавати до десерту.

ПІДЛИВА З ВИНА. Заварити 1 склянку білого вина з 1/2 склянки цукру, корицею, ваніліном, гвоздикою, чаркою рому і соком з 1/2 лимона. Окремо розвести 4 жовтки з 1 ст. ложкою води і 1 ст. ложкою цукру, влити їх до гарячого вина, вимішати і процідити через сито. Посудину з цією масою поставити у більшу посудину з гарячою водою і збивати на парі, поки суміш не загусне.

ПІДЛИВА З СИРОПУ. Змішати 1 склянку сиропу, 1/2 склянки вина, 1 ст. ложку цукру і 1 ст. ложку картопляного крохмалю, розведеного з 1/2 склянки води. Все це заварити на повільному вогні, весь час помішуючи.

Паштети

ПАШТЕТ З ГОЛУБІВ. Змастити маслом форму для паштету, викласти її білим папером і ще раз змастити грубішим шаром масла. Напівзварену ярину (моркву, петрушку, селеру, цвітну капусту,

картоплю, буряк) порізати на тонкі шматки. Окремо перемолоти 1/2 кг м'яса, посолити, поперчити, додати паштетного порошку (див. кінець розділу) і цією масою викласти дно форми. Покласти всередину підсмажені порізані на чвертки голуби. Форму накрити, поставити у більшу посудину з кип'ятком і випікати в духовці протягом 1 год. При подачі на стіл паштет викласти на полумисок, папір зняти і полити підливою.

ПАШТЕТ З ДРОБУ. До 2 кг телятини додати кілька кісток, багато ярини, пахучого перцю, лавровий лист, 1 склянку портвейну або мадери і стільки ж води. Зварити і перемолоти разом з яриною. Окремо дрібненько посікти печінку і грудинку з 2 курей, 1/4 кг свіжої солонини. Решту курячого м'яса зварити з яриною, перемолоти разом з телятиною і посіченим курячим м'ясом. До цієї маси долити 1 склянку бульйону з телятини, додати паштетного порошку (див. кінець розділу) і пахучого перцю, посолити і вимішати з 2 яйцями. Форму для паштету змастити шаром масла, на дно покласти шматочки солонини і викласти туди приготовлену масу. Форму поставити у більшу посудину з кип'ятком і випікати в духовці на парі протягом 1 год. Вийняти форму з води, паштет охолодити і викласти на полумисок.

ПАШТЕТ ІЗ ЗАЙЦЯ. Передок зайця зварити з яриною і картоплею. Окремо порізати 1/4 кг солонини або підгорля, 500 г телячої течінки і тушкувати 15 хв. Варену зайчатину відділити від кісток і двічі перемолоти на м'ясорубці разом з солониною і печінкою. До одержаної суміші додати 4 яйця, 1 ст. ложку масла, посолити, поперчити. Все добре вимішати, викласти до змащеної маслом ринки і випікати протягом 1 год у помірно гарячій духовці

ПАШТЕТ З ТЕЛЯЧОЇ ПЕЧІНКИ І ЯРИНИ. 1 кг телячої печінки підсмажити і протерти на тертці. Порізати на шматки 1/2 кг телятини, 1/2 кг свинини, 1/2 кг солонини і підсмажити з посіченими 4 цибулинами, 2 петрушками, 2 морквинами і селерою. Потовкти в ступі кілька сушених грибів і додати їх до м'яса. Відтак печінку, м'ясо з грибами і яриною протерти через сито, посолити, поперчити, вбити 4 яєць і вимішати. Цією масою наповнити ринку, змащену всередині маслом і вистелену шматками вареної солонини, і випікати протягом 1 год у помірно гарячій духовці. Охолодити, порізати і подавати на стіл з оцтом, олією і холодцем з телятини.

ПАШТЕТ ІЗ КАЧОК. Почищені качки помити, порізати на частини, посолити, поперчити, додати імбиру і підсмажити на гарячому маслі (по 1 ст. ложці масла на качку). Тоді долити міцного буль-

йону і тушкувати до напівготовності. Окремо підсмажити печінку на солонині. Коли охолоне, протерти її на тертці, перемолоти 1/3 кг солонини, додати 2 ст. ложки тертої булки, 4 жовтки, посолити, поперчити і старанно вимішати. Боки форми покрити тонким шаром французького тіста, дно вистелити тонкими шматками солонини, на них покласти шматки качки, зверху накласти паштетної начинки, накрити тонким шаром тіста і випікати протягом 1 год у духовці. Замість тіста можна зверху змастити паштет яйцем. Окремо приготувати підливу з міцного бульйону, у якому тушувались качки, заправивши його запражкою, паленим цукром і оцтом. Підлива повинна бути кислуватою.

ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ В ТІСТІ. До цього паштету надається тільки молода теляча печінка. 1 кг печінки підсмажити з 120 г масла і 250 г свіжої солонини, додати морквину, петрушку, селеру, цибулину. Печінку перемолоти, ярину протерти через сито. Все це вимішати, посолити, поперчити. Сковороду викласти тонким шаром французького тіста і шаром начинки. Зверху покласти домашньої птиці, яку приготувати так: напередодні птицю облили смальцем і підсмажити, вкинувши всередину кілька зерен ялівцю. На другий день ялівець виїняти, птицю порізати, відділити від кісток і перекласти начинкою. Зверху полити кількома ложками грибного відвару, додати підсмажені на маслі печериці. Усе це накрити тістом, прикрасити фігурно порізаним тістом, змастити яйцем і випікати у духовці. Подавати на стіл з підливою.

ХОЛОДНИЙ ПАШТЕТ З ТЕЛЯЧОЇ ПЕЧІНКИ. 3/4 кг солонини грубо порізати і підсмажити. Спекти 1 велику цибулину і розтерти її на тертці. Все це з'єднати, додати 1 кг порізаної і вимоченої в молоці телячої печінки і вртушкувати. Тоді охолодити і добре розтерти. Окремо взяти 1 кг телятини і 1/2 кг жирної свинини, залити 1 л води і зварити, додавши коріння і ярину. Охолодити, двічі перемолоти на м'ясорубці, додати розтерту печінку, 1 ст. ложку перетопленого масла, 5 яєць, посолити, поперчити і добре вимішати. Цю масу викласти в змащену маслом ринку, зверху приплескати мокрою рукою і поставити в більшу посудину з кип'ятком. Варити на парі протягом 2 год. Коли паштет готовий, виїняти його з води і залишити, поки охолоне. Щоб паштет легко виїмався, ринку слід трохи прогріти. Готовий паштет порізати на скибки, прибрати кольоровим желе і салатом, политим майонезом.

ПАШТЕТ З ГУСЯЧИХ ПЕЧІНОК. Покласти в ринку 70 г свіжої порізаної солонини, додати 3 великі гусячі печінки, кілька зерен перцю, 2—3 порізаних варених гриби, 1/4 мускатного горіха і ту-

шкувати під покришкою до готовності. Коли охолоне, перемолоти. Окремо у макітрі розтерти 1 ст. ложку масла з 1 склянкою гусячого смальцю, додати 2 вимочені у молоці і відтиснуті булки і перемелену печінку. Все це розтирати до утворення однорідної маси. Тоді викласти у риночку і поставити в холодне місце. Цим паштетом намащувати булку. Зберігати не довше тижня.

ПАШТЕТ З ГУСКИ АБО КАЧКИ. Гуску або качку спекти, відділити м'ясо від кісток і разом зі шкіркою двічі перемолоти на м'ясорубці. Порізати і підсмажити 1 кг телячої печінки, 4 запарені цибулини і 1/2 кг свіжої солонини. Коли охолоне, додати 2 намочені в молоці і відтиснуті булки, перемолоти, додати перемелене м'ясо гуски або качки, 4 яєць, посолити і поперчити. Все це місити, як тісто, при потребі долити трохи бульйону. Ринку вистелити солониною, викласти паштетну масу і варити її на парі протягом 1 год. Охолоджену масу залити бульйоном, звареним з телячої ніжки і розведеним желатином. Поставити в холодне місце для застигання.

ПАШТЕТ ІЗ СВИНИНИ. 2 кг м'яса з шинки (без кісток і жиру) посолити і залити маринадом (на 1 л води 1 ст. ложка оцту і 1 ст. ложка вина), додати коріння і 2 порізані селери. М'ясо цакрити і залишити на 5 днів. Тоді виїняти його з маринаду, перекаласти в горщик і пекти в духовці до напівготовності протягом 1/2 год. Окремо двічі перемолоти на м'ясорубці 1 кг сирого волової полядвиги, кілька очищених сардин, 1 вимоченого оселедця, 2 підсмажені на маслі гриби, 2 запарені цибулини. Все це добре вимішати з 4 жовтками і 1 ст. ложкою тертої булки, додавши невелику кількість порізаної на кубики шипки і 2 шматки лосося.

Форму на паштет викласти тонким шаром французького тіста. На дно покласти шар начинки, на начинку — шар порізаної скибки шинки, на шинку — знову шар начинки і 3 порізаних круто яєць (і так накладати форму доверху). Випікати паштет у духовці. Подавати на стіл гарячим з такою підливою: в сік, що виділявся при запіканні шинки, долити 1 л бульйону, додати кілька оливок, 2 цибулини, заправити 1/2 склянкою сметани, 1 ст. ложкою томатної пасти, 1 ст. ложкою мадери і 1 ст. ложкою масла.

ПАШТЕТНИЙ ПОРОШОК. Потовкти у ступі 35 г пахучого перцю, 10 г імбиру, 5 г кориці і 5 г мускатного горіха. Все це просіяти і зберігати у щільно закритому посуді.

ГУЩА З ПТИЦІ. Спекти на рожні 2 півники і охолодити. Зняти шкіру, відділити м'ясо від кісток, грудинку перемолоти на м'ясорубці. Решту м'яса посікти, залити 1 л бульйону, відварити, протерти через сито, посолити, заправити запражкою, додати пере-

мелену грудинку, трохи мускатного горіха і 1 склянку вершків. Усе це добре вимішати і варити на повільному вогні, поки не загусне. Додати 50 г масла і подавати на стіл.

