

Пасхальная и постная
ВЫПЕЧКА

Старинные русские рецепты

Пасхальная и постная

ВЫПЕЧКА

Старинные русские рецепты



Кудучи • Пасха • Артог • Просфоры
Хлеб • Тесто • Блины • Булочки

Москва



2007

Издание осуществлено по благословению
епископа Южно-Сахалинского
и Курильского

ДАНИИЛЯ

для нужд Южно-Сахалинской
и Курильской епархии



ISBN 5-98891-111-0

© Анна Савельева (иллюстрации) © Анна Сафронова (иллюстрации).
© Приход храма Святого Духа сошествия (верстка, оформление).

Формат 84×108/32. П. л. 4. Тираж 15 000. Заказ № 16126 (К-См).

Печать офсетная. Подписано в печать 05.01.07.

Отпечатано в ОАО «Смоленский полиграфический комбинат».

214020, г. Смоленск, ул. Смольянинова, д. 1.

© Приход храма Святого Духа сошествия.

© Издательство Сестричества во имя святителя Игнатия Ставропольского:

129272, Москва, ул. Советской армии, 12, стр. 1 и 2.

ИД № 03037 от 13.10.2000 г.

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ: (495) 689-15-54.



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ОБЩИЕ ПРАВИЛА

Муку для выпечки булочных изделий берут пополам, двух сортов: крупчатку* и мягкую озимую. Дело в том, что из одной крупчатки хлеб выходит высокий и круглый, а из мягкой очень плоский, так что, соединив два сорта муки, получим очень красивый и более удобный для разработки.

Любое тесто должно подниматься два раза, не считая опары. То есть, когда готовое тесто поднимется, его надо смять и дать еще раз подняться, и тогда уже разделявать по формам или штучно. В формах тесту также нужно дать подняться, и тогда уже сажать в печь.

* Крупчатка — пшеничная мука самого тонкого помола. Мука крупчатка и озимая имеются в широкой продаже.

Если тесто в формах подходит, а печь занята и пока сажать нельзя, тогда следует замедлить скорость подъема, для чего вынести формы на холод, чтобы тесто поднималось медленно.

Новые формы надо вымыть, а потом поставить выжарить в печь, то есть сильно их прогреть. Вынув их из печи, дать остыть и тогда протереть их тряпкой с маслом. Это делается для того, чтобы тесто лучше подрумянивалось и легче отделялось от формы. Когда же формы старые, то их надо только протереть масляной тряпкой.

Если выпеченное тесто не отделяется от формы, то его надо обвести кругом ножом или же дать форме постоять. Когда она отпотеет, тесто легко выйдет из нее. Для лучшего отпотевания можно поставить форму на полотенце, смоченное холодной водой.

Когда из печи вынимаются мелкие формы, надо стараться не толкать большие, иначе в большой форме может провалиться середина, и образуется закал*.

Если печь сверху холодная, а снизу сильно жжет, тогда изделие надо выпекать на двух листах, то есть лист с выпечкой поставить на пустой лист и выпекать.

Если тесто сильно печется сверху, тогда надо накрыть форму мокрой бумагой или фольгой.

Формы после смазки маслом по желанию предварительно можно засыпать рубленым или шинкованным миндалем, и тогда положить тесто.

Тесто булочное следует накладывать в форму, независимо от ее величины, до половины и, смотря по густоте теста, может, даже чуть меньше; кондитерское тесто — по усмотрению, в зависимости от того, какое тесто.

* Закал — похожая на стеклянную полоса между мякишем и нижней коркой хлеба. При выпечке надо избегать образования закала.

Соленые булки, подковки, баранки и сушки посыпают только мелкою солью.

О ПРЯНОСТЯХ

При приготовлении теста могут потребоваться разные пряности:

- ванилин или ванильный сахар;
- кардамон;
- мускатный орех и мускатный цвет;
- шафран (придает ярко-желтый цвет, приятный аромат);
- миндаль сладкий и горький;
- изюм, коринка*;
- тмин;
- анис;
- корица;
- гвоздика;
- сахарная пудра;
- мак;
- цукаты;
- лимонное масло;
- гвоздичное масло.

ПОМАДКА ДЛЯ КУЛЮЧЕЙ, БАБ И БУЛОК

Высыпать сахар в кастрюлю, развести его водой до густоты кашицы и поставить варить на хороший огонь. Когда закипит, обтереть мокрой тряпочкой края кастрюли, чтобы не было крупинок сахара, отчего помадка может испортиться, — будет не маслянистая, а крупинками. Затем опять поставить варить до пробы. Проба делается так: взяв ложечкой кипящего

* Коринка — сушеный черный мелкий виноград без косточек.

сахара, влить его в холодную воду, и если взятая масса на ощупь рукой будет отвечать густоте хорошей сметаны, то это означает ее готовность. Если же до этого состояния она не дошла, то продолжать варить, пока не будет готова.

После окончания варки поставить кастрюлю в другую посуду с холодной водой, чтобы она остыла, а сверху немного sprыснуть водой, чтобы сверху не появилась сахарная корочка.

Когда помадка остынет, ее надо вымешать лопаткой добела. Когда же она свернется в кусок, ее надо покрыть мокрой бумагой и дать постоять, чтобы она отмякла. После этого, когда помадка потребуется, отложить нужное ее количество в кастрюльку и подогреть, чтобы она была теплая и густотой как жидкая сметана. Если она слишком густа, прибавить немного воды, по усмотрению, и довести до пробы. Затем, взяв остывшую бабу или кулич, поставить на стол и облить приготовленной помадкой. Быстро разровнять помадку сверху и замазать бока. Верх, пока не застыл, можно посыпать для украшения ликерным разноцветным драже.

Помадку можно подкрасить порошком какао, шоколадом, жженым сахаром или любым пищевым красителем. Можно добавить по вкусу лимон, ваниль или какое-либо вино.

О ЖЖЕНОМ САХАРЕ

Положить сахарный песок на сковороду и поставить на самую горячую плиту. Когда сахар начнет гореть и пойдет сильный едкий дым, тогда надо влить на сковороду кипятку, по усмотрению, и развести так,

чтобы получился липкий сироп. Вливать кипяток нужно не сразу, а постепенно, потому что иначе он может выплеснуться, и вас ошпарит.

Этот сахар употребляется для подкраски теста, крема, мороженого, конфет и других изделий под цвет кофе, ореха, шоколада, крем-брюле.

Подкрашиваются также супы, бульоны, консоме*, различные соусы и проч. В поварских блюдах этот сахар называется «секрет», он дает крепость и вид всем супам, соусам и блюдам.

О ПРИГОТОВЛЕНИИ ЖЕЛЕЗНОГО ЛИСТА

Железный лист выскоблить, вычистить ножом начисто и вытереть его тряпкой. Потом, взяв кусочек масла, растереть бумажкой по всему листу. Если требуется лист с мукой, то насыпать на него много муки крупчатки, растрясти ее по всему листу, а остальное ссыпать. Стукнуть о стол листом, чтобы отскочила лишняя мука, и лист готов.

О СМАЗЫВАНИИ ЛИСТА ВОСКОМ

Железный лист начисто выскоблить ножом, вытереть тряпкой и поставить в печь прогреться до горячего состояния. Потом, вынув из печки, провести вдоль листа раза два или три воском и растереть по всему листу смятой бумагой. Воск требуется белый или желтый, но лучше белый. Когда лист остынет, тогда начать высаживать на него печенье.

* Консоме (франц.) — крепкий бульон из мяса или дичи.



ВЫБОРГСКОЕ ТЕСТО

ВЫБОРГСКИЕ КРЕНДЕЛИ



Молоко цельное — 600 мл; масло столовое — 200 г; яйца — 4 шт.; сахар — 300 г; кардамон — 1/2 чайн. ложки; дрожжи — 200 г; соль — по вкусу, мука — по потребности, гвоздичное масло (по желанию) — 1 капля.

Дрожжи положить в миску, молоко подогреть и влить в дрожжи сначала только четвертую часть, размешать с дрожжами, всыпать немного муки и замешать не очень густое крепкое тесто. Смочить его сверху молоком и поставить подняться. Это называется опара. Когда опара поднимется, в нее влить остальное подогретое молоко, добавить сахар и соль по вкусу, положить яйца, растопленное масло, истолченный и просеянный кардамон. Все перемешать и добавить муки по усмотрению, чтобы тесто было замешено самое крутое.

Сначала тесто замесить в миске, а затем вынуть его на стол, подсыпать муки и сильно вминать ее в тесто. Когда тесто готово, дать ему подняться.



Тесто в готовом виде должно быть гладкое, хорошо вымешенное и совсем не шершавое. По желанию для вкуса можно добавить гвоздичное масло, указанное в рецепте.

Когда тесто хорошо поднялось, надо его разделить на крендели так: раскатать длинной (50—55 см) веревочкой, в середине более толстой, а к концам поменьше. Взяв одной рукой за концы, другой повернуть середину, притянуть и прижать ее к концам, расположив один слева, а другой справа от нее, так, чтобы образовались две петли. Толстое место, где собраны концы и середина, нужно поправить так, чтобы оно было острое, а верхние две петли растянуть пошире. По бокам сделать надрезы с обеих сторон. Когда крендель сделан, положить его на доску, посыпанную мукой, и дать подняться. Когда тесто поднимется, опустить крендели в кипяток и сразу же вынимать, положив на черный лист*, выстланный очищенной и обрезанной по размеру листа соломой, поставить в печь. Когда крендели сверху подрумянятся, они готовы, очистить их от соломы и подавать на стол.

ВЫБОРГСКИЕ БУЛКИ И ФОРМЫ

Выпекаются из того же теста, что и крендели, но разница в том, что нужно замесить тесто не так круто, как на крендели, а послабее. Круглые и овальные булочки, когда их тесто поднимется, опустить в кипяток, быстро вынуть, положить на лист, выстланный соломой, и выпекать.

* Сейчас в продаже есть специальная бумага для выпечки.

Выборгские формы выпекаются так: длинную четырехугольную форму смазать маслом и наполовину наполнить тестом, поставить в теплое место подняться. Когда тесто поднимется, смазать яйцом, уложить красиво чищенным миндалем или посыпать рубленым миндалем и поставить в печь выпекаться.

КУЛУЧ ИЗ ВЫБОРГСКОГО ТЕСТА

Приготавливается из того же теста, что и крендели, но тесто должно быть слабее. Тесто положить в формы и поставить подняться в теплое место. Когда поднимется, смазать верх яйцом. Потом раскатать тесто тоненькой веревочкой и выложить верх кулича разными фигурками, украсить цельным чищенным миндалем, смазать еще раз яйцом и поставить выпекаться. Готовность узнается с помощью лучинки*: если воткнуть ее в середину формы и к ней не пристанет сырое тесто, она будет совершенно сухая, и от нее не будет пахнуть сыростью, то кулич готов.

ШТРИЦЕЛЬ

Приготавливается также из выборгского теста. Нужно, чтобы тесто было не очень крутое и без кардамона.

Для штрицеля готовое тесто скатать в форме длинного овала, положить на лист, смазанный маслом, и дать подняться. Когда поднимется, смазать тесто яйцом, сделать четыре надреза острым ножичком, немного посыпать рубленым миндалем и посадить в печь.

* Вместо лучинки можно использовать деревянные шпажки, которые есть в продаже.



ФРАНЦУЗСКОЕ ТЕСТО

Сначала ставится опара: дрожжи размешать с водой, всыпать муку и замесить не очень крутое тесто, дать подняться.

Затем влить теплой воды, размешать с опарой, всыпать муки и соли по вкусу и замесить крутое тесто, и также дать подняться. Когда тесто поднимется, в него надо положить сдобу.



Обычно на сдобу французского теста берется в расчете на 10 кг теста:

сахар — 300 г; масло сливочное — 200 г; яйца — 3 шт.

Всю эту сдобу надо вмять в тесто.

Когда тесто готово, хорошо вымешено и растерто, оно должно быть гладкое, не шершавое — дать ему подняться, а затем, когда хорошо поднимется, начать разделять.

ФРАНЦУЗСКИЕ БУЛКИ

Французскую булку красивой формы можно испечь только в специально приспособленной печи, с душниками, а все остальные разновидности булок можно печь в русских печах и духовых шкафах.

Разделка теста на французские булки производится так: тесто по весу разделить на равные куски. Кусок теста раскатать длинной лепешкой, затем с боков загнуть тесто в середину и потом, сложив вдвое, скатать длинную булку. Положить на доску, застланную холстом узким, но длинным, в виде полотенца, между каждой булкой подправлять полотно, чтобы булка лежала как бы в желобке — это делается для того, чтобы, когда тесто булки будет подниматься, она не расплзлась в ширину. Когда кладется скатанное тесто на полотно, его надо немного подсыпать мукой и положить образовавшимся швом кверху. Когда булки поднимутся, их переложить руками на французскую лопатку, перевернув низом вверх. Сделать ножичком вдоль булки надрез, держа ножик не прямо, а немного боком.

Перед посадкой булок в печь поддать пару, то есть плеснуть ковш воды. Пар способствует подъему булок.

Сажать в печь без листов прямо на кирпич и выпекать до готовности — до подрумянивания. Когда булки готовы, вынуть их из печи и сбрызнуть водой приспособленной малой кистью из мочалы.

Булки положить на французскую лопатку одна за другой вдоль. Когда сажаем булки в печь, нагнуть лопатку набок, и булки скатятся на кирпичи. Также вынимать лопаткой обратно, поддевая их рядами.

САЙКИ МОСКОВСКИЕ ЗАВАРНЫЕ

Ставится французское тесто только совершенно без всякой сдобы и в него добавляется больше соли. Тесто надо замесить крутое.

Когда тесто поднялось, его надо хорошо перемять, чтобы оно было гладкое и плотное. И приступить к разделке: тесто по весу или на глаз разделить на равные куски, каждый кусок скатать шаром, а потом чуть прижать, чтобы он стал плоским, положить на доску, посыпанную мукой, гладкой стороной кверху, накрыть полотенцем от обветривания и дать подняться.

Когда лепешки поднимутся, смазать их медом, растопленным в горячей воде, вынести на холод и дать остыть. Когда остынут, опустить их в кипятком смазанной стороной вниз, затем перевернуть и варить так 1 минуту, после чего вынуть и положить на железный лист, аккуратно выстланный соломой*.

СТОЛОВО-ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Замешивается французское тесто, но без всякой сдобы, кладется одна только соль и притом дважды: первый раз месите подымающуюся опару, второй — когда тесто готово и поднялось. Тогда же, то есть во второй раз, надо добавить немного воды. Соль удерживает подъем теста, и по вкусу этот хлеб должен быть особенно соленый.

Когда поднимется тесто со второй порцией соли, тогда надо приступить к его разделке: разделить тесто

* Если для выпечки используется шкаф с регулятором температуры, то класть солому не надо. Украсить лепешки рядами дырочек, их можно сделать спичкой, и печь в горячей печи. Поджарившиеся сайки вынуть из печи и смазать сверху кипятком для большего глянца.

на куски и раскатать их длинно-овальной формой — батонном. Положить на доску на полотенце, как французские булki, и дать подняться. Когда батоны поднимаются, переложить их на листы, сделать по 4 надреза на каждом поперек и немного наискось и сажать в печь. Выпекать до подрумянивания.

БУЛКИ ИЗ ПОЛЬСКОГО ТЕСТА

На другие булki употребляется так называемое польское тесто, в которое кладется сдобы больше.

Опару и тесто поставить также, как для французского теста, а сдобы на 10 кг теста взять так:



сахар — 500 г; масло сливочное — 400 г; яйца — 5 шт.

Это тесто готовится так же, как и французское. Но формы булок делаются разные: подковки, соленые или с маком, накладные, розанчики, профторные, одесские, мучные, круглые польские и прочие сорта. Выпекать на железных листах, смазанных маслом. Посадив булki в печь, надо поддать пару, то есть под листы или около листов плеснуть холодной воды и быстро закрыть печь, чтобы не ошпариться. Пар способствует подъему булок в печи и красиво разрывает их.





БАРАНЧУЧЬЕ ИЗДЕЛИЕ

БАРАНКИ*

В закваску прибавить соли и воды, размяв все вместе, добавить мягкой озимой муки и замесить самое крутое тесто. Когда тесто готово, дать ему немного постоять, чтобы легче было из него выработывать баранки.

После этого отрезать кусок теста и скатать в виде веревки, затем навернуть кольцом на четыре пальца и, защемив конец плотно к тесту, оборвать и положить колечко на доску. Затем опустить баранки в кипящую воду — они сначала потонут. Когда они всплывут наверх, выловить их шумовкой и, положив на железный лист, выпекать до румяного цвета. Во время выпекания их

* Баранки пекутся в печах специального устройства. В продаже имеется средство, заменяющее закваску для баранок.

можно переворачивать. Готовые баранки собрать на ленточку.

БАРАНКИ С ТМИНОМ И МАКОМ

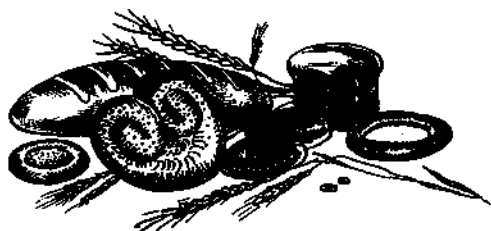
Приготовление то же самое, что и описано выше, но, когда баранки вынимают из кипятка, их посыпают маком или тмином и выпекают.

СУШКИ

Процесс приготовления сушек отличается от описанного выше только тем, что тесто для них надо катать в виде тоненькой веревочки. В остальном все то же самое.

СОЛОМКА

Это те же сушки, но катать их надо из самой тоненькой веревочки и с широкими колечками. В остальном процесс приготовления тот же, что и с баранками.





ЛЕПЕШКИ

РЖАНЫЕ ЛЕПЕШКИ



Сахарный песок — 200 г; масло сливочное — 200 г; яйца — 5 шт.; сметана — 150 г; сода пищевая* — 1 чайн. ложка; соль — по вкусу; мука ржаная — по потребности

Насыпать муку на стол и сделать посередине ямочку, положить в нее сахар, масло, соду, яйца, соль и сметану. Замесить все вместе, тесто должно быть крутое. Накатать из него сначала шарики, потом прижать их или раскатать скалкой не очень тонко, положить на железный лист, смазанный маслом, сверху лепешки смазать яйцом, сделать ножом насечки в форме клеточки или другого рисунка и посадить в печь. Из этого теста приготавливаются также и ржаные ватрушки с творогом или вареньем.

* Кладется в тесто для подъема и заменяет дрожжи в крутом тесте.



Можно всю сдобу — сахар, сметану, масло и яйца — положить, перемешать, всыпать муку и замесить тесто. Мука сыпется по усмотрению, и тесто должно быть крутое.

