

Светлана Орлова

Назад, в будущее!

600 рецептов советской кухни



Светлана Орлова

**Назад, в будущее! 600
рецептов советской кухни**

«Издательские решения»

Орлова С.

Назад, в будущее! 600 рецептов советской кухни / С. Орлова —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-835996-5

Самые вкусные пирожки — те, что испекла ваша бабушка! А любимые котлеты — мамины! Хотите научиться готовить так, как это умеют ваши мамы и бабушки, когда из самых обычных продуктов создается непередаваемо вкусный обед? Тогда эта книга для вас, и вкус детства будет всегда с вами!

ISBN 978-5-44-835996-5

© Орлова С.
© Издательские решения

Содержание

Пирог «Веселые Ребята»	6
Булочки «Сдобные»	8
Домашние Вафли (из вафельницы)	9
Печенье «Орешки»	10
Конфеты «Коровка»	11
Самодельные Ириски	12
Пончики Творожные	13
Кексы Школьные	14
Коржики Молочные (как в школьной столовой)	15
Каша Рисовая (как в школьной столовой)	16
Омлет Школьный	17
Компот	18
Пирожные «Персики»	19
Кольцо Песочное с орехами	20
Язычки Слоёные	21
Трубочки из слоеного теста с кремом	22
Полоска с фруктовой начинкой	23
Рогалики с изюмом	25
Хворост	26
Пирожное «Картошка»	27
Сырники Творожные	28
Сочни Творожные	29
Сладкая Колбаса	30
Творожное Печенье	31
Леденцы на палочке «Петушки»	32
Мармелад из лимонада	33
Творожная запеканка (как в школьной столовой)	34
Макароны по-флотски	35
Советские котлеты	36
Цыпленок – табака	37
Мясо по-французски	38
Мясные тефтели «Ёжики»	39
Азу по-татарски	40
Мясо по-строгановски	41
Бигос со свиной	42
Гуляш из говядины	43
Шницель рубленый	44
Поджарка из свинины	45
Бифштекс с яйцом	46
Котлеты домашние	47
Котлета по-киевски	48
Жаркое по—домашнему	49
Конец ознакомительного фрагмента.	50

Назад, в будущее!

600 рецептов советской кухни

Светлана Орлова

© Светлана Орлова, 2016

ISBN 978-5-4483-5996-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Все мы родом из детства! Из той счастливой поры, когда деревья и сугробы были большими, а наши родители – молодыми и красивыми. И жили мы тогда в большой, красивой и сильной стране – СССР. С тех пор много воды утекло, много событий произошло в жизни каждого из нас – просто закончилась золотая пора детства и мы шагнули во взрослую жизнь со всеми её заботами и хлопотами. С нами остались воспоминания – и нам кажется, что во времена детства все было самое лучшее – и жили мы дружнее, и зимы были более снежные, и продукты натуральные, и страна у нас была самая великая, самая читающая в мире! Наверное, и тогда не все так просто было, как сейчас кажется с высоты прожитых лет нам, рожденным в 60-е, тем, кому пришлось жить в эпоху перемен

Воспоминания детства вызывают в душе ностальгию, а еще – у каждого из нас в памяти сохранился определенный вкус – помните, какие продавались вкусные булочки с маком по 5 копеек, лимонад «Буратино», какой вкусный омлет давали в школе, как пили в магазинах томатный сок по 10 копеек, а эскимо?! И только сейчас понимаешь, что наши мамы были настоящими волшебницами, а кулинария была магией, творчеством – ведь рецепты тогда особо не публиковались, их передавали из рук в руки и каждая хозяйка старалась удивить гостей, приготовив что-то новое, необычное. Ведь тогда мы не общались по мобильному телефону, а запросто ходили друг к другу в гости и не только по праздникам! Девчонки собирали рецепты, обменивались ими, в школе был такой предмет – домоводство, нас учили готовить, шить, вязать, делать генеральную уборку – словом, вести домашнее хозяйство... Как знать, быть может, именно это умение помогло нам и нашим семьям выжить, когда нашу страну и нас с вами закрутило в водоворот никому не нужных событий и с головой накрыла, как сейчас выяснилось, перестройка сомнительного качества? И мы выстояли, мы сохранили память, умение, сохранили те, из детства, простые и вкусные рецепты, чтобы сейчас вновь ими обменяться – ведь так хочется еще раз оказаться в детстве, вспомнить именно тот, особый, неповторимый вкус! Вкус детства... Вкус счастливой поры детей из СССР... Вы помните? Я – помню...

Всем, рожденным в СССР, а также их детям и внукам, посвящается.

Пирог «Веселые Ребята»

Во многих семьях 70-х лет хозяйки пекли вкусный пирог с необычным названием – «Веселые ребята». По большому счету, это были сдобные булочки, уложенные дружно на сковородку для выпекания, и в процессе приготовления спекшиеся воедино бочками. А внутри каждой такой булочки были вкуснейшие, крупные такие, драже «Лимонное», ну, или, в крайнем случае, кусочки мармелада. Лично мне с драже нравилось больше. А вот и рецепт:

Для теста:

Мука – 500 г

**Дрожжи – 40г (тех, советских), или 0,5 пакетика
быстродействующих**

Крупное яйцо – 2 шт

Молоко – 1 стакан (граненый), ну, или 200 мл

Сахар-песок (обычный, белый) – 100г

Крестьянское масло – 100г

Растительное масло – для смазки сковороды и обвалки булочек

Ванилин – на кончике ножа.