ФОРШМАК. Шматок телячої печені (не менше 1/2 кг) перемолоти на м'ясорубці. Вимочити оседець, почистити, потовкти у ступі і протерти через сито, поливаючи 1 склянкою бульйону. Додати протерті через сито 3—4 варені картоплини. З 100 г масла і 1 ст. ложки муки приготувати запражку, додати змелене м'ясо, 40 г розведеного в бульйоні желатину, 1 спечену і розтерту цибулину, 2 ст. ложки сметани. Все це поставити на повільний вогонь і розтирати до утворення однорідної маси. Тоді посолити, поперчити і, коли маса охолоне, додати 2 яєць і 1 ст. ложку протертого гострого сиру. Високу ринку змастити маслом, наповнити цією масою, зверху скропити водою і варити на парі близько 1 год.

Холодці

ЛЕДЕНЕЦЬ. Викласти в посудину 4—6 почищених і порубаних телячих ніг, 1/2 кг телячих кісток, залити 2 л води і варити на повільному вогні протягом 2—3 год. Відвар процідити через сито, охолодити, зібрати зверху жир, відтак обережно, щоб не скаламутити осаду, перелити в іншу посудину, поставити на плиту, додати 1 склянку вина або 1/4 склянки оцту, 1 петрушку, 1 селеру, 2 сушені гриби, 5 зерен пахучого перцю, 1 лавровий лист, 5 гвоздик, 1 цибулину і варити протягом 1/2 год. Тоді до цього бульйону долити 4 білки, розведені з 1/2 склянки холодної води. Все це вимішати і кілька разів довести до кипіння, після цього відставити з вогню і через 1/4 год, коли відстоїться, процідити через марлю. До процідженого бульйону додати 40 г розчиненого в воді желатину, зафарбувати паленим цукром або шафраном і вилити в посудину, попередньо промиту холодною водою. Застиглий леденець викласти на полумисок і прикрасити фігурно порізаною яриною.

СТУДЕНЕЦЬ З ПІВНЯ. Залити водою 2 півнів, додати 1 петрушку, 1 селеру, 1 спечену цибулину, 2 гриби, 2—3 гвоздики, 1 лавровий лист, 4 зерна пахучого перцю. Все це посолити і зварити так, щоб залишилось близько 2 л бульйону. Одночасно, але окре-

мо, зварити з яриною 4 телячі ноги. Варених півнів вийняти з посудини, обидва бульйони злити разом і варити далі, доливши 1 ст. ложку оцту, 1/2 склянки білого вина і сік з 1/2 лимона. Коли бульйон вивариться майже до половини, процідити його через сито і поставити, щоб відстоявся. Тоді зібрати зверху жир і перелити його до іншої посудини, додати туди 4 білки, розведені з 1/2 склянки холодної води і 1/2 склянки білого вина, довести 2—3 рази до кипіння і охолодити. Розчинити в 1/2 склянки води 20 г желатину, змішати з бульйоном і процідити через марлю. Приготувати форму, дно якої залити бульйоном і поставити в холодне місце. Коли застигне, викласти ярину, м'ясо з півнів і залити рештою бульйону. Застиглий студенець обережно викласти на полумисок і прикрасити рожевим леденцем, зеленим салатом, корнішонами.

СТУДЕНЕЦЬ З ІНДИКА. Індика почистити, посолити і через 1/2 год покласти в ринку. Порізати 1 цибулину, 1 селеру, 2 петрушки, додати 2 лаврові листки, 8 зерен перцю, 2 ст. ложки масла, з'єднати з індіком і залити 2 склянками води. Варити, час від часу підливаючи воду. Одночасно, але окремо, зварити з яриною 4 телячі ноги. Коли м'ясо індика зм'якне, залити його відваром з телячих ніг і довести до кипіння. Тоді влити сік з 1/2 лимона, 1 склянку білого вина і варити протягом 1 год. Індика вийняти, влити до бульйону 3 збиті білки, 1 ст. ложку оцту і варити на повільному вогні ще 1/2 год. Відтак бульйон процідити через марлю. Приготувати форму, дно якої на 2 пальці залити бульйоном, поставити в холодне місце. Окремо зварити 3 яєць, білки посікти, жовтки розтерти. На застиглий студенець покласти посічені варені гриби, моркву, білок, жовток і порізане м'ясо індика. Все це залити рештою бульйону і охолодити. Перед подачею на стіл студенець обережно перекинути на полумисок, прибрати корнішонами, зеленим горошком, грибами. Подати з оцтом і олією.

СТУДЕНЕЦЬ З НАДІВАНОВОГО ІНДИКА. Індика почистити, розрізати по хребту, відрізати крила, вирізати м'ясо з грудинки. Розкласти на столі і посолити. Приготувати таку начинку: підсмажити на 1/2 кг дрібно порізаній солонині, 1/2 кг телятини, 300 г телячої і індичої печінки. Все це двічі перемолоти на м'ясорубці і змішати, додавши 2 намочені і відтиснуті булки, 3 жовтки, збиту піну білків, посолити і поперчити. Тонкий шар цієї начинки викласти на розкладеного індика, зверху покласти скибки вареного телячого язика і прикрити рештою начинки. Індика скласти, зашити, загорнути в шматину, обв'язати і покласти у посудину. Налити туди 2 л води, додати ярину, 4 порубані телячі ноги, посолити і варити протягом 2—3 год. Тоді охолодити, вийняти індика,

зв'язати, загорнути в чисту мокру шматину і покласти під прес. Бульйону зібрати жир і додати сік з 2 лимонів. Коли відстоїть-ся, процідити через марлю і поставити в холодне місце. Індика ийняти з-під пресу, порізати на скибки і викласти на полумисок. Прикрасити його шматочками студенцю, маринованими грибами, корнішонами, оливками. Окремо подати оцет, гірчицю і лію.

ТУДЕНЕЦЬ З ПОРОСЯТИНИ. Тушку поросяти начинити так, як індика (див. попередній рецепт), залити холодною водою і звалити. Покласти під прес, відтак порізати на шматки і розкласти на полумисок. До бульйону додати 20 г розчиненого желатину, залити поросятину і поставити в холодне місце для застигання. Перед подачею на стіл прибрати зеленим салатом і зеленню перушки.

ТУДЕНЕЦЬ З ПАШТЕТУ. Зварити 4—5 телячих ніг з яриною. Бульйон процідити, очистити 2 білками і процідити ще раз через марлю. Тоді невеликою кількістю бульйону залити дно форми і оставити в холодне місце. Коли застигне, покласти на студенець осічені варені рижики, корнішони, моркву, а також порізані скибки паштету (з телятини і печінки). Все це залити рештою бульйону і охолодити. Студенець подавати на полумиску. Навколо виласти зелений горошок, порізані гриби, варену картоплю, моркву, кілька оливок, скропити лимоном, посипати цукром і прибрати зелениною.

ТУДЕНЕЦЬ З МОЗКУ І ПЕЧІНКИ. Зварити в підсоленій воді телячі або вовлові мозки. Окремо на маслі підсмажити 1 цибулину і кілька гусячих печінок. З 4 телячих ніг і ярини зварити бульйон, процідити і залити дно форми. Поставити в холодне місце і, коли застигне, покласти зверху шматочки мозку. Знову залити бульйоном, охолодити і на застиглий студенець викласти зелений горошок, шматочки цвітної капусти, шпарагівки, скропити лією, залити бульйоном і охолодити. Як застигне, покласти порізану печінку і в останній раз залити бульйоном і охолодити. Подавати на стіл з різноманітною яриною.

ТУДЕНЕЦЬ ІЗ КАЧОК. 2 почищені і посолені качки покласти у форму, додати багато ярини, цибулі, кілька сушених грибів, 1 ст. ложку масла. Все це залити водою і варити під покришкою близько 2 год.

Потім відділити м'ясо від кісток, печінку і шлунки порізати на кубики, викласти їх на дно форми, а шматки качки покласти шкірою вниз. Все це залити бульйоном, звареним з телячих ніг. Ко-

ли застигне, подавати на стіл з кружальцями лимона, зеленим салатом і гострою підливою.

СТУДЕНЕЦЬ ІЗ СВИНЯЧИХ НІГ. 2 свинячі ноги, 1 телячу грудинку порубати на куски і зварити разом з яриною, часником і цибулею. Тоді відділити від кісток і процідити бульйон. На дно форми покласти четвертинки варених яєць, шматочки м'яса, залити бульйоном і поставити в холодне місце для застигання. Подавати на стіл з лимоном.

Дріб

НАДІВАНА КУРКА. З курки зняти шкіру. М'ясо відділити від кісток, перемолоти разом з 300 г свинини або телятини, додати вимочену в молоці або в бульйоні і відтиснуту булку, підсмажену на маслі цибулю, 2 жовтки, солі, пахучого і чорного перцю. Цю масу старанно вимішати, начинити нею не дуже щільно шкіру з курки і зашити. Смажити у духовці на сковороді, час від часу поливаючи маслом. Окремо зварити шлунок і печінку, посікти їх і додати до гострої підливи, якою полити підсмажену курку. Так само можна начиняти й іншу птицю.

КОТЛЕТИ З КУРЯТИНИ І ТЕЛЯТИНИ. Вирізати з курячої грудинки шматки м'яса у формі котлет. Окремо двічі перемолоти 1/2 кг телятини, 120 г мозку, додати 1 жовток, посолити і вимішати. Начинку поділити на кілька частин і розплескати. Зверху покласти шматки м'яса з грудинки і накрити начинкою. Тоді обкачати в третій булці і смажити на гарячому маслі на повільному вогні, щоб грудинка в начинці добре висмажилася. Подавати на стіл з гострою підливою, картоплею або рисом.

КОТЛЕТИ З КУРЯТИНИ. З курки зняти шкіру, обрізати біле м'ясо, перемолоти його, додати вимочену в молоці і відтиснуту булку, 1 ч. ложку тертої булки (розтертої з маслом), 1 жовток. Усе це добре вимішати і сформувати котлети, з боку в кожну котлету вкласти кісточку, обкачати в третій булці, підсмажити на маслі і відразу подавати на стіл. Решту курки зварити з яриною, з бульйоном можна приготувати підливу до котлет.

КРУЖОЛЯТИ З КУРЯТИНИ. М'ясо з курки обрізати, а кістки і потрух зварити у невеликій кількості води, додавши ярини. Курятину перемолоти, додати вимочену в молоці і відтиснуту булку, 1 ст. ложку перетопленого масла, 3 жовтки, 2 ст. ложки тертого сиру, посолити, вимішати і з цієї маси виробити сіканці. Обкачати їх в тертій булці і смажити на гарячому маслі.