ПЕКЛЕВАННЫЕ ЛЕПЕШКИ



Пеклеванная мука* — 200 г; солод — 1 чайная ложка; дрожжи — 50 г; соль — по вкусу.

В пеклеванную муку всыпать солод и заварить кипятком не очень густо. Заварить — значит влить кипятку, размешивая при этом лопаткой. Когда остынет, размешать в 3-х стаканах теплой воды дрожжи и вылить в заварку и, перемешав, добавить по вкусу соли. Затем всыпать ржаную муку и замесить тесто не особенно круто.

Дать тесту подняться и тогда разделить его на лепешки так: раскатать длинным куском, нарезать равными частями, скатать длинной овальной формой и положить на посыпанный толстым слоем муки лист, после чего поставить подняться в теплое место.

Когда лепешки поднимутся, переложить на сухо смазанный маслом лист и вместе с прилипшей снизу мукой, сделать надрез поперек в трех или четырех местах. Сбрызнуть водой и посадить в печь.

Вынутые из печи румяные лепешки смазать следующим составом: вскипятить воду, добавив в нее красной патоки: на стакан воды — 2 ложки патоки. Когда вода закипит, влить в нее 1/2 стакана холодной воды с размешанной в ней 1-й ложкой картофельной муки, быстро размешать и прокипятить, масса должна быть жидкая.

Этим глянцем смазываются вынутые из печи пеклеванные лепешки.

* Пеклеванная мука — мелко размолотая и просеянная пшеничная или ржаная мука.



ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

РЕЦЕПТ №1



Мука крупчатка — 600 г; масло столовое — 400 г; яйца — 4 шт.; песок или мелкий сахар — 200 г.

Муку высыпать на стол и сделать посередине ямочку, положить в нее смятое масло, сахар и яйца, перемешать все вместе — и тесто готово.

Из этого теста приготавливаются тарталеты, выпекаемые в маленьких порционных формочках. Когда выпекутся, то в них кладут разный крем, ягоды, компот, варенье или что-либо другое по желанию.

Из этого теста делают также мелкое печенье к чаю или кофе. Тесто раскатать нетолстым слоем и вырезать различными выемками: звездочкой, сердечком и т. п. Можно нарезать просто ножом формы: четырехугольные косячки, палочки и треугольники.

Можно скатать тоненько колбаской, нарезать ровными кусочками и скатать шариками или огурчиками и т. д.

Все выше приготовленное печенье положить на черный лист, смазанный маслом, не близко одно к другому, а немного отступя, рядами. Затем одни можно смазать яйцом и посыпать рубленным миндалем, другие орехами или положить кусочки цуката, а некоторые, смазав яйцом, можно разукрасить узорами, для чего нужно провести вилкой полоски. Приготовленное печенье ставят в печь выпекать, и как подрумянится кругом — готово.

Некоторые сорта печенья оставить, не смазывая их яйцом, и так выпечь, а, когда будут готовы, посыпать сахарной пудрой через сито и подавать.

Из этого же теста готовят и торты с кремом, с марципаном, с мармеладом или каким-либо сладким пюре или вареньем. Для этого следует раскатать тесто нетолстым слоем, вырезать три или четыре круга такой величины, какой должен быть готовый торт, и выпечь на листе до готовности. Выпеченные коржи промазать каким-либо кремом или вареньем, подровнять края ножом, слегка посыпать сверху пудрой. Можно облить сахарной помадкой или сваренным горячим мармеладом.

Из песочного теста готовят также и сладкие паштеты. Для этого берется неглубокая серебряная или мельхиоровая форма — круглая, овальная или четырехугольная. Форму смазать сливочным маслом и выложить нетолстым слоем раскатанного теста, накрыть тонкой бумагой, всыпать гороха и поставить в печь. Когда краешки зарумянятся, ссыпать горох и снять бумагу и опять поставить в печь для пропека-

ния середины. Когда будет готово, положить вишню, черешню без косточек, смешанную с сахаром и сметаной. Смазав края яйцом, накрыть тонко раскатанным песочным или слоеным тестом, сделать сверху украшение из теста, смазать яйцом и выпекать до готовности. Подавать горячим в этой же посуде.

РЕЦЕПТ № 2



Мука мягкая — 300 г; масло столовое — 200 г; яичные желтки — 5 шт.; пудра сахарная — 100 г.

Готовится так же, как и песочное тесто № 1. В песочное тесто № 1 и № 2 можно добавить для вкуса что-либо по желанию: цедру лимона, апельсина, мандарина, мускатный цвет или орехи толченые, ваниль толченую, лимонное масло, корицу толченую, кардамон толченный и прочие пряности.





БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

БИСКВИТ



Мука крупчатка — 400 г; яйца — 20 шт.; сахарный песок — 400 г.

Желтки отделить от белков. Сахар высыпать в миску и влить половину желтков, размешать и взбивать лопаткой или маленьким проволочным венчиком до тех пор, пока масса не побелеет и не будет густа, как сметана. Тогда влить остальные желтки в два приема и каждый раз взбивать массу до густоты. Когда влиты все желтки и масса густо взбита, тогда высыпать муку и размешать. Если порция большая, тогда один должен потихоньку сыпать муку, а другой размешивать лопаткой.

Затем начинать взбивать белки, для этого взять чистую посуду, ополоснуть ее холодной водой — особен-

но остерегаться, чтобы посуда не была жирная, от малейшей капли жира белки «смазятся» и будут негодны для употребления в тесто, их будет невозможно крепко взбить. Взбить белки проволочным венчиком следующим образом: сначала тихо подбрасывать венчиком белки, затем, когда они превратятся в пену, взбивать все смелее и смелее, и, наконец, взбивать в круговую.

Когда белки будут крепко взбиты, положить их в остальную массу, заправленную мукой, и осторожно размешивать шумовкой так: зацеплять тесто шумовкой с края, вести по дну и покрывать белок тестом снизу, поворачивая посуду по кругу, то есть как будто завертывая белки в тесто. Если же тесто просто размешать лопаткой по кругу, во все стороны, то белки отойдут и бисквит будет жидкий. Когда взбитые белки соединены с остальной массой, тесто готово, и его надо разделить в зависимости от того, для чего оно предназначено.

Разделка бисквитного теста для шоколада

Положить в корнет* тесто, закрыть его сверху и выдавливать из него бисквит толстыми палочками на лист бумаги, укладывая их рядами. Потом тонко посыпать через сито сахарной пудрой, положить бумагу с бисквитом на черный лист и поставить в печь — жар должен быть легкий. Когда палочки бисквита зарумянятся и будут чуть-чуть твердые — они готовы. Дать им остыть и, аккуратно сняв ножом, переложить на блюдо, накрытое салфеткой. Подавать для шоколада.

*Корнет — свернутый в трубочку кулек из листа бумаги, как свертывают торговцы, с обрезанным кончиком, так, чтобы отверстие было размером в палец.

Разделка бисквита в формы

Формы для бисквита бывают фигурные и гладкие. Фигурные формы густо смазывают маслом, а гладкие — обкладывают бумагой, вырезав ее аккуратно на дно и на края формы. Выложить бисквитное тесто, заполнив им 1/2 формы, и поставить выпекаться — жар должен быть легкий. Если подрумянивается сверху сильно, то надо накрыть мокрой бумагой и так выпекать.

Готовность теста в формах узнается так: тоненькую лучинку* воткнуть в бисквит посередине формы. Если тесто к ней не пристает, лучинка сухая, то это означает его готовность.

Когда бисквит готов, то по краям формы обвести ножом — это те формы, которые без бумаги. Потом вынуть бисквит из формы, а если не будет легко отделяться, то дать немного постоять, чтобы форма отпела. А если форма с бумагой, просто вынуть бисквит, снять бумагу и подавать.

Из бисквитного теста выпекаются: кексы, формы лимонные, все торты, круглые с разными отделками, баба лимонная, ореховая, шоколадная, формы разные фигурные, мелкое пирожное в разных видах, рижские бабочки, печенье к чаю, буше, тарталеточки и т. п.

Рецепт бисквита в некоторых случаях меняется. Если вы желаете, чтобы бисквит был более крепкий, или же выпекается очень большая форма, тогда муки надо взять больше: муки крупчатки — 500 г, а остальные продукты — как указано в рецепте. Если вы желаете, чтобы бисквит был немного рассыпчатый, то надо взять так: муки крупчатки — 400 г и муки картофельной 100 г, а остальное по рецепту.

* См. сноску на с. 10.

Бисквитный кекс. Для этого берутся четырехугольные формочки, смазываются маслом, и на дно кладется по тоненькому, но широкому кусочку дыни. Для вкуса положить в бисквит немного растопленного столового масла, перемешать, выложить тесто в формочки и выпекать до готовности.

Формы лимонные. В этот же бисквит положить несколько капель лимонного масла или цедры, снятой с лимона теркой, размешать и наполнить желаемую форму, которую также надо предварительно густо смазать маслом.

Круглые торты. Наложить бисквит в гладкую круглую форму или же, взяв жестяной обруч, положить на железный лист, выстланный бумагой, заполнить бисквитом и выпекать. По желанию, пока тесто сырое, сверху можно посыпать чищенными орехами: фундуком без кожицы, грецкими или шинкованным миндалем. Когда бисквит выпечен, вынуть его из формы с помощью ножа, надрезав кругом, с краев, посыпать пудрой и подавать. Бисквитные коржи иногда разрезаются пополам, на два коржа, и промазываются: если малиновый торт, то малиновым пюре, если ореховый, то ореховым кремом и так далее, а сверху глазируются помадкой или кремом.

Баба лимонная бисквитная. Делается так же, как и лимонные формы, только берется специальная форма бабы — высокая гладкая цилиндрическая, а тесто то же самое.

Баба ореховая бисквитная. Добавить в бисквит жареные или каленые грецкие орехи, пропущенные через кофемолку с желтками, форму взять для бабы высокую гладкую цилиндрическую.

Баба шоколадная бисквитная. Добавить в бисквит немного порошка какао, форма — высокая цилиндрическая.

Формы фигурные бисквитные. С добавлением в бисквит толченой ванили. Формы густо смазать маслом, по желанию можно по маслу посыпать рубленным или шинкованным миндалем, после чего положить тесто и выпекать.

Рижские бабочки. Положить бисквит в маленькие круглые жестяные колечки. Колечки ставятся на черный лист, выстланный бумагой, и сажаются в печь. Когда готовы, вынимать, обведя по краям ножом. Посыпать пудрой и подавать.

Для выпечки бисквита можно использовать разные мелкие формочки, смазав их предварительно маслом.

БИСКВИТ «МЕДОВЫЙ»



Мука крупчатка — 400 г; сахар мелкий — 200 г; белый мед — 200 г; яйца — 20 шт.

Мед немного подогреть, процедить и вымешать до бела, положить сахар и размешать. Затем отделить белки от желтков и желтки постепенно добавлять в мед с сахаром и взбивать проволочным венчиком. Когда все желтки положены и сбиты, а масса получилась белая и густая, как сметана, тогда всыпать туда муку, размешать и начать взбивать белки.

Когда белки сбиты крепко, положить их в приготовленное тесто и замешать следующим образом: аккуратно брать шумовкой сбоку и завертывать белки в тесто, постепенно поворачивая посуду. Когда бисквит замешан, разложить его по формам и выпекать до готовности.

Готовность узнается тоненькой лучинкой*, воткнутой в середину: если тесто не пристало, значит готово. Формы под медовый бисквит можно брать всевозможные, предварительно густо смазывая их маслом. По желанию засыпать их дно мелко рубленным миндалем. Выпеченный бисквит можно посыпать через сито ванильной пудрой.

ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ ПО-НЕМЕЦКИ



Сладкий миндаль — 400 г; грецкие орехи или каленые чищенные — 100 г; старый черный хлеб — 100 г; мука крупчатка — 500 г; сахарный песок — 800 г; яйца — 40 шт.; жженый сахар для подкраски.

Миндаль и очищенные орехи изжарить и мелко истереть в ступке.

Черный хлеб нарезать кусками и поджарить на листе в печке. Когда он будет готов, истолочь его в ступке и просеять через решето или пропустить через кофемолку.

Желтки отделить от белков. Сахар высыпать в чашку и положить тертые орехи, прибавить немного желтков и взбивать, постепенно прибавляя остальные желтки. Масса должна получиться густая, как сметана. Тогда всыпать крошки черного хлеба, положить чуть-чуть жженого сахара, размешать и всыпать муку, которую также надо вымешать с тестом. Крепко взбить белки и положить их в тесто. Перемешать осторожно, кругом, как бы завертывая их в тесто. Бисквит готов.

Употребляется для баб, тортов, пирожного и для прочих форм. Готовность узнается так же, как и для всех бисквитов.

* См. сноску на с. 10.

НЕМЕЦКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС

Приготовление его и рецепт тот же самый, что и ореховый бисквит по-немецки, только вместо орехов и миндаля надо взять 200 г шоколадного порошка и готовить в том же порядке. Формы для выпечки взять железные длинные четырехугольные высокие, но узкие, расширяющиеся от дна кверху, длиной примерно 18 см, а шириной и высотой по 6—7 см. Смазать их маслом и обложить тонкой бумагой, так, чтобы она перегибалась через края. В приготовленные формы выложить около 300 г теста и посадить в печь. Готовый кекс вынуть из формы, снять с бумаги и остудить.

Поставить варить сироп: насыпать сахарный песок, влить воду и довести до кипения. Тогда, чтобы сироп был липкий, влить в него немного коньяка, размешать и остудить.

Когда кексы и сироп остынут, взять кекс, опустить его до половины в сироп, немного подержать там, чтобы пропитался, и, вынув, дать постоять. Пропитать надо ту сторону, которая лежала в форме ко дну, а, вынув, положить на стол пропитанной стороной вверх.

Когда кекс после пропитки пообсох, тогда облить его теплой, не особенно густой, шоколадной помадкой.

Шоколадная помадка готовится так же, как белая помадка, но надо к ней добавить немного разогретого шоколада, по цвету. О помадке сказано в начале книги.



МИНДАЛЬНОЕ ТЕСТО*



Миндаль сладкий чищенный — 400 г; сахар толченый — 800 г; белки яичные по потребности** — 6 или 7 шт.; мука — 25 г.

Очищенный и хорошо высушенный миндаль пропустить через кофемолку, растереть в ступке с белками, затем высыпать сахар и еще раз растереть вместе. Потом положить муку крупчатку и перемешать. Далее нужно переложить тесто в кастрюлю, немного подогреть его и выдавливать из бумажного корнета на железный лист, выстланный бумагой. Сверху сбрызнуть водой и посадить в печь, жар должен быть легкий. Когда хорошо подрумянится и

* Это тесто употребляется только для пирожного и мелкого чайного печенья.

** Определить точно, сколько надо взять белков, невозможно, потому что яйца разные: в старых яйцах белка мало, а желтка много, а в свежих — белка много, желтка мало.

станет твердым, вынуть, намочить бумагу и, когда отмокнет, снимать.

АНИСОВОЕ ЧАЙНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Мука крупчатка — 400 г; сахар — 400 г; яйца — 8 шт.; анис — по потребности.

Разбить в кастрюлю яйца, высыпать сахар и начать взбивать проволочным венчиком на краю плиты. Когда масса будет теплая, снять с плиты и взбивать на столе. Готовая масса должна быть густая и белая, тогда всыпать муку и немного аниса, размешать и выдавливать из корнета в виде кружков и палочек на железный лист, смазанный воском.

Сверху посыпать крупным сахарным песком и, по желанию, маком, миндалем рубленным, тмином, анисом, коринкой и т. д.

Посыпанное печенье поставить в теплое место подсушить, чтобы поверх печенья образовалась корочка. Тогда посадить его в печь, жар должен быть легкий. Готовое печенье, вынув из печки, снять ножом. Перед этим хорошо постучать о край листа чем-либо твердым — печенье отскочет. То, которое не отскакивает, снимать ножом.

ПАЛЕ-ДЕ-ДАМ



Мука мягкая — 400 г; яйца — 8 шт.; сахарный песок — 400 г; масло столовое — 400 г.

Масло подогреть до размягчения и вымешать с сахаром добела. Затем разбить два яйца и перемешать их с полученной массой. Потом еще два и еще два, и так

до конца. После яиц всыпать муку, размешать и высаживать из корнета на лист, выстланный бумагой. Высаживать на лист круглыми маленькими формами и не близко одна к другой, рядами. Выпекать до тех пор, пока краешки кругом подрумянятся. С бумаги снимать ножом.

Сверху можно посыпать рубленым миндалем, будет другой вид и вкус.

Бог на стене, хлеб на столе.

•

Наперед накорми, а там уж попроси.

•

Без соли, без хлеба худая беседа.

•

Хлеба-соли откушать, лебеда порушать.

•

Просим к нашему хлебу и соли.

•

Чайку покушать да органчика послушать.

Русские пословицы





ТЕСТО

СЛОЕНОЕ ТЕСТО



Мука мягкая — 400 г; масло сливочное — 400 г; вода — по усмотрению, соль — по вкусу.

Муку высыпать на стол и сделать посередине ямочку, влить воды, положить соли и замесить не очень крутое тесто. Положив его на муку, раскатать небольшим четырехугольником. Затем размять масло, чтобы было мягкое, а если оно сильно соленое, то надо его промыть. Когда масло стало мягким, придать ему форму четырехугольника и положить на тесто. Закрыть масло с четырех сторон тестом, перевернуть тесто швом вниз и раскатывать в длину, чтобы раскатанное тесто имело вид полотенца. Тогда это тесто нужно сложить вчетверо, завернув с обеих сторон концы на середину, потом опять сложить вдвое, и у вас получится-

ся тесто, сложенное в четыре листа. Затем вновь раскатать его так же длинно и так же сложить и вынести на лед или в холодное место — остудить. Дав постоять минут пятнадцать, вновь раскатать так же длинно и сложить вчетверо — это сделать дважды и опять поставить остудить минут на пятнадцать. Когда остынет, все повторить, то есть два раза раскатать и оба раза так же вчетверо сложить, и слойка готова. Дав ей опять постоять, начать разделывать.

Дают слойке стоять на холоде потому, что она, когда стоит, как бы отдыхает, и после этого тесто легко раскатывается, холод же способствует подъему теста.

Слойка употребляется для паштетов, пирожных, волованов, кулебяк, пирожков и для разного мелкого чайного печенья. Разделка слойки разная, смотря с какой целью: на маленькие волованчики раскатывать нужное количество слойки толщиной в сантиметр, а если волованчики очень мелкие, то раскатывать еще тоньше. Вырезать жестяной выемкой, сверху смазать яйцом и аккуратно, чтобы яйцо не текло, иначе можно склеить слоеные ряды, и слойка мало поднимется. Когда сверху смазано, посередине слегка отпечатать другой выемкой поменьше и посадить в печь выпекать. Перед посадкой в печь сделать чем-либо острым прокол в середине каждой штучки, это способствует ровному их подъему, и они не будут кривые. Но бывают случаи, если попадет очень хорошее масло, слойка сильно поднимается и при этом значительно гнется набок. Тогда надо, вынув слойку из печи, пока она сырая, поправить и ставить скорее в печь.

