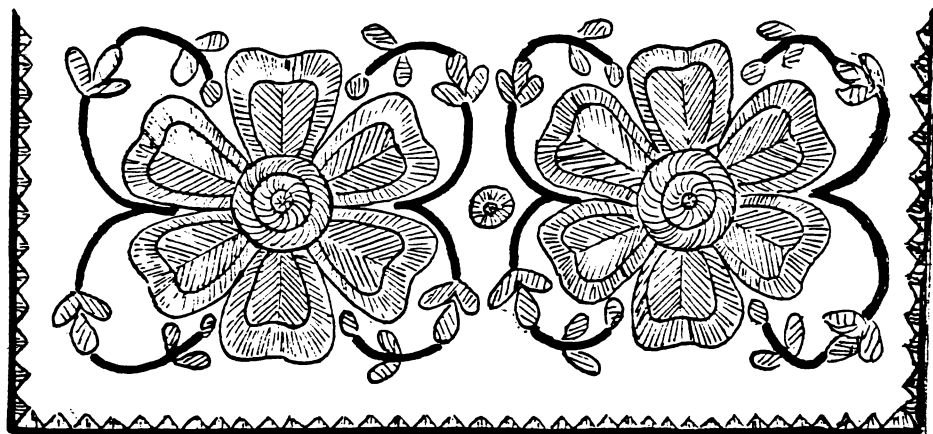


Користаймо з досвіду

Українські страви

Стейтова Управа Союзу Українок Н.П.В.
Орган. рефент, М. Москаль



Український борщ.

- 1 кг. м'яса: свинини, яловичини, курятини або костей
- 4 бурячки
- 2 морквини
- 3 картоплини поділені на чвертки
- 1 петрушку
- 1 грибок правдивий, якщо маєте
- 1 лавровий листок
- 2 цибулини
- 1 ложку солі
- дрібку перцю
- 2-3 горнятка капусти дрібно покритеної і спареної
- 2 ложки товщу
- 2 кусники салери
- 4 ложки помідорового сосу або джусу
- 3 ложки цукру
- зубець часнику
- кусень сала
- дрібку кропу порізаного
- сметани солодкої

Бурячки зварити, вихолодити і дрібно порізати, або потерти на грубій терці.

М'ясо або кості раз заварити, виняти з води, повитирати до сухості а воду вилляти. До горька налити 3-4 літри води. Покласти туди м'ясо, картоплі, 1 цибулину, 1 моркву дрібно порізані, лавровий листочок, грибок, петрушку, сіль, перець і варити приблизно 1; 1/2 години.

Окремо, присмажити до м'якості, дрібно порізані: 1 моркву, 1 цибулину і салеру. Додати помідорового сосу або джусу, цукор, заварити усе та вляти до юшки яку ми варили, при тому додаючи спарену капусту та ще яких 15-20 хвилин поварити.

На кінець, додати порізані бурячки, вимішати і раз заварити додаючи ще кропу, часнику розтертого, втовченого сала, якщо потрібно то до смаку посолити.

На тарілках заправляти сметаною.

подала п.Лясківська

Скорий борщ - за 15 хвилин.

- 1 мала консерва "Голден Сікл" бурячків
- 1 пакет грибової зупи ("Машрум суп")
- 2 кубики смаку курки
- 1/2 картону солодкої сметани

Зварити грибову юшку із курячими кубиками. Бурячки витягнути із консерви, дрібонько їх покроїти. Дати до юшки і раз заварити. Бурякову воду із консерви вживати тоді, коли бажаємо більш кислого борщу, то лише 1 або 2 ложки, та й залежно від нашого смаку.

На тарілках заправляти сметаню.

подала п.Т.Війтсвич

Росіл із курки.

- 1 курка або кусники
- 1 невелика морквина
- 1 петрушка
- 1 біло (кусень) салери
- Приблизно 1/8 або 1/10 частина капусти
- 1 невелика цибулина прирум'янена на плиті
- 1/2 лаврового листка
- солі і перцю да смаку
- зелений кріп і петрушка

1 пачка дрібосеньких макаронів "екстра фajn ег нудельс"

Курку добре виполокати, стягнути надмірний товщ і закинути на киплячу воду, увесь шум що збереться на верху стягати. По 10 хвилинах додати усі складники - крім макарону - і варити приблизно 1 1/2 год. До цього часу курка повинна зваритись. Тоді додати порізаного кропу і зеленої петрушки, якщо треба то до смаку посолити.

Макарон варимо згідно припису на торбинках, відцідкуємо, зливаємо холодною водою. По трохи його накладаємо до кожної тарілки, та заливаємо киплячим росолом.

подала п.М.Москаль

Вареники.

Тісто на 100 вареників

850 гр. борошна звичайного

150 гр. борошна з порошком (Селф райсінг)

2 столові ложки оливи

1 яйце

1/2 ложечки солі

1/2 літри води лі-теплої

Просіяне борошно насипати гіркою на стільниці, зробити в ньому заглиблення в яке взяти теплу воду з розчином солі і оливи, додати яйце, вимішати ложечкою.