Приготувати таку підливу: процідити курячий бульйон, заправити його запражкою, скропити лимоном, посолити і посипати цукром. Кружолати викласти на полумисок, обкласти їх кружальцями лимона і полити підливою.

ПАРЕНЬ З КУРЯТИНИ. Розтерти в макітрі 120 г масла з 50 г мозку з костей, додати 1 кг перемеленого курячого м'яса. Все це розтирати, додаючи по одному 8 яєць, відтак додати 1/2 склянки сметани, вимочену в молоці і відтиснуту булку і солі. М'ясу викласти у посудину і варити на парі. З курячих кісток зварити бульйон, відцідити його, заправити запражкою, додати маринованих грибів, проварити і полити парень.

ПІДБИВКА З КУРКИ. Курку вимочити у холодній воді і зварити з яриною. Відтак вийняти її на полумисок і полити білою запражкою, яку приготувати з бульйону і сметани. Навколо курку обкласти рисом, звареним на молоці і политим маслом. Влітку замість рису подавати курку з картоплею.

СМАЖЕНА КУРКА. Молоду жирну курку вимочити у холодній воді, добре промити, тоді залити кип'ятком і злегка проварити. Вийняти з кип'ятку, витерти, посолити, покласти всередину шматок масла, зверху також змастити маслом і поставити в духовку. Пекти спочатку на великому вогні, потім на малому, час від часу поливаючи маслом. Під кінець змастити яйцем і обсипати тертою булкою. Подавати на стіл з компотом, маринованими вишнями, сливами.

КУРЯТИНА З ГРІНКАМИ. Зварити жирну курку, відрізати з грудинки 4 видовжені шматки м'яса. Тоді відрізати від батона 4 скибки, підсмажити їх на маслі і викласти на таріль. На грінки покласти м'ясо і залити такою підливою: білу запражку розвести бульйоном, процідити через сито, додати підсмажені печериці, скропити лимоном, посипати цукром і проварити.

КУРЯТИНА З ПІДЛИВОЮ. 2 жирні курки вимочити у воді протягом 1 год. Тоді натерти мукою, залити водою і варити на повільному вогні до напівготовності. Бульйон процідити, курки сполоснути і порізати на 4 частини (крила не відрізати від половинок

грудинки), посипати яриною, залити процідженим бульйоном і варити у духовці протягом 2—3 год. Окресмо зварити потрух. Порізати і підсмажити з 50 г масла кілька печериць, додати розтерті з вершками і бульйоном 2 ст. ложки муки, заварити, додати сік з 1 лимона, 1/2 ст. ложки цукру, 2 розведені холодним бульйоном жовтки і проварити. Порізані кури викласти на полумисок, краї якого прибрати запеченим французьким тістом (див. розділ «Мучнівки і каші»). М'ясо полити підливою і посипати посіченим потрухом і грибами.

КУРЯТИНА З ПЕЧЕРИЦЯМИ. Курку зварити з яриною у невеликій кількості води. Вирізати м'ясо з грудинки, порізати його на частини, покласти на підсмажені на маслі грінки, полити підливою з печериць. Полумисок прибрати зеленню, помідорами і холодцем різних кольорів.

НАДІВАНІ ПІВНІ. Півня помити, посолити і наповнити такою начинкою: перемолоти 150 г телятини, 50 г вудженого язика, 100 г свіжої солонини, 100 г шинки, 100 г печінки, додати 2 яєць, 2 ст. ложки сметани, вимочену в молоці і відтиснуту булку. Все це вимішати, посолити, поперчити, додати кілька вимочених і почищених сардин, 2—3 печериці. Цю суміш розтерти у макітрі до утворення однорідної маси і начинити нею півня. В середину начинки покласти пошатковані 2—3 яблука, шию зашити. Пекти у гарячій духовці на сковороді, поклавши на дно шматки солонини, зверху півня змастити 1 ст. ложкою смальцю. Відтак порізати на шматки, викласти на полумисок, подавати на стіл з зеленим салатом або компотом.

КУРКА, НАДІВАНА ГРИБАМИ. З очищеної курки зняти шкіру, м'ясо відділити від кісток, перемолоти, посолити, поперчити, додати 2 вимочені в молоці і відтиснуті булки, 1 ст. ложку масла, 2 жовтки, 1/2 склянки сметани. Добре вимішати і цією масою начинити шкіру і зашити. Покласти у посудину, залити водою і варити під покришкою на повільному вогні, додавши ярини. Окресмо зварити сушені гриби, посікти їх, заправити запражкою, розведеною бульйоном, долити 2—3 ст. ложки сметани, посолити і проварити. Курку порізати на шматки (крила і ноги відрізати), подавати на полумиску, полити підливою і обкласти картопляним пюре. Окресмо подати салат з огірків, помідорів і часнику.

КУРЧАТА У КРОВ'ЯНІЙ ПІДЛИВІ. Під час різання курчат кров зібрати у риночку, додавши 1 ч. ложку оцту. Очищених курчат посолити і підсмажити з маслом, солониною, цибулею, перцем і яриною. Відтак виїняти їх з посудини, де вони смажились, дода-

ти 2 ст. ложки муки, підсмажити її до золотистого кольору, влити бульйон, скропити соком з 1 лимона і проварити. Цю підливу протерти через сито і тушкувати в ній курчат до готовності. Вкінці домішати до підливи кров і довести до кипіння.

СМАЖЕНІ КУРЧАТА. Курчат розрізати, покласти на сковороду з гарячим маслом, і смажити під покриттям 20 хв. Тоді посипати кропом, полити сметаною і тушкувати протягом 10 хв.

КУРЧАТА З НАЧИНКОЮ. Курчат промити холодною водою, посолити зверху і всередині і наповнити начинкою. Начинки бувають різні. Для малих курчат надається така начинка: дрібно посікти зварене на круто яйце, додати тертої булки, підсмаженої на маслі цибулі, солі, кропу, 1 жовток або 1 сире яйце. Все це вимішати і начинити курчат. Пропонуються також 3 варіанти начинки для більших курчат:

1. Зварити на молоці розсипчастий рис, вимішати його з маслом і кропом.

2. Гречану крупу розмішати зі сметаною, додати солі і кропу (начинка не повинна бути надто густою і не треба її накладати занадто багато).

3. Зварити на молоці розсипчасту гречану кашу, додати масла, кропу і солі.

Курчат наповнити начинкою, зверху змастити маслом і смажити, поливаючи маслом. Під кінець змастити яйцем і обсипати тертою булкою. Смажити в гарячій духовці. Стежити, щоб курчата не пересмажувались, бо тоді вони втрачають смак.

ПІДБИВКА З АГРУСОМ І ПОМІДОРАМИ. Порізані на чвертки курчата покласти у ринку, додати ярину, 2—3 ст. ложки бульйону і 1 ст. ложку масла (на 4 курчат) і тушкувати 1/2 год. Коли курчата напівготові, всипати 1 склянку зеленого агрусу і продовжувати тушкувати. Під кінець додати 1 ст. ложку цукру і 1 ст. ложку муки. Подавати курчат на полумиску, поливши підливою, на гарнір приготувати картопляне пюре.

ПІДБИВКА З ГРИБАМИ. Розрізати курчат на чвертки, посолити, покласти у ринку, дно якої змастити маслом, додати запарену пошатовану ярину, 2—3 порізані варені гриби або печериці. Тушкувати під покриттям близько 1/2 год. Тоді додати зелені петрушки або кропу, заправити запражкою і проварити. Подавати курчат на полумиску, зверху покласти ярину, полити підливою

ПІДБИВКА З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ. Зварити курчат з яриною і цвітною капустою. Приготувати таку підливу: до бульйону з курчат додати 1 ст. ложку масла, зелень петрушки або кропу і прокип'ятити. Додати порізану цвітну капусту і ще проварити. Готовою підливою полити курчат.

КУРЧАТА ПО-ВІДЕНСЬКИ. Розрізати курчат на дві половини і посипати мукою. Тоді вмочити в яйце, обсипати тертою булкою і смажити на маслі. Подавати на стіл з картоплею і зеленим салатом.

ПІДБИВКА З КУРЧАТ. Порізати курчата на чвертки, викласти у ринку, на дно якої покласти 1 ст. ложку масла, посипати дрібно порізаною яриною, грибами. Все це посолити і тушкувати 1/2 год на повільному вогні. Відтак помішати, посипати порізаною зеленню петрушки і тушкувати далі. Коли підлива википить до половини, заправити запражкою і прокип'ятити.

ПІДБИВКА З ЦИБУЛЕЮ. Порізати курчат на чвертки, викласти їх у ринку на розтоплене масло (2—3 ст. ложки), посипати порізаною цибулею і пошаткованою яриною, посолити і поперчити. Долити 1 склянку бульйону або води і тушкувати під покришкою до готовності.

КУРЧАТА, НАДІВАНІ ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ. Перемолоти 1/2 л вареного зеленого горошку і 1/4 кг вареної телятини, додати цибулі, 4 ст. ложки вершків, 2 яєць, посолити, поперчити і добре вимішати. Цією масою начинити 4 молодих посолених курчат. Запікати їх у духовці, час від часу поливаючи маслом. Відтак порізати на половинки і полити такою підливою: 1 ст. ложку масла розтерти з 1 ст. ложкою муки, долити 1 склянку бульйону, 1/2 склянки вершків, усе це розмішати з вареним горошком, додавши 1 ч. ложку цукру.

ПАПРИКАЖ. З курчат посолити, скропити лимоном, викласти в посудину і залити водою. Додати 1 ст. ложку паприки, 1 ст. ложку масла, 1 посічену цибулину і тушкувати до готовності. За 10 хв перед подачею на стіл долити 1/4 л сметани, розведеної з 1 ст. ложкою муки. Подавати з розсипчастим рисом, виклавши його посередині полумиска, довкола обкласти курчатами. Краї полумиска прибрати заздалегідь звареними галушками, зверху полити підливою.