Когда волованы готовы, аккуратно ножичком вынуть посередине отмеченный кружок. Этот кружок

будет служить крышечкой, когда их будут наполнять фаршем. Середину волованчика зачистить, то есть вынуть мякиш дочиста, чтобы он выглядел, как коробочка. Такие волованчики готовятся специально для поварских блюд и наполняются разными соусами и гарнирами. Так же готовится и большой волован из слойки.

Мелкое пирожное разделяется по-разному: раскатать слойку не толсто, нарезать четырехугольниками или с помощью круглой выемки, с одной стороны немного смазать яйцом и сложить вдвое. Из четырехугольника получится одно — в форме книжечки, другое — в форме треугольника, а из круглой — полумесяц. Затем можно вырезать разные фигурки ножом, смазать яйцом и сверху сделать разные накладки, то есть вырезать выемкой звездочку, или ножиком отрезать шашечку, или полоску тесемочкой и т.д. После этого еще раз смазать яйцом и выпекать. По выходе из печи открыть пирожное сбоку и наполнить вареньем.

Из слоеного теста делается печенье к чаю и к бульону. На это печенье тесто раскатывают тонким слоем. Если к чаю, то перед тем как сажать в печь, печенье смазывают яйцом. А если к бульону, то, смазав яйцом, посыпают тертым сыром с добавлением по вкусу перца и соли.

Обрезки слоеного теста раскатать, нарезать кусками и, завернув цельное яблоко, смазать яйцом и выпекать. Приготовить яблоко нужно так: очистить кожуру, середину вынуть трубкой или перочинным ножом, поставить яблоко на тесто и всыпать в его отверстие сахар. Завернуть в тесто, швами поставить на лист, смазать и выпекать.

Обрезки теста можно брать на пирожки с разным фаршем и защипывать как кислое тесто; из них также делаются трубочки. Для этого нужно взять толстые деревянные палочки, раскатать обрезки слойки, нарезать ленточкой и обмотать вокруг палочки, стараясь при этом слойку красиво уложить рядами, сверху смазать яйцом и посадить в печь. Когда готово, палочку повернуть и вынуть. Трубочки подают со взбитыми сливками.

КИСЛО-СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Взяв кислого холодного теста по потребности, раскатать его четырехугольником. Столовое масло размять, чтобы оно было мягкое, и ножом размазывать его по тесту в разных местах, потом сложить вдвое, прокатать и еще раз так же прослоить маслом, сложить опять вдвое, прокатать, остудить, и тесто готово. Это тесто употребляется для пирогов, пирожков и ватрушек.

Так же можно прослаивать и сдобное тесто. Масло берется для этой слойки по желанию, приблизительно на 400 г теста кислого 50 г масла и более.

СЛОЙКА САМАЯ ПРОСТАЯ

Взять кислое дрожжевое тесто, раскатать его длинно, смазать все сверху растопленным теплым салом, сложить вдвое, раскатать и еще раз смазать, сложить и раскатать, дать постоять и приступить к разделке.

Эта слойка употребляется на простые пироги, ватрушки, пирожки и др.



КРЕНДЕЛИ «ВИСНЯРКСКИЕ»

РЕЦЕПТ № 1



Мягкая мука — 500 г; масло сливочное — 200 г; сахарный песок — 100 г; яйца — 2 шт.; сода пищевая — 1/2 чайной ложки, соль — по вкусу, вода — по усмотрению.

Муку высыпать на стол, сделать ямочку, положить в нее масло, сахар, соль, яйца и пекарский порошок аммония, влить воды по потребности, замесить крутое тесто. Его надо потереть побольше, чтобы оно было немного тягучее. После этого раскатать тесто тоненькими веревочками, сложить в виде кренделя и положить на железный лист, смазанный маслом. Верх смазать яйцами и сажать в печь. Когда кренделя подрумянятся, вынуть из печи, снимать с листа ножом.

РЕЦЕПТ № 2, С КОРИЦЕЙ

Тесто для этих кренделей то же самое, что и для кренделей № 1, но в него прибавить молотой корицы по вкусу. Приготовив тесто, разделить его так же, как и в предыдущем рецепте № 1.

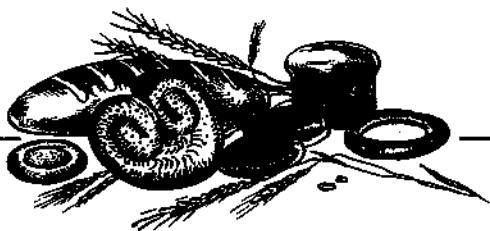
РЕЦЕПТ № 3

Взять старые сладкие булки или старое пирожное, протереть через решето, и в крошки положить немного сливочного масла, пекарского порошка амония, мягкой муки, соли и несколько яиц. Все вместе стереть, чтобы тесто было крутое и тягучее. Если тесто мало тягучее, тогда добавить по усмотрению теплой воды и мягкой муки и снова протереть. Когда тесто готово, раскатать его и сложить кренделями, смазать яйцом и поставить в печь.

Каково житье — таковы еда и питье.

•
Что есть в печи, всё на стол мечи.

Русские пословицы





РОЗОВОЕ ТЕСТО



Мука — по усмотрению; сливочное масло — 100 г; сахар — 150 г; соль — по вкусу; яйца — 2 шт.; дрожжи — 25 г.

Сначала поставить опару. В стакане подогретого молока размешать дрожжи, всыпать муку и замесить опару не очень круто, дать ей подняться. Когда опара поднимется, влить в нее остальное молоко и положить всю сдобу, то есть масло в растопленном виде, сахар, яйца, соль по вкусу. Все вместе размешать и начать всыпать муку, замесить не очень крутое тесто. Дать ему подняться. Когда поднимется, смять тесто и еще раз дать подняться. Затем приступить к разделке теста. Это тесто употребляется специально на молочные розанчики и на маленькие розанчики под названием «Царские», почему тесто и называется «Розовым».

Для приготовления розанчиков тесто раскатать тонким слоем, смазать поверхность растительным маслом

и посыпать сахаром, смешанным либо с корицей, либо с цедрой лимона, либо с толчеными орехами. Свернуть рулет и нарезать его на кусочки толщиной 3-4 см. Нижний срез кусочка плотно сжать и обмакнуть в муку, верхний — красиво раздвинуть, чтобы получилась розочка.

САЙКИ МОЛОЧНЫЕ

Выпекаются из «розового» теста с добавлением изюма киш-миш или синего. Сайки из этого теста выпекаются в длинных четырехугольных формах. В каждую длинную форму, смазанную маслом, кладут рядом штук до десяти, отделяя равные по весу куски теста. Каждый кусок скатывают немного овальным шаром, прижимают, чтобы был плоский, и кладут его в форму. Так же поступают со следующими. Когда форма полностью заполнена, надо дать тесту подняться.



Форма для саяк — длинная четырехугольная и высокая. Когда скатанное тесто положено в форму, его высота должна быть только в половину высоты формы. Поэтому и число саяк, помещаемых в одну форму, зависит от ее величины. Это может быть штук десять или восемь, или шесть.

Когда тесто в форме поднимется, смазать его сверху и сажать в печь. Готовое тесто вынуть из формы и отделить каждую сайку от соседних.



КАЛАЧНОЕ ТЕСТО

КАЛАЧИ*



Вода — 600 мл; дрожжи — 25 г; соль — по вкусу; мука мягкая — по потребности; мука крупчатка — по потребности.

Размешать в теплой воде дрожжи, положить соль и замесить не очень крутое тесто с мукой двух сортов, крупчатки и мягкой озимой. Когда тесто поднимется, поддев его лопаткой, потянуть кверху. Это делается для того, чтобы тесто было пышнее. Потом вынести его в холодное место, чтобы остыло. Когда тесто остынет, приступить к его разделке: тесто разделить на вес или на глазомер на равные куски. Отмеренный кусок теста раскатать, середину толсто, а концы тон-

* В русской печи или в духовом шкафу калач красиво не выйдет. Для этого имеется печь для калачей особого устройства.

ко. Концы соединить вместе, положить на доску, посыпанную мукой, и дать подняться. Когда калач поднимется, то его толстую сторону разрезать острым ножом сбоку и отвернуть. Засыпать густо мукой, потом всю ее стряхнуть и отвороченное тесто опять накрыть. Положить на лист, поправить, чтобы калач красивее был на вид, и сажать в печь, поддав пара. Выпекать до готовности.

Из калачного теста приготавливаются разные булки, посыпанные тмином, маком и анисом, или просто гладкие, обсыпанные мукой.

Булки можно сделать круглые или овальные, кольцами, или совсем маленькие.

МОСКОВСКИЕ ЛЕПЕШКИ



Тесто калачное — 4 кг; масло русское — 400 г; сахар — 100 г; мука — по потребности.

Взять готовое калачное тесто, положить сдобу: русское масло, сахар — и добавить муки по усмотрению, чтобы тесто было крутое. Дать ему постоять, потом разделявать: разрезать тесто кусками, скатать круглые шарики, а потом раскатать их скалкой, чтобы получились круглые лепешки. Красиво сделать на них дырочки отточенным карандашом или выструганной палочкой, рядами, дать постоять и сажать в печь. Когда готовы, вынуть из печи и смазать сливочным маслом.



СУХАРИ

МОСКОВСКИЕ СУХАРИ



Молоко цельное — 1 л 200 мл; масло русское — 550 г; сахар — 1 кг 100 г; яйца — 7 шт.; дрожжи — 75 г; соль — по вкусу, мука — по потребности, крупчатка пополам с мягкой озимой.

Подогретое молоко размешать с дрожжами и, добавляя муку, замесить не очень крутое тесто. Когда опара поднимется, положить сдобу, указанную по рецепту: масло, яйца, сахар. Дать подняться и тогда начать разделявать. Раскатать тесто длинно, нарезать его кусками величиной с яйцо и скатать в форме круга. Положить их плотно один к другому рядами на железный лист, смазанный маслом. Потом дать подняться. Смазать яйцом, посыпать миндалем и посадить в печь. Когда готовы, остудить, а затем

нарезать особым сухарным или поварским ножом, положить на лист и опять поставить в печь. Когда сухари подрумянятся кругом ровно, вынимать. А если какая-либо сторона плохо подрумянилась, тогда перевернуть.

СЛИВОЧНЫЕ СУХАРИ

Готовятся так же, как и московские, только к тесту надо прибавить густых сливок 300 мл и вместо русского масла взять сливочное.

ПЛЮШКИ И САХАРНЫЕ СУХАРИ



Продукты для сдобы (на 4 кг теста): масло русское — 400 г; сахар — 700 г; яйца — 10 шт.

Опару и все тесто поставить, как французское. Когда поднимется, положить сдобу в соответствии с рецептом.

Когда тесто поднимется со сдобой, разделявать на сухари так же, как на московские.

Из этого теста приготавливаются и плюшки: взять кусок теста величиной с лимон, раскатать тонко, продолговато, смазать русским маслом и скатать в трубку. Потом разрезать ее острым ножом вдоль так: середину насквозь, а на концах не до конца. Положить на железный лист, смазанный маслом, и расправить середину пошире, а концы сложить вместе плотно и дать подняться. Когда плюшки поднимутся, смазать верх яйцом, а по концам положить по одной изюминке. И посадить в печь; жар должен быть горячий.

ЛЕПЕШКИ ИСПАНСКИЕ



Тесто сахарно-сухарное — 4 кг; масло сливочное — 400 г; мука — по потребности.

Замесить то же самое сахаро-сухарное тесто, но когда оно будет совсем готово, поднимется со сдобой, тогда добавить в него еще сливочное масло. Растереть вместе с тестом и добавить муки, сделать крутое тесто и дать ему постоять. Разделявать тесто так: нарезать кусками, скатать круглые шарики, потом раскатать их скалкой, чтобы получились круглые лепешки. Сверху прорезать ножом насквозь косую клеточку, дать лепешкам подняться, смазать верх яйцом и посадить в печь.

ПРОСТЫЕ СУХАРИ



Тесто французское — 4 кг; сахар — 200 г; масло русское — 100 г.

Поставить опару и замесить тесто, как французское, положить сдобу: сахар и русское масло. Дать подняться. Разделявать, как и прочие сухари.





ВЕНСКОЕ ТЕСТО

СЛОЙКА



Молоко — 600 мл; масло русское — 300 г; сахар — 400 г; яйца — 10 шт.; дрожжи — 50 г; мука крупчатка пополам с мягкой — по потребности.

В теплое молоко положить дрожжи, размешать и всыпать муки, замесить не очень крутое тесто и дать подняться.

Когда поднимется, положить сдобу: сахар, масло (100 г) и яйца, перемешать, добавить муку, чтобы тесто было не очень крутое, и вынести его остудить, положив на лист тонким слоем. Потом выложить тесто на стол и раскатать длинно. Взять еще 200 г масла и разложить его тонко на одну половину теста. Накрыть другой половиной и раскатать длинно, тонким слоем. Сложить втрое и еще раз так же раскатать и сложить.

Дать постоять в холодном месте и начать разделять разными формами: слойку раскатать не очень тонко, нарезать лентами и, взяв одну, на столе, посыпанном сахаром, свернуть веревочкой и, сложив кренделем*, положить на лист, смазанный маслом. Или же, взяв три такие ленточки, сплести их косой и сложить кольцом или дугой или просто оставить длинной, защебив с обоих концов. После разделки смазать верх яйцом, посыпать сахаром, дать подняться и выпекать. Можно сделать разные резаные фигурки. Для этого раскатать тесто не тонко, нарезать продолговатыми, четырехугольными или же круглыми выемками и, начинив некоторые вареньем или творогом, а некоторые оставить без начинки, загнуть тесто разными фасонами в зависимости от фантазии приготовляющего. Когда поднимутся, верх смазать яйцом и посыпать рубленым или шинкованным миндалем или крупным сахарным песком. Испеченные слойки можно посыпать сахарной пудрой.

ВЕНСКИЕ СЛАДКИЕ БУЛКИ

Приготавливаются из того же теста, называемого «сахарным тестом», что и сахарные сухари.

Вид булок бывает разный. Можно скатать круглые, овальные, гладкие и с надрезами ножом или ножницами куски, перед надрезанием смазав их яйцом и посыпав сахаром, миндалем и проч. Выпекать в разных маленьких формочках — в зубчатых, круглых или овальных, в разных гладких маленьких формочках, а также и в разных больших формах.

* См. «Выборгские крендели», с. 8.

БАБА РОМОВАЯ



Мука — 500 г; масло столовое — 200 г; яйца — 10 шт.; сахар — 25 г; дрожжи — 25 г; соль — по вкусу.

Взять полстакана теплой воды, растворить дрожжи, всыпать немного муки, размешать, чтобы тесто было слабое, и поставить подняться. Остальную муку высыпать на стол, сделать ямочку, разбить в нее яйца, замесить и растирать до тех пор, пока тесто не станет гладкое. Тогда положить сахар, соль и взбивать в течение минут десяти, то есть растирать его и, отрывая куски теста, ударять ими оставшуюся на столе массу. Так делать до тех пор, пока тесто не станет совсем гладкое. Затем положить поднявшуюся опару, перемешать и добавить масло. Вновь размешать, положить в чистую посуду и поставить подняться в теплое место.



Масло для бабы должно быть хорошо размягчено. Во время приготовления тесто надо подкабливать ножом, чтобы оно выравнивалось.

Для этой бабы имеется специальная круглая форма с трубкой посередине и столбиками или крупными зубцами кругом, но можно выпекать и в других формах.

Форму густо смазать слегка теплым растопленным маслом, накладывать в нее тесто немного меньше половины. Поставить подняться. Поднявшееся тесто ставят в печь выпекать.

Жар печи должен быть легкий. Готовность узнается с помощью лучинки*. Воткнуть ее в середину теста и вынуть: если она сухая, то можно вынимать из печи.

* См. сноску на стр. 10.

Затем приготовить сироп. Для этого влить воду, высыпать в нее сахар, прокипятить и добавить немного рома. В этом сиропе намочить бабу, окунув ее в сироп полностью или до половины. Вынув, полить помадкой и подавать — баба готова.

МАЛЕНЬКИЕ БАБЫ РОМОВЫЕ

Приготавливаются из того же теста, что и баба ромовая. Взяв маленькие формочки-стаканчики, наложить в них теста немного меньше половины и поставить подняться в теплое место. Когда поднимутся, выпекать. Готовые так же окунуть в сироп с ромом. Формочки для теста так же смазываются маслом.

Хлеб-соль и во сне хорошо.

•
Без пирога именинника под стол сажают.

•
Без хлеба, без соли никто не обедает.

•
Не будет хлеба, не будет и обеда.

Русские пословицы





ДРУГИЕ ВИДЫ ТЕСТА

ПАШТЕТНОЕ ТЕСТО



Мука мягкая — 400 г; масло столовое — 200 г; яйца — 2 шт.; соль и перец — по вкусу; вода — по усмотрению.

Муку высыпать на стол и сделать посередине ямочку, положить в нее масло, яйца, соль и перец и влить немного воды. Замесить крутое тесто. Когда тесто готово, раскатать его широкой лепешкой и выложить в желаемую форму, предварительно смазанную маслом. Когда форма выложена тестом так, чтобы края теста были выше краев формы, тогда положить фарш. Края смазать яйцом и накрыть тонко раскатанной лепешкой из того же теста. Лишнее тесто обрезать ножницами на 1 сантиметр шире от края и борт красиво защипать пальцами или щипчиками.

Затем верх смазать яйцом и положить на него вырезанный по мерке круг целой слойки*, толщиной 1 сантиметр. Также смазать яйцом, начертить ножиком рисунок и поставить выпекать. Когда верх подрумянится, можно вынимать.

ТЕСТО СЛОБНОЕ ДЛЯ ПИРОГОВ, КУЛЕБЯК И ПИРОЖКОВ



Мука — 800 г; масло — 200 г; яйца — 5 шт.; сахар — 50 г; соль — по вкусу; молоко — по усмотрению; дрожжи — 25 г.

Подогреть стакан молока, чтобы оно было теплое, положить в него дрожжи, размешать, всыпать немного муки, перемешать, чтобы тесто было некрутое, затем накрыть его сверху пленкой и полотенцем, чтобы не заветрилось, и поставить в теплое место подняться. Когда опара поднимется, разбить в нее яйца, положить растопленное масло, сахар, соль, влить часть подогретого молока и размешать. Потом высыпать муку, постепенно прибавляя молока, замесить не очень крутое тесто и поставить подняться в теплое место. Если же тесто нужно, например, на другой день, то можно оставлять и в прохладном месте. Когда тесто поднялось, его можно разделять на пироги, пирожки и кулебяки. Сделанным пирогам или пирожкам с фаршем дать еще раз подняться, смазать яйцом и сажать в печь.