Для начинки:

**Найти в магазинах крупное драже «Лимонное»! Если не смогли,
купить мармелад и нарезать кубиками.**

А дальше все не просто, а очень просто: В теплом молоке разводим дрожжи, добавляем одно яйцо, сахар, ванилин и крестьянское масло. Все продукты должны быть комнатной температуры! Масло даже лучше предварительно растереть с сахаром и небольшим количеством молока в отдельной емкости, а потом смешать с основным количеством молока. Затем тщательно перемешаем полученную смесь. Потом по частям, не переставая мешать, добавляем муку и хорошо, тщательно вымешиваем тесто. Чем однороднее оно получится по составу, тем вкуснее получим продукт на выходе! Приготовили тесто, затем разделяем его на булочки (среднего размера, учитывая, что они увеличатся в объеме при расстойке теста и выпекании), потом начинается собственно колдовство: сделать углубление в каждой булочке, вложить вовнутрь одну конфетку драже «Лимонное», либо кубик мармелада, и аккуратно спрятать ее там, чтобы не было видно до поры до времени.

Затем каждую булочку надо «искупать» в масляной ванночке – просто на просто окунуть в растительное масло, налитое в отдельную чашечку, после этого дружно и плотно укладываем булочки в форму для выпечки. Для чистоты эксперимента, чтобы было совершенно похоже на то, «как в детстве» это должна быть сковорода, приспособленная к выпеканию, ну да ладно, ведь дрожжи «советского развеса», да и драже «Лимонное», сейчас тоже днём с огнем не сыскать...

Оставляем булочки в форме на расстойку минут на 45, пусть оно постоит и «подумает» над своей конечной задачей! После этого периода времени действуем: Духовку греем до 180 С, а затем достаем волшебную палочку... точнее, кисточку, взбиваем хорошо второе яйцо, и кисточкой аккуратно смазываем сверху все булочки, дружно поднявшиеся в форме. Все! Затем духовка примерно в течение 30—40 минут скучно выпекает наше творение, но по мере того, как неземной аромат распространяется по дому и домашние начинают «концентрироваться» на кухне, приходит понимание, что эксперимент удался.

Отключить духовку, приготовить плоское блюдо, налить в стаканы молоко или чай (кто что любит!), достать пирог «Веселые ребята» и аккуратно переместить его на блюдо. А дальше... просто отделяя булочки друг от друга, так же весело и дружно пить чай. На минутку закройте глаза: правда, похоже, как в детстве?

Булочки «Сдобные»

А вот еще один, похожий рецепт. Наверное, когда-то это был единый рецепт, но в процессе передачи друг другу он трансформировался, какой-то мудрой хозяйке пришло в голову его слегка видоизменить, просто булочки объединить в дружную семейку и ...получился пирог «Веселые ребята». А может быть, все было по-другому, но мне почему-то кажется, все так и было – правда, похоже на нас с вами?

Итак, булочки «Сдобные»:

Для теста:

Мука – примерно 600—700г

Молоко – 1 полный граненый стакан (это примерно 250 мл)

Дрожжи – 1 полная чайная ложка (имеются в виду быстродействующие)

Яичный желток – 4 штуки

Крестьянское масло – 150г

Сахар (простой, белый) – 100г

Ванилин – на кончике ножа

В теплом молоке развести дрожжи, к ним добавить по одной столовой ложке муки и сахара и отставить в сторонку минут так на 20, пока дрожжи не поднимутся «шапочкой». Как только дрожжи поднялись, приступаем к работе – добавляем к ним желтки и растертое с сахаром масло, а также сразу в тесто добавляем ванилин. Я не забыла напомнить, что продукты должны быть комнатной температуры? Колдуем дальше – по частям добавляем муку и тщательно вымешиваем тесто, не менее пятнадцати минут. Между прочим, я это пишу исключительно про «ручную работу», поэтому, если речь идет о 15 минутах – это тесто мы готовим «вручную», без постыдной помощи всяких миксеров!

В итоге получаем мягкое тесто и оно совсем не должно липнуть к рукам! Затем нашему тесту надо «отдохнуть» часок в теплом месте, а нам можно провести время с пользой —почитать, сделать маску, проверить уроки у ребенка, да мало ли дел у настоящей хозяйки! Затем мы включаем духовку, чтобы она разогрелась до 180С, и из теста формируем булочки – берем кусочки теста размером чуть меньше теннисного мяча и «скатываем» из него колобочки, укладываем их на смазанный маслом противень (либо на застеленный пекарской бумагой), и еще даем тесту, точнее, уже булочкам, отдохнуть минут 15. Этот процесс называется «расстойка». Все это время вы ходите кругами и вспоминаете сказку «Колобок», когда лиса ему говорила: «Колобок, колобок! Я тебя съем!»