КУРЧАТА З РАЙСЬКИМИ ЯБЛУЧКАМИ. Курчата порізати на чвертки, обсипати мукою. У ринці розтопити 1 ст. ложку масла,

покласти туди курчата, додати посіченої цибулі і тушкувати під покришкою. Окремо зварити 20 райських яблук, протерти їх через сито і додати до курчат. Все це проварити, долити 1 склянку сметани, розведеної з 1 ст. ложкою муки, посипати цукром і ще раз проварити. При подачі на стіл викласти курчата на полумисок, прибрати цвітною капустою і полити підливою. Окремо подати розсипчастий рис, полити підсмаженим маслом.

СМАЖЕНИЙ ІНДИК. Вся домашня птиця смажиться однаково. Індика помити у холодній воді, посолити зверху і всередині, змастити маслом і випікати у духовці на сковороді. Великого індика смажити спочатку на великому вогні, а вже досмажувати на малому, щоб випеклася середина. Стару птицю бажано полити горілкою, щоб зм'якла. Під час випікання індика часто обертати і поливати маслом, під кінець змастити яйцем, посипати тертою булкою і облити маслом. Перед подачею на стіл обрізати крила, біле м'ясо відділити від кісток, відрізати ноги, а решту порізати на шматки. Все викласти на полумисок, полити підливою зі сквороди і маслом. Подавати з компотом або яриною.

НАЧИНКА ДО ІНДИКА НА ВЕЛИКДЕНЬ. Підсмажити на маслі кілька індичих печінок, відтак протерти їх на тертці, додати тертої булки, кілька посічених зерен мигдалю, 3—4 яєць, 2—3 ст. ложки розтопленого масла, посолити, посипати цукром. Усе це вимішати, начинити індика, зашити і запекти в духовці.

НАДІВАНИЙ ІНДИК. З індика зняти шкіру і вирізати м'ясо з грудинки. Решту м'яса відділити від костей і перемолоти разом з 1/2 кг телятини або свинини. До перемеленого м'яса додати вимочену у воді і відтиснуту булку, 3 жовтки, підсмажену на маслі цибулю, солі і перцю, вимішати і ще раз перемолоти. Тоді взяти шкіру, вкласти туди м'ясо з грудинки, відтак начинку (туго не набивати). Шкіру зашити і випікати у духовці, час від часу поливаючи маслом. Під кінець змастити індика яйцем, обсипати тертою булкою, досмажити і подати з компотом.

НАДІВАНИЙ ІНДИК НА РОЖНІ. Старанно почищеного індика промити, нашпигувати дрібно нарізаною солониною, посолити зверху і всередині, начинити і пекти, настромивши на рожен, спочатку на великому вогні, потім на малому, поливаючи смальцем, а потім маслом. Під кінець 2—3 рази обсипати тертою булкою. Начинку приготувати так: розтерти 120 г вершкового масла, додати протерту через сито печінку з індика, 1 терту булку, 1 посічену цибулину, 2 яєць, порізану на кубики солонину, 1 ст. ложку ізюму, посолити, поперчити, посипати цукром і вимішати. Цією

масою можна начинити і підгорля, перед тим, як смажити у духовці, загорнути його в папір, щоб не пересмажилось.

ПІДБИВКА З ІНДИКА. Запеченого індика порізати на шматки. У ринку покласти 1 ст. ложку масла, додати 2—3 ложки бульйону, сік з 1/2 лимона, перцю, товченого імбиру. Цю підливу прокип'ятити, викласти в неї шматки індика, досипати 2—3 ст. ложки тертої булки і підігріти. Подавати на стіл з котлетами з телячого мозку і підсмаженою картоплею. Окремо подати розсипчастий рис.

СМАЖЕНІ ІНДИЧАТА. До смаження взяти дуже молодих 6—7 тижневих індичат. Старанно їх почистити і вимочити протягом 2—3 год у холодній воді. Порізати на чвертки так, щоб шия залишилась при одній чвертці. Тоді шию закласти під крило, а ноги під стегно, попередньо підрізавши у суглобі. Індичатину посипати мукою, посолити, вмочати у збите яйце і посипати тертою булкою. Смажити у великій кількості жиру, перевертаючи з одного боку на другий. Смажені шматки викласти на полумисок крилами і ногами догори, посипати січеним кропом. Полумисок прибрати зеленню петрушки і шматочками підсмаженої цвітної капусти. Подавати на стіл з зелениною і компотом.

ПЕЧЕНА ГУСКА. Гуску почистити, помити, натерти зверху і всередині сіллю і залишити на півгодини. Начинити її порізними на чвертки не дуже кислими яблуками, зашити і пекти в духовці на сковороді. Якщо гуска досить жирна, при випіканні часто поливати її маслом не потрібно. Готову гуску порізати, викласти на полумисок, прибрати яблуками, посипаними цукром, і полити підливою, що утворилася на сковороді під час випікання.

ТУШКОВАНА ПЕЧІНКА. Печінку з гуски намочити в молоці, відтак промити і нашпигувати свіжою солониною. У ринку покласти 1 ст. ложку свіжого масла, 2 цибулини, ярину, 2—3 печерий і печінку. Все це тушкувати, а через 15 хв долити бульйону, 2—3 ст. ложки сметани і прокип'ятити. Готову печінку порізати на скибки, полити підливою і подавати на стіл з рисом або макаронами.

ГУСКА НА РОЖНІ. Гуску почистити, помити, натерти зверху і всередині сіллю. Приготувати таку начинку: дрібно посікти 300 г свинини, гусячу печінку, серце, шлунок, додати дрібно порізану цибулину, м'якшого горіха, посолити і поперчити. Все це перемішати, залити бульйоном і тушкувати 15 хв. Тоді охолодити і цією масою начинити гуску. Зашити її і настромити на рожен. попередньо обгорнувши папером. змащеним маслом. Пекти протя-

гом 1½ год, поливаючи соком, що виділяється. Під кінець зняти папір, гуску скропити холодною водою і підсмажити.

ПІДБИВКА З ГУСКИ АБО КАЧКИ. Покласти у ринку дрібнопо-січену ярину, 2—3 сушені гриби, лавровий лист, чабер, 1 цибули-ну, посолити, поперчити, залити водою і проварити. Відвар проці-дити, вкинути в нього порізані гриби разом з 2 ст. ложками пер-лової крупи. Все це зварити і полити смажену птицю. При бажан-ні можна додати сметани.

НАДІВАНА КАЧКА. З качки виїняти великі кістки, залишити ті-льки крила і ноги, посолити. Приготувати таку начинку: 1 кг ма-каронів, зварених у підсоленій воді, перемішати з 50 г варених посічених грибів, додати 2 ст. ложки масла, 4 яєць, підсмажену на качиному жирі з цибулею посічену печінку. Все це вимішати, начинити качку, зашити її і спекти у духовці. Коли качка зарум'я-ниться, підлити відвару з грибів, а під кінець 2—3 ст. ложки сме-тани. Підливу можна заправити також запражкою. Готову качку порізати на шматки, викласти на полумисок і полити підливою. Подавати з яриною або рисом. Так само можна приготувати і надівану гуску. Качку поділити на 8 порцій, гуску на 12.

КАЧКИ ПО-ФРАНЦУЗЬКИ. Перемолоти 250 г свіжої свинини, печінку з качки, невелику цибулину, додати вимочену в молоці і відтиснуту булку, тертого мускатного горіха, посолити і поперчи-ти. Тоді вимішати і цією масою начинити качку, зашити її і спек-ти у духовці. Приготувати таку підливу: підсмажити на качиному жирі дрібно посічену цибулю з 1 ст. ложкою муки, додати чарку вина, дрібно посічену качину або курячу печінку, проварити, до-сипати паприку, протерти через сито. Подавати на стіл у соуснику.

НАДІВАНА КАЧКА З ПІДЛИВОЮ. На тушці качки підрізати на грудях шкіру, посолити і відкласти. Тим часом приготувати та-ку начинку: посікти 250 г телятини і качину печінку, підсмажити на маслі 2—3 посічені печериці, додати трохи тертого мускатного горіха, 2 жовтки, посолити і вимішати. Цією масою начинити кач-ку довкола горла через позріз у шкірі. Качку зашити, настромити на рожен і запікати на повільному вогні. Можна пекти також у духовці на сковороді, час від часу поливаючи качку соком, що ви-діляється. Перед подачею на стіл качку порізати і подати з підли-вою.

КАЧКА З ГРИБНОЮ ПІДЛИВОЮ. Качку спекти і порізати на шматки. На качиному смальці приготувати запражку, розвести її грибним відваром і додати декілька підсмажених посічених гри-

бів. У цю підливу покласти качку і все разом протушкувати. Подавати на стіл з бурячками, макаронами або капустою.

КАЧКА НА ДИКО. Спекти качку на рожні або в духовці і порізати на шматки. До жиру, у якому пеклася качка, додати 1 ст. ложку муки і приготувати запражку, долити в неї бульйону, викласти шматки качки, додати 2—3 ст. ложки сметани, кілька зерен пахучого перцю, посолити і протушкувати. Під кінець додати 1 ст. ложку оцту. Подавати на стіл з бурячками, макаронами або червоною капустою.

ПЕЧЕНІ ГОЛУБИ. Голубів почистити, помити, посолити і залишити на півгодини. Тоді приготувати таку начинку: розтерти на піну 1 ст. ложку масла, додати 3 жовтки, вимочену в молоці і відтиснуту булку без шкірки, дрібно посічену зелень петрушки, піну з білків, посолити і вимішувати до утворення однорідної маси. Відтак начинити голубів, зашити і смажити близько 1/2 год, час від часу змащуючи маслом.

ГОЛУБИ З ЯЛІВЦЕМ. Голубів почистити, помити, відрізати голови, ноги і крила. Посипати зверху і всередині посіченими зернами ялівцю. Залишити їх на 2—3 дні в холодному місці. Тоді відкинути ялівець, тушки витерти шмагиною, посолити, обкласти солониною і пекти в духовці на повільному вогні, час від часу змащуючи маслом.

КРІЛИК НА ДИКО. М'ясо крілика очистити від жил, посолити, нашпигувати солониною і покласти в посудину, скропити гарячим оцтом, додати 1 ст. ложку смальцю, морквину, цибулину, петрушку і смажити у духовці протягом 1—1½ год. Коли м'ясо підрум'яниться, додати 2 ст. ложки сметани і води. Під кінець долити ще сметани, розведеної з 1 ст. ложкою муки, і прокип'ятити. Подавати на стіл з бурячками.