Это тесто можно выпекать и в формах с добавлением изюма; форма должна быть хорошо смазана маслом. Положив тесто в форму, дать подняться и тогда выпекать.

* См. «Слоеное тесто», с. 32.

КИСЛОЕ ТЕСТО



Мука — 1 кг 200 г; сахар — 100 г; соль — по вкусу; масло русское — 100 г; дрожжи — 50 г; вода — по усмотрению.

Тесто замесить с вечера на воде комнатной температуры и поставить на ночь в теплое место.

Влить воду, положить дрожжи, сахар, растопленное масло, соль. Размешать, чтобы растворился сахар и соль, всыпать муку и замесить не очень крутое тесто. Поставить на ночь подняться в теплое помещение. На следующий день разделявать пирожки, пироги или кулебяки, можно выпекать и в форме или в кастрюле, смазанной маслом.

ГРЕТОЕ ТЕСТО



Мука — 400 г; масло столовое — 100 г; яйца — 18 шт.; сахар — 400 г.

Разбить яйца, высыпать в них сахар и взбивать проволочным венчиком сначала на горячем месте, например, на плите, с краю, а когда масса согреется, — на столе. Взбивать до тех пор, пока масса не станет белая и густая, как хорошая сметана. Тогда надо всыпать муку, размешать шумовкой и влить теплое растопленное масло, и также аккуратно размешать шумовкой.

Мешать с маслом надо так: шумовкой захватывать с края и вести ею по дну и наверх, то есть делать так, как будто бы вы завертываете. А если мешать лопаткой и вкруговую, тогда тесто опадет.

Когда тесто готово, быстро вылить его в форму и сажать в печь. Жар должен быть легкий. Когда форма

стоит в печке, нужно остерегаться, чтобы ее не толкнуть, от этого может провалиться середина и будет с закалом.

Формы для этого теста густо смазываются маслом, которое надо немного подогреть, чтобы оно загустело. По желанию форму можно обсыпать рубленым или шинкованным миндалем.

Если форма новая, еще не выдержанная, тогда ее надо обсыпать мукой или сухарными крошками.

Готовность теста пробовать лучинкой*, воткнув ее в середину формы: если к лучинке ничего не пристало, тесто готово. Тогда нужно обвести ножом по краешкам формы и вынимать ее. Если форма была посыпана мукой, то готовую посыпать сверху сахарной пудрой.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО



Мука мягкая — 200 г; масло сливочное — 100 г; яйца — 7 или 8 шт.; вода — 150 мл.

Масло с водой вскипятить, затем всыпать муку, размешать и прожарить немного на плите. Потом постепенно начать разбивать яйца, сначала разбить два, размешать, потом еще два — и так до конца. Когда все яйца положены, тогда начинать разделять тесто. Его высаживают на смазанный маслом лист или круглыми формами — пышками, или палочками — эклерами.

Опускают их с руки или с ложки в раскаленный фритюр**.

* См. сноску на с. 10.

** Фритюр — горячий жир, подготовленный из русского масла с добавлением смальца или др. жира.

Подают к столу со сбитыми сливками, а также и с разным вареньем.

ТЕСТО «ПАТ-БРЕЗЕ»



Мука мягкая — 600 г; масло сливочное — 300 г; сахарный песок — 100 г; яйца — 3 шт.; соль — по вкусу, вода — по усмотрению.

Муку высыпать на стол, положить в нее хорошо размятое масло, сахар, соль и яйца, добавить немного воды и замесить крутое тесто. Готовое тесто раскатать длинно и сложить вчетверо.

Используется для тарталеток, пирожных, сладких папшкетов и чайного печенья. Можно также приготовить лепешки, маленькие ватрушки и другое, по желанию.

ТЕСТО «ПАТ-ДЕФИЗ»



Мука мягкая — 400 г; пудра сахарная — 200 г; белки яичные — 3 шт.; вода — по усмотрению.

Муку высыпать на стол, сделать посередине ямочку и положить в нее сахарную пудру, белки, влить по усмотрению воды и замесить крутое тесто.

Когда тесто готово, начать его разделявать. Это тесто употребляется только для выпечки подставок, приготовляемых под сладкие блюда. Тесто, когда выпечется, становится крепкое, как камень. Выпекается оно в различных формах: в виде вазы, раковины, корзины и других видах.

Форму немного смазать маслом и выложить на нее раскатанное тесто. Лишнее по краям обрезать, пустое место засыпать горохом. Посадить в печь и выпекать до подрумянивания.

Когда тесто выпеклось, высыпать горох и очистить от тех горошин, которые пристали. Затем еще раз поставить в печь подсушить в тех местах, где лежал горох.

Если фигура состоит из двух форм, то их надо склеить тестом из муки-крупчатки с яичными желтками, приготовленным так: замесить не очень крутое, слабое тесто, смазать им необходимые поверхности, склеить и высушить.

Худ обед, коли хлеба нет.

•
Изба красна углами, обед — пирогами.

•
Хлеб везде хорош: и у нас, и за морем.

•
Спасибо на хлебе, на соли и на добром слове.

•
Аппетит с едою прибывает.

•
Ешь да хвали, чтоб еще дали.

•
Без хлеба и возле воды плохо жить.

Русские пословицы





БРИОШЬ



Крупчатка и мягкая мука пополам — 500 г; масло столовое — 300 г; сахар — 50 г; яйца — 8 шт.; дрожжи — 25 г; соль — по вкусу.

В стакане теплой воды размешать дрожжи, всыпать муку и замесить крутое тесто. Верх теста смочить теплой водой и поставить в теплое место подняться. Остальную муку высыпать на стол, посередине сделать ямочку, положить туда разбитые яйца и замесить не очень крутое тесто. Растирать его на столе, чтобы тесто стало гладкое. Затем положить сахар и соль и опять растирать и прихлопывать, пока оно не будет гладкое. Тогда положить поднявшуюся опару и смешать. Потом положить хорошо размятое, без кусочков, масло и растереть с тестом, подчистив стол под тестом ножом. Готовое тесто положить в чистую посуду и поставить в теплое место подняться. Когда поднимется, вынести на холод остудить.

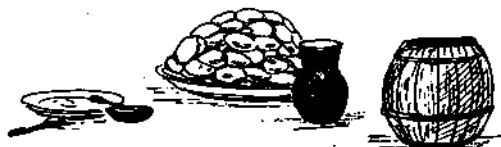
Из этого теста готовится бриошь, форма для нее берется средней величины или побольше, круглая зубчатая. Форму предварительно смазать маслом. Когда тесто остынет, взять кусок по потребности, на столе, посыпанном мукой, скатать шар; посередине скалкой сделать углубление, потом взять еще кусок теста, скатать его огурцом, смазать маслом и вставить в сделанное углубление. Потом поставить подняться.

Когда поднимется, смазать яйцом и надрезать кругом ножницами: если форма средняя, то в шести местах, если большая, то местах в восьми. И поставить в печь, жар должен быть хороший. Готовность узнается с помощью лучинки*: воткнуть ее в середину формы, и, если тесто к ней не пристало, значит готово.



Для формы «бриошь» подъем тесту дают разный. Иногда дают подняться полностью, иногда — только тронуться, а иногда прямо без всякого подъема ставят в печь. Это зависит от вкуса — кому что нравится. Но чем больше тесто поднимется, тем бриошь будет легче, а чем меньше — тем она тяжелее.

Из теста бриошь готовят также кулебяки с разным фаршем, пирожки, ватрушки, пироги с вареньем и торты с яблоками. Выпекаются и разного вида булочки и формочки, маленькие и большие, и всевозможные фигурные крендели с разной отделкой.



* См. сноску на с. 10.



ГЯРНИРЫ

«ЛАПША»



Мука крупчатка — 200 г; яйца — 3 шт.; соль — по вкусу.

Насыпать на стол муки крупчатки 200 г, сделать посередине ямочку, разбить три яйца, положить соль по вкусу и замесить крутое тесто. Раскатать на столе, посыпанном мукой, тонким, как бумага, слоем, нарезать не очень широкими лентами и, обсыпав их мукой, сложить одна на другую, по нескольку штук. Затем начать шинковать лапшу, как можно тоньше. Когда лапша будет нашинкована, обсыпать ее мукой, растрепать и дать полежать на столе, чтобы обсохла.

Потом поставить кипятить воду. Когда она закипит и будет бить ключом, опустить в нее отсеянную через решето от лишней муки лапшу. Опущенную в кипяток лапшу размешать, дать вскипеть и откинуть на дуршлаг.

Потом опустить в холодную воду, обмыть, опять откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Тогда можно опускать в бульон.

Из этого теста готовят также ушки, пельмени, вареники и прочее.

ГРЕНКИ К БУЛЬОНУ

Взять черствую польскую или французскую булку, снять ножом корку и нарезать тонко вдоль, затем подравнять и нарезать продолговатые четырехугольные гренки. Уложить их на столе плотно, побрызгать сверху растопленным сливочным маслом и густо посыпать тертым сыром. Переложить на железный лист, на расстоянии друг от друга, и поставить в печь подрумяниваться. Подавать к бульону или к консоме*.

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Яйца — 7 шт.; масло сливочное — 25 г; сметана — 25 г; соль — по вкусу; мука — по потребности.

Разбить в чашку яйца, положить сметану и размятое масло, соль по вкусу, все размешать, добавить муку и замесить крутое тесто. Затем раскатать его скалкой тонко и приготовить различные виды гарниров, нарезав тесто четырехугольничками или, вырезав с помощью выемок звездочкой, кружками, полумесяцем и др. Подсушить и отсеять от муки. Потом опустить в кипящую воду, размешать и, когда поднимутся, переложить из горячей воды в холодную. Затем откинуть

* См. сноску на с. 7.

на сито и дать стечь. Можно заправлять различными соусами или одним маслом.

КЛЕЦКИ



Яйца — 5 шт.; масло столовое — 50 г; мука мягкая — по потребности, соль — по вкусу.

В посуду разбить яйца, положить растопленное масло, соль по вкусу, хорошо разболтать и всыпать муку. Размешать, чтобы тесто было гладкое и не очень крутое. Разделить тесто на клецки, придав им форму длинного яичка.

Довести бульон до кипения и ложкой опустить в него клецки.

Клецки подаются также и как гарнир. Тогда их с ложки аккуратно опускают в кипяток с солью и водой. Когда они готовы, вынуть их в холодную воду и разрезать вдоль. Затем откинуть на сито, дать стечь воде и заправить маслом и тертым сыром или томатным соусом.

СЫРНИКИ



Мука крупчатка — 600 г; масло столовое — 400 г; яичные желтки — 12 шт.; тертый швейцарский сыр — 200 г; соль и перец молотый — по вкусу.

Высыпать на стол муку. Сделать посередине ямочку и положить в нее хорошо размятое масло, тертый сыр, желтки, соль и перец. Все перемешать и вымесить тесто. Раскатать его не очень тонким слоем и вырезать различными фигурными выемками. Положить на лист, смазанный маслом, сверху смазать яйцом и посадить в печь. Выпекать до румяного цвета и подавать к бульонам и консоме.



ХВОРОСТ



Мука мягкая — 400 г; масло сливочное — 50 г; яичные желтки — 12 шт.; сахарная пудра — 25 г; соль — по вкусу.

Муку высыпать на стол, положить в нее размятое масло, сахар, соль и желтки. Замесить крутое тесто, как на лапшу. Раскатать тесто тонким, как бумага, слоем, нарезать прямоугольными кусочками, сделать посередине долевой надрез, в него просунуть оба конца и вывернуть их. Опускать в раскаленный фритюр*. Готовый хворост вынимать шумовкой на бумагу. Посыпать пудрой и подавать.

ЦВЕТЫ ИЗ ХВОРОСТА

Раскатать тесто хвороста тонким, как бумага, слоем. Вырезать зубчатыми выемками шесть кружков, каждый следующий меньше предыдущего по размеру.

* См. сноску на с. 52.

Смахнуть с кружков муку, положить их друг на друга, посередине как можно плотнее прижать пальцем, чтобы они хорошо склеились. По краям кружков сделать надрезы и опустить в раскаленный фритюр. Когда они подрумянятся, вынуть шумовкой на бумагу, посыпать сахарной пудрой и подавать.

Хворост готовится различных видов, по желанию. Можно раскатать тесто тонким, как бумага, слоем и, вырезав круг ножом, посередине сделать длинные надрезы полосами — пять штук. Вывернуть в них тесто, потом расправить его кольцом.

Фритюр должен находиться в узкой, но высокой кастрюле. В раскаленный фритюр опустить приготовленное из теста кольцо. Когда одна сторона зарумянится, перевернуть. Готовый хворост вынуть шумовкой на бумагу, посыпать пудрой через сито и подавать. К хворосту подается какое-либо варенье.

ПЫШКИ

Тесто готовится, как для сахарных сухарей. Раскатать его скалкой толщиной в один сантиметр, вырезать большой круглой выемкой, положить на каждый кружок варенье по самой середине, не пачкая краев. Можно взять варенье из черной смородины или другое густое, чтобы было поменьше сиропа. Когда варенье положено, собрать кругом все концы кружка и сжать плотно. Концы покатавать на столе и отщипнуть лишнее тесто рукой. Пышки положить на доску, посыпанную мукой, и дать подняться. Когда поднимутся, опустить в раскаленный фритюр и, потряхивая их, переворачивать. Когда будут готовы, вынуть шумовкой на бумагу. Затем обвалить их в крупном сахаре и подавать.



БЛИНЫ

О БЛИНАХ

Блины лучше всего печь в русской печке, потому что они сразу пропекаются с обеих сторон.

Снизу под сковородку положить красные угли, а сверху — жар печи сам по себе. Блин выходит пышный, толстый.

Тоненькие блины хорошо выходят и на плите.

Если опара правильно поставлена и блин испекся хорошо, то при рассматривании его на свет он, кажется, состоит из сплошных дырочек. Это достоинство блина, испеченного на плите. К блинам подают растопленное масло, сметану, паюсную икру, семгу, варенье и прочее, по желанию.

О СКОВОРОДАХ

Если сковороды новые, то их надо прокалить, то есть поставить прямо на огонь в духовку или в печку. Когда они накалятся, вынуть и дать им остыть. Тогда натереть их крупной солью с маслом до гладкости, можно тряпкой, и тогда уже употреблять. Старые сковородки только промыть горячей водой, просушить и вытереть тряпкой с маслом. При выпекании блинов на сковородках смазывать их русским маслом, так как другое масло горит и блины от этого выходят темные.

Сковороды железные также надо прогреть до горячего состояния и натирать тряпкой с мелкой солью свиным шпиком, но чтобы на ней не было нагара.

БЛИНЫ ЦАРСКИЕ



Мука пополам крупчатка и мягкая — по усмотрению; яйца — 5 шт.; дрожжи — 50 г; молоко — 600 мл; густые сливки — 150 г; сахарный песок — 50 г; масло столовое — 50 г; соль — по вкусу.

В стакане теплого молока развести дрожжи, положить немного муки, чтобы тесто было слегка густое, и, накрыв чем-либо, поставить подняться в теплое место.



Когда замешиваете тесто для блинов, не надо его сильно взбивать и вымешивать, от этого оно делается тягучее, и, когда это тесто чем-либо разводят, оно становится комочками. Надо сразу угадать, сколько всыпать муки. Лучше, если слишком густое, прибавить молока.

Когда опара поднимется, влить остальное, тоже теплое, молоко и размешать, потом положить растопленное масло, сахар, яичные желтки и соль, и все перемешать. Затем всыпать столько муки, чтобы замесить

очень слабое, жидкое тесто, и дать ему подняться. Затем сбить густые сливки. Когда тесто поднимется, положить сначала густые сливки и размешать, а перед самой выпечкой положить сбитые белки, перемешать и начинать печь. Если тесто густовато, можно добавить молока.

Наливать тесто на сковородку и печь. Когда одна сторона зарумянится, перевернуть ножом на другую. Когда тесто налито на сковородку и печется одна сторона, то другую надо побрызгать маслом. По желанию на сковородку перед тем, как налить тесто, можно посыпать рубленые вареные яйца.

Подавать с плиты горячими. Тарелки, на которых будут кушать блины, должны быть также подогреты перед подачей блинов.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ



Мука крупчатка — 800 г; мука гречневая — 200 г; яйца — 3 шт.; масло сливочное — 50 г; сахар — 50 г; дрожжи — 50 г; соль — по вкусу; вода — по усмотрению.

Стакан теплой воды влить в горшок, положить дрожжи, размешать, всыпать немного муки крупчатки, размешать лопаткой, чтобы было жидкое тесто, и поставить подняться. Когда поднимется, влить четыре стакана теплой воды, размешать, положить сахар, соль по вкусу, масло растопленное, яйца цельные, то есть белки и желтки. Затем всыпать муку гречневую и остальную крупчатку и размешать, чтобы тесто было жидкое и гладкое, но взбивать нельзя — от этого оно станет тягучее. Когда тесто будет готово, поставить его подняться, после чего начать выпекать. Если тесто густовато, добавить в него теплой воды.

Выпекают гречневые блины так же, как и царские. Подают с маслом, сметаной, сиговой или паюсной икрой, с творогом, семгой, вареньем и другим, по желанию.

БЛИНЫ ПОСТНЫЕ, РЕЦЕПТ № 1



Мука пополам крупчатка и мягкая — 1 кг; дрожжи — 50 г; сахар — 50 г; соль — по вкусу, вода — по усмотрению.

В стакан теплой воды положить дрожжи, размешать, всыпать муку и замесить жидкое тесто. Дать ему подняться в теплом месте. Когда поднимется, всыпать сахар и соль по вкусу, влить воды стакана три, размешать, всыпать муку и замесить жидкое тесто, дать ему подняться. Когда поднимется, размешать и дать подняться третий раз. Если после подъема тесто слишком густое, добавить теплой воды, размешать и начать выпекать.

Эти блины выпекаются так же, как и царские. К ним также подается масло, сметана, творог, варенье и т.д.

БЛИНЫ ПОСТНЫЕ, РЕЦЕПТ № 2

Приготовить блины обыкновенные, прибавить в тесто подсолнечное масло и выпекать на подсолнечном масле, а остальное все так же, как в указанном рецепте. К этим блинам подается различное варенье и сахар.

БЛИНЫ МОЛОЧНЫЕ



Молоко цельное — 600 мл; мука крупчатка — по потребности; яйца — 4 шт.; соль — по вкусу; пудра сахарная — 2 чайные ложки.

Разбить в кастрюлю яйца, положить соль и сахар и венчиком взбить. Постепенно вливать молоко и вымешивать, затем всыпать муку крупчатку и также вымешивать венчиком. Тесто должно быть самое жидкое.