Відтак добре вимісити. Тісто мусить бути середньої густоти, його тонко розтачуємо й вирізуємо скляною кружальця. На кружальце накладаємо начинку, згинаємо в половину і пучками пальців зліплюємо сильно, так, щоб при варенні не розварились. Укладаємо на полотенці присипаному борошном, уважати, щоб не зліпились.

Вареники можна вирабляти з різними начинками.

Начинка з картоплі.

1 1/2 кг. картопель

2 ложки масла або маргарини

3 великі цибулі

100 гр. сиру твердого "Чедар чіс"

400 гр. сиру свіжого

сіль і перець до смаку

Очищену й промиту картоплю відварити, взяти воду, добре подусити, щоб не було грудок. Змішати з дрібно посіченою і підсмаженою цибулиною, потертим твердим сиром і заправити сіллю і перцем до смаку. Все разом добре вимішати, картопля повинна бути ще теплою, щоб сир легко розпустився. Як прохолоне картопля, тоді змішати зі свіжим сиром і вирабляти вареники.

У підсоленій, киплячій воді варити вареники яких 5-6 хвилин. Зійняти на тарілку, полити гарячим маслом або присмаженою цибулькою. Подавати з кислою сметаною.

Начинка з капусти.

1. з горнятка або більше кислої капусти

1 велика цибуля

4 ложки товщу
сіль і перець до смаку

Кислу капусту добре в теплій воді виполокати, до суха витиснути і дрібно посікти. Цибулю покроїти дрібно, підсмажити на товщі, дати туди капусту, сіль і перець та смажити до м'якості, приблизно 15 хвилин. Вихолодити добре.

Нац. 2. Капуста середньої величини
1 цибуля
4 ложки товщу
сіль, перець
сік з 1 цитрини

Капусту обірати із верхніх листочків, покроїти на кусні, викроїти качан. Варити в киплячій воді, ненакриту, впродовж 6-8 хвилин, або й довше, але треба уважати, щоб не переварити, вона має бути хрупкою. Відцідити, охолодити, витиснути до сухости і дрібно посікти. Цибулю покроїти дрібно і підсмажити на товщі до м'якості, додати капусту, цитринний сік, поперчити і посолити. Усе разом коротко ще смажити, потім добре охолодити.

Начинка з м'яса.

1 кг. м'яса
1 склянця води
1 цибуля
3 ложки товщу, сіль і перець до смаку

М'ясо відокремити від кісток, нарізати дрібними кусочками і тушкувати із водою до готовости. Зварене м'ясо перепустити через м'ясорубку, змішати з присмаженою цибулею, посолити і поперчити до смаку, і в друге перепустити через м'ясорубку. Начинка не повинна бути сухою, її можна змішати і якою в якій варилась, або водою, так щоб була суцільна маса.

Начинка зі сира.

800 гр. свіжого сухого сира
2 яйця, дрібку солі або цукру

Сир змолоти, або перетерти через сито. Додати яйця, сіль або цукор, та все добре вимішати.

подала п.Т.Війтович

Налисники або крокети.

2 яйця

1/2 горнятка молока

1/2 горнятка води

1/2 горнятка пересіяного борошна

1/4 ложочка солі

1 ложка, стата, цукру

Вийде 10-12 налисників

Вбити яйця до запінення, додати усі складники, крім борошна, далі вбивати. Всипати борошно, поволі вбивати, щоб тісто було гладке, - не густе, - радше рідке.

Сковороду (пательню) нагріти на плиті і помістити оливю (пером або пендзликком). Кілька ложок тіста влити до сковороди, позвести по сковороді, так, щоб дно було закрито і налисник тоненький. Смажити до золотого кольору на одну сторону, на другу дуже коротенько, щоб тісто не висихало. Складати на тарілку один на другому, тоді вони держаться довше теплими, накладати начинку, складати в чвірку або скручувати.

До налисників вживасмо різні начинки.

До десеру вживасмо солодку начинку, може бути зі сира, вочів, із білим кремом в середині і на верха.

До "Лянчеону" приставки годиться несолодка начинка, зразки яких подаємо.

Пригрівати налисники легко, до вимаченої посуді накладати зложені в чвірку, посипати тертою булкою, прикрити покринкою і в печі нагріти, загріти.

Другий спосіб, це обтачати в борошні, яйці і тертих сухарях, та присмажити на оліві, їх звуть крокетами.

Начинки з м'яса.

подвійна кількість налисників)

Теляча грудинка, лопатка або "чопси"

2 цибулі

3 ложки товщу

овшка в якій мясо варилося

дрібку кропу

солі й перцю до смаку

Телятину зварити (приблизно 2 год.) на невеликій кількості води. Відібрати від кісток і змолоти. Цибулю по-

кроїти дрібно, присмажити і разом з м'ясом змолоти, дати солі й перець до смаку, трохи вивару із м'яса, щоб була м'яка маса. Вивар вливати по трохи, м'ясо втягне $\frac{3}{4}$ горнятка, часом й більше вивару.