Затем смазываете булочки желтком яйца и отправляете их в чрево печи... ой, духовки, на полчаса, может, чуть больше. За это время быстро накрываете на стол и зовете всех домашних насладиться вечерним чаем с непередаваемо вкусными, с потрясающим ванильным ароматом, горячими булочками.

Домашние Вафли (из вафельницы)

Кто помнит, когда в наших домах появились чудесные вафельницы? Помнится, они были двух видов – в одних рисунок был из идущих стройными рядами ямочек, а в других – в клеточку. У нас была такая вафельница, как сейчас помню, латвийская, с рисунком в клеточку. А какие рецепты вафель в ней пекли – помните? Доставайте с чердаков вафельницы, пеките вафли нашего детства и угощайте детей и внуков вкуснейшими трубочками с вареной сгущенкой (только, чур! Сгущенка также должна быть сварена самостоятельно! магазинная – это совсем не то... да и надпись, что сделана она по ТУ совсем не вызывает аппетита!)

Для теста:

Мука – 1,5 граненого стакана

Сахар – 1 граненый стакан

Яйцо – 4 штуки

Крестьянское масло, 1 пачка – 250 г (1/2 в тесто, 1/2 в крем)

Соль – на кончике ножа

Ванилин – на кончике ножа

Сода – 1/3 чайной ложки, гашенная уксусом

Предварительно требуется «сварить» сгущенку – банку сгущенного молока просто варить в воде в течение 2-х часов. В процессе надо следить, чтобы вода полностью покрывала банку. Затем банку остудить.

Рецепт приготовления вафельных трубочек с кремом из вареной сгущенки очень прост – включить в сеть вафельницу, и пока она разогревается, быстро приготовить тесто – смешать все ингредиенты, можно даже воспользоваться помощью миксера. Затем смазать поверхности вафельницы растительным маслом, и выпекать вафли, каждый раз выливая на поверхность 2 столовых ложки теста и прижимая верхнюю поверхность вафельницы к нижней. Далее, еще горячие вафли нужно быстро свернуть в трубочку, и, если любите повкуснее – наполнить их кремом из взбитой вареной сгущенки с крестьянским маслом. Для того, чтобы крем получился вкуснее – пишу специально для молодых хозяек – и масло, и вареная сгущенка должны быть комнатной температуры.

В детстве такие самодельные вафли казались необычайно вкусными, тем более, их не было в продаже, их надо было самим готовить.

Когда-то ваши мамы проявляли чудеса изобретательности, чтобы вас накормить и побаловать чем-нибудь вкусненьким – теперь ваша очередь, испеките вкуснейшие трубочки, порауйте своих бабушек и мам!

Печенье «Орешки»

Не знаю, как у вас, а у меня самым любимым печеньем были орешки с начинкой из густого молока. Надо сказать, что в эпоху дефицита такие орешницы (вообще-то, примитивные формы для выпечки) были далеко не у всех, но кто ими обладал – тот мог периодически превращаться в волшебника! Сейчас вспоминаю, и не могу понять – ну почему бы не осчастливить такими формами всех желающих? Количество счастливых детей возросло бы многократно! Печенье орешков отнимало довольно много времени, форму постоянно надо было переворачивать, но результат того стоил! Рецепт у меня сохранился... Делюсь с вами:

Продукты:

Маргарин высшего качества – 1 пачка

Мука – 3 стакана

Яйца – 2 штуки

Сахар – 1 стакан

Сода, гашенная уксусом (или кефиром) – 1/3 чайной ложки

Ванилин – на кончике ножа

Для начинки:

1 банка вареной сгущенки

0,5 пачки крестьянского масла

А дальше – просто и неизбежно, как теорема Пифагора: Взбиваем яйца с сахаром, добавляем муку с содой и ванилином, размягченный маргарин и замешиваем тесто. Оно получается мягкое и жирноватое по консистенции. Открываем форму для выпечки, в ямки скорлупок выкладываем немного теста, закрываем форму и начинаем выпекать – держим на среднем огне пару минут с одной стороны, переворачиваем и еще пару минут с другой стороны – вот и все чудеса! Скорлупки поджариваем в форме до золотистого цвета, потом аккуратно извлекаем на стол. Потом начинается «сборка» – чайной ложечкой заполняем кремом одну половинку с верхом, накрываем второй половинкой и плотно прижимаем. Вот и все – орех готов! Крем готовим предварительно – 2 часа варим банку сгущенного молока, остужаем ее и затем взбиваем с половиной пачки размягченного крестьянского масла до увеличения объема. Да, еще особо продвинутые в начинку помещали грецкие орешки – получалось вдвойне вкусно!

Еще, помню, была такая же форма, но в ней не орешки, а грибочки. И была форма с печеньем в виде трапеций – тоже вкусные вещи получались! Может, у кого-то из вас они сохранились еще с тех времен? Тогда за дело! Наградой вам будет радость близких и горка вкуснейших орешков!

Конфеты «Коровка»

Наверное, не найдется человека, который бы хоть раз в жизни не попробовал конфеты «Коровка» – из мягкой молочной «тянучки». К счастью, они продаются до сих пор, рецептура сохранилась. А мы такие конфеты умели делать сами! И по вкусу они почти не отличались от магазинных, ну, разве что были вкуснее! Ведь готовили мы их сами. Кто не умеет до сих пор – учитесь, не пожалеете!