Когда тесто готово, начать выпекать. Для этого взять большую или среднюю железную сковороду, хорошо ее прогреть и смазать. Когда сковорода готова, налить на нее тесто и, нагибая сковороду в разные стороны, чтобы тесто на ней уравнилось, лишнее слить через край обратно в тесто.

У молочных блинов выпекается только одна сторона. Когда блин снизу зарумянится, тогда ударить сковородкой об стол, чтобы блин отскочил. Смазав сковороду, начинать выпекать следующий блин.

Из этих блинов готовят блинчатые пирожки, неженки с творогом, блинчатый пирог и блинчики с вареньем, а также и некоторые паштеты и кулебяки.

БЛИНЧАТЫЕ ПИРОЖКИ

Блин разрезать пополам, на подрумянившуюся сторону положить мясной фарш, завернуть сначала с конца, затем с обоих боков и затем весь свернуть в катушку. Кончик приклеить яйцом, затем смазать весь пирожок яйцами и обвалить в крошках. Пирожок готов.

Когда все пирожки будут свернуты, опустить их в раскаленный фритюр*. Зарумянившиеся пирожки вынимать шумовкой на бумагу и подавать к бульону или к супам.

* См. сноску на с. 52.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРОШЕК

Мякиш черствого белого хлеба протереть через редкое сито. Полученные крошки и употребляются для панировки пирожков, котлет и других изделий.

НЕЖЕНКИ С ТВОРОГОМ

Приготавливаются также, как и блинчатые пирожки. Начинка — творог с сахаром — завертывается в целый блин, который складывается формой «портмоне». Прожариваются не во фритюре, а на сливочном масле. Подаются с растопленным маслом, сметаной и сахарной пудрой.

БЛИНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ

Испеченные на средней сковородке блинчики сложить вчетверо, уложить на блюдо, посыпать пудрой и подавать горячими с любым вареньем.

БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ

Взять сотейник* нужной величины, смазать его маслом и выложить молочными блинами его бока и дно. Лучший блин положить на дно, белой стороной вниз, а румяной кверху. Выкладывая блинами бока, так же кладем их белой стороной к стенкам и так, чтобы концы блинов свешивались через край сотейника.

Фарш для блинчатого пирога употребляется разный: морковный, визига**, гречневая каша, свежие

* Сотейник — сковородка с высокими прямыми боками.

** Визига — пищевой продукт — высушенная хорда осетровых рыб, а также начинка для пирогов из этого продукта.

грибы и прочее, по желанию. Ряд фарша и ряд вареных яиц чередуется с блинами. Если же фарш один, то перекладываем его блинами. Когда фарш наложен доверху, накрыть его с краев блинами и поставить в печь выпекать. Когда пирог готов, накрыть его блюдом и перевернуть. Подавать к бульону или к супам.

СУФЛЕ-ПАНКЕ И БЛИНЧИКИ



Мука крупчатка — 200 г; масло столовое — 100 г; яйца — 5 шт.; сахарная пудра — 25 г; сливки — 600 мл; соль — по вкусу.

Вскипятить сливки. Масло растопить в кастрюле, всыпать в него муку и прогреть до горячего состояния. Затем постепенно, небольшими порциями, вливать кипяченые сливки и каждый раз размешивать до гладкости. Потом всю массу, помешивая лопаткой, прокипятить на огне, чтобы она загустела. Положить соль по вкусу и сахарную пудру, размешать и остудить.

Отделить белки от желтков. Когда масса остыла, положить в нее желтки и размешать. Перед самой выпечкой белки крепко сбить, соединить их с остальной массой и начинать выпекать. Если тесто будет густовато, развести сливками.

Эти блинчики подаются на десерт с различным вареньем, с бeze или со «шманом».

Блинчики «суфле-панке» выпекаются на маленьких сковородках, смазанных свежим свиным шпиком или русским маслом. Наливать на сковородку ложкой и тоненько. Когда одна сторона зарумянится, перевернуть на другую.



ОЛЯДЫ

РЕЦЕПТ № 1



Мука крупчатка — 1 кг; масло сливочное — 200 г; яйца — 6 шт.; сахар — 50 г; дрожжи — 25 г; соль — по вкусу.

Один стакан теплой воды вылить в посуду, положить дрожжи, размешать, всыпать муку. Замесить жидкое тесто и дать подняться. Когда поднимется, влить в опару четыре стакана теплой воды и размешать. Положить растопленное масло, сахар, соль, яйца, все вместе перемешать, всыпать оставшуюся муку, замесить густое тесто и поставить подняться. Когда поднимется, можно начинать выпекать.

Выпекать надо на самых маленьких сковородках. По желанию в тесто можно положить изюм «киш-миш», или синий изюм, или коринку. Перед подачей обсыпать сахаром или подавать с любым вареньем.

РЕЦЕПТ № 2, ОЛАДЬИ ЯБЛОЧНЫЕ

Тесто готовится то же самое, что и для оладьев № 1. Но в это тесто надо добавить мелко нарезанные или просто изрубленные яблоки.

Яблоки брать антоновские или какие-либо другие из кислых сортов. Предварительно их надо очистить от кожицы и вырезать сердцевину, затем очень мелко нарезать или изрубить и положить в сырое тесто. Выпекать тем же порядком.

РЕЦЕПТ № 3, ОЛАДЬИ ПОСТНЫЕ



Мука — по потребности; сахарная пудра — 50 г; дрожжи — 50 г; вода — 900 мл; соль — по вкусу.

В теплую воду положить дрожжи, размешать и всыпать муку. Замесить густое тесто и дать подняться. Когда поднимется, положить сахар и соль, размешать и дать еще раз подняться. Когда тесто будет готово, можно выпекать. Оладьи подаются на стол с любым вареньем.

РЕЦЕПТ № 4, ОЛАДЬИ ПОСТНЫЕ

Приготовить такое же тесто, как для оладьев № 3, прибавить в него подсолнечное масло, размешать и выпекать так же на постном подсолнечном масле. К столу подаются с вареньем и сахаром.

РЕЦЕПТ № 5, ОЛАДЬИ МЕДОВЫЕ

Приготовить такое же тесто, как для оладьев № 1 или № 3, только вместо сахара положить в тесто белый мед. Мед надо разогреть, влить в тесто и размешать.

Выпекать так же, как сказано выше. Подавать к столу с медом. К оладьям подается разный мед: сотовый, липовый, белый, на любителей и красный мед и прочие сорта.

ПЫШКИ ПРОСТЫЕ

Тесто готовится то же самое, что и для оладьев № 1, 2, 3 и 5. Разница только в том, что выпекать пышки надо во фритюре*, так, чтобы они плавали во время выпекания. В раскаленный фритюр опустить тесто с ложки или с руки. Вынимать шумовкой на бумагу и, посыпав сахаром, подавать с вареньем.

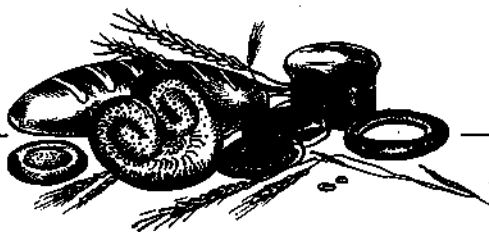
Постные пышки выпекаются в подсолнечном масле, тесто готовится по рецепту оладьев № 3.

Где оладьи, тут и ладно; где блины, тут и мы.

•
Живем, хлеб жуем, ино и посаливаем.

•
Красна река берегами, а обед пирогами.

Русские пословицы



* См. сноску на с. 52.



ПЕЧЕНЬЕ

ЧАЙНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ПАСЬЯНС»



Мука крупчатка — 300 г; сахарная пудра — 500 г; белки яичные — 10 шт.; ванильный сахар — 1 пакет.

Крепко сбить белки: желательно, чтобы один человек медленно сыпал сахар, а другой замешивал шумовкой. Затем взять лопаточку и так же замешивать с мукой. Потом положить ванильный сахар, размешать и высаживать на железный лист, смазанный воском*. Высаживать из бумажного корнета разными маленькими фигурками: палочками, колечками, лепешечками и другими видами. Потом поставить подсушить на печку или в жаркое место, чтобы сверху образовалась корочка, и тогда сажать в печь.

* См. «О смазывании листа воском», с. 7.

Жар печи должен быть легкий, и, как только печенье слегка подрумянится, вынимать его из печи. Снимать с листа ножом, пока горячее, и подавать.

ПЕЧЕНЬЕ «СЁШ»



Мука мягкая — 400 г; сахарная пудра — 25 г; цельное молоко — по усмотрению; масло сливочное — 25 г; яйца — 2 шт.; соль — по вкусу.

Муку высыпать на стол, посередине сделать ямочку, положить в нее яйца, масло, соль и влить молоко. Затереть крутое тесто, после чего положить сахарную пудру и опять растереть. Готовое тесто должно быть гладкое.

Раскатать тесто тонким, как бумага, слоем. Вырезать круглой большой выемкой, величиной с блюдечко, и положить на железный лист, смазанный маслом. Верх смазать яйцом, красиво положить апельсиновые корочки, а посередине насыпать кучечку сахара и поставить в печь подрумяниваться. Печь должна быть самая жаркая.

ПЕЧЕНЬЕ «ГОЛЬМАНСКОЕ»



Мука мягкая — 500 г; масло сливочное — 200 г; яйца — 4 шт.; сахарная пудра — 50 г; соль — по вкусу, лимонное масло — 10 капель; сода пищевая — 1/2 чайной ложки.

Муку высыпать на стол; посередине сделать ямочку и положить в нее масло, яйца, соль, лимонное масло и соду. И замесить крутое тесто. Положить сахар и опять перемешать. Готовое тесто должно быть крутое и гладкое.

Разделявать тесто так: скатать веревочкой и нарезать мелкими кусочками. Один кусочек раскатать длинно и сложить из него маленький кренделек, другой кусочек скатать колечком, третий — завитушкой, следующие — крючком, палочкой, шариком и т.п.

Можно сделать печенье разных цветов. Для этого готовое тесто разделить на несколько кусков. Первый оставить белым, второй подкрасить порошком корицы, остальные — пищевыми красителями.

Разделанное печенье положить на лист, верх смазать яйцом, некоторые можно посыпать крупным сахарным песком и выпекать в печи. Жар печи должен быть самый жаркий.

Поджарившееся печенье вынимать и подавать к чаю.

ДЕСЕРТНЫЕ ПАЛОЧКИ

Тесто готовится то же самое, что и для печенья «Сеш». В это тесто добавить немного соли, раскатать его веревочкой и положить на лист, смазанный маслом, рядами вдоль листа. Когда лист уложен, смазать веревочки яйцом и разрезать тесто на четыре части — получится четыре ряда палочек. Запечь в жаркой печи до румяного цвета и подавать к чаю.

ЖЕЛТОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Желтки яичные — 12 шт.; сахарная пудра — 50 г; масло сливочное — 50 г; ром — 1 рюмка; мука мягкая — по усмотрению, соль — по вкусу.

В чашку положить желтки, соль, растопленное масло, сахар, ром. Все вместе вымесить и, всыпав муку, замесить крутое тесто.

Когда тесто станет гладким, оно готово. Можно начинать его разделять так: раскатать тесто тонким, как бумага, слоем, сверху посыпать крупным сахаром, еще раз раскатать скалкой, чтобы пристал сахар, и вырезать круглой зубчатой выемкой. Положить на лист, смазанный маслом, и выпекать. Жар печи должен быть жаркий.

ЖЕЛТОЧНЫЕ ПАЛОЧКИ

Приготовив желточное тесто, раскатать его палочками на сахаре. Для этого сначала раскатать тесто веревочками на сахаре, а, когда все тесто раскатано, сдвинуть все веревочки вместе и разрезать их на палочки. Уложить на лист, смазанный маслом, и выпекать. Жар в печке должен быть легкий.

ЛИМОННОЕ ЯЙНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Мука мягкая — 400 г; масло лимонное — 10 капель; яйца — 8 шт.; сахар — 400 г.

Разбить яйца в кастрюлю, положить сахар и взбивать проволочным венчиком на краю горячей плиты. Когда тесто будет теплое, тогда, сняв его с плиты, взбивать на столе. В получившуюся белую и густую, как сметана, массу положить лимонное масло, смешать и всыпать муку. Замесить тесто и высаживать на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, из бумажного корнета круглыми. Выпекать, жар печи должен быть легкий.

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ФУНДУКОВ



Мука мягкая — 200 г; масло столовое — 200 г; фундук жареный — 200 г; сахарная пудра — 100 г; яичные желтки — 8 шт.

Жареные орехи пропустить через кофемолку. Муку высыпать на стол, посередине сделать ямочку, положить в нее хорошо размятое масло, желтки, орехи и сахарную пудру — все вместе размять в кусок теста. Раскатать скалкой нетонко, нарезать палочками, уложить на лист и выпекать. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой через сито и подавать к столу.

ТРУБОЧКИ СО СЛИВКАМИ



Мука мягкая — 400 г; сахарная пудра — 400 г; белки яичные — 5 шт.; молоко цельное — по усмотрению.

Смешать муку и сахарную пудру, положить яичные белки, влить немного молока и размешать. Готовое тесто должно быть густым, как сметана. Затем приготовить листы, смазанные воском.

Когда листы готовы, брать деревянной ложкой по немногу теста и размазывать на листе тоненькими широкими блинчиками. Сделав несколько штук, поставить в печь выпекать. Когда краешки или часть кружочка подрумянятся, тогда снять горячие с листа и свернуть на пальце корнетиком: один конец должен быть острый, а другой широкий. Или же свернуть на толстую палочку трубочкой. Когда все блинчики будут так свернуты, наполнить их густыми взбитыми сливками.

Из этого теста готовится и чайное печенье, и так же сворачивается корнетиками или трубочками, но только мелкими. Тесто размазывают на листе пальцем, формируют лепешки величиной немного больше серебряного рубля*. После посыпают рубленым миндалем или фисташками и сажают в печь. Сворачивают трубочкой, пока горячие.

О ГУСТЫХ СЛИВКАХ

Густые сливки взбивать венчиком на льду или на холоде. Когда готовы, положить по вкусу сахарной пудры и ванили, выложить на сито, чтобы отстоялись, и можно использовать.

МАЗУРКА

Приготовить песочное тесто. Раскатать тесто толщиной в сантиметр; обсыпать раскатанное тесто мукой, навернуть его на скалку и, положив на черный железный лист, развернуть. Затем из этого теста вырезать мазурку четырехугольную или круглую, восьмиугольную или сердцем, или другую, по фантазии. Когда мазурки уже вырезаны, то каждую нужно вокруг смазать яйцом, то есть и тесто, и лист. Это делается для того, чтобы тесто в печи не теряло своей формы, в противном случае тесто расплывется. Сделать на тесте наколы вилкой для того, чтобы середина теста во время выпечки не поднималась пузырями. И поставить выпекаться до готовности.

Готовую мазурку украсить миндальным тестом, то есть с помощью шприца по борту, кругом и посередине

* Монета диаметром 35 мм.

провести кольцо или какие-либо зигзаги и так оставить до вечера или до следующего дня, чтобы миндальное тесто подсохло. Затем поставить в самую горячую печь до подрумянивания. Когда будет готово, смазать сиропом для глянца, чтобы хорошо блестело.

Готовую мазурку можно отделать помадкой и фруктами компота или цукатами, вареньем из разных ягод или пюре мармелада.

Помадку, пюре мармелада или варенье положить на песочное тесто между узорами из миндального теста, а сверху красиво уложить цукаты или фрукты компота.

Мазурку можно приготовить еще так: до готовности выпечь четырехугольник тонко раскатанного песочного теста, слегка смазать его сверху вареньем, а на варенье наложить клеточку из миндального теста. Затем посыпать чищенным рубленым миндалем и крупным сахарным песком, поставить в печь выпекать, и, когда сверху зарумянится, вынуть, обровнять края и подавать.

Когда отделяете мазурку помадкой, тогда помадку надо подогреть, чтобы она была теплая и густая, как сметана. Сверху можно посыпать жареными орехами, фисташками или украсить половинками грецкого ореха.

Приготовление сиропа для смазки мазурки

Высыпать сахар в кастрюлю, влить немного воды и положить немного белой картофельной патоки, все вместе вскипятить — и сироп готов.

Горячим сиропом смазывать горячую мазурку, как только она выйдет из печи. Сироп должен быть не

очень густой, определить это можно так: взяв сироп на палец, попытаться растянуть его между двумя пальцами. Если получится тоненькая ниточка, это означает, что сироп «хорош» для употребления.

ПЕЧЕНЬЕ «БИСКВИТ ЛИБАДИЯ»



Мука мягкая — 400 г; сахарный песок — 400 г; яйца — 14 шт.

Разбить в кастрюлю яйца, высыпать сахар и начать взбивать проволочным венчиком на краю горячей плиты, чтобы масса постепенно прогревалась. Когда масса хорошо прогреется и будет густая, тогда можно взбивать на столе или в другом прохладном месте. Когда масса станет густая, белая и увеличится по объему втрое против того, как начинали взбивать, тогда всыпать муку, предварительно просеяв ее через сито. Аккуратно размешать шумовкой и высаживать на лист, смазанный воском, из бумажного корнета, придавая печенью круглую форму. Посадить в печь и выпекать до подрумянивания. Снимать ножом с листа, пока горячие. Если же печенье почему-либо не успели снять с листа, тогда его надо поставить в печь подогреть и, перед тем как снимать, постучать о край листа ножом — и печенье само отскочит от листа.

Для вкуса в это тесто можно прибавить несколько капель лимонного масла или лимонную цедру, снятую с лимона теркой. При этом надо стараться не захватить белый подкожный слой, который горчит.



ПРЯНИКИ

МЕДОВОЕ ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО



Мука ржаная — по потребности; мед красный — 1200 г; корица порошком — 100 г; мускатный цвет — 0,3 г; мускатный орех — 0,1 г; перец молотый — немного; гвоздика — 10 шт.; яйца — 12 шт.; сода пищевая — 1/2 чайной ложки; сахарный песок — 800 г.

Мед подогреть, всыпать в него сахар и держать на огне, помешивая лопаткой, пока растворится сахар. Кипятить не надо. Мускатный орех, мускатный цвет и гвоздику пропустить через кофемолку и просеять через сито. Корицу порошком положить в пряности и добавить чуть-чуть молотого перца. Все эти пряности положить в растопленный сахар с медом, размешать и, всыпав муку, замесить сначала слабое тесто. Положить в него яйца и размешать, затем положить

в тесто соду и снова размешать. Положить в тесто еще муки и замесить крутое тесто. Сначала замешивать его в посуде, а потом выложить тесто на стол и мять его на столе.

Когда тесто готово, поставить в печь пробу, скатав маленький шарик. Если он мало подходит, тогда можно прибавить еще амонии. А если, напротив, слишком быстро, тогда прибавить сиропа и муки. Если положено всего равномерно, тогда проба выходит хорошо поднявшейся и красивой формы.