КРІЛИК З КАПУСТОЮ. Крілика спекти, порізати на шматки. Посудину змастити маслом, посипати тертою булкою, покласти варену капусту, полити зверху топленою солониною і пекти у духовці протягом 30—45 хв. До підливи, де смажився крілик, додати запражку, чарку вина, розмішати і подавати у соуснику.

ПАПРИКАЖ З КРІЛИКА. Шматки крілика посолити, поперчити, скропити гарячим оцтом, нашпигувати солониною, покласти у ринку разом з 1 ст. ложкою масла і дрібно посіченою цибулею. Все це тушкувати до готовності, час від часу струшуючи ринкою і доливаючи по 1 ст. ложці холодної води. Під кінець додати 1 ст.

ложку сметани, розведеної з 1 ст. ложкою муки, заварити, досипати паприки. Подавати на стіл з булкою або галушками.

КРОЛЯЧІ БИТКИ. Вирізати м'ясо з похребтини двох кріликів, порізати на шматки, злегка відбити, нашпигувати солониною, посолити, поперчити. Тоді кілька хвилин підсмажити на маслі у духовці і досмажити на плиті. Подавати на стіл з підливою.

НАДІВАНИЙ КРІЛИК. Крілика помити і наповнити такою начинкою: легені і печінку посікти, вимішати з вимоченою в молоці і відтиснутою булкою, 2—3 жовтками, піною з білків, січеною зеленню петрушки, кропом, зрізанцем, пахучим перцем, посолити. Все це перемішати, начинити крілика, нашпигувати його солониною і зверху посолити. Пекти у духовці, поливаючи маслом. Подавати на стіл з яриною, помідорами, макаронами або галушками.

ЗАЄЦЬ ЗІ СМЕТАНОЮ. М'ясо зайця очистити від жил і залити таким маринадом: до оцту навпіл з водою додати 2—3 лаврові листки, пахучий перець, порізану на кружальця цибулину, морквину, петрушку, селеру, закип'ятити і охолодити. Зайця тримати в маринаді 3—4 дні, кожен день обертаючи. Відтак посолити, нашпигувати солониною і запікати в духовці на повільному вогні протягом 1 год. Розвести 1/2 л сметани з 1 ст. ложкою муки, заварити, протерти і полити зайця. Подавати на стіл з макаронами і паштетиками з мозком. Окремо подавати бурячки.

Риба

РІЧКОВА РИБА

ЩУПАК З ЯРИНОЮ. Щупака почистити, помити і посолити. Посудину змастити шаром масла, на дно покласти дрібно порізану морквину, петрушку, селеру, 5—6 цибулин. Зверху викласти щупака так, щоб зуби тримали хвіст, посипати порізаною яриною, товченим перцем, додати 2 ст. ложки масла і тушкувати під покришкою на повільному вогні протягом 1/2 год. В кінці посипати тертою булкою і ще протушкувати. Готового щупака обережно викласти на полумисок, прикрасити яриною і зеленою петрушкою, полити відваром з ярини.

НАДІВАНІЙ ЩУПАК. Рибину почистити і промити у холодній воді. Підрізати шкіру біля голови і обережно зняти її, при потребі підрізати ножем, хвіст залишити. М'ясо відділити від костей, перемолоти, додати вимочену у воді і відтиснуту булку, 1 жовток (на 1 кг риби), протерту на тертці велику цибулину, 1 ст. ложку масла, кілька сардин, посолити і поперчити. Тоді вимішати і перемолоти на м'ясорубці. Цією масою начинити шкіру риби (не надто тісно), зашити і викласти в посудину. Сюди ж покласти голову, кістки, хвіст, ярину, посічену цибулю, посолити, поперчити і залити холодною водою. Спочатку варити на великому вогні, а доварювати на малому. Готову рибу залишити під кришкою, рідину, що утворилася при тушкуванні риби, злити, з'єднати з запражкою, додати 1 ч. ложку гірчиці, скропити оцтом або лимоном і прокип'ятити, тоді додати 2 ст. ложки сметани і розмішати. Викласти щупака на полумисок і залити цією підливою.

СІКАНЦІ З ЩУПАКА. Сіканці можна робити майже з кожної риби: з щупака, судака, сома, навіть з вимоченого у воді оселедця. З риби вийняти кістки, м'ясо перемолоти, додати вимочену в молоці або воді і відтиснуту булку, підсмажену на маслі посічену цибулину, 2 жовтки, посолити і поперчити. Тоді вимішати, перемолоти, виробити круглі сіканці, змастити їх яйцем, обкачати в тертій булці і смажити на маслі. До сіканців подавати гостру підливу з юшки, звареної з голови і костей.

ЩУПАК З ХРОНОМ. Почищеного щупака порізати на шматки і посолити. Потертий хрін ошпарити кип'ятком. Покласти щупака у змащену маслом посудину, зверху посипати тертим хроном, влити 1 склянку сметани і тушувати на повільному вогні.

ПЕЧЕНИЙ ЩУПАК. Щупака почистити, помити, зняти шкірку, посолити і викласти в посудину. В окремий посуд влити 1 склянку білого вина, 1 склянку сметани, сік з 1 лимона, 1 ст. ложку масла. Все підігріти, залити рибу і протушувати. Коли риба звариться, вийняти її, підливу заправити запражкою і полити рибу.

ЩУПАК АБО СУДАК З ПЕЧЕРИЦЯМИ. Покласти в каструлю ярину, перець, лавровий лист, порізану картоплю, цибулю, залити водою і зварити юшку. Тоді викласти у ринку рибу, залити її холодною процідженою юшкою і зварити. Приготувати таку підливу: розтерти 1 ст. ложку масла з 1 ст. ложкою муки і 1/2 ч. ложки цукру, долити 1 склянку юшки, в якій варилася риба, і розмішати. Вийняти з ринку рибу і залити цією підливою. Одразу подавати на стіл. На гарнір подавати варені печериці, скроплені лимоном.

ЩУПАК АБО СУДАК З СЕЛЕРОЮ. 1 кг риби порізати на шматки, помити, посолити, покласти у ринку, пересипаги порізанною селерою. Налити 1/2 склянки олії, стільки ж білого вина, оцту і зварити.

ЩУПАК ПО-ЄВРЕЙСЬКИ. I варіант. Щупака почистити, помити, зробити надріз, виїняти спершу жовч з печінкою, потім нутрощі. Біля голови і хвоста надрізати хребтову кістку і обережно зняти шкіру. Тоді шкіру посолити і наповнити такою начинкою: відділити м'ясо від кісток, двічі перемолоти його разом з 5 цибулинами, додати тертої булки, 1 ложку масла, 2 яєць, посолити, поперчити і вимішати. Начинивши шкіру, проколоти її в кількох місцях голкою, щоб вийшло повітря. Окремо з костей зварити юшку. Начиненого щупака покласти у ринку хребтом вверху, залити холодною юшкою, додати 2—3 посічені цибулини, 2 ч. ложки цукру і варити протягом 1 год спочатку на великому вогні, не накриваючи, тоді — під кришкою на малому вогні. Коли звариться, обережно викласти на полумисок, а в юшку додати 20 г желатину і прокип'ятити. Відтак юшку процідити, облити нею щупака і поставити в холодне місце для застигання. Полумисок прибрати червоним леденцем.

II варіант. Щупака почистити, помити, посолити, порізати на шматки, покласти у ринку, пересипати скибками 3—4 цибулин і залишити на 2—3 год. Відтак додати в ринку 1 ст. ложку масла, порізану петрушку, моркву, селеру, 2 лаврові листки, долити 2 склянки холодної води, поперчити і, накривши, тушкувати 1 год. Тоді рибу викласти на полумисок, ярину протерти через сито, додати 1 ч. ложку цукру і залити рибу. Подавати на стіл як у гарячому, так і в холодному вигляді.

СТУДЕНЕЦЬ З ЩУПАКА, КОРОПА АБО СУДАКА. Почищену рибу порізати, додати ярину і коріння, залити водою і зварити. Рибу виїняти, а юшку продовжувати варити, поки не вивариться до половини. Відтак охолодити, влити 2 білки, закип'ятити і процідити через марлю. На дно форми покласти кружальцями 1 лимон, мариновані гриби, зварені на круто 2 яєць, залити невеликою кількістю юшки і охолодити. Коли застигне, викласти шматки риби, залити рештою юшки і застудити.

КОРОП З МЕДОМ. Почищеного коропа порізати на шматки, залити холодною юшкою з ярини і зварити. Рибу виїняти, а юшку продовжувати варити, поки не вивариться на дві третини. Відтак охолодити, влити 2 білки, прокип'ятити і процідити через марлю. Окремо розігріти мед, розвести його юшкою, додати лимонного соку або оцту (до смаку), мигдалю, ізюму і заварити. Рибу ви-

класти на полумисок, обкласти кружальцями лимона, залити підливою і застудити.

ГЕТЬМАНСЬКИЙ КОРОП. Великого коропа почистити, помити і посолити. Приготувати таку начинку: посікти 3—5 сардин, вимішати їх з 1 ст. ложкою масла, додати посічене молочко з коропа, вимочену у воді і відтиснуту булку, порізані печериці, пахучого перцю, січену зелень петрушки, 2 яєць, посолити і добре вимішати. Цією масою начинити коропа, зашити його і покласти у ринку хребтом вверх. Налити води і червоного вина стільки, щоб рідина покривала половину рибини. Посолити, додати ярини, коріння, посіченої цибулі, зверху накрити папером, змащеним маслом, і гущувати протягом 1—1½ год. За 5 хв до готовності папір зняти, а коропа полити рідиною, в якій він варився. Викласти коропа на видовженої форми полумисок, прибрати печерицями і оливками. Подавати з підливою: відвар процідити, долити до нього 1 чарку червоного вина, додати 1 ст. ложку муки і 1 ст. ложку сардинового масла. Тоді все це розмішати, заварити, частиною підливи скропити коропа, а решту подавати окремо у соуснику.

МАРИНОВАНИЙ КОРОП. Рибу почистити, промити, посолити, розрізати впоперек і спекти в духовці на сковороді з маслом, охолодити. Окремо заварити оцет навпіл з водою, додати пахучого перцю, лаврового листя, цибулі і чабру. Коропа покласти в посудину і залити гарячим маринадом. Маринований коропа може зберігатися кілька місяців.