Состав:

Сахар (простой, белый) – 400г

Сгущенное молоко – 1 банка

Крестьянское масло – 1 столовая ложка

Патока – 150г

Ванилин – чуть-чуть, только для аромата

На водяной бане нагреть смесь из сгущенного молока, патоки, масла и сахара. Далее, интенсивно помешивая, уварить массу до начала загустения. Здесь важен момент, какие конфеты вы хотите получить, если мягкие – можно сразу после начала загустения выливать массу в плоскую емкость, если поплотнее – надо еще чуть-чуть поварить и горячую смесь вылить в емкость для застывания. Остудить, потом нарезать как вам нравится – квадратиками, или, как в магазине, на прямоугольные брусочки. Из этого количества получается довольно много конфет, а далее – простор для творческого воображения: вы можете вместе с детьми изготовить самодельные фантики и завернуть в них конфеты, уверяю вас, процесс им запомнится надолго, и эта неземная вкуснота станет и для них приятным воспоминанием детства, временем, когда все мы были счастливы.

Самодельные Ириски

Никто из вас не пытался самостоятельно делать конфеты? Вроде бы они и в магазинах продавались, все помнят кулечки со ста граммами конфет, но самодельные казались вкуснее! А может, это был дух изобретательства? Не знаю... Вот такие «ириски» мы, будучи детьми, делали сами. Попробуйте, может, и вам понравятся?

Пропорции были «на глаз», т.к. готовили мы это дело в столовых ложках над огнем газовой горелки, и, пока ириски не застыли, выливали их в подходящую емкость – чаще всего это были пустые коробочки от какой-нибудь мелочи, вроде плакатных перьев. Но если сейчас облагородить рецепт, он будет выглядеть так:

В неглубокой маленькой кастрюльке смешать 15 столовых ложек сахара, 15 чайных ложек крестьянского масла, 1 чайную ложку воды, поставить на небольшой огонь и варить, постоянно помешивая, чтобы не пригорала смесь. Сахар растворится в растопленном масле, надо поварить еще некоторое время до загустения смеси, и пока горячее, вылить массу в приготовленные силиконовые формочки для конфет. Остудить и наслаждаться с чаем. Для вкуса можно было при готовке добавить несколько крупинок ванилина. Проще, конечно, было купить в магазине – продавались ирис «Молочный», «Кис-кис», «Тузик», но самодельный вкус был милее сердцу!

Пончики Творожные

Это я сейчас знаю, как правильно называется это блюдо, а в детстве мы называли это просто... колобки из творога. Немудреный десерт, который доставлял радость детям своим появлением на столе. А если еще и разрешалось участвовать в приготовлении... радость была двойной! Готовится очень просто и быстро.

Продукты:

Творог жирный – 2 пачки

Мука – 2 стакана (обычных граненых стакана)

Яйца – 2—3 штуки

Растительное масло – примерно 0,5 л

Соль, сода, ванилин – на кончике ножа

А дальше проще, чем прочесть бессмертное творение Л. Толстого «Война и мир»! Из всех продуктов замешиваем тесто, смачиваем руки в воде и скатываем руками такие колобки — круглые, величиной с грецкий орех – и аккуратно опускаем в кастрюльку с раскаленным маслом. Лучше для этих целей подойдет чугунная жаровня. Обжариваем в масле со всех сторон до румяного золотистого цвета и также аккуратно достаем их шумовкой и выкладываем на бумагу для удаления остатков жира.

Остывшие колобки выложить красивой горкой на большое блюдо и через ситечко посыпать сахарной пудрой. А потом можно варьировать способы поглощения – ухватить на бегу парочку, сесть за стол и употребить с чаем, съесть с молоком – фантазия бесконечна.

Кексы Школьные

Почему-то мне кажется, что эти небольшие кексы с изюмом в то время были в каждой школьной столовой, ведь меню тогда разрабатывалось централизованно. Значит, вкус тех, школьных кексов тоже должны помнить все! Готовятся они просто, вот рецепт тех кексов:

Продукты:

Мука – 3 стакана

Сахар – 1 стакан

Маргарин (высшего качества) – 1 пачка

Молоко – 0,5 стакана

Яйца – 2 штуки

Изюм без косточек (кишмиш) – 1 стакан

Сода – на кончике ножа

Растереть маргарин (размягченный, комнатной температуры) с сахаром добела, затем немного взбить. Взбить яйца с молоком. Перемешать обе смеси, всыпать муку, соединенную с содой, и в самом конце добавить промытый и обсушенный изюм. Теперь быстренько замешиваем тесто для наших кексов. Духовку прогреть до 180С, формочки для кексов (железные, с гофрированными стенками) смазать остатками маргарина и присыпать мукой. В каждую формочку положить тесто вровень с верхними краями формочек. И все, поместить их в духовку минут на 30. Готовность, помню, проверяли аккуратно спичкой – если она была сухая, без налипшего теста – значит, готово. Выключить духовку и дать ей немного остыть вместе с кексами внутри. Минут через 10—15 открываем духовку и еще остужаем кексы. Через полчаса можно достать их, через ситечко посыпать сахарной пудрой и в очередной раз удивить всех домашних.