Начинка зі сира.

1/2 кг. свіжого сира
2 жовтки
2 ложки густої сметани
1 ложочка порізаного кропу
дрібку солі.

Сир змолоти або перетерти через сито, або подусити як картоплю і вимішати з усіми складниками.

Начинка з печериць.

1 і 1/2 горнятка дрібно порізаних печериць свіжих або з консерви
1 ложочка соку з цибулі
2 ложки масла
2 ложки кислої сметани
кріп, сіль, перець

Печериці і сік з цибулі на маслі варити, легко прирум'янити, додати ремту складників й це трохи доварити.

Начинка із залишків м'яса.

Шинка, печеня, курка або риба

М'ясо порізати і змолоти, якщо треба, посолити. Зм'якшити його сосом, сметаною, яйцем, молоком.

Галушки зі сира.

1/2 кг. свіжого сира
3 яйця відділено
4 ложки пшеничних крупів (семоліна)
2 ложки борошна звичайного
1 ложка борошна з порошком
3 ложки масла, трохи сухариків
дрібку солі

Сир подусити (як картоплю), додати жовтки, борошна, і втерти на масу, та залишити на короткий час.

Білка вбити на густу піну додати до сира, дати солі, і все вимішати. Стільничку посипати борошном, Долоні замочити у воді, набирати масу, виробити галушки трохи більші як в'олоський горіх, укладати на борошні, злегка обтачати і варити в сильно кип'ячій воді (посоленій) протягом 5-6 хвилин. Витягнути на тарілку, помастити прирум'яненням маслом із сухариками. Подавати з кислом сметаню.

подала п.М.Москаль

Курка в паприковому соусі.

1 курка, або кусники
2 цибулі
1 зубець чіснику
1/4 горнятка води
1 зелену паприку
2-3 помідори або помідорову пасту
2-3 ложки кислої сметани
трохи борошна або картопляної муки
трохи товщу, сіль і перець
1 ложку солодкої паприки в порошок

Цибулю і чісник присмажити до прозорости, коли про - стигне дати паприку в порошок і вимішати. додати кусники курки, перемішати, 1-2 хвилини посмажити. Кід- лити водою, посолити, дати порізану зелену паприку. Накрити покришкою, варити до зварення курки. Заправити помідорами або пастю, злити змішану кислу сметану з борошном, заварити, щоб трохи згусло.

Подавати з рижом, локшою (макароном), галушками.

Галушки: 2 горнятка звичайного борошна
1 яйце
вода, сіль

Всі складники вбити ручною вбивачкою на густу сме- тану. На кип'ячу, посолену воду, ложечкою кидати га- лушки. Як спливають - готові.

подала п.Т.Тарас

Риба в соусі.

1 1/4 кг. філетів риби
1 ложка цитринового соку
2-3 великі ложки борошна
сіль, перець
масло

На соус потрібно:

3 ложки масла
дрібно порізані: 1 середня цибуля
1 горнятко салери
1/4 горнятка зеленої
паприки
2 1/2 горнятка зварених помідорів
3 ложки помідорового соку
1/2 лаврового листочка
1 зубець розтертого часнику
1 ложка соку із цитрини
сіль і перець до смаку

Соус: Протягом 15-ти хвилин поварити цибулю, паприку, і салеру в маслі, можна долити 1-2 ложки води. Додати осталі складники і далше варити. Коли салера зм'якне, перетерти усе через сито.

Риба: Переглянути філети, щоб не було остей та по-кроїти на кусні, покропити цитриновим соком, і залишити на 15-20 хвилин. Борошно змішати із сіллю і перцем і в ньому об ачати рибу. Прирум'янити злегка на гарячому маслі. Наложити рибу до посуду в якій будеться ще печи, полити соусом що ми вже зварили, і накрити посуду.

Пекти в печі на 350 Ф, або 170 Ц. приблизно 15 хвилин абл довше, залежно від нашого уподо-бання. Подавати гарячу або холодну.

подала п.М.Москаль

Риба - Паштет.

В цьому приписі вжито багато слів англійських, їх ми не змінили.

2 консерви, 220 гр. " Ред Салмон"

1 повна ложка желатини

1/4 горнятка води, віддільно холодної і гарячої

1 ложка цукру

1/4 ложечки чілі соус

1/4 горнятка цитринового соку

1 ложка хрону

1 велика й повна ложка майонезу фірми "Прайс"

1/2 горнятка сметанки

сіль і перець 4 огірочки (спайс геркінс)

Для декорації: 1 зелена оливка

Соус: 1 огірок

— 1 ложечка солі

3/4 горнятка густої сметани (тсікенд)

1 ложка майонезу

2 ложки цитринового соку

1 ложка цукру

сіль і перець

"Кічен віз або блендер"

Бляшанка у формі риби

Рибу покласти до блендера і вимішати на пюре.