После этого можно начать разделять тесто на разные сорта пряников.

МЕДОВЫЕ КРУГЛЫЕ ПРЯНИКИ С МИНДАЛЕМ

Тесто раскатать толсто и вырезать зубчатой выемкой, верх смазать яйцом и украсить цельным чищенным миндалем, положив сверху штуки три-четыре. Посадить в печь выпекать до подрумянивания.

ЛИМОННО-МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ

Взять то же тесто, положить в него лимонное масло, размять вместе и раскатать тонко, нарезать четырехугольниками. Смазать верх яйцом и выпекать до готовности. Перед посадкой в печь смазать яйцом второй раз и вилкой начертить полоски в клетку.

ФЕФЕР-КУХЕН

Взяв кусок пряничного теста, вмять в него сладкий нечищенный миндаль. Раскатать его толстой веревкой и положить на лист, смазанный маслом, рядами. Верх

смазать яйцом и поставить в печь выпекать. Готовый пряник вынуть из печи и нарезать наискось сухариками. Резать, пока горячие, затем сложить на лист, поставить в теплое место подсушить и фефер-кухен готов.

МОСТАУОНЫ

Раскатать то же тесто тонко и пометить круглой выемкой на тесте, не прорезывая насквозь, а только отпечатывая кружок. Раскатанное тесто смазать яйцом и на каждый отмеченный кружок положить кучкой рубленые цукаты. Затем тонко раскатать другой кусок теста и, накрыв им тесто с цукатом, прижать руками вокруг каждой кучки, после чего начать вырезать выемкой. Уложить на лист, смазанный маслом, и выпекать до готовности. Смазывать яйцом не надо. Когда фрукты накрываете тестом, тесто надо перевернуть на скалку, поднять и распустить на то место, которое желаете накрыть.

Испеченные пряники смазать сверху каким-либо сиропом. После этого глазировать шоколадной помадкой.

Подогреть белую помадку, положить в нее разогретый шоколад и какао порошок, размешать и добавить воды, чтобы по густоте была, как жидкая сметана. В теплую помадку опустить верх пряника, лишнюю помадку снять пальцем. Положить на лист и дать обсохнуть, подавать к чаю.

РАШЕЛЬ МЕДОВАЯ

Взяв то же тесто, раскатать его тоненькой веревочкой, нарезать на самые мелкие, величиной с грошик*

* Монета диаметром 16 мм.

и даже мельче, ломтики. И, не раскатывая вновь, прямо раскладывает на листе, смазанном маслом. Смазывать яйцом не надо. Сажать в печь выпекать до подрумянивания. Когда будет готово, ссыпать с листа и подавать.

МОСКОВСКАЯ МОСТОВАЯ

То же тесто раскатать веревочкой и нарезать кусочками. Скатать из них шарики и сложить их плотно рядами на листе, смазанном маслом. Поставить в печь выпекать до румяности. Когда остынет, сверху с помощью кисти смазать жидкой тепленькой белой помадкой. Дать обсохнуть и тогда нарезать четырехугольниками. И мостовая готова.

КОНЦЕРВНЫЕ ПРЯНИКИ

Раскатать тесто веревочкой, нарезать кусочками, накатать шарики и положить на лист, смазанный маслом. Выпекать до готовности. Готовые пряники обвалять в сахаре «концерв».

О ПРИГОТОВЛЕНИИ САХАРА «КОНЦЕРВ»

Требуемое количество сахара высыпать в кастрюлю, налить немного воды, чтобы масса напоминала кашу, и поставить варить. Готовность сахара узнается так: взяв сахара на чайную ложку, опустить в холодную воду и остудить. Если сахар станет густым сиропом, тогда, сняв кастрюлю с огня, начать мешать его лопаткой. Обмакнув лопатку в сироп, тереть ею о стенку кастрюли, еще обмакнуть и снова тереть.

На стенке будет появляться белый сахар, его соскоблить в сироп и размешать. Продолжать до тех пор, пока сироп станет мутным. Тогда в него опустить пряники, перемешать лопаткой и высыпать на железные решетки. Расправить, чтобы лежали в один ряд, и поставить в теплое место подсушить. Когда пряники подсохнут, подавать к столу.

ШОКОЛАДНЫЕ ПРЯНИКИ

Тесто раскатать крупными шариками и выпечь на листе, смазанном маслом. Затем сварить сахар «концерв». В готовый сироп положить шоколад по цвету, натерев его на терке, и размешать. Когда он растворится, растереть сахар лопаткой о стенку кастрюли. Затем опустить пряники, перемешать, откинуть на железные решетки, подсушить и подавать.

ПРЯНИЧНЫЕ БАТОНЫ «ДРУА»

Раскатать тесто толстой веревкой, нарезать палочками и уложить на лист, смазанный маслом. Смазать яйцом, положить чищенный миндаль по концам и посередине. Провести красиво вдоль батона вилкой и поставить в печь выпекать.

МЯТНЫЕ ПРЯНИКИ



Мука мягкая — по усмотрению; сахар — 2400 г; молоко цельное — 600 мл; яйца — 6 шт.; мятное масло — несколько капель, сода пищевая — 1 чайная ложка.

Вылить молоко в кастрюлю, всыпать сахар и нагреть, чтобы сахар растворился. Всыпать муку и замесить некрутое тесто, затем положить яйца и переме-

шать. Добавить мятное масло и соду, перемешать, добавить муки и замесить не очень крутое тесто. Скатать шарик и посадить в печь, чтобы узнать, хорошо ли поднимается тесто. Если хорошо, начинаем разделявать.

Раскатать тесто веревочкой, нарезать кусочками, скатать из них шарики и, положив рядами на лист, смазанный маслом, поставить выпекать. Печь должна иметь самый легкий жар. В мятные пряники можно добавить любой пищевой краситель, они будут цветные.

МИНДАЛЬНЫЕ ПРЯНИКИ

Приготовить то же самое тесто, что и для мятных пряников, но вместо мятного масла взять миндальное, а остальное — все то же самое.

ЛИМОННЫЕ ПРЯНИКИ

Тесто приготовить то же самое, что и для мятных пряников, но вместо мятного масла взять лимонное, а остальное — все то же самое.

ПРЯНИКИ ИЗ СТАРОГО ПИРОЖНОГО

Старое пирожное или старые сладкие булки пропустить через кофемолку. Собрать сироп, оставшийся от фруктов, варенья или взять старую карамель, конфеты. Все это сварить, процедить и опять поставить варить до пробы: сахар будет готов, если, взяв его чайной ложкой и опустив в холодную воду, получим массу густотой, как жидкая сметана.

В этот горячий сахар высыпать приготовленные крошки и размешать. Затем приготовить по рецепту пряности и сдобу.

На 8 кг приготовленного теста:

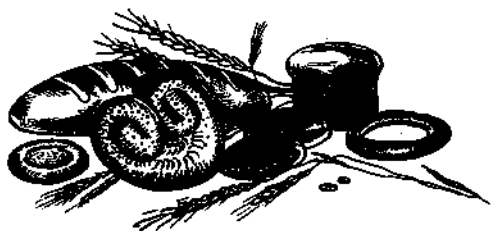


яйца — 10 шт.; масло сливочное — 400 г; мускатный орех — 0,1 г; мускатный цвет — 0,3 г; гвоздика — 5 шт.; порошок корицы — 50 г; сода пищевая — 2 чайн. ложки, мука мягкая — по потребности.

Соду пропустить через кофемолку. Пряности: мускатный орех, мускатный цвет и гвоздику — также пропустить через кофемолку. Все пряности, масло, яйца и соду положить в тесто, вымесить, потом всыпать муку и замесить не очень крутое тесто.

Поставить пробу, чтобы узнать, как тесто поднимается. Затем приступить к разделке теста. Раскатать его скалкой и вырезать различными выемками: звездой, полумесяцем, кольцом и другими.

Из этого теста готовят пряники «пирожки» с вареньем с помощью различных выемок. Выпекается это тесто в противне или на листе «коврижкой», по желанию. Сверху украшается чищенным миндалем, орехами, смазывается яйцом перед выпеканием; разрисовывается вилкой. Готовые пряники отделяются белой, цветной или шоколадной помадкой, по желанию.





ТОРТЫ

КЕКС «АНГЛИЙСКИЙ»



Мука мягкая — 400 г; сахарная пудра — 400 г; сливочное масло — 400 г; яйца — 14 шт.; цукаты дыни и апельсиновых корок — 200 г; изюм — 100г; ром — 1 рюмка; спирт — 1/2 рюмки; сода пищевая — 1/2 чайн.ложки.

Масло разогреть до мягкости, всыпать в него сахар и вымесать добела. Постепенно, по три штуки, разбивать яйца и, смешивая их с маслом, каждый раз вымешивать до гладкости. Положить соду, всыпать муку, размешать и вымесать, чтобы тесто было гладкое. Положить по вкусу соль, мелко изрезанные цукаты, «киш-миш», ром и все перемешать. Хорошо вымешав, начать раскладывать по формам.

Форма для этих кексов употребляется круглая, гладкая, высокая. На дно положить бумажный кружок

и бока формы также обложить бумагой. Наложив тесто в форму, поставить в печь выпекать. Жар печи должен быть легкий. Проба узнается лучиной* так же, как и для больших бисквитных форм. Когда кексы готовы, вынуть их вместе с бумагой. Бумага нарезается кругом фестонами** и так подается. Сохранять кексы в холодной кладовой.

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ТОРТ ГАЛЕТ

Для этого торта приготовить слойку***.

Когда слойка готова, раскатать ее толщиной полтора сантиметра, положить на нее тарелку и обрезать кругом ножом. Круг слойки положить на лист, смазанный яйцом. Верх слойки также смазать яйцом и нарисовать ножиком какой-либо рисунок, посадить в печь и выпекать до подрумянивания. Когда верх и бока зарумянятся, тогда посыпать тонко сахарной пудрой и опять посадить в печь. Это делается для того, чтобы сверху на торте был бы лучший глянец. Сахар от жара растопится, и торт заблестит.

ЗАНТ-ТОРТ



Мука мягкая — 200 г; масло сливочное — 200 г; яйца — 8 шт.; сахарная пудра — 200 г; лимонное масло — несколько капель, соль — по вкусу.

Масло разогреть до мягкости, высыпать в него сахар и вымесить добела.

* См. сноску на с. 10.

** Фестон — один из выступов зубчатой или округлой формы, которыми окаймляется край чего-либо.

*** См. гл. «Тесто», с. 32—35.

Белки отделить от желтков. Желтки постепенно, по две штуки, прибавлять в массу и вымешивать. Когда все желтки положены, добавить капле 10 лимонного масла и размешать. Всыпать муку и хорошо вымесить тесто. Затем крепко сбить белки и соединить с тестом.

Разложить тесто в формы и поставить в печь выпекать. Фигурные формы смазать маслом и посыпать миндалем, а гладкие — обложить бумагой. Готовность узнается лучиной, как и для всех больших форм.

Чай пить — не дрова рубить.

•

Пролениться — и хлеба лишиться.

•

Хочешь есть калачи — не сиди на печи.

•

Поработаешь до поту — поешь в охоту.

•

Тот дурак, кто пирогу не рад.

•

Утощайтесь, гости: хлеб-соль на столе,
а руки у вас свои.

Русские пословицы





О ПРИГОТОВЛЕНИИ ЧЕРНОГО ХЛЕБА

При приготовлении черного хлеба специально ежедневно оставляют немного ржаного теста для закваски на следующий день. Если у вас нет оставленного вчерашнего ржаного теста для закваски, тогда надо взять дрожжи и поставить опару-закваску так: взять хлебный квас и подогреть его до теплого состояния. Положить дрожжи, размешать их с квасом. Всыпать муку, замесить слабое тесто и дать ему подняться.

Закваску теста разбавить водой, прибавить муки и замесить не очень крутое тесто, дать ему подняться. Когда поднимется, добавить муки и соли по вкусу и сделать тесто покруче, дать еще постоять. Как только начнет подниматься, так сейчас же начать разделявать.

Взяв часть теста, обвалять в муке и положить в деревянную чашку, посыпанную мукой. Дать в чашке

подняться и тогда начать выпекать так: взяв специальную деревянную лопату, посыпать на нее мукой и вывалить тесто из чашки. Ржаную муку «Первач» разболтать жидко с квасом и этим смазать хлеб, после чего посадить в печь выпекать. При употреблении ржаной муки обращать внимание, чтобы она не была затхлая и не имела бы горького вкуса.

Готовый хлеб, вынутый из печи, смазать другим составом. Взяв темную патоку, влить в нее хлебный квас, вскипятить и влить приправу: квас, размешанный с картофельной мукой. Перемешать и довести до кипения. Получится жиденький кисель, и им смазывать горячий хлеб. Готовность хлеба узнается по его легкости и по твердости нижней корки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОЛОДОВОЙ ЗАКВАСКИ

Закваска солодовая изготавливается следующим образом: берем две части зерна пшеницы (2 стакана) и одну часть ячменного (1 стакан), замачиваем в воде на сутки. Затем выкладываем на противень и оставляем на двое суток для проращивания. Когда появятся ростки, пропускаем проросшее зерно через мясорубку, потом добавляем 3 стакана муки и 1/2 стакана сахара и разбавляем водой до густоты сметаны и, постоянно помешивая, чтобы не подгорало, варим в течение часа, затем оставляем на сутки в тепле. Полученная закваска хранится в холодильнике.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА

Чтобы приготовить тесто для выпечки хлеба, пирогов и оладий, а также прочих сдобных изделий из муки,

нам необходимо получить хотя бы совсем маленький кусочек теста или опары, изготовленной на этой закваске. Потому что размножить эту крошку очень быстро можно до любых количеств.

Для этого мы добавляем на один объем теста или опары два-три объема воды и размешиваем в ней этот кусочек теста, затем добавляем муки и доводим до густоты сметаны и оставляем в тепле на несколько часов до появления множества пузырьков на поверхности. Это и есть опара, которая является основой для выпечки. Затем снова добавляем два-три объема воды и муки и снова оставляем до явных признаков квашения — и так до получения нужного нам количества опары.

Когда мы размножили опару, мы можем отделить от нее часть — пол-литра, литр или более по потребности — для следующего замеса и поставить для сохранения в прохладное место, холодильник.

В оставленную для выпечки опару добавляем муку и доводим тесто до необходимой нам густоты. Если выпекаем хлеб, то надо сразу тесто разложить по формам и оставить его подходить прямо в них. Когда тесто поднимется и увеличится в объеме в полтора — два раза, то можно формы поместить в духовку или печь. Прекрасно выпекается хлеб даже на сковороде, только огонь надо сделать самый малый, в лепешку из теста потоньше (1—2 см), и прикрыть сковороду крышкой, но не совсем плотно, чтобы отходили водяные пары. В процессе выпечки хлебов на сковороде надо их раз-другой перевернуть для того, чтобы тесто не подгорало и одновременно пропеклось внутри. Время выпечки определяется опытным путем.

Для выпечки оладьев тесту надо дать постоять после добавления муки; надо стараться не «взбивать» его при использовании, то есть не перемешивать, а брать аккуратно и выкладывать на сковороду. Тогда выпечка будет особенно пышная.

Сохранять закваску можно и в виде теста в холодильнике, тогда перед употреблением тесто размельчить на кусочки и размешать в воде. Затем добавить муку и оставить до появления пузырьков и поднятия их на поверхность опары. Далее все делается по прежде указанному порядку.

У меня хлеб чистый, квас кислый,
ножик острый, отрежем гладко,
поедим сладко.

•
Едим хлеб тройкий: черный, белый и всякий.

•
Ты молодец, и я молодец:
возьмем по ковриге за конец.

Русские пословицы





ПИРОЖНЫЕ

БУЛОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ «ШМАН»



Яичные белки — 8—10 шт.; сахарный песок — 400 г; вода — по усмотрению.

Сахар высыпать в кастрюлю, влить воду так, чтобы сахар был кашицей, и поставить варить на хороший огонь. Когда закипит, начинать взбивать белки*. Если яйца старые, возьмем 10 белков, если свежие — 8. Когда сахар доварится до пробы (о пробе сказано ниже), его надо влить в крепко сбитые белки. Вливать надо так: один должен продолжать взбивать белок, а другой — лить сахар тонкой струей. Когда сахар влит, вынуть венчик, отряхнуть и, собрав шумовкой с

* Взбивать белки надо проволочным венчиком. После взбивания сливок венчик надо как можно лучше промыть в горячей воде и затем ополоснуть в холодной. Так же поступить и с посудой для взбивания белка.

краев белок, еще раз промешать массу. «Шман» готов, можно приступить к его разделке.

Если при взбивании белка, взятого от свежих яиц, он начнет становиться крупинками, тогда всыпать немножко сахарного песка и продолжать взбивать — от этого белок будет опять гладким.

О ПРОБЕ САХАРА ДЛЯ «ШМАНА»

Сахар кипятить на хорошем огне до тех пор, пока не доварится до пробы. Проба узнается так: взяв ложечкой кипящий сахар, влить его в посуду с холодной водой. Если сахар мнется и чуть ломается, или проще сказать, можно из него скатать «крепкий» на ощущение шарик — то он готов.

Готовность сахара можно определить по-другому: взяв сахар на чайную ложечку, подуть на него сильно или махнуть ложкой на воздух. Если при этом сахар полетит пузырями или тонкой лентой, то это также означает его готовность.

Когда сахар закипит, края кастрюли надо обтереть мокрой тряпкой, чтобы не было крупинок сахара. В противном случае сахар, когда будет готов, может засахариться, то есть сделаться кусочками и стать негодным для употребления.

О РАЗДЕЛКЕ «ШМАНА»

Взять тонко испеченный слой бисквита, смазать его вареньем, а поверх варенья выложить приготовленный «шман» и разровнять ножом гладко по бисквиту. «Шман» на бисквите должен быть вышиной 4—5 см. Затем посыпать сахарной пудрой и поставить в печь

подрумьяниться. Вынув из печки, нарезать сначала полосками, а потом порционно, каждый раз обмакивая нож в посуду, наполненную крутым кипятком.

«ИТАЛЬЯНЦЫ»

Испечь бисквитные «буше», то есть лепешечки величиной чуть больше серебряного рубля*. На эти лепешечки высадить «шман» из корнета высокими кучечками, снизу широкими, кверху сужающимися, остроконечными. Можно высадить просто шариками. А можно нарезать бисквит четырехугольной или продолговатой формой и высадить на него «шман» разными фигурами: грушей, палочками и прочими, по желанию. Дать подсохнуть и тогда заглазировать в помадку так: помадку немного подогреть, чтобы она была не очень горячая и жидкая. Приготовленное пирожное опускать в приготовленную помадку до половины. Вынуть, подчистить снизу подтеки и подавать к столу.