Коржики Молочные (как в школьной столовой)

У кого-то детство прочно ассоциируется с такими вот молочными коржиками. Их нам давали в школьной столовой, их продавали – не помню точно, вроде бы по 8 копеек. Помню, что в школе я их особенно не любила, а вот спустя годы захотелось еще раз попробовать тот самый вкус. Получаются они мягкие, вкусные, пахнущие детством, один вид вызывает ностальгию! Готовим коржики вместе:

Продукты:

Мука – 4 стакана

Сахар – 1 полный стакан

Масло крестьянское – 0,5 пачки

Молоко – 0,5 стакана

Растительное масло – 2 столовых ложки

Яйца – 2 штуки

Ванилин, соль – на кончике ножа

Разрыхлитель – 1 пакетик

Подогреть молоко примерно до 60С, растворить в нем сахар, затем охладить до комнатной температуры. В размягченное крестьянское масло всыпать соль, добавить ванилин, растительное масло, 1 взбитое яйцо. Все хорошо взбить. И далее, добавляя молочный сироп, продолжать взбивать до однородной консистенции. Добавить предварительно просеянную и соединенную с разрыхлителем муку и быстро замесить тесто. Оно должно получиться мягким, не липким. Раскатать на посыпанном мукой столе тесто в пласт толщиной около сантиметра, вырезать коржики при помощи чайного блюдца. Они могут быть круглые или с волнистыми краями – кому как нравится.

Взбить второе яйцо, смазать им полученные коржики, выпекать в предварительно разогретой до 180С духовке примерно 20 минут. А потом... с прохладным молочком...

Песня!

Каша Рисовая (как в школьной столовой)

Питание школьников в СССР, надо признать, было организовано неплохо. Абсолютно везде это были завтраки после первого урока и горячие обеды после третьего. Каши помните? Самая, пожалуй, вкусная, была рисовая каша на молоке. До сих пор иногда варю ее по тому рецепту, который дает приблизительно такой вкус. Можно, конечно, сейчас приготовить различные варианты, и продукты есть все, и рецептов великое множество. Но ведь мы сейчас вспоминаем, какой был вкус в детстве! Итак, каша рисовая на молоке, как в школьной столовой.

Продукты:

Рис (обычный, наш, не пропаренный) – 1 стакан

Молоко – 2 стакана

Вода – 1 стакан

Соль по вкусу, немного сахара

Масло крестьянское – 1—2 столовых ложки.

Рис берем наш, родной, не пропаренный и слегка засоренный. С пропаренным кашу не сваришь! Тщательно, в 3—5 водах промываем его, заливаем стаканом воды и ставим на средний огонь. Варим, помешивая, до выкипания воды, а затем заливаем молоком, солим, добавляем немного масла и уже на медленном огне варим, помешивая, до полной готовности. Готовую кашу щедро заправляем маслом, пробуем, и кому не хватает сахара, добавляем еще немного сахара. Объедение, как вкусна эта каша! И полезна!

Омлет Школьный

Вот что действительно запомнилось из блюд школьной столовой – так это восхитительный вкусный высокий омлет! Много лет спустя я решила повторить его и... потерпела сокрушительное поражение! Он никак не хотел получаться похожим на тот, наш школьный. Рецепт нашла совершенно случайно, от подруги, у которой мама когда —то работала в школе поваром. Попробовала – и вот он, пышный, высокий, немного плотный и такой нежный на вкус! И все гениальное оказалось просто, как и должно быть.

Вот он, стратегический рецепт омлета, который запекался в духовом шкафу на огромных формах – противнях:

Продукты:

Яйца – 1 десяток

Молоко – 1 литр

Соль – 1 чайная ложка без верха.

Весь секрет приготовления состоит в том, что не надо, как нас учили, взбивать яйца с молоком! Их надо просто аккуратно перемешать, посолить, и вылить яично-молочную смесь в глубокую форму для запекания, не забыв смазать ее предварительно кусочком масла. Поставить в нагретую до 200С духовку и ни в коем случае не открывать до готовности – иначе нежный омлет «просядет» и не получится. Через 25—30 минут отключить духовку, еще через 10 минут можно ее открыть. Омлет можно выпекать и порционно, если есть подходящие формы. Достать омлет, порезать на порции, и подать к завтраку – вкуснее трудно придумать!!!

Компот

Да, совершенно верно, самый обыкновенный компот из сухофруктов прочно связан с воспоминаниями детства! Он обязательно присутствовал в обедах в школьной столовой, это был неременный атрибут городских столовых, и дома его тоже часто готовили.

Помню, что присутствовали в нем груши, яблоки, чернослив, курага и изюм. Причем сухофрукты для точности вкуса нужны наши, узбекские, ни в коем случае не импортные.

Хм, написала и задумалась – наши, узбекские... А как теперь прикажете считать – наши они, или импортные?! Лично для нас – они так и остались наши. Ну не было у нас тогда деления на своих и чужих, мы все были граждане одной страны!