Желатину розпустити, посипавчи її на зимну воду, тоді додати гарячої. В осібній посудині вимішати цукор, чілі соус, цитриновий сік, хрін, майонез і желатину.

Додати все до риби і мішати в блендері 10 сек.

Додати сіль і перець. Сметанку легко збити, додати всі складники, легко вимішати.

Виложити до легенько посмарованої оливою форми, дати до холодільника.

Коли застигне виложити на тарілку та удекорувати.

Для декорації: 3 огірочки, тонесенько покроїти в кру - жальця, починаючи від хвостика накладати у формі луски.

Очко можна зробити з розтятої оливки. На хвостик, порізати огірочок вздовж з одної сторони на поясоочки.

Соус до риби: Огірок почистити, розкроїти в довжину, вибрати зернята і покроїти дуже тоненько. Покласти до посудини, посолити, і оставити на 1/2 год., щоб вода і гіркота зійшла. В друшляку сполоскати водою. Витирнути воду стирочкою. В посудині - густу сметану, майонез, і цитриновий сік вимішати з огірком.

Подавати як приставку перед їдою.

подала п.Г.Яськевич

Печена риба з яриною.

4 x 125 гр. філетів риби
2 ложки цитринового соку
1 ложка оливи
1 цибуля, 1 огірок
3 помідори, 1/2 зеленої паприки
1 ложка води, 2 ложки сметани
1 ложечка "корн фляер";
1 ложку порізаної петрушечки
сіть і перець

Стягнути шкіру і ості з риби. Поставити в посудину, скропити цитриновим соком і оставити на 15 хвилин. У сковороді загріти оливу, дати порізану цибульку в кружальця і варити до м'якості. Огірок пообирати, і порізати тоненькі кружальця. Стягнути шкірку з помідорів та порізати в кусні. Покроїти паприку тоненько. Дати ярину до сковороди (пательня) та позарити 1 хвилину. До неглибокого начиння (овен-пруф) наложити половину ярини, покласти кусники риби, на верх дати рештки ярини, дати цитриновий сік і воду, накрити, пекти в легко нагрітій печі 15-20 хвилин. Рибу і ярину покласти на тарілки. Увесь смак процідити до сковороди, сметанку змішати з мучкою, влити до сковороди, мішати поки завариться і трішки згусне. Соусом полити рибу та притрусити порі - заном пертушечкою.

Подавати рибу теплою.

подала п.М.Москаль

Сирник.

Тісто: 2 яйця

- 1 склянка цукру
- 2 ложки кислої сметани
- 1/2 кісточки соленого масла
- ванілія або шкірка з цитрини
- борошна ростючого, скільки забере

Масло посікти з борошном, додати усі складники, і замісити тісто, поділити тісто на половину.

Тонко розтачати одну. Другу дати в холодильник.

Бляшку до печення треба велику й високу. Бляшка 12 x 16 інчів. На спід дати алюмінізовий папір і висмарувати.

Тісто наложити в бляшку. Другу частину тіста даємо на приладжений сир, у формі драбинки.

- 1 1/2 кг. сира
- 1 1/2 горнятка цукру звичайного
- 6 Яєць віддільно
- 1 1/2 ложки звичайного борошна
- 1 картон кислої сметани
- трішки соку з цитрини
- запах, ваніля, арак, ром - один із них!
- "чіс кейк айд" можна додати

Сир убивати в мішалі, дати борошно, цукор, запах, цитр. по одному жовтки. Під кінець дати сметану і добре вбити.

Білка вбити окремо на густу піну, додати до сира, легко вимішати. Накласти до бляшки на тісто, на верх, з тіста уложити драбинку, то значить: тісто розтачати, покроїти в пояси, і укладати у формі драбинки.

Пекти сирник на 350 Ф. або 180-190 Ц. - I год. 15 хвилин
Коли середина сирника піднесеться то це означає, що сирник спечений.

подала п. Н. Васильук

Бабка з маком.

8 унцій маргарини
1 і 1/2 горнятка цукру
2 і 1/2 горнятка звичайного борошна
1/4 горнятка меленого маку
1 ложечка порошку до печення
1 ложечка соди до печення
4 жовтки
2 ложочки ванілії
8 унцій кислої сметани
4 білка

Мелений мак намочити в теплом молоці, коли напучняє і відцідити.

Маргарину і цукор збити в мішалі аж буде гладка маса. Додавати по одному жовтки, ванілю і даліше вбивати. Додати кислу сметану.

Борошно змішати, з порошком до печива і содом, вимішати з маком та масою, що ми вбивали.

Окремо збити білки і вимішати з масою.

Блякка до печення повинна бути досить велика й глибока. Помастити добре маргариною, налити трохи тіста, посипати змішаним цукром з какао, або шоколядом і цинамоном. Так повторити 2-3 рази. Пекти на 300 Ф., 1 годину.