НАДІВАНИЙ КОРОП. Коропа почистити, помити, посолити і обережно, щоб не пошкодити шкіру, зняти м'ясо з одного боку поміж головою і хвостом. Тоді м'ясо без кісток перемолоти, додати 2 ст. ложки сметани, 4 ст. ложки тертої булки, 1 ст. ложку масла, 2 яєць, 2 терті булки, посолити і вимішати (коли начинка надто рідка, досипати ще тертої булки). Цією начинкою наповнити коропа, зашити, покласти на не дуже розігріту сковороду з маслом, начинкою вверх, полити маслом, посипати тертою булкою і підсмажити, щоб зарум'янився. Викласти на полумисок видовженої форми, посипати зеленню петрушки і обкласти вареною картоплею. Окремо подати підливу.

СМАЖЕНИЙ КОРОП. Коропа почистити, помити, порізати на чвертки, посолити. Через 1 год посипати мукою і, вмочуючи в розведене з водою яйце, обсипати тертою булкою. Смажити на маслі на повільному вогні. Підсмажені шматки скласти у полумисок, посередині викласти цвітну капусту, навколо обсипати тертим хроном і прикрасити гілочками зелені петрушки

КОРОП У СМЕТАНІ. Коропа почистити, помити, відділити від кісток, посолити і залишити на 1 год. Відтак посипати мукою і смажити на маслі. Викласти на полумисок, залити сметаною і посипати швейцарським сиром.

В'ЯЛЕНИЙ СУДАК. Малосоленого (сушеного) судака помити і вимочити у воді протягом 12 год. Тоді порізати на шматки і підсмажити на олії. З голови і хвоста зварити юшку з яриною. Шматки риби покласти у ринку, залити юшкою, додавши відвару з сушених грибів, порізану картоплю, ярину. Варити до готовності. Під кінець додати сметану і заправити запражкою.

СУДАК У СМЕТАНІ. Судака почистити, помити і порізати на шматки. Покласти у ринку 50 г масла, викласти шарами шматки судака і сирі картоплі, посолити, залити сметаною і тушкувати під покривною.

СУДАК З ЯЙЦЯМИ. Судака почистити, помити і зварити у невеликій кількості води разом з яриною, корінням, посолити і поперчити. Окремо дрібно посікти 2—3 зварених на круто яєць і підсмажити їх на гарячому маслі. Охолоджену рибу викласти на полумисок і облити маслом з яйцями. До судака подати третій хрін з оцтом.

ПЕЧЕНИЙ СУДАК. З невеличких судаків зняти кістки, м'ясо порізати на подовгасті шматки, посолити, перед смаженням витерти. Тоді вмочити шматки риби в яйця, розведені водою, густо обсипати їх тертою булкою і смажити на маслі, щоб зарум'янились. Подавати на стіл з підсмаженою зеленню петрушки.

СУДАК З ПІДЛИВОЮ. Судака почистити, помити, розрізати, відділити від кісток, відрізати голову, посолити і підсмажити на маслі. Окремо засмажити 1 ст. ложку масла з 1 ст. ложкою муки, долити 1 склянку сметани і варити, помішуючи, поки не загусне. Масу охолодити, вимішати, додати 2 розтерті жовтки, 30 г сиру і ще вимішати. Холодну підсмажену рибу порізати на шматки, викласти на змащений маслом металевий полумисок, полити підливою, посипати 50 г тертого сиру і підсмаженою на маслі тертою булкою і випікати в духовці. Коли верх зарум'яниться, подати рибу у полумиску, прикрасивши його підсмаженими печерицями.

СУДАК З ПЕЧЕРИЦЯМИ. Судака почистити, помити, відділити від хребтової кістки і посолити. Металевий полумисок грубо змастити маслом, посипати тертою булкою, на неї покласти шар підсмажених підсолених печериць, а тоді судака. Зверху прикрити шаром печериць, посипати тертою булкою і покласти шматочки

масла. Все це полити склянкою відвару з ярини і пекти в духовці протягом 1 год. Подавати на стіл з кружальцями лимона і зеленню петрушки.

ПІДБИВКА З ЯРИНИ. Покласти в посудину 1 ст. ложку масла і пошатковану ярину: 2 петрушки, 1 селеру, 2 морквини, 1 печену цибулину. Викласти шматки посоленої і поперченої риби, тоді порізану картоплю з яриною. Додати ще 1 ст. ложку масла і знову викласти шар ярини, риби і картоплі. Зверху покласти шматок масла і тушкувати під покришкою на повільному вогні до готовності.

ПАРЕНЬ З РИБИ. Розтерти в макітрі 100 г шпику, додати 120 г масла, 1 кг перемеленої риби (без кісток), смаженої цибулі, 1 вимочену в молоці і відтиснуту булку, посолити і поперчити. Тоді вбити по одному 8 яєць і добре вимішати. Масу викласти у форму і варити на парі. Окремо з кісток і голови зварити юшку, додавши багато цибулі, ярини, перцю. Юшку відцідити, а ярину протерти через сито і полити нею парень, викладений на полумисок.

ПУЛЬПЕТИ З РИБИ. 1 кг будь-якої риби очистити від шкіри і костей, перемолоти, додати 1 ст. ложку масла, посіченої зелені цибулі, 1 вимочену в молоці і відтиснуту булку, 2 жовтки. Все це вимішати на дошці, посипати мукою, виробити подовгасті валики і зварити у підсоленій воді.

СТУДЕНЕЦЬ З ЩУПАКА, КАРАСЯ, СУДАКА АБО ЛЯЩА. Рибину почистити, помити, посолити і залишити на 2 год. Тоді промити, витерти, порізати на шматки і, заливши холодною юшкою з ярини і коріння, зварити. Зварену рибу вийняти, юшку очистити білками і процідити через марлю. На дно форми покласти порізані на кружальця яйця, мариновані гриби, залити юшкою і поставити в холодне місце. Коли застигне, викласти рибу, залити рештою юшки і знову застудити. Перед подачею на стіл викласти студенець з форми на полумисок вверх дном.

НАДІВАНА ПЕЧЕНА РИБА. Щупака або ляща почистити, помити, вийняти великі кістки і посолити. Приготувати таку начинку: покласти у макітру 2 намочені у молоці і відтиснуті булки (без шкірки), додати 4 ст. ложки топленого масла, дрібно посічену зелень петрушки, мускатний горіх, посолити і поперчити. Все це розтерти макогноном, додати 1 яйце, 10 посічених і підсмажених на маслі печериць і 1 посічену цибулину. Цю масу вимішати, начинити нею рибицу і обв'язати ниткою. Викласти на вогнетривкий полумисок, змащений маслом, долити 1 склянку вина, зверху покласти кілька шматків масла. Пекти у гарячій духовці протягом

1/2 год, час від часу поливаючи соком, що виділяється. Подавати на стіл з картопляними крокетами.

КОТЛЕТИ З СОМА. 1 кг м'яса сома без кісток посолити, перемолоти, додати 2 дрібно посічені цибулини, холодну запражку, 1 вимочену в молоці і відтиснуту булку, перцю, 1 ст. ложку масла і 3 жовтки. Тоді вимішати, виробити котлети, змастити їх яйцем, обкачати в тертій булці. Смажити на сковороді у гарячому маслі. Такі ж котлети можна робити і з вимоченого в молоці оселедця.

ЛЯЩ З КАШЕЮ. Зварити гречану кашу на грибному відварі, вимішати з маслом і 50 г дрібно посічених грибів. Цією кашею начинити ляща і підсмажити на маслі або олії.

МАРИНОВАНА ОСЕТРИНА АБО КОРОП. Рибу почистити, помити і зварити, давши до води перець, лавровий лист, ярину. Юшку відцідити, додати кілька протертих через сито варених червоних помідорів, різану морквину, селеру, цибулину, 2—3 зубці часнику, долити 2 ст. ложки перевареного оцту і 1 ч. ложку цукру. Варити до готовності. Зварену рибу вийняти, посипати мукою, підсмажити на олії, тоді скласти в банку і залити маринадом. Таку рибу можна зберігати в холодному місці протягом місяця.

ОСЕТРИНА АБО КОРОП З ВІНЕГРЕТОМ. Рибу почистити, помити холодною водою, посолити і залишити на 1 год. Відтак залити відваром з ярини і варити. Під кінець додати 1/2 склянки білого вина або оцту. Стежити, щоб риба не переварилася, бо тоді вона не смачна, а недоварена шкідлива. Приготувати вінегрет: порізати на шматочки печений буряк, варену картоплю, квашені огірки, додати квасолі, заправити оцтом, гірчицею, олією, посолити і посипати цукром. Усе це перемішати, викласти на подовгастий полумисок, зверху покласти шматочки риби і полити підливою.

ПЕЧЕНИЙ ОСЕТР. Осетра почистити, помити, ошпарити кип'ятком, зняти шкіру, посолити і залишити на 2—3 год. Поставити його в духовку і запікати на маслі до напівготовності, тоді долити 1/2 л бульйону, додати ярини і пекти, поливаючи соком, що виділяється. Спеченого осетра порізати на шматочки і полити на полумиску процідженою підливою. Окремо подати лимонну підливу. Холодного осетра добре подавати також з гірчичною підливою.

ОСЕТР З ПІДЛИВОЮ. Осетра почистити, помити, ошпарити кип'ятком, зняти шкіру, посолити, натерти посіченим кропом і залишити на 1 год. Тоді запекти на маслі у духовці. Окремо підсмажи-

ти порізані печериці, скропити лимоном, додати запражку, 1/4 л сметани, заварити і полити осетра.

ВУДЖЕНА (КОПЧЕНА) РИБА. Рибини середньої величини почистити, посолити і покласти на 12 год у холодне місце. Тоді настромити на прутик з голови до хвоста. Розтопити піч сирими дровами і корою так, щоб пішов великий дим. На печі покласти дві цеглини, оперти на них кінчики прутиків з рибою і вудити на помірному вогні протягом 2—3 год, час від часу обертаючи рибу. Готову рибу змастити олією. В такий спосіб можна вудити і вичочені оселедці.

МНЮХИ. Рибу почистити, помити, відрізати і відкинути голову. Тоді разом з печінкою посолити, залити водою, додати перцю, лавровий лист і при бажанні ярину. Варити до готовності, зварену печінку порізати на смужки, як гриби. Юшку заправити запражкою.