ТАРТАЛЕТЫ СО «ШМАНОМ»

Приготовить из песочного теста тарталетки, испеченные в маленьких зубчатых формочках. В каждую испеченную формочку положить варенье, по желанию, а поверх варенья выпустить из корнета «шман». Сверху посыпать пудрой и поставить в печь подрумяниться. Когда будет готово, подавать к столу. Эти же тарталетки со «шманом» можно оглазировать в помадку. Тогда уже не надо их посыпать пудрой и ставить в печь, а прямо начинать глазировать.

* См. сноску на с. 77.

ПОЛЕНО ИЗ «ШМАНА»

Взять тонко испеченный слой бисквита и отрезать от него длинную полоску. Смазать вареньем, потом положить «шман» и разровнять ножом вдоль полукругом, чтобы получился вид полена. Затем подогреть помадку, чтобы она была негустая и теплая, и облить ею приготовленное полено. Обровнять помадку ножом, то есть подмазать там, где ее нет, и, подчистив то, что стекло на стол, дать постоять и застыть. Затем начать резать порционно, обмакивая нож в горячую воду и вытирая о мокрую, смятую комком, бумагу.

БЕЗЕ

Приготовить шман по тому же рецепту. Когда шман заварен и совсем готов, добавить в него еще 200 г сахарной пудры. Размешать шумовкой, аккуратно проводя ею сбоку по дну и сверху как бы завертывая. Потом дать немного времени постоять.

Затем приступить к разделке так: взять дощечку, застелить бумагой и намочить ее водой. Приготовленную массу брать с края посуды столовой ложкой и выкладывать на бумагу рядами, продолговатыми кучками, делая сверху вдоль гребешок. Массу брать так, чтобы каждый раз ложка была полной, с верхом. При навыке выходят очень красивые фигурки.

Потом эту доску с безе посадить в печь, жар должен быть легкий, в печке они немного поднимутся и зарумянятся. Когда на безе образуется твердая корочка, они готовы. Вынуть безе из печки и снять с доски, положив их на стол низом вверх. Дать немного обсохнуть и тогда уже начать складывать две половинки

вместе. Безе готово. По желанию безе можно подкрасить жженым сахаром или пищевым красителем, всыпав его вместе с сахарной пудрой.

ТУРОНЫ — СУХОЕ ПИРОЖНОЕ

Это то же самое безе, но разница в том, что безе высаживается на доску, покрытую мокрой бумагой, и как только сверху появится корочка, вынимается из печки. При этом сырость снизу не дает безе усыхать и при складывании двух половинок в середине получается крем.

А туроны, наоборот, высаживаются ложкой или из корнета прямо на железный лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, и сажаются в печь. Жар должен быть самый легкий. На листе безе пропекается кругом, снизу и сверху, и в легком жару просушивается насквозь. Получается совсем сухое пирожное. Перед посадкой в печь сверху можно посыпать пинолями, рубленным или шинкованным миндалем, кедровыми, грецкими орехами или фисташками.

Подкрашивается также по желанию жженым сахаром, порошком какао, шоколадом или любым пищевым красителем.

ГУСЬ

Раскатать песочное тесто четырехугольником и выпекать до половины готовности. Вынув из печи, дать остыть, потом положить какое-либо густое варенье и размазать ножом по всему тесту. Можно прожарить для этого клюкву или крыжовник сухим сахарным песком. Сверху покрыть тонким слоем бисквитного теста, стараясь при этом гладко размазать тесто

ножом. И поставить в печь выпекать до полной готовности. Когда кругом хорошо зарумянится, вынуть, дать остыть и нарезать порционно. Сверху можно посыпать сахарной пудрой.

О ПРИГОТОВЛЕНИИ ЖАРЕННОЙ КЛЮКВЫ И КРЫЖОВНИКА



Ягоды — 400 г; сахарный песок — 400 г.

Клюкву или спелый крыжовник перебрать от мусора, промыть в воде, положить ягоды в кастрюлю и всыпать сахар. Поставить на хороший огонь и прожарить. При этом ягоды надо помешивать лопаткой, чтобы не пригорели. Воды прибавлять не надо ни капли. От жара ягоды дают свой сок, сахар тает, сок испаряется, и приготовляемая масса доходит до нужной густоты.

Полученная масса употребляется для пирожного «Гусь».

Можно так же прожаривать малину, морошку и вишню.

ЯБЛОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ

Слоеное тесто раскатать тонко и выпечь так, чтобы было наполовину не допечено, сыроватое. Положить на него тонко нарезанные ломтики яблока, посыпать их сахарным песком и порошком корицы, а сверху накрыть так же тонко раскатанным слоеным тестом. Верх смазать яйцом и обыкновенной вилкой провести полосы вдоль и поперек так, чтобы у вас получился на тесте рисунок клеткой. Затем посыпать крупным сахарным

песком, проткнуть в нескольких местах вилкой и посадить в печь выпекать до подрумянивания.

Проколы вилкой делаются для того, чтобы в печке тесто не поднималось пузырем, а лежало бы гладко.

Когда яблочное пирожное готово, дать ему остыть и тогда нарезать порционно.

АЛЕКСАНДРОВСКОЕ ПИРОЖНОЕ

Песочное тесто раскатать тонко по размеру железного листа или по потребности и посадить в печь выпекать до подрумянивания. Когда будет готово, вынуть из печки и дать остыть. Затем немного пропитать жидким сиропом и поставить опять в печь немного подогреть. Потом все песочное тесто разрезать по толщине на две равные половины. На одну половину положить какое-либо варенье, размазать гладко ножом и накрыть другой половиной, прижав руками, чтобы плотно склеилось.

Подогреть помадку, чтобы она была не очень горяча и не густа. Помадкой облить песочное пирожное, быстро размазать и разровнять ножом по всему пирожному. Дать постоять и остыть, и тогда нарезать порционно. Пирожное готово.

Александровское пирожное можно по желанию глазировать белой и цветной помадкой, крем-брюле и шоколадной крошкой.

КРЕМ ЗАВАРНОЙ ДЛЯ ПИРОЖНОГО



Молоко цельное — 600 мл; сахарный песок — 200 г; яйца — 6 шт.; мука крупчатка — 50 г; ванильный сахар — 1 пакетик.

Молоко вскипятить с ванилью. Яйца разбить в другую посуду и всыпать туда сахар и муку, и вымесить все вместе. Затем вливать постепенно горячее молоко и размешивать. Когда все молоко будет влино, тогда поставить проварить на хороший огонь. При этом надо старательно мешать проволочным венчиком или лопаткой, чтобы не пригорело. Когда масса сильно загустеет, она готова, и надо из кастрюли переложить ее в другую холодную посуду и остудить.

Этот крем употребляется для фаршировки разных пирожных: заварных эклеров, песочных и слоеных тарталет, бисквита, а также и прочих сортов.

ПИРОЖНОЕ «СТРИЖКА»

Слоеное тесто раскатать по размеру листа очень тонким, как бумага, слоем, сделать проколы вилкой, чтобы тесто не пузырилось в печке, и поставить выпекать до сильной румяности. Когда будет готово, разрезать вдоль на три или четыре полосы, неровные концы обрезать и эти обрезки порубить ножом. Потом, взяв одну полосу, промазать ее заварным кремом и накрыть другой полоской. Верх второй полоски опять смазать кремом и наложить на нее следующую полоску. Так поступать со всеми полосками. Последнюю, верхнюю полоску, так же промазать кремом и засыпать рублеными крошками. Затем нарезать порционно, засыпать сахарной пудрой и подавать к столу.

БИСКВИТНОЕ ПИРОЖНОЕ

Испечь бисквит. Он готовится так: застелить железный лист бумагой, положить на него бисквитное

тесто, тонко размазать ножом и выпечь до готовности. Вынуть из печки, снять бисквит с листа, перевернув лист на стол. Снять бумагу, и бисквит готов.

Бисквит разрезать вдоль на равные полоски и склеить вместе по две штуки, смазав каким-либо вареньем или кремом.

Склеенные полоски пропитать сверху жидким сиропом с добавлением какого-либо вина. Затем смазать полоски вареньем или рубленым цукатом, а сверху лопаткой набрызгать полосками помадку. Помадка должна быть подогрета, не очень горячая и не густая. Когда помадка застынет, нарезать порционно и подавать к столу.

Сверху делается разная отделка, ее видов очень много. Все зависит от знания и искусства хозяйки. Полоски можно посыпать рубленым жареным миндалем, рублеными фисташками и прочими орехами, положить по кусочку цуката.

Сверху бисквитные полоски можно украсить кремом из корнета, например, края и середину, а между кремом положить варенье.

Бисквитные полоски, нарезанные порционно, можно обмакнуть в помадку разных цветов.





ГОТОВИМЯСЯ К ПЯСХЕ

КУЛИЧ ПАСХАЛЬНЫЙ, РЕЦЕПТ № 1



Мука мягкая и крупчатка — 1 кг; масло сливочное — 400 г; яйца — 12 шт.; молоко — по потребности; сахар — 300 г; дрожжи — 50 г; соль по вкусу; ванильный сахар — 1/2 пачочки; цукаты дыни и апельсиновых корок — 200 г; синий изюм — 200 г.

Поставить опару. Вылить стакан теплого молока в посуду, положить дрожжи, размешать, всыпать муку и замесить не очень крутое тесто, поставить его подняться. Остальную муку высыпать на стол, сделать посередине ямочку, положить разбитые яйца и влить теплого молока по потребности. Замесить крутое тесто и растерать руками, чтобы оно было гладкое. Потом всыпать сахар, соль и ваниль и опять растерать руками и прихлопывать тестом об стол. Когда тесто

станет гладкое, положить поднявшуюся опару, тщательно размешать и положить в него хорошо размятое масло. Смешать вместе, соскоблить все приставшее к столу тесто и еще раз промесить. Тесто готово. Положить его в чистую посуду и поставить в теплое место подняться. Когда поднимется, промять его и дать еще раз подняться. Когда поднимется второй раз, положить очищенный от веток изюм и сухие и мелко шинкованные цукаты, перемешать и вынести на холод. Когда поднимется в третий раз, можно раскладывать его по формам.



Изюм синий для кулича должен быть очищен от веток.

Формы для кулича берутся железные круглые гладкие. Если формы новые, их надо прогреть в жаркой печи, а потом протереть тряпкой с маслом. После этого остудить на холоде и густо смазать маслом; на дно положить бумажный кружок, тоже хорошо промасленный.

Какой бы форма ни была величины, наполнять ее тестом только на одну треть. Когда тесто разложено по формам, поставить их в теплое место подниматься. Когда тесто поднимется не до конца формы, тогда верх смазать яйцом, посыпать по желанию шинкованным миндалем и поставить в печь выпекать. Если предполагается отделка сахаром, то ни смазывать, ни посыпать его не надо. Жар печи должен быть средний: тесто имеет много сахара и от сильного жара пригорит. Готовность кулича узнается лучинкой*. Воткнуть ее в середину и посмотреть, если тесто не пристало, то кулич готов.

* См. сноску на стр. 10.

Достать его из печи, аккуратно отделить ножом от краев формы и вынуть.

Отделка кулича

Испеченный кулич можно украсить специальным сахаром для рисования или помадкой.

КУЛИЧ ПАСХАЛЬНЫЙ, РЕЦЕПТ № 2



Цельное молоко — по потребности; масло сливочное — 200 г; яйца — 4 шт.; сахар — 200 г; мзюм киш-миш — 100 г; соль — по вкусу; мука крупчатка и мягкая — 1 кг; дрожжи — 50 г; цукаты — 100 г; кардамон — 6 шт.

В один стакан подогретого молока положить дрожжи, размешать, всыпать муку и замесить не очень крутое тесто. Дать ему подняться. Остальную муку высыпать в чистую посуду, положить растопленное масло, яйца, соль, сахар, кардамон и, добавив молока, замесить крутое тесто. Выбить его, чтобы было гладкое, и тогда положить поднявшуюся опару, хорошо размешать и поставить в теплое место подняться. Когда тесто поднимется, осадить его и дать еще раз подняться. Затем положить изюм и шинкованные цукаты, размешать и вынести на холод, чтобы тесто остыло. Теперь можно приступить к разделке: разрезать тесто на куски желаемой величины и, подсыпав на стол муки, скатать из них круглые куличи. Положить их не близко друг к другу на железный лист, насухо смазанный маслом (жирно листы смазывать нельзя, потому что тогда тесто будет расплываться). Дать им подняться в теплом месте. Когда поднимутся, смазать верх яйцом и посыпать миндалем те, которые не пойдут под отделку сахаром. Поставить в печь и выпекать до готовности.

КУЛЧУ ПАСХАЛЬНЫЙ, РЕЦЕПТ № 3



Цельное молоко (или вода) — 0,5 л; масло сливочное — 300 г; яйца — 6—8 шт. (в зависимости от размера); мука — 1,5 кг; дрожжи свежие — 100 г (если использовать сухие дрожжи — 30 г).

Сначала замешать опару в большой кастрюле. Для этого взять всю норму дрожжей, 2—3 столовых ложки сахара, половину муки и молоко по рецепту. Развести в теплом молоке дрожжи с сахаром, высыпать муку и замешать тесто, чтобы оно получилось такой густоты, как для оладий, оставить подходить минут на 40—60. За это время опара должна увеличиться в объеме в несколько раз.

Затем добавить подготовленную сдобу — растопленное масло и взбитые яйца, сахар и досыпаем остальную муку. И усердно вымешивать минут 15 сначала в кастрюле, а потом на столе или на большой деревянной доске. Тесто должно быть маслянистым и однородным.

Затем снова положить тесто в кастрюлю и оставить на 2 часа, периодически обминая, т. е. поднявшееся тесто приминать и снова месить, выпуская из него скопившийся в процессе брожения углекислый газ и заставляя дрожжи бродить дальше. Обминать тесто нужно по 5—10 минут. Это лучше делать каждые 30—40 минут. Общее правило: чем больше дрожжей в тесте, тем больше надо его обминать и месить. Во время второго обминания добавить наполнители. Последний раз нужно месить тесто уже на столе перед его

«разделкой» на нужные порции. Дать тесту подойти уже в формах для выпечки.

Чем больше раз обминать тесто, тем мельче будут поры в готовом изделии, тем равномернее оно пропекается, тем лучше выглядит мякиш.

БАБА ПОЛЬСКАЯ

Приготавливается из того же куличного теста, только форма для выпечки используется другая — высокой тумбой. Ее также следует смазать маслом, положить в нее тесто, и дать ему подняться, после чего выпекать. Приготовление и отделка — те же самые, что и у куличей.

Из булочного теста получается баба польская булочная, из кондитерского теста — кондитерская.

САХАР ДЛЯ РИСОВАНИЯ

Сахарный песок пропустить через кофемолку. Затем отделить от яиц белки в стакан и всыпать приготовленную сахарную пудру, перемешать всё маленькой лопаточкой. Белок с пудрой густо замесить и хорошо вымесить, чтобы масса была белая, густотой, как сметана. Проверить густоту можно, подняв ее на лопаточку: надо, чтобы она держала форму, стояла бы горкой и не расплывалась. В готовый сахар прибавить несколько капель лимонного сока, размешать — и можно начинать рисовать.

Для рисования удобно использовать кондитерский шприц или свернутый из бумаги кулечек с отрезанным кончиком — корнетик.



АРТОС

РЕЦЕПТ № 1



Мука крупчатка — 400г; мука мягкая — 800г; сахар — 1 столовая ложка; дрожжи — 100г; соль — по вкусу; вода — по потребности.

В два стакана теплой воды положить дрожжи и размешать. Всыпать муку и замесить опару, чтобы тесто было не очень крутое, и дать подняться в теплом месте. Когда опара поднимется, влить в нее три стакана теплой воды, положить столовую ложку сахара, соль по вкусу и всыпать муку (на каждые две части мягкой муки примешивать одну часть крупчатки), замесить крутое тесто и дать ему хорошо подняться.

Поднявшееся тесто выложить на стол, прибавить муки и мять руками, часто переворачивая. Затем, когда тесто будет достаточно крутое и не будет прилипать,

месить его, вминая правым локтем и налегая всем корпусом. Тесто должно получиться совершенно кругое и гладкое.

Готовое тесто скатать шаром, аккуратно, чтобы нигде не было ни одной складочки, а было совершенно гладкое. Скатанный шар немного прижать и разгладить ладонью, чтобы он принял форму хлеба. Положить его на железный лист, сухо смазанный маслом, накрыть тряпкой от обветривания и поставить подняться на печку или на полку, где воздух очень теплый. Дождаться полного подъема, после чего можно сажать в печь. Когда хлеб кругом зарумянится, вынимать, готовность определять на вид — протыкать ни лучинкой, ни чем другим нельзя.

Вынув из печи, накрыть тряпкой, чтобы верх не потрескался, и дать остыть.

Раньше готовый артос отдавали живописцу-позолотчику. Покрыв его золотом, он изображал посередине Воскресение Христово; кругом образа Воскресения шел круг серебряной лентой, на которой ярко-красной краской, славянскими буквами, было написано два раза: «Христос Воскресе» и кругом, по золоту, изображались Ангелы — головки с крылышками.

РЕЦЕПТ № 2



Мука крупчатка — 300 г; орехи жареные — 100 г; сахар — 400 г; яйца — 18 шт.

Каленые орехи — фундук, грецкие или какие-либо другие — очистить от скорлупы, поджарить и все, за исключением грецких орехов, протереть через решето, чтобы отстала вторая кожа. Тогда отвесить по

рецепту 100 г орехов и мелко истолочь в ступке, прибавив немного желтков. Затем положить их в сахар, размешать и постепенно прибавлять желтки, немного подкрасив их жженым сахаром, и взбивать. В остальном поступать по рецепту о приготовлении медового бисквита.



Для любых орехов из 400 г неочищенных получится чистого зерна 150 г. Это нужно иметь в виду при расчете продуктов.

Хоть хлеба краюшка
да пшена четверушка,
от ласкова хозяина и то угощенье.

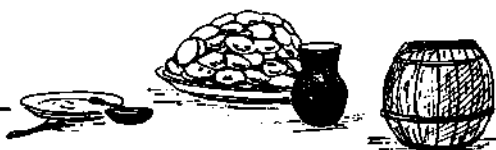
•
Хлеб-соль со стола не сходит.