Коли вихолоне, виїняти.

Посипування: 1/2 горнятка бронзового цукру
1 ложка какао або шоколяди до п'яття
1 ложечка цинамону

Змішати усі складники разом.

подала п.Г.Яськевич

Вергуні або хрусти.

3 цілі яйця
трошки солі
3 ложки рому
борошно звичайне
З усіх складників замісити густе тісто. Розгачати тоненько, порізати поясами, перетяти на 10-12 см. кусники. По самій середині трішки розтяти, і переплітати. Смажити на "Кофа".

подала п.Н.Васильок

Пампушки.

1 літра молока
50 гр. дріжджів
1 склянку цукру
1 кістка несоленого масла
6 цілих яєць, віддільно
6 жовтків
сафрон
2 кг. або більше звичайного борошна
запах ванілі

Розчин: До невеликого начиння дати дріжджі і 1 ложку цукру, 1 склянку молока злегка нагріти, влити до дріжджів, оставити на короткий час, щоб дріжджі розтанули і рушилися, запінилися.

У великій мисці, розвести 3 склянки борошна з рештою добре загітотою молока, і дерев'яною ложкою добре вбити додаючи сафрон, Як дріжджі готові, дати до муки, вимішати і поставити, щоб підросло.

Замішування: Окремо вбити ручно або в мішалі 6 білків, додати цукор і далі вбивати, дати усі жовтки, запах ванілі і вбиваючи коротко усе разом получити. Дати до розчину, всипати туди 5 горняток борошна, добре рукою змісити, дати розтоплене масло і замісити зільне тісто добре вибиваючи його (приблизно 10-15 хв.), коли від руки відстає, готове. Поставити в тепле місце, щоб підросло удвоє.

Вироблення пампушків: Пальцями рвати кусні тіста, трохи більші як волосський горіх, трохи розтягнути, надати округлої форми, наложити варення, пальцями зчипити сильно тісто, закриваючи варення так, щоб воно не виходило. Укладати на полотенце притрушене борошном, подальше один від другого, щоб мали місце рости і не причіпились. Коли підростуть смажити на гарячому товщі, смажити з обох боків. Уважати, щоб олива не була за гаряча, пампушки скоро печуться тоді, але можуть бути недопечені в середині.

Ще теплими можна посипати цукроммучкою.

подала п.Н.Васильк

Пиріжки.

1 літра молока
50 гр. Дріжджів
3/4 горнятка цукру
1 ложечка Солі
1 кістка масла
12 яєць віддільно
2 кг. або й більше борошна

Розчин: До невеликого начиння дати дріжджі і 1 ложку цукру. 1 склянку молока злегка нагріти, влити до дріжджів, оставити на короткий час, щоб дріжджі розтанули і рушилися, запінилися.

Решту молока добре загріти і розвести з 3-ма склянками борошна і дерев'яною ложкою добре вбити. Як дріжджі готові, у великій мисці змішати усе, поставити, щоб піросло.

Замішування: Окремо, вбити ручно або в мішалі 12 білків, дати цукор і даліше вбивати, при кінці дати 12 жовтків злегка збивачи получить все разом. Дати до розчину, змішати добре, всипуючи 6 горняток борошна. При кінці дати розтоплене масло, місити й вибивати ще 10-15 хв., коли тісто від руки відстає, готове. Поставити в тепле місце нехай підросте удвоє. Тісто має бути не густе.

Вироблювання пиріжків: Пальцями рвати кусні тіста, трохи більші як волоський горіх, трохи його розтягнути, наложить начинку, зіпльвати як вареники. Укладати на полотенце притрушене борошном, подальше один від другого, щоб мали місце рости і не причіпились. Коли підростуть смажити в гарячій оліві на оба боки. Уважати, коли олива за гаряча, тоді пиріжки смажуться скоренько, але можуть бути неспечені як слід.

Начинка з м'яса: можна вживати всякого роду м'ясо.

1 кг. свинини - чопси
1 кг. телятини - кусочками
або курячу грудинку
3 цибулі
товщ до смаження
2 моркви
1 біло салери
1 картопля
сіль, перець, дрібку цукру

М'ясиво, 1 цибульку, 1 моркву, салеру, 1 картоплю зварити, приблизно 2 години. Вихолодити, якщо є якісь кістки то вибрати їх, потому змолоти.

Дрібно порізати 2 цибулі, 1 моркву втерти на грубій терці, і смажити до м'якості. Дати до змеленого м'яса, дати до смаку соли, перець і цукру, добре вимішати.

Начинка з капусти.

1 середня свіжа капуста
1 велика консерва кислої капусти
2 великі моркви
4 цибулі
товщ до смаження
1 лавровий листок
сіль, перець
можна дати дрібно порізані грибки або шинку

Капусту порізати і запарити. Прохолодити, відтак добре відусити.

Цибулю дрібно покроїти, моркви потерти на грубій терці і присмажити до м'якості.