СМАЖЕНІ МНЮХИ. Шматки риби вмочити в яйце, обсипати тертою булкою, підсмажити на маслі. Печінку смажити окремо.

ПІДЛИВА З ПЕЧІНКИ МНЮХА. Долити до печінки 1/2 склянки води, чарку вина і зварити. Посолити, заправити запражкою, додати кружальця лимона або мариновані гриби.

МАРИНОВАНІ МНЮХИ. Мнюхи посипати мукою і підсмажити на олії. З печінки приготувати підливу. Переварити оцет з корінням, перцем, лавровим листом і полити ним охолоджену рибу.

СМАЖЕНІ ОКУНІ. Окунів почистити, помити, посолити і залишити на 1 год. Відтак витерти, вмочити в яйце, посипати тертою булкою і смажити в гарячому маслі (окунів смажити цілими). Окремо зварити квасолю, горох, порізану на кубики моркву, капусту, селеру, картоплю і, охолодивши, змішати з 1 склянкою майонезу. Викласти у салатницю. Смажені окуні розкласти на полумиску, прибрати салатом і зеленню петрушки.

КАРАСІ ЗІ СМЕТАНОЮ. Почищених і підсолених карасів залити на 1 год холодним відваром з ярини і коріння, відтак варити на великому вогні протягом 1/2 год. Окремо розтерти 1 ст. ложку масла з 1 ст. ложкою муки, долити 1 склянку сметани, додати 1/2 лимона, 1/2 ч. ложки цукру, 1 ч. ложку січеного кропу. Все це влити до юшки і прокип'ятити разом з рибою. Тоді рибу викласти на полумиску і залити шією підливою. Подавати на стіл з галушками і вареною картоплею.

СМАЖЕНІ КАРАСІ. Карасі почистити, помити, посолити і залишити на 1 год. Тоді витерти, вмочити у розбите з водою яйце, посипати тертою булкою і смажити на гарячому маслі з обох боків, долити сметани і в ній досмажувати. Подавати на стіл з грінками, підсмаженими на маслі.

СТУДЕНЕЦЬ З ЛИНА. Ошпарити лина окропом, почистити, порізати на чвертки, посолити і залишити на кілька годин. Окремо зварити петрушку, морквину, цибулину, вкинути голову лина і продовжувати варити. Коли голова вивариться, додати порізану рибу, посолити, поперчити і варити ще 1/2 год. Тоді рибу вийняти, юшку очистити 2—3 білками, процідити через марлю і залити нею дно форми (при потребі до юшки додати желатину). Коли юшка застигне, покласти на неї порізану ярину і шматки риби без кісток, залити рештою юшки і застудити.

СМАЖЕНИЙ ЛИН. Почищеного і помитого лина порізати, посолити, поперчити і залишити на 2—3 год. Покласти на дно ринки 1 ст. ложку масла, скибки ошпареної кип'ятком цибулі і зверху шматки риби. Все це тушкувати на великому вогні протягом 30 хв, час від часу струшуючи ринку, щоб риба не пригоріла. Подавати на стіл з підливою.

МАРИНОВАНИЙ ЛИН. Почищеного і помитого лина розрізати повздовж, вийняти всі кістки, порізати на шматки і посолити. Окремо підсмажити на маслі цибулю, тоді злегка підсмажити рибу. Ринку змастити маслом і щільно наповнити рибою. Переварити оцет з пахучим перцем, лавровим листом і влити його до масла, у якому смажилася риба. Цим маринадом залити рибу, посудину щільно закрити і притиснути тягарем. Маринований лін може зберігатися кілька тижнів. Подавати на стіл з оцтом і олією.

ФОРЕЛЬ. Почищену і помиту форель викласти на сковороду і залити кип'ятком з оцтом і сіллю (на 2—3 л води 1/2 л оцту) так, щоб рідина повністю вкрила рибу. Зверху накрити папером, притиснути ложкою і варити на повільному вогні, не доводячи до кипіння протягом 45 хв. Готову форель викласти на полумисок, прибрати зеленою петрушкою і подати на стіл.

СМАЖЕНИЙ ВУГОР. Вугра чистити так: перетяти біля голови хребтову кістку, підвісити його за голову, обережно надрізати шкіру навколо голови і стягнути її до хвоста. Вугра помити, посолити, порізати і зварити до напівготовності. Охолоджені шматки вугра вмочити в розведене з водою яйце, обкачати в тертій булці і смажити на гарячому маслі.

Морська риба

МОРСЬКА РИБА

Морська риба не така смачна, як річкова, але, відповідно її приготувавши, можна позбутися неприємного морського присмаку. Морську рибу не треба вимочувати у воді, а тільки зняти з неї шкіру і промити у кількох водах. Тоді покласти її до теплої відвару з ярини, цибулі, коріння, довести до кипіння і продовжувати варити на дуже повільному вогні. Морська риба стає смачнішою, коли її скропити лимонним соком і залишити на 1—2 год.

РИБА З ПІДЛИВОЮ. Почищену, ошпарену кип'ятком і скроплену лимонним соком рибу смажити на маслі у духовці. Коли риба починає підрум'янюватись, обсипати її тертою булкою і полити олією. Окремо посікти кілька невеличких цибулин, корнішонів, посолити, поперчити і влити 1 склянку бульйону. Тоді проварити, заправити запражкою і подавати у соуснику.

РИБА З СИРОМ. Велику рибину зварити до напівготовності, викласти на сковороду, обкласти картоплею або макаронами, додати 1/4 л сметани, розмішаної з мукою і 2—3 ч. ложками тертого гострого сиру, зверху посипати підсмаженою тертою булкою і поставити в духовку випікатися.

КОТЛЕТИ З ОСЕЛЕДЦІВ. Кілька великих оселедців вимочити протягом 1—2 днів, міняючи 3—4 рази воду, відтак витерти їх, шкірку не знімати, вийняти молочко і посікти з цибулею, додати 1/2 склянки тертої булки, 1 ст. ложку масла, перцю, 1 яйце. Все це розтерти, оселедці порізати на подовгасті шматки, начинити приготовленою масою, змастити яйцем, розведеним з водою, посипати тертою булкою і смажити на маслі. Викладати на теплу сковороду. Подавати зі смаженою картоплею.

ОСЕЛЕДЦІ З ЯЯЦЯМИ. Вимочені оселедці старанно почистити, помити і витерти. Вийняти хребтову кістку, але шкірку не знімати. Оселедці вмочити у яйце, розведене водою, посипати мукою і смажити з обох боків на гарячому маслі. Викласти на полумисок. Тоді підсмажити на маслі яйця (по одному на порцію) і, коли білок скипиться, викласти їх на оселедці. Подавати на стіл з картопляним салатом.

ОСЕЛЕДЕЦЬ В ОЦТІ. Кілька великих оселедців вимочити у молці протягом доби. Тоді їх помити, почистити, зняти шкірку і роз-

різати повздовж. Кожну половину змастити столовою гірчицею, згорнути у звиток і настромити на сірник. Викласти в банку шарами оселедці, мариновані корнішони з грибами, цибулею і пахучим перцем. Окремо розтерти молочко з 1/2 склянки оцту, посипати цукром, додати 1 склянку сметани, вимішати і цією заправкою полити оселедці, зверху можна полити олією. Банку накрити папером, змащеним маслом, зав'язати і поставити в холодне місце. Через 2 дні оселедці готові до споживання.

ОСЕЛЕДЦІ З ВІНЕГРЕТОМ. Оселедці вимочити у воді протягом 6—8 год. відтак почистити, зняти шкірку, відрізати голови і хвости, вийняти кістки. М'ясо оселедців порізати на шматки і викласти на полумисок. Окремо порізати на кубики варену моркву, картоплю, буряки, 2—3 зварених на круто яєць, додати посічений зелений салат, вимішати з гірчиною підливою і викласти на оселедці. Зверху полити майонезом і прикрасити салатом.

ОСЕЛЕДЦІ З САЛАТОМ. Оселедці вимочити у воді протягом доби, зняти шкірку, вийняти хребтові кістки, порізати на шматки, викласти на полумисок. Окремо порізати на тонкі скибки варену картоплю і розкласти поміж шматками оселедців. Зверху полити олією, посипати посіченими зрізанцем і подати на стіл з оцтом.

ОСЕЛЕДЦІ ПІД МАЙОНЕЗОМ. Оселедці вимочити у воді протягом доби, відтак зняти шкірку, вийняти хребтові кістки, порізати на шматки. Тоді приготувати майонез: розтерти 4 сирі жовтки з 8 ст. ложками олії, 1 ст. ложкою столової гірчиці, посипати цукром, посолити, скропити лимонним соком і продовжувати розтирати, поки маса не загусне і не побіліє. На невеличкому полумиску розкласти кружком шматки оселедця, на них покласти шар порізаної картоплі, на картоплю знову шар оселедців і т. д., поки утвориться копичка. Полити її майонезом, прикрасити корнішонами, грибами і порізаними буряками.

ОЦТОВАНІ ОСЕЛЕДЦІ. Кілька великих оселедців помити і вимочити у воді протягом доби. Відтак відцідити, почистити, покласти у банку і перекласти скибками цибулі і лимона. Окремо переварити оцет з цибулею і олією і, коли охолоне, залити оселедці. Банку накрити і поставити в холодне місце. Через 2—3 дні оселедці готові до споживання. Перед подачею на стіл порізати їх на шматки, викласти на полумисок, молочко посікти з цибулею і розмішати з олією. Зверху прикрасити маринованими грибами і різною яриною.