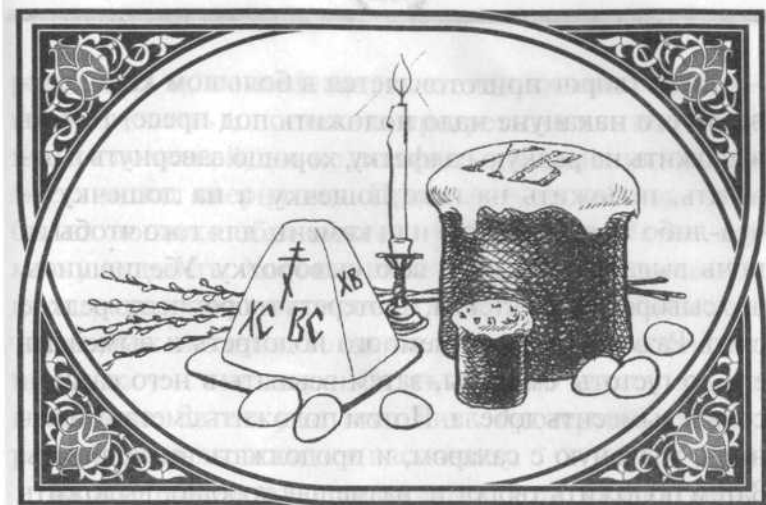
•
Что поставят, то и кушай,
а хозяина в доме слушай!

•
Хлеба ни куска, так и в тереме тоска,
а хлеба край, так и под елью рай.

•
Много есть — невелика честь.

Русские пословицы





ПАСХА

ОБЩИЕ ПРАВИЛА

Для пасхи следует брать: творог свежий, не кислый на вкус; масло сливочное, и не горькое на вкус; сметану свежую, не кислую и не горькую на вкус.

Коринку и изюм предварительно очистить от веток и мусора, промыть в теплой воде и, откинув на сито, дать стечь воде. После этого разложить на железном листе, покрытом бумагой, и поставить на печку сушить.

РЕЦЕПТ № 1, ПАСХА ЛУЧШАЯ



Творог — 400 г; сахар — 200 г; сливочное масло — 200 г; сметана — 50 г; ванильный сахар — 1 пакетик; коринка — 50 г; соль — по вкусу.

Если творог готовится в большом количестве, то его накануне надо положить под пресс, то есть выложить на редкую салфетку, хорошо завернуть и завязать, положить на него дощечку, а на дощечку — что-либо тяжелое: гирю или камень, для того чтобы за ночь выдавить из него всю сыворотку. Убедившись, что сыворотка вся стекла, протереть творог через редкое сито. Размять масло и немного подогреть и вымешать его до густоты сметаны, затем всыпать в него сахар и соль и вымесить добела. Потом положить сметану и ваниль, толченую с сахаром, и продолжать вымешивать. Затем положить творог и, размешав хорошо, выложить в пасочницу.

Пасочницу нужно предварительно тщательно вымыть, сложить, связать веревочкой и стенки пасочницы обложить мокрой белой тканью. Тогда уже положить в нее приготовленную массу, выставить на холод и дать постоять один час.

При выкладывании приготовленной массы в пасочницу, нужно ею постукивать об стол, чтобы масса плотнее улеглась и рельефнее получился бы рисунок формы.

РЕЦЕПТ № 2, ПАСХА СДОБНАЯ



Творог — 400 г; сметана — 100 г; сливки густые — 150 г; сливочное масло — 200 г; сахарный песок — 200 г; ванильный сахар — 1 пакетик; яйца — 1 шт.; коринка — 50 г; соль — по вкусу.

Творог, если порция большая, тоже надо положить под пресс, а маленькую порцию можно и без пресса. Творог протереть через редкое сито, затем всыпать в кастрюлю сахар с ванилью, разбить туда яйцо,

размешать и, помешивая, постепенно вливать сливки. Размешать и поставить прогреть на плите, помешивая лопаткой, но не доводить до кипения, иначе масса может свернуться. Прогреть нужно так, чтобы на лопатке образовался густой налет. Затем эту массу остудить. Хорошо размять масло, немного его подогреть, вымешать лопаткой, чтобы оно было густотой, как сметана. Тогда влить в него приготовленную массу и сметану и опять хорошо вымешать до гладкости. Затем уже положить протертый творог, размешать и выложить в пасочницу.

В пасочницу нужно положить мокрую белую ткань, и когда наложите творог, то концами оставшейся ткани накрыть его и положить на творог что-нибудь тяжелое в качестве пресса. Выставить на холод на несколько часов.

Эту пасху надо держать на холоде. И после розговенья держать ее в комнате нельзя, потому что от большого количества сдобы она в тепле скоро портится — киснет.



В первые два сорта пасхи за №№ 1 и 2 можно добавить мелко порубленные цукаты дыни, апельсиновых или лимонных корок и прочих фруктов, а также синий изюм, изюм «киш-миш» и коринку.



РЕЦЕПТ № 3, ПАСХА ПРОСТАЯ

Творог — 400 г; толченый сахарный песок — 100 г; сметана — 50 г; соль — по вкусу.

Творог протереть через редкое сито. Положить в него сахар, сметану, соль и все вместе смешать и выложить в приготовленную пасочницу. Дать постоять, и пасха готова.

ОБ ОТДЕЛКЕ ПАСХИ

Красиво отделать пасху можно цукатами разных фруктов и изюмом. Можно по желанию отделать и розовым цветом так: взяв 200 г сливочного масла, размять его и подогреть, всыпать в него 100 г протертого творога и 500 г сахарной пудры, и все вместе вымешать до гладкости. Можно положить пищевой краситель, чтобы получить желаемый цвет, и этой массой украсить из корнета с помощью кондитерского шприца пасху. На четырех сторонах пасхи вывести буквы: ХВ или какой-либо рисунок, по желанию.

Можно приготовить шоколадную пасху. Для этого надо добавить порошок до нужного цвета. Соединить его с куском сливочного масла, растопить на плите, потом положить в творог и размешать.

Красна дорога ездоками, а обед — едоками.

У нас на Руси прежде гостю поднеси.

Русские пословицы





ПРОСФОРЫ

ПРОСФОРА* (греч. — «приношение»). В древности — приношения христиан, лучшая часть которых служила для Евхаристии, остальное употреблялось для вечери любви (агапы), после литургии. После обособления литургии от вечери любви название «просфора» сохранилось лишь за хлебом, употребляемым для совершения литургии. Этот хлеб обычно имел сплюснутую круглую в плане форму с оттиснутым на нем изображением Креста. Позже при Кресте появилась надпись ИС ХС НИ КА (Иисус Христос Победитель), схожая с надписью на знамени святого Константина Великого, но более древняя, чем последняя.

В Русской Православной Церкви в настоящее время употребляются просфоры, состоящие из двух соединенных между собой круглых частей, верхней и нижней, «в ознаменование того, что Иисус Христос, в своем ипостасном соединении имея два естества, Божественное и человеческое, чрез посредство сей просфоры в таинственном священнодействии Евхаристии приносится

* Печатается по: Настольная книга священнослужителя. Свято-Успенская Почаевская лавра, 2003. Т. 4. С. 753—755.

Предвечному Отцу в жертву о Небесных и земных. На просфору, как Крестной Жертве, возносимой в Пренебесный Жертвенник, постановлено Церковью напечатлеть Крест с именем Иисуса Христа и словом НИКА, означающим победу Христову» (И. Дмитриевский. Историческое, догматическое и таинственное изъяснение Божественной литургии). Такая печать на просфоре Русской Церкви утверждена Большим Московским Собором 1667 года.

Печать на просфоре бывает или круглая, или четырехугольная. Четырехугольная печать и часть, называемая Агнцем, таинственно изображает Божество и человечество Христа, Сына Божия. Для единоверческих храмов разрешается печать с восьмиконечным крестом. В некоторых храмах, особенно в монастырях, в виде исключения, допускается применение печати с изображением праздника, иконы или святого, особо чтимых в данной местности. Просфора с такими печатями обычно предназначаются для раздачи верующим, для совершения Божественной литургии не употребляются. Правда, имеются местные обычаи, когда частицу в честь Божией Матери на проскомидии вынимают из просфоры с Ее изображением.

Просфора приготавливаются из лучшей пшеничной муки, замешенной на чистой воде с добавлением соли и закваски из дрожжей, и выпекаются с чтением Иисусовой молитвы просфорницами — женщинами благочестивой жизни. Просфору в Русской Православной Церкви, по примеру первых христиан, пекут из квасного теста. «Хлеб квасный есть хлеб, как бы одушевленный через квас и истинно совершенный. Он показывает, что Слово Божие, совершенно нас ради, восприняло нашу плоть; Оно воплотилось, не изменив Своего естества, и со словесною и умною душою восприняло человечество; было совершенным Богом и совершенным Человеком, да и меня воссозидет всего... В хлебе квасном бывают три вещества, потому что душа наша трехчастна и в честь Троицы. Мука с закваской означают душу, вода — крещение, а соль знаменует ум и учение Слова, Который сказал ученикам: „Вы есть соль земли“» (Симеон Солунский). Мука, вода и соль, соединенные огнем, означают, что Бог весь соединился с нами и подает нам Свою помощь и содействие, а особенно то, что Он весь соединился со всем нашим естеством.

Нельзя употреблять совсем черствые или заплесневелые просфоры. Для Агнца удобнее брать просфору немного затвердевшую (испеченную накануне), нежели свежеспеченную, так как из первой легче вырезать святой Агнец и по освящении его удобнее раздроблять на частицы для причащения мирян.

На проскомидии, за которой готовится вещество для Евхаристии, употребляется в Русской Церкви пять просфор: из первой, большей, вынимается Агнец, из остальных четырех — частицы, знаменующие состав Церкви Небесной и земной, именно: из второй — в честь и память Пресвятой Богородицы, из третьей — в память святых, из четвертой — за живых членов Церкви, из пятой — за усопших. Кроме того, вынимаются также частицы и из подаваемых верующими просфор о здравии и упокоении с поминовением имен. Вынутые из просфор частицы в конце литургии погружаются в святую Чашу, при произнесении священником слов: «Отмый, Господи, грехи поминавшихся зде Кровию Твоею честною, молитвами святых Твоих». После этого просфоры являются святыми и благоговеино вкушаются верующими прежде принятия всякой пищи.

СТАРИННЫЙ СПОСОБ ВЫПЕЧКИ



Мука крупчатка — 1200 г; соль; дрожжи — 25 г; святая вода; вода.

Берут 1200 г муки высшего сорта (крупчатки). На дно посуды, в которой будет замешиваться тесто, наливают немного святой воды, высыпают 400 г муки, обливают кипятком (для придания просфоре сладости и стойкости против заплесневения) и перемешивают. После охлаждения в эту же посуду добавляют соль, разведенную в святой воде, и кладут дрожжи (25 г). Все тщательно перемешивают и после подъема (через 30 минут) добавляют оставшуюся муку (800 г) и снова все месят. После подхода (через 30 минут)

тесто выкладывают на стол, хорошо натирают, раскатывают скалкой листами нужной толщины, режут формами на кружки (для нижней части форма побольше), поправляют их руками, покрывают влажным полотенцем, затем сухим и выдерживают 30 минут. На меньшую, верхнюю часть, поставляют печать. Соединительные поверхности просфоры смачивают теплой водой, верхнюю часть накладывают на нижнюю, прокалывают обе части иглой, чтобы предупредить образование пустот. Затем просфоры ставят на противень и пекут в печи до готовности (малые — 15 минут, служебные — 20 минут). Готовые просфоры вынимают на стол, покрывают сухим полотном, затем мокрым, опять сухим и сверху чистым специально для этого приготовленным одеялом. Просфоры «отдыхают» час. Когда они станут мягкими и остынут, их убирают в корзины или другие вместители, куда ничего более, кроме просфор, не кладется.

Хлеб — дар Божий, отец, кормилец.

Русская пословица



СОДЕРЖАНИЕ



| | |
|---------------------------------------|-----------|
| ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ | 3 |
| Общие правила..... | 3 |
| О пряностях..... | 5 |
| Помадка для куличей, баб и булок..... | 5 |
| О жженом сахаре..... | 6 |
| О приготовлении железного листа..... | 7 |
| О смазывании листа воском..... | 7 |
| ВЫБОРГСКОЕ ТЕСТО | 8 |
| Выборгские крендели..... | 8 |
| Выборгские булки и формы..... | 9 |
| Кулич из выборгского теста..... | 10 |
| Штрицель..... | 10 |
| ФРАНЦУЗСКОЕ ТЕСТО | 11 |
| Французские булки..... | 12 |
| Сайки московские заварные..... | 13 |
| Столово-домашний хлеб..... | 13 |
| Булки из польского теста..... | 14 |
| БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ | 15 |
| Баранки..... | 15 |
| Баранки с тмином и маком..... | 16 |

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Сушки | 16 |
| Соломка | 16 |
| ЛЕПЕШКИ | 17 |
| Ржаные лепешки | 17 |
| Пеклеванные лепешки | 18 |
| ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО | 19 |
| Рецепт №1 | 19 |
| Рецепт № 2 | 21 |
| БИСКВИТНОЕ ТЕСТО | 22 |
| Бисквит | 22 |
| Бисквит «Медовый» | 26 |
| Ореховый бисквит по-немецки | 27 |
| Немецкий шоколадный кекс | 28 |
| МИНДАЛЬНОЕ ТЕСТО | 29 |
| Анисовое чайное печенье | 30 |
| Пале-де-дам | 30 |
| ТЕСТО | 32 |
| Слоеное тесто | 32 |
| Кисло-слоеное тесто | 35 |
| Слойка самая простая | 35 |
| КРЕНДЕЛИ «БИСМАРКСКИЕ» | 36 |
| Рецепт № 1 | 36 |
| Рецепт № 2, с корицей | 37 |
| Рецепт № 3 | 37 |
| РОЗОВОЕ ТЕСТО | 38 |
| Сайки молочные | 39 |
| КАЛАЧНОЕ ТЕСТО | 40 |
| Калачи | 40 |
| Московские лепешки | 41 |

| | |
|---|-----------|
| СУХАРИ | 42 |
| Московские сухари | 42 |
| Сливочные сухари | 43 |
| Плюшки и сахарные сухари | 43 |
| Лепешки испанские | 44 |
| Простые сухари | 44 |
| ВЕНСКОЕ ТЕСТО | 45 |
| Слойка | 45 |
| Венские сладкие булки | 46 |
| Баба ромовая | 47 |
| Маленькие бабы ромовые | 48 |
| ДРУГИЕ ВИДЫ ТЕСТА | 49 |
| Паштетное тесто | 49 |
| Тесто слобное для пирогов, кулебяк и пирожков | 50 |
| Кислое тесто | 51 |
| Гретье тесто | 51 |
| Заварное тесто | 52 |
| Тесто «Пат-брезе» | 53 |
| Тесто «Пат-дефиз» | 53 |
| БРИОШЬ | 55 |
| ГАРНИРЫ | 57 |
| «Лапша» | 57 |
| Гренки к бульону | 58 |
| Макаронные изделия | 58 |
| Клецки | 59 |
| Сырники | 59 |
| ХВОРОСТ | 60 |
| Цветы из хвороста | 60 |
| Пышки | 61 |
| БЛИНЫ | 62 |
| О блинах | 62 |
| О сковородах | 63 |

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Блины царские | 63 |
| Блины гречневые | 64 |
| Блины постные, рецепт № 1 | 65 |
| Блины постные, рецепт № 2 | 65 |
| Блины молочные | 65 |
| Блинчатые пирожки | 66 |
| Приготовление крошек | 67 |
| Неженки с творогом | 67 |
| Блинчики с вареньем | 67 |
| Блинчатый пирог | 67 |
| Суфле-панке и блинчики | 68 |
| ОЛАДЬИ | 69 |
| Рецепт № 1 | 69 |
| Рецепт № 2, оладьи яблочные | 70 |
| Рецепт № 3, оладьи постные | 70 |
| Рецепт № 4, оладьи постные | 70 |
| Рецепт № 5, оладьи медовые | 70 |
| Пышки простые | 71 |
| ПЕЧЕНЬЕ | 72 |
| Чайное печенье «Пасьянс» | 72 |
| Печенье «Сеш» | 73 |
| Печенье «Гольманское» | 73 |
| Десертные палочки | 74 |
| Желточное печенье | 74 |
| Желточные палочки | 75 |
| Лимонное чайное печенье | 75 |
| Песочное печенье из фундуков | 76 |
| Трубочки со сливками | 76 |
| О густых сливках | 77 |
| Мазурка | 77 |
| Печенье «Бисквит Ливадия» | 79 |

| | |
|--|-----------|
| ПРЯНИКИ | 80 |
| Медовое пряничное тесто | 80 |
| Медовые круглые пряники с миндалем | 81 |
| Лимонно-медовые пряники | 81 |
| Фефер-кухен | 81 |
| Мостачоны | 82 |
| Рашель медовая | 82 |
| Московская мостовая | 83 |
| Концервные пряники | 83 |
| О приготовлении сахара «Концерв» | 83 |
| Шоколадные пряники | 84 |
| Пряничные батоны «Друа» | 84 |
| Мятные пряники | 84 |
| Миндальные пряники | 85 |
| Лимонные пряники | 85 |
| Пряники из старого пирожного | 85 |
| ТОРТЫ | 87 |
| Кекс «Английский» | 87 |
| Рождественский торт галет | 88 |
| Зант-торт | 88 |
| О ПРИГОТОВЛЕНИИ ЧЕРНОГО ХЛЕБА | 90 |
| Приготовление солодовой закваски | 91 |
| Приготовление хлеба | 91 |
| ПИРОЖНЫЕ | 94 |
| Булочное пирожное «Шман» | 94 |
| О пробе сахара для «Шмана» | 95 |
| О разделке «Шмана» | 95 |
| «Итальянцы» | 96 |
| Тарталеты со «шманом» | 96 |
| Полено из «шмана» | 97 |
| Безе | 97 |
| Туроны — сухое пирожное | 98 |

| | |
|--|------------|
| Гусь | 98 |
| О приготовлении жареной клюквы и крыжовника... | 99 |
| Яблочное пирожное | 99 |
| Александровское пирожное | 100 |
| Крем заварной для пирожного | 100 |
| Пирожное «Стрижка» | 101 |
| Бисквитное пирожное | 101 |
| ГОТОВИМСЯ К ПАСХЕ | 103 |
| Кулич пасхальный, рецепт № 1 | 103 |
| Кулич пасхальный, рецепт № 2 | 105 |
| Кулич пасхальный, рецепт № 3 | 106 |
| Баба польская | 107 |
| Сахар для рисования | 107 |
| АРТОС | 108 |
| Рецепт № 1 | 108 |
| Рецепт № 2 | 109 |
| ПАСХА | 111 |
| Общие правила | 111 |
| Рецепт № 1, Пасха лучшая | 111 |
| Рецепт № 2, Пасха сдобная | 112 |
| Рецепт № 3, Пасха простая | 113 |
| Об отделке пасхи | 114 |
| ПРОСФОРЫ | 115 |
| Старинный способ выпечки | 117 |





РУССКИЕ ПОСЛОВИЦЫ:

Хочешь есть калачи — не сиди на печи.

Молитву твори, а муки в квашни
кладн.

Калачи принесется, а хлеб — никогда.

На Руси никто с голоду не умерал.

Никто с поста не умирает. Сыта не
сыта, а всегда весела.