Так вот, как кашу маслом не испортишь, так и компот – сухофруктами не испортишь, это точно. Пропорции брали «на глаз», примерно 1/5 часть кастрюли (или чуть больше) заполняли промытыми сухофруктами, доверху наливали воду, и, когда закипит – по вкусу добавляли сахар. Компот должен быть в меру сладким, насыщенным, и особенно вкусным он был остывший.

Пирожные «Персики»

Еще одно стойкое воспоминание связывает нас с детством. В магазинах выбор пирожных был небогат. Что осталось в памяти? Корзиночки из песочного теста с каким-то джемом, бисквитное пирожное, и, пожалуй, хит – пирожное «картошка». Ах, да, еще помню эклеры, слоеные «язычки», и слоеные трубочки с кремом. Стоили пирожные по 22 копейки, а корзиночки, по-моему, 18 копеек. Поэтому и стремились разнообразить, испечь побольше вкусностей. Это и орешки, и вафельные трубочки с кремом, и почти как настоящие грибочки, и самое настоящее культовое пирожное «персики». Помните, какие они были красивые? Непременно с красным бочком, в сахарной обсыпке, как самые настоящие персики. А вкус – м-м-м, просто божественно! В магазинах таких не было. Много лет спустя стали продавать и грибочки, и персики, и орешки. Помню, купила, думаю, порадую домашних, а вкус оказался не тот. Точнее, вообще не вкусно было, и от покупок таких пирожных пришлось отказаться. А вот домашнего приготовления – вкусно, с ностальгической ноткой детства! Рецепт наверняка известен всем, остальное зависит от мастерства хозяйки – у кого-то получается великолепно, другим – стремиться к мастерству.

Продукты:

Мука – 4 стакана

Яйца – 2 штуки

Сахар – 1 стакан

Сметана жирная – 2 столовых ложки

Масло крестьянское – 0,5 пачки

Ванилин – на кончике ножа

Разрыхлитель теста – 1 пакетик

Для начинки:

Вареная сгущенка – 1 банка

Масло крестьянское – 0,5 пачки

Готовить просто: Ставим варить банку сгущенного молока, варится она 2 часа, следим, чтобы вода всегда покрывала банку полностью. Остужаем и взбиваем с размягченным маслом – это наш крем. Далее взбиваем яйца с сахаром, смешиваем сметану с размягченным маслом и ванилином, слегка взбиваем, соединяем с яично-сахарной смесью и еще раз хорошо взбиваем. Муку соединить с разрыхлителем, добавить во взбитую смесь, и быстро вымесить тесто. Оно получается мягким, пластичным. Далее, на глазок делим весь объем теста на шарики размером с персик, скатываем колобки, разрезаем пополам. Застилаем противень пекарской бумагой и аккуратными рядами выкладываем полу-персики. Полушария выпекаем в течение 20 минут в духовке, предварительно разогретой до 200С.

Затем, пока выпечка еще горячая и мягкая – аккуратно выбираем серединку при помощи чайной ложечки. Выбранный материал – не выбрасываем, а измельчаем и соединяем с кремом, все хорошо перемешиваем и начинаем полые сферы наших персиков, скрепляя их попарно в целый персик. Остался один штрих – сделать их похожими на настоящие персики. Для этого натираем на мелкой терке немного сырой свеклы, отжимаем сок на блюде. В другом блюде взбиваем белок яйца. Затем каждый персик окунаем с одной стороны в свекольный сок, затем целиком окунаем в белок, и обваливаем в сахаре. Для просушки положить персики на бумагу, а потом поместить в вазу – и наслаждаться вкусом своего творения. Да, начинка может быть любая – творожок, взбитый с бананом в нежную массу, курага с орехами, чернослив с орехами, словом, все, что вам нравится.

Кольцо Песочное с орехами

Ну вот, дошла очередь до песочного кольца, посыпанного орехами. Помните такие? Не скажу, что в детстве они мне нравились, скорее, нравились орешки, но вот прошло время, и захотелось вновь попробовать! Помню, продавались такие колечки в булочной и в хлебных отделах гастрономов.

Продукты:

Мука – 3 стакана

Маргарин высшего качества – 1 пачка

Сахар – 1 граненый стакан

Яйца – 2 штуки

Ванилин на кончике ножа

Сода – 1/3 чайной ложки, гашенная уксусом или кефиром

Орехи арахис – 1 стакан

Маргарин (он должен быть комнатной температуры) растереть с сахаром, добавить одно взбитое яйцо, соду гашенную. Муку смешать с ванилином, соединить с маргариново—сахарной смесью и быстро вымесить тесто. По консистенции оно должно получиться мягким. Арахис слегка прокалить на сковороде, очистить от шелухи, немного потолочь в ступке, чтобы слегка измельчить орешки. Тесто раскатать в пласт шириной в 0,7 – 1 см, вырезать при помощи формы волнистые колечки, отверстие в середине можно сделать при помощи горлышка бутылки, ну, или применить специальную форму для выемки, если она у вас есть. Разместить кольца на противне, смазать желтком яйца, посыпать орехами и выпекать в духовке при температуре 180С в течение получаса. Вот и вся премудрость! Быстро, вкусно – понравится всем, и детям, и взрослым!