Кислу капусту сполскати. Дати до цибулі, рівночасно дати солодку, якщо хочемо, можна дати, ще порізані грибки або шинку, і дальше смажити, додаючи лавровий листок, сіль і перець.

подала п.Н.Василюк

Сметанковий крем до торта.

300 мл. густої сметани (тсікенд-крім).
2 ложки цукру 1 запах араку (фляшочка)
1 ложка какао 2 ложечки "Тія Марія"
1 ложечка спорош. кави
1 ложечка гарячої води

До мішала дати сметану і цукор, додати змішані: какао, Тія Марія, спорошковану каву, арак і воду. збити сметану до появи густих верхів. Цим кремом можна переложити і покрити торт деж наперед. Держати в холодильнику, останнє удекорування залишити на слідуєчий день.

подала п.М.Москаль

Паска. Боршно - скільки забере

1 літра молока

50 гр. дріжджів

2 горнятка "кастор шугар"

25 жовтків

6 білків

1 кусень масла несоленого

1 кусень масла соленого

запах: може бути одно із цих, цитрина, ваніля, ром

Розчин: 1 склянку злегка нагрітого молока злити до дріжджів, дати 1 ложку цукру, і оставити на короткий час, щоб дріжджі розганули і рушилися, заімілилися.

Остале молоко загріти, розвести і 3-ма склянками борошна, і добре дерев'яною ложкою збити.

У великій мисці збити боршно і дріжджі вимішати і оставити щоб піросло.

Замішування: В мішалі збити жовтки, білки і цукор, при кінці дати запах злегка його змішувачи. До розчину, дати боршно, по трохи його всипувати, так, щоб тісто було вільне. При кінці, дати розтоплене масло і добре змісити, як відстає від рук, готове. Поставити нехай підросте. Потім ще раз перемісити, і накладати у форми.

Форми добре вимастити, наложити на третину форми тісто. Ще раз поставити, щоб росло. Як форма наповниться, посмажувати розбитим яйцем.

Печи на 350 Ф., 180 Ц., яких 40-45 хвилин.

Не дати у формі пасці стояти, по кількох хвилинах легенько виложити на щось м'яке, і злегка обертати щоб вдержати гарну форму паски.

подала п.Н.Васильюк

Сирник.

На тісто потрібно:

- 1/4 кг. бороша з порошком
- 1/2 кісточки несоленого масла
- 6 рівних столових ложок цукру
- 2 жовтки
- шкірка з однієї цитрини

Сир: 3/4 кг. сира (сухого)
1/2 кісточки несоленого масла
10 жовтків
10 білків
300 гр. цукру-мучка (пор айсінг пугар)
2 унції тертих сухариків
запах ванілі

Тортівниця величиною на 12 інчів, помацана маслом.

Тісто: - З борошна, масла, цукру, жовтків і цитринової шкірки замісити. тісто, наложити на дно тортівниці, рукою рівномірно тісто розмістити.

Сир: - До мішала дати змелений або перетертий сир, дати туди масло і поступово жовтки, спереша втирати дерев'яною ложкою, потім дати цукор і запах ванілі, та все електрично добре вбити.

Окремо 10 білків вбити на тугу піну і разом з сухариками потрохи давати до сира, ложкою вимішувати.

Накладати до тортівниці на тісто. Пекти на 350 Ф., або 190 Ц., приблизно 1 годину.

Коли прохолоне вийняти з тортівниці.

подала п.Л. Корженівська

Горіховий торт.

Потрібно на корж:

- 12 великих яєць, або 16 малих
- 12 ложок, великих, з чубком цукру
- 350 гр. змелених волоських горіхів
- 5 великих ложок з чубком борошна (селф райсінг)
- 1 тортівниця - 12 інчів.

На скроплення торта:

- 2 ложки "Джамайка рам"
- 1 горнятко "тонік змін" (з аптеці купити)
- 2 ложки перезареної води

На масу:

- 400 гр. цукру мучки "міксчер айсінг лугар"
- 400 гр. несоленого масла, порізане й м'яке
- 1-2 ложки какао або кави в порошок, пересіяної
- 600 мл. молока
- 1 горнятко води
- 3 ложки з чубком "Бінго кастард"
- 1-2 ложки цукру

Усі складники наперед відмірити, пересіяти, змелоти, приготувати собі їх.

Тортівниця на 12 інчів, добре висмарувана маслом.

Корж: В мішалі вбивати 3 цілі яйця із 12 ложками цукру.

В міх-часі, відділити 9 яєць, жовтка дати до мішала і далі вбивати на ч. 7 до білоти, приблизно 10 хвилин.

В другому начинні вбити 9 білків на густу, тверду піну.

Горіхи змішати з борошном. Половину із цього всипати до вбитих жовтків та легко дерев'яною ложкою змішати, потім дати решту борошна з горіхами, як рівномірну половину піни, злегка мішати і на кінець останки піни легко получитьи.

