

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	6	СОУСИ	
СУПИ ТА ДОДАТКИ		Розділ I. Гарячі соуси	143
Розділ I. М'ясні супи	13	Розділ II. Холодні соуси	147
Розділ II. Дефілядні супи	21	ГАРНІРИ	
Розділ III. Борщі	25	Розділ I. Овочі	153
Розділ IV. Овочеві супи	29	Розділ II. Гриби	169
Розділ V. Молочні, фруктові та холодні супи	35	Розділ III. Страви з круп та борошна	175
Розділ VI. Додатки до супів	41	Розділ IV. Яйця, омлети, налисники	183
ЗАКУСКИ		КОНСЕРВИ ТА ПРЯНОЩІ	189
Розділ I. Салати	51	ДЕСЕРТИ	
Розділ II. Закуски з риби	65	Розділ I. Десерти, запіканки, пудинги	199
Розділ III. Закуски з грибів	69	Розділ II. Випічка: пироги, булочки, кекси	207
Розділ IV. Паштети	73	Розділ III. Торти та мазурки	217
ОСНОВНІ СТРАВИ З М'ЯСА		Розділ IV. Тістечка та пряники	223
Розділ I. Яловичина	79	Розділ V. Конфітюри, варення, мармелад	233
Розділ II. Телятина	89	Розділ VI. Соуси до десертів	
Розділ III. Свинина	97	НАПОЇ	
Розділ IV. Баранина	105	Розділ I. Вина, пунші, наливки	247
Розділ V. Птиця	111	Розділ II. Лимонади, пиво, освіжаючі напої	265
Розділ VI. Дичина	121	Розділ III. Компоти	269
ОСНОВНІ СТРАВИ З РИБИ		СТРАВИ ДЛЯ ДІТЕЙ	275
Розділ I. Річкова та ставкова риба. Раки	131	СТОЛОВИЙ ЕТИКЕТ ВІД ОЛЬГИ ФРЕЙМУТ	287
Розділ II. Морська риба	137		

ПЕРЕДМОВА

Ця книга схожа на бездомне кошеня, яке тобі підкинули і вже від нього нікуди не дітися. Коли її вперше побачила, то вона викликала в мене схожі почуття: відповідальність, трепет, безмежну ніжність.

Мені цю збірку рецептів підкинула мама.

Якось вона привезла зі Львова щось загорнуте у ситцеву хустинку. Я розгорнула – книжечка: потріпана, без обкладинки, з пожовклими від часу сторінками. Було видно лише рік видання: 1937-й. Але ні автора, ні назви я так і не знайшла. Сторінки були наче примерзле листопадове листя. Я з острахом гортала. Здавалося, вони зараз перетворяться на порошок...

Це були переписи страв, написані польською мовою.

Як несподівано – початок минулого століття, а наші прабабусі їли артишоки, пили апельсиновий кисіль та годували діток, як я своїх.

Доступні та цікаво написані рецепти були такі практичні, що хотілося одразу взятися за пательню і почати готувати, накликати гостей.

– Мамо, що це?

– Це тобі Тетяна Франківна передала. Західноукраїнські рецепти. Книга з бібліотеки її родичів зі Старого Роздолу. Каже, вона може бути із закинутого палацу Жевуських-Лянцкоронських. Була пожежа, ці рецепти дивом уціліли.

Справді, обкладинка зовсім обвуглена. Тетяна Франківна Соболь була моїм завучем в школі, інтелігентна пані, яка викладала англійську мову.

Я переклала книжку в шухляду з одягом – вона була така травмована, що не наважилася поставити її на полицю з іншими книгами...

На деякий час про збірник рецептів забула, аж поки ми з командою не почали працювати над видавничим планом на рік.

Я показала колегам підкинуту книжечку. Може, таки дати їй нове життя?

Хтось з дівчат, гортаючи, вигукнув: “Ви це бачили?!”

І ми побачили крихітну записочку – жовту, наче заслаблу, написану від руки. Загублену серед сторінок.

Дорога Пані!

Так мало в житті зірок і світла,

Мало пісень, вітань і квітів.

Все більше смар і сумних тіней,

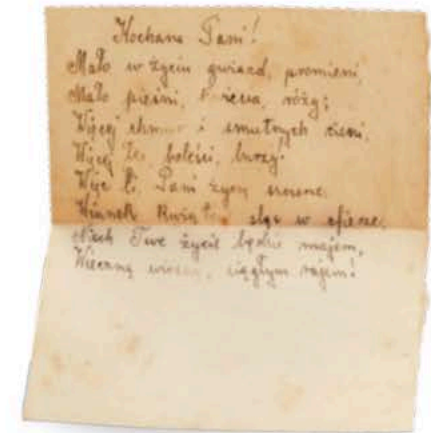
Є тільки сльози, хвороби та бурі.

Тому я Пані бажано щиро

Ї дарую вінок з травнд,

Хай він принесе для Пані

Вічну веслу і постійний рай.