Язычки Слоёные

Скажем так – пирожных особого ассортимента почему-то в те годы не было. По пальцам можно перечесать, но, может быть, именно поэтому они и запомнились? Язычки слоеные, посыпанные сахаром, нежные и вкусные... Сейчас приготовить их не составит труда – купил замороженное слоеное тесто – и вперед! А в то время таких прелестей жизнь не предоставляла и мы всё умели делать сами, во всяком случае, те, кто к этому стремился, точно умели. И еще – купить можно было одно – два пирожных, а вот приготовить – целую гору, это было дешевле в пересчете на одну единицу, и больше по количеству. Слоеное тесто, я помню, нас научили делать в школе, довольно трудоемкий процесс, но и в то время были рационализаторы, значительно упростившие рецепт теста. Такой способ мне подсказала моя тетушка, приехав в гости «на материк», как она тогда говорила, с далекого Сахалина, где она работала поваром. Мне было 12 лет, но рецептик я записала, а теперь – вот он, родной:

Продукты:

Мука – 1 кг

Яйцо – 2 штуки

Масло крестьянское – 1 пачка

Уксус 9% – 1 столовая ложка

Вода – чуть больше 1-го граненого стакана

Соль – 1 чайная ложка

Муку просеиваем на стол, делаем в ней углубление. Соль растворить в воде, добавить уксус. В муку выбиваем яйца, затем выливаем подготовленную воду и замешиваем тесто, также, как на пельмени, затем делим все тесто на пять частей и поочередно раскатываем их. Раскатывать следует как можно тоньше, тянуть, накрутив на скалку, и затем снова раскатывать. Затем смазываем маслом всю полученную поверхность и начинаем обратный процесс – скатываем тесто, накручивая его на скалку. Скалку надо держать чуть приподнятой над тестом, и при скатывании чуть растягивать его. Скатали все тесто – на скалке у нас получилось как минимум десяток промасленных слоев теста! Затем проводим ножом, смоченным в холодной воде, по скалке вдоль и разрезаем таким образом тесто. Получился прямоугольник, состоящий минимум из десяти промасленных слоев. Складываем его пополам по длине, затем еще раз пополам, и отправляем на мороз минут на 20. В той же очередности проводим воспитание остальных кусочков теста. А затем начинаем процесс, ради которого мы все и затеяли: достаем первый кусочек теста из морозилки, слегка раскатываем в пласт шириной 1 см, и специальным ножом для резки теста (такое волнистое колесико на ручке) вырезаем овальные язычки. Завершающий штрих – насыпать сахар на стол и устроить каждому язычку сладкую жизнь, слегка «вкатав» их скалкой в песок. Духовка у нас разогрета до 200С, сбрызгиваем противень холодной водой, аккуратно укладываем на него наши язычки сахарной поверхностью вверх и отправляем позагорать на пляж в духовку, минут на 15—20, как только они красиво «загорели» – достаем и... Не знаю, успеете ли вы налить чай, пока домашние дружно уплетают вкуснейшее изобретение человечества – слоеные язычки!

Трубочки из слоеного теста с кремом

А вот еще один шедевр! Трубочки с кремом из слоеного теста, как они мне нравились в детстве! Я уверена, многие помнят их, приглашаю приготовить их самостоятельно. В идеале нужны формы – конусы, но если их нет, ничто не может помешать нашему (то бишь советскому!) человеку найти оригинальное решение: просто свернем их из плотной пищевой фольги. Слоеное тесто у нас осталось еще с прошлого раза – помните слоеные язычки делали, лежит себе в морозилке и ждет приглашения на выход. Итак, достаем тесто, размораживаем, раскатываем в пласт, нарезаем на полоски и раскатываем их в длину. Затем обматываем конусы из фольги, начиная с узкого конца. Укладываем, а лучше ставим вертикально наши конусы в духовку на смоченный холодной водой противень, выпекаем при 180С в течение 15—20 минут. Вот и всё! Теперь осталось только начинить их кремом! В нашем детстве я помню белковый крем – делать его так: взбить в миксере 1 стакан сахара и 5—6 белков яиц до пышной массы, наполнить трубочки. А сейчас мне больше по душе творожно —банановый крем – взбить творожок с бананом на высокой скорости в однородную массу, наполнить трубочки. М-м-м... Сама нежность и ностальгия! Если сразу все трубочки не исчезли со стола в неизвестном направлении – уберите их в холодильник, с таким кремом их съесть надо в ближайшие сутки, ведь мы делаем все натуральное, без консервантов! Продукты еще раз напоминаю, а способ приготовления теста – в рецепте «Язычки слоеные».

Продукты:

Мука – 1 кг

Яйцо – 2 штуки

Масло крестьянское – 1 пачка

Уксус 9% – 1 столовая ложка

Вода – чуть больше 1-го граненого стакана

Соль – 1 чайная ложка

Полоска с фруктовой начинкой

Память из дальних уголков вытаскила еще одно «наследие» прошлых времен – великолепное изысканное песочное пирожное, называлось оно «полоска с фруктовой начинкой»! И было оно нежным, в меру рассыпчатым с вкуснейшей прослойкой фруктового джема. Помню, что джем был слегка с кислинкой, наверное, сливовый, а сверху пирожные были покрыты сахарной глазурью и украшены тонкими линиями шоколадного цвета. А вот продавалось, почему-то только в буфетах кинотеатра, мы его покупали с кофе, а в магазинах я его не помню. Вот такой похожий вариант методом проб и ошибок получился.