Вилляти до вимаденої тортівниці і пачи на 300 Ф або 170-80 Ц., протягом 11/2 год.

Коли прохолодне, вилжити на папір або стільничку, і оставити на 20-24 години. Перекроїти на 3 кружальця. Перед накладанням маси скропити ромом, водою, вином.

що ми, перед тим разом змішали.

Маса: Перш усього зварити пудинг.

Заварити молоко, "Бінго кастард" і цукор отримати з водою, якщо є грудки то перецідити через ситко, і мішалочку його влити в кип'яче молоко, і поварити 1-2 хвилини, цілий час мішалочку. Стягнути з печі та далі викмішувати ложкою аж до охолодження, мусить бути гладкий.

В мішалочку, вбити масло із цукром протягом 5-ти хвилин, тоді поступово додавати кава або какао і пудинг, вбивати аж до готовності.

Маса вистарчає на перекладання й покриття.

подала п. .Огриновська

Вергуни - хрусти.

3 жовтки
3 ложки густої кислої сметани
2 ложечки цукру
1 ложечка цитринової шкірки
запах ванілії
борошна звичайного

із цукром втерти до білоти (можна вбити трипачкою ручною або електричною) додати сметану, ванілію, шкірку з цитрини і борошна скільки забере. Замісити тісто вільне як на вареники та місити його довго, до появи пухирців.

Тісто розгачати тоненько, чим тонше тим кращі хрустики, нарізати в полси 3 см. завширшки. А ті, на 10 см. або більше довго, вздовж на середині перетяти, так, щоб можна було їх легко переплести. Для гарного вигляду можна вирізувати пояси карбованим кружальцем. Смажити у глибокій оливі, гарячій оливі на золотий кольор. Спечені посипати цукром мучкою.

подала п.М.Москаль

Крихкий корж.

1 кістка масла
180-200 гр. цукру
2 яйця
400 гр. звичайного борошна
1 порошок до печення
запах: цитринова шкірка, ваніля
трохи кислої сметани, цукор ваніля

- Начинка: 1. 0 кислих яблук ("Ірені Сміс")
2 ложки тертих сухариків, трохи цинамону
2. 1 велика консерва з яблуками
цитриновий сік
2 ложки тертих сухариків, трохи цинамону
3. варення: густе зі сливок,
"фіг" або априкот консерв"
з черешень, терті сухарики

Корж: Борошно пересіяти на дошку, змішати з порошком до печення. Масло дрібно посікти і перетерти руками з борошном. Додати цукор, запах, яйця і замісити тісто середньої тугости. Наколи тісто сухаве, дати трохи кислої сметани, виробити на гладку масу. Тісто не місити довго.

Поділити його на дві частини, можна на якийсь час, 15-20 хвилини оставити в холодильнику. Одну частину тіста розтачати і наложити на дно вимаденої товщом бляшки 12x18, і наложити начинку. Другу частину тіста розтачати і накрити начинку. Верх коржа трошки посмазувати молоком, посипати цукром ваніля.

Або з другої частини тіста зробити плетінку.

Пекти в печі на 350 Ф., або 190 Ц., до 45 хвилини, на золоту краску.

Начинка: 1. Обібрані яблука, в парі на половину зварити, тісто притрусити сухариками, наложити яблука, притрусити цинамоном.

2. Це саме що й перша лиш треба скропити соком з цитрини. Яблук не треба варити, вони вже готові.

3. Тісто притрусити сухариками, наложити варення.

подала п. М. Москаль

Маківник.

Потрібно на тісто:

1 1/2 кг борошна
1/2 ложечки солі
50 гр. дріжджів
1 горнятко жовтків (середніх)
1 горнятко цукру
1/2 горнятка теплої води
шкірка з однієї цитрини
ванілі
3 горнятка теплового молока
1/2 кісточки несоленого масла

На начинку:

1/2 кг. маку
1 до 1 1/2 горнятка цукру (до смаку)
ваніля
2 пригорці порізаних горіхів
2 цілі яйця
білки з горнятка жовтків
шкірка з помаранчі дрібненько порізана

Виріб тіста: Висипати пересіяне борошно (муку) в миску, додати сіль, зробити в тому ямку. В пів горнятку теплої води розпустити дріжджі і коли почнуть підходити, вилляти їх до ямки в муці і відставити. Втерти жовтки з цукром у мішалі, а коли побіліють, додати запахи (цитрину і ваніль) і тепле молоко. Все це влити до борошна. Замісити рукою (15 хвилин). Тісто повинно бути легке, не за тверде. Потім додати тепле (не за гаряче) масло і місити так довго, аж масло увійде в тісто. Притрусити борошном, перехрестити та відставити в тепле місце до того часу, аж виросте в місці подвійно.

Начинка: Запарити тричі кип'ячою водою мак (цілий або мелений), зливарчи воду за кожним разом. Відцідити в шматинці й залишити аж поки відійде вся вода. Змолоти двічі (і той мелений) в м'ясорубці, додати горнятко незбитих білків, цукор, горіхи, шкірку з помаранчі і 2 цілі яйця. Вимішати. Тримати в хатній температурі.