З М І С Т

ВОЛОВИНА

Варене м'ясо	3
Зрази	3
Польські зрази	3
Зрази з кашею	3
Надівана печеня	4
Сіканець (фальшивий заєць)	4
Воловина тушкована	4
Парове м'ясо	4
Битки Нельсона	5
Печеня із сирною підливою (бешамель)	6
Ростбіф	5
Товканець (біфштекс)	5
Полядниця	5
Сіканці з підливою	6
Сіканці звичайні	6
М'ясо по-строгановськи	6
Битки з разовим хлібом	6
Печеня	6
М'ясо з вином	7
М'ясо з холодцем	7
Печеня з грибами	7
Печеня з надрізами	7
Печеня з жовтками	7
Печеня на рожні	8
Флячки	8
Солене м'ясо	8
Нирки	8
Мариноване м'ясо	8
Печеня з хроном	9
Завивана печеня	9
Сіканці з макаронами	9
Стрілецька печеня	9
Вим'я	10
Смажене підгорля	10
Печений язик	10
Язик з підливою	10
Язик з вином	10
Маринований язик	10
Язик з яриною	11
Воловий хвіст	11

Бігос з яблуками	11
Литовський бігос	11
Бігос з квашеної капусти	11
Іолядниця в картопляному тісті	11
Воловий мозок у білій підливі	12
Котлети з мозку	12

ТЕЛЯТИНА

Теляча печеня	12
Гетьманська печеня	12
Печеня з сардинами	12
Чомбер на дико	13
Телятина по-коломиєцьки	13
Телячі битки (фрикасе)	13
Битки з печені	13
Підбивка з горошком	13
Підбивка з рисом	14
Підбивка з агрусом	14
Форшмак з телятини	14
Парень з телятини (пудинг)	14
Битки (котлети)	14
Сіканці	14
Завиванець	15
Краянци (шницлі)	15
Краянци з начинкою	15
Теляча печеня на рожні	15
Волинські зрази	15
Фарширована грудинка (місток)	15
Телятина в апельсиновій підливі	15
Голова по-французьки	15
Телячі ребра	16
Ребра з рисом	16
Теляча печінка	16
Печена печінка	16
Смажена печінка	16
Печінка з яблуками	17
Телячі флячки	17
Телячі ніжки	17
Телячі ніжки в тісті	17
Шинка з чвертки	17

Шинка в тісті	18
Надівані вуха	18
Легені з підливою	18
Січені легені	18
Легені з солониною	18
Бігос	19
Полядвиця	19
Холодець	19
Язик з помідорами	19
Мозок	19
Телячий паприкаж	20

БАРАНИНА

Баранина в підливі	20
Баранина з бруквою	20
Надівана капуста	20
Баранячі ребра з рисом	21
Ребра з помідоровою підливою	21
Маринувана баранина	21
Битки в підливі з цибулі	21
Битки з яриною	21
Битки з рисом	21
Печеня на дико	22
Баранина зі сметаною	22
Печеня з рожна	22
Звичайна печеня	22
Сіканці	23
Грудинка з рисом	23
Підбивка з грудинки	23
Смажена грудинка	23
Підбивка з печені	23
Плов з баранини	23
Баранячі нирки	24
Підбивка з цвітною капустою	24
Шинка з барана або кози	24
Фарширована баранина	24
Печеня з помідорами	24
Полядвиця по-американськи	25
Баранина з солодкою капустою	25
Паприкаж	25
Краянці (шницлі)	25
Печена полядвиця	25
Баранина з кминном	25
Підбивка з огірками	26

Баранина з капустою	26
Баранина з ріпою	26
Битки в тісті	26
Битки у папірцях	26
Турецький шашлик	27
Ягнятина	27

СВИНИНА

Печеня з гороховим пюре	27
Печеня з начинкою	27
Печеня в майонезі	27
Печеня з шинки	28
Печеня з полядвиці	28
Полядвиця на рожні	28
Тушкована печеня	28
Надівана печеня	28
Печеня з кминном	29
Полядвиця зі сметаною	29
Полядвиця в білій підливі	29
Печеня на дико	29
Бочок з капустою	30
Бочок з бруквою	30
Гуляш	30
Битки в яйці	30
Битки в маслі	30
Тушковані битки	30
Краянці (філе)	31
Карлсбадські краянці	31
Краянці в булці	31
Краянці з підливою	31
Краянці з гірчицею	31
Сіканці з рисом	31
Смажені сіканці	32
Сіканці зі сливами	32
Пожарські сіканці	32
Меленець	32
Бігос	32
Печені ребра	32
Зрази	33
Нирки	33
Нирки в мадері	33
Свиняча кров	33
Кров з локшиною	33
Смажене порося	33

Підлива з поросятини	34
Порося з хроном	34
Поросятини з холодцем	34
Надіване порося	34
Поросятини у білій підливі	35
Поросятини у сірій підливі	35
Надівана голова	35
Маринована голова	35
Завиванець з голови	36
Голова (рулет)	36
Шинка з яйцями	36
Шинка з рисом	37
Гуща з шинки (мус)	37
Шинка у вині	37
Шинка в тісті	37
Вуджена шинка	37

КОВБАСИ

Вуджені ковбаси	38
Московська ковбаса	38
Углицька ковбаса	39
Любська ковбаса	39
Стрілецька ковбаса	39
Сервелат (саламі)	39
Варені ковбаси	39
Чайна ковбаса	40
Українська ковбаса	40
Кров'яна кишка	40
Кишка з печінки	41
Ковбаски (сосиски)	41
Ковбаски в червоноголовій капусті	41
Ковбаса у польській підливі	41
Кишка з паштетом	41
Кишки з гречаною кашею	42
Начинка до паштетів	42
Сальцесон	42

ПІДЛИВИ

Біла підлива	42
Зелена підлива	42
Світла підлива	43

Сіра підлива з ізіомом	43
Жовта підлива	43
Огіркова підлива	43
Грибна підлива	43
Гірнична підлива	43
Підлива з кропу	43
Щавлева підлива	44
Підлива з зелені петрушки	44
Порічкова підлива	44
Глодова підлива	44
Яблучна підлива	44
Яринова підлива	44
Лимонна підлива	44
Лимонна підлива з жовтками	44
Жовта лимонна підлива	45
Підлива з корнішонів	45
Підлива з баклажанів	45
Підлива з сушених печериць	45
Підлива з печериць	45
Часникова підлива	45
Підлива з хрому	45
Гостра цибулева підлива	46
Біла цибулева підлива	46
Агурсова підлива	46
Бурячки	46
Сіра підлива з хрому	46
Ялівцева підлива	46
Татарська підлива	46
Підлива з мадери	47
Безм'ясна підлива	47
Підлива провансаль	47
Жовтець (майонез)	47
Ощадний жовтець	47
Сардинова підлива	47
Оселедцева підлива	47
Підлива до шинки	48
Підлива до качки	48
Підлива до котлет	48
Підлива-вінегрет	48
Бешамель	48
Основа до гострих підлив	48
Солодка підлива	48
Вершкова підлива	49
Шодо	49
Пунчоце шодо	49

Підлива з соків	49
Підлива з вина	49
Підлива з сиропу	49

ПАШТЕТИ

Паштет з голубів	49
Паштет з дробу	50
Паштет із зайця	50
Паштет з телячої печінки і ярини	50
Паштет із качок	50
Паштет з печінки в тісті	51
Холодний паштет з телячої печінки	51
Паштет з гусячих печінок	51
Паштет з гуски або качки	52
Паштет із свинини	52
Паштетний порошок	52
Гуща з птиці	52
Форшмак	53

ХОЛОДЦІ

Леденець	53
Студенець з півня	53
Студенець з індика	54
Студенець з надіваного індика	54
Студенець з поросятини	55
Студенець з паштету	55
Студенець з мозку і печінки	55
Студенець із качок	55
Студенець із свинячих ніг	56

ДРІБ

Надівана курка	56
Котлети з курятини і телятини	56
Котлети з курятини	56
Кружоляти з курятини	57
Парень з курятини	57
Підбивка з курки	57
Смажена курка	57
Курятина з грінками	57

Курятина з підливою	57
Курятина з печерицями	58
Надівані півні	58
Курка, надівана грибами	58
Курчата у кров'яній підливі	58
Смажені курчата	59
Курчата з начинкою	59
Підбивка з агрусом і помідорами	59
Підбивка з грибами	59
Підбивка з цвітної капусти	60
Курчата по-віденськи	60
Підбивка з курчат	60
Підбивка з цибулею	60
Курчата, надівані зеленим горошком	60
Паприкаж	60
Курчата з райськими яблуками	60
Смажений індик	61
Начинка до індика на Великдень	61
Надіваний індик	61
Надіваний індик на рожні	61
Підбивка з індика	62
Смажені індичата	62
Печена гуска	62
Тушкована печінка	62
Гуска на рожні	62
Підбивка з гуски або качки	63
Надівана качка	63
Качка по-французьки	63
Надівана качка з підливою	63
Качка з грибною підливою	63
Качка на дико	64
Печені голуби	64
Голуби з ялівцем	64
Крільик на дико	64
Крільик з капустою	64
Паприкаж з крільика	64
Кролячі битки	65
Надіваний крільик	65
Заєць зі сметаною	65

РИБА

Річкова риба . . .	65	Котлети з сома . . .	71
Щупак з яриною . . .	65	Лящ з кашею . . .	71
Надіваний щупак . . .	66	Маринована осетрина або ко-	
Сіканці з щупака . . .	66	роп	71
Щупак з хроном . . .	66	Осетрина або короп з вінегре-	
Печений щупак . . .	66	том	71
Щупак або судак з печерицями	66	Печений осетр	71
Щупак або судак з селерою .	67	Осетр з підливою	72
Щупак по-єврейськи . . .	67	Вуджена (копчена) риба . . .	72
Студенець з щупака, коропа		Мнюхи	72
або судака	67	Смажені мнюхи	72
Короп з медом	67	Підлива з печінки мнюха . . .	72
Гетьманський короп . . .	68	Мариновані мнюхи	72
Маринований короп . . .	68	Смажені окуні	72
Надіваний короп	68	Карасі зі сметаною	72
Смажений короп	68	Смажені карасі	73
Короп у сметані	69	Студенець з лина	73
В'ялений судак	69	Смажений лин	73
Судак у сметані	69	Маринований лин	73
Судак з яйцями	69	Форель	73
Печений судак	69	Смажений вугор	73
Судак з підливою	69		
Судак з печерицями	69	Морська риба	74
Підбивка з ярини	70	Риба з підливою	74
Парень з риби	70	Риба з сиром	74
Пульпети з риби	70	Котлети з оселедців	74
Студенець з щупака, карася,		Оселедці з яйцями	74
судака або ляща	70	Оселедець в оцті	75
Надівана печена риба . . .	70	Оселедці з вінегретом	75
		Оселедці з салатом	75
		Оселедці під майонезом	75
		Оцтовані оселедці	75