СУПИ ТА ДОДАТКИ



Розділ I
М'ЯСНІ СУПИ

Розділ II
БОРЩИ

Розділ III
ОВОЧЕВІ СУПИ

Розділ IV
МОЛОЧНІ, ФРУКТОВІ
ТА ХОЛОДНІ СУПИ

Розділ V
ДОДАТКИ ДО СУПІВ

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



ОСНОВНІ СТРАВИ З М'ЯСА

Розділ I
ЯЛОВИЧИНА

Розділ II
ТЕЛЯТИНА

Розділ III
СВИНИНА

Розділ IV
БАРАНИНА

Розділ V
ПТИЦЯ

Розділ VI
ДИЧИНА

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

БАРАНИНА



СМАЖЕНА БАРАНИНА

М'ясо баранини очистити з жиру, намочити на годину у холодній воді, а потім добре відбити, трохи нашпигувати цибулею, натерти сіллю, покласти в каструлю. Додати масла або сала, кілька ложок води, під час смаження ще підняти час від часу воду. Коли баранина вже зарум'янена, зібрати з неї жир, додати до нього борошно, розмішане з водою або сметаною, полити цим соусом м'ясо і запікати ще хвилину. Потім м'ясо викласти на тарілку, а соус налити до соусника. Також добре перед смаженням змочити м'ясо оцтом, або замаринувати в оцті з келихом білого вина, цибулею, овочами, приправами та жменькою ялівцю.

СМАЖЕНА БАРАНИНА В ОЛИВКОВІЙ ОЛІЇ

Очищену з жиру баранину добре відбити, полити свіжою оливковою олією, поставити в холодне місце на два дні. Тоді нашпигувати перченим салом, посолити і запекти в духовці, поливаючи маслом, а перед подачею до столу ще полити сметаною.

БАРАНИНА, ТУШКОВАНА В СМЕТАНІ

Очищену від зайвого жиру та півок баранину намочити на кілька днів в оцтовому маринаді, прокип'яченому з приправами. Тоді м'ясо виийнати і запекти в духовці, покласти в каструлю, додати шматок масла, нарізану селеру, петрушку, цибулю, шматочки сала, кілька зернятко ялівцю, 1-2 ложки маринаду, в якому ця баранина замочувалася, і тушкувати на слабкому вогні, періодично перевертаючи. Коли м'ясо протушкується, посипати його зі всіх сторін борошном, тоді соус процідити і знову влити в каструлю, додати $\frac{1}{4}$ л сметани і тушкувати до готовності. Наприкінці можна додати цибулю шарлотку. Щоб соус занадто не випарувався, до нього слід часто доливати холодну воду.

БАРАНИНА АБО КОРЕЙКА, ЗАСМАЖЕНІ, ЯК КОЗУЛЯ

Взяти будь-яке м'ясо баранини або корейку (м'ясо з верхньої частини при хребті); виийнати ребра і кістку, очистити з жиру, півок, довести до кипіння в розведеному наполовину з водою оцті з доданими приправами і лавровим листям; охолодити, залити ним баранину на декілька годин. Потім баранину нашпигувати салом і запекти на деку, поливаючи спочатку маслом, а наприкінці сметаною. Соус процідити і подати в соуснику. М'ясо не повинно бути сухим.

ДОДАТКИ ДО СУПІВ



ТАПІОКА

Це бразильська каша, дуже смачна і корисна не тільки для дітей, а й для дорослих, особливо для хворих. На $\frac{1}{4}$ л киплячого бульйону всипати 2 чайні ложки каші і варити, поки каша не стане в'язкою.

МАКАРОНИ І ЛАЗАНКИ

На $\frac{1}{4}$ кг пшеничного борошна взяти 2 яйця, посолити і замісити дуже тверде тісто, потім тоненько розкочати його на кухонній дошці та залишити на кілька хвилин, щоб висухло. Тоді порізати на смужки або згорнути у валик і гострим ножом порізати тоненькими смужками на макарони або квадратиками на лазанки. Порізане тісто струсити, щоб висухло. Перед подачею до столу макарони чи лазанки вкинути у киплячу воду, варити 5-10 хвилин, а коли спливають наверх, відкинути на друшляк, полити холодною водою і, коли вода добре стече, покласти до супниці.

ІТАЛІЙСЬКА ЛОКШИНА

Якщо потрібно зекономити час, то слід використовувати італійську локшину. Італійську локшину треба купувати тонку, бо товста є несмачною. Її слід порізати на рівні шматки та вкинути в окріп. Після приготування викинути на друшляк та промити холодною водою.

Розділ VI

ДИЧИНА

**ЗАЄЦЬ**

Ретельно очистити цілого зайця і зробити в ньому надрізи таким чином, щоб м'ясо не було пошкоджене, а тільки відокремлене від кісток, та густо нашпиговувати солонною⁵. Масло засмажити на деку; коли воно почне рум'яніти, долити кілька ложок сметани, покласти зайця й регулярно його поливати, бо від цього залежить якість випікання. Якщо заєць молодий, його слід запікати протягом години, бо від тривалого запікання буде сухим. Коли заєць вже зарум'янений і спечений, долити до нього сметани, довести до кипіння кілька разів із цим соусом, а тоді полити ним зайця і викласти на тарілку; соус подати окремо в соуснику. Щоб заєць мав гарний блиск, перед викладенням на деку слід натерти його печінкою, а якщо заєць не зовсім свіжий, то можна до масла вичавити сік лимона і додати грудку цукру.

Зауваження: вік зайця визначається таким чином: якщо кігті на задніх ногах чорні, трохи шпичасті та гострі, то заєць є молодим. Якщо кігті старі, а особливо на задніх ногах вони сірі, то заєць буде несмачним. Свіжість зайця пізнається також по очам: якщо вони випуклі, то заєць недавно убитий, а якщо запалі, то він застрелений кілька днів тому.

⁵ Засолене про запас м'ясо (прим. ред.).