Виріб маківника: Розділити тісто на рівні частини, кожну

кожну зосібна, розтачати в кружок, товщиною маленького пальця. Розділити мак (повинно вийти 3 маківники) І розвести рівненько по кружках. Звинути рівно і покласти на бляшку, помащену маслом. Поставити, нехай підросте (годину до півтори). Тоді надрізати маківники тричі гострим ножом або жилеткою впоперек, щоб не потріскав, помастити легко розколюченим яйцем, пекти в нагрітій уже печі на 350 Ф., 190 Ц., одну годину й 10 хвили. Коли сильно зарум'яниться, можна температуру дещо обнизити. Якщо зализиться дещо тіста, то можна спечи булку так, як маківники.

подала п.Л.Коржанівська

Вибаглива начинка з маку.

1/2 кг. маку цілого або меленого
1/4 кг. цукру
2 ложки меду
1 ложка какао
50 гр. шкірки мішаної
50 гр. мигдалів мелених
50 гр. родзинків
1 цукор ваніля
1 запах мигдалевий
3 жовтки
3 білки
50 гр. масла

Мак цілий і мелений спарити окропом і відцідити. Перепустити через м'ясорубку двічі, додати цукор мед й вимішати. Розпустити в сковороді або ринці масло (не рум'янити тільки щоб розійшлося) вкинути туди мак з цукром й медом, жовтки вбити і розмішати на дуже легкому вогні. Додати шкірки мішаної, мигдалів мелених, родзинків, запахи, на кінці білки неб'їті, посмажити 2 хвилини. Відставити, легко тепле накла-дати на тісто.

подала п.М.Москаль

Різдвяні горіхові кулі.

- 1 горнятко масла
- 1/2 горнятка цукру-мучки
- 2 горнятка пересіяного борошна
- 1 горнятко мелених горіхів
- 2 ложечки ванілі
- 18 зацукрованих черешень перекрозних удвоє

Вбити масло з цукром аж буде пухке і додати до того всі складники, за винятком черешень.

Вимісити руками. Взяти вершню ложечку тіста і формувати кульку, зашхати туди половину зацукрованих черешень так, щоб тісто її прикрило.

Класти на помадену бляшку, і всунути до вигрітої печі на 350 ст., але температура печення повинна бути нижча. Пекти около 35 хвилин.

Коли ще гаряче, обтачати в цукрі-мучка.

Повинно бути 3 тузинів тістечок.

Крижкі тістечка.

- 3/4 горнятка масла
- 2 горнятка пересіяного борошна
- 2 ложки цукру
- 1/2 ложечки мигдального запаху
- дрібка солі, на кінець ножа
- 1/3 горнятка почищеного, дрібно почищеного мигдалю
- 1 легко розбитий білок
- 2 ложки цукру до посипування

Масло втерти з цукром, додати запаху і солі й борошно. Замісити і покласти в холодне місце. По кількох годинах розтачати як на вареники завгрубшки, вирізувати формою тістечка. Класти на бляшку посипану борошном. Мазати зверху білком і посипати цукром, що змішаний із мигдалем. Пекти на 375 ст. впродовж 8-10 хвилин.

подала п.М.Москаль

Тісто під садовину.

3/4 кісточки масла
1 і 1/2 горнятка цукру
2 яйця
1 жовток
2 горнятка борошна
1 порошок до печення
(або борошно з порошком)
1/2 горнятка і 3 ложки молока
шкірка з цитрини
1 ложечка ванілі

В мисці, ложкою добре втерти масло, додати цукор і яйця, даліше втирати або ручною тріпачкою вбивати. Дати просіяне борошно змішане з порошком, запахи, та доливати молоко, добре вбивати, так, щоб тісто було рідке але не розливалось.

Бляшка величиною 10 x 14 ґґ глибока, помащена маслом.

Тісто вилити до помащеної бляшки, наложити садовину та пекти в печі на 350 ст. зпродовж 35 хв. Коли прохолоне, посипати цукром-мучкою. Порізати на кусні.

Накладати садовину, вважати, щоб вони припали на середину кусників, бо йнакше, при крайні дрібні ягоди будуть випадати.

Деякі складники тіста можна дещо змінити, прим.

можна дати 1/2 кісточки масла
1 горнятко сметани -а не давати молоко.

подала п.М.Москаль

Цей збірничок куховарських приписів, під назвою "Користаймо з досвіду", завдячує свою появу нашим шановним паням-членкам Союзу Українок.

Вони, дали ряд показових лекцій варення й печення, в місяцях, вересень - жовтень 1984р., дали свої ви - пробувані приписи й корисні-поради.

За безкорисне, повної посвяти переведення цих лекцій, щиро подяку

складає

Ольга Ільків, голова
Стейтової Управи Союзу Українок Н.П.З.