Продукты:

Мука – 500 г

Масло крестьянское – 1 пачка

Сахар (обычный, белый) – 1 стакан (граненый)

Желтки яиц – 2 штуки

Соль – на кончике ножа

Ванилин – на кончике ножа

Пекарский порошок – 1 пакетик

Для глазури:

Сахарная пудра – 400 г

Лимон – 1 шт

Небольшая шоколадка – 1 штука

Масло крестьянское – 2—3 столовых ложки

Масло комнатной температуры растереть с сахаром добела, добавить соль, ванилин, желтки и хорошо взбить. Быстро замесить тесто, постепенно добавляя муку, смешанную с пекарским порошком, во взбитую смесь. Затем раскатываем его в пласт на присыпанном мукой столе, нагреваем духовку до 250С, аккуратно накручиваем наш пласт на скалку и переносим его на противень для выпечки. Расправляем, чтобы оно получилось одинаковой толщины по всему противню, накалываем вилочкой для предотвращения вздутий и ставим в духовку примерно на 12—15 минут – сигналом готовности нам служит красивый светло – кофейный оттенок будущих пирожных. Достаем противень с испеченным тестом, остужаем, нарезаем аккуратно на прямоугольники размером 4х8 см, и половину из получившегося количества смазываем джемом, разравнивая его по поверхности. Подойдет, наверное, любой джем, я лично люблю ткемалевый и клюквенный, а можно использовать несколько видов – и получатся пирожные с разным привкусом – одни с яблочным джемом, другие с ананасовым, клубничным, сливовым. Это, конечно, немного не по рецепту, но зато вкус от этого не пострадает, проверено! Затем берем половинки без джема, накладываем их на половинки с джемом, слегка прижимаем, и вот оно – уже пирожное, можно, не удержавшись, съесть пару штук! Однако классика жанра требует от нас окунуть их одной стороной в сахарную глазурь нанести тоненькие полосочки шоколадно – кофейной смеси. Готовим глазурь: смешиваем сахарную пудру с соком одного лимона и прогреваем на водяной бане. Затем аккуратно окунаем в глазурь наши пирожные с одной стороны и оставляем их в задумчивости до полного высыхания. В это время приготовим шоколадно – кофейную смесь: на водяной бане растопить 2 – 3 столовых ложки крестьянского масла и небольшую шоколадку, измельченную на кусочки, или вместо шоколада добавить одну чайную ложечку растворимого кофе. Шоколадные полоски на пирожные я наношу при помощи обычного одноразового шприца, вобрав немного глазури, рисую полоски: пару параллельных полосок наискосок по пирожному, затем по одной крест-накрест

ранее нанесенным полоскам. Ну вот и все! Получили массу удовольствия и букет восхищения домочадцев и друзей в момент демонстрации своего творения!!! А вкус – выше всяческих похвал!

Рогалики с изюмом

Неповторимый вкус детства! Сегодня наши дети могут попробовать многое, что умеем мы, мамы, рожденные в 60-е годы, а для нас это просто машина времени, которая переносит и нас в детство – ведь когда-то и нам эти вкусности доставляли радость! Приглашаю к столу всех, кто уплетал рогалики с изюмом! Готовились, помню, они просто – почти всегда в холодильнике присутствовал творог, и тесто делали на его основе. Мы делали по такому рецепту:

Продукты:

Творог жирный – 1 пачка

Сметана – 1 стакан

Сахар – 0,5 стакана

Мука – 2 стакана

Яйца – 1 штука

Сода – 0,5 чайной ложки, гашенная уксусом или кефиром

Маргарин высшего качества – 1 пачка

Изюм без косточек – 150 г

Приготовление теста имеет свои особенности – вначале размягченный маргарин соединяем с мукой, гашеной содой, и яйцом, все это перемешиваем в однородную массу, а затем протираем через сито. Добавляем творог, смешанный со сметаной и сахаром, замешиваем тесто. Хорошенько промять его, разделить на колобки размером с апельсин. Затем раскатываем каждый такой колобок в круглую лепешку, специальным ножом для теста режем через центр этот круг на 8—12 сегментов. Далее берем несколько изюминок, помещаем их на широкую сторону сегмента и начинаем сворачивать по направлению к узкому концу. Кстати, можно вместо изюминок использовать густой мармелад или джем. Получились рогалики! Теперь надо их слегка изогнуть в форме полумесяца, поместить на противень, смазанный маслом или застеленный пекарской бумагой, смазать каждый рогалик яйцом, и отправить печься в духовку, предварительно нагретую до 180С. Ждем томительных 20 минут, пока наше печенье под гордым названием «рогалики» зарумянится, достаем... Чувствуете, аромат растекается по всей кухне, затем по дому?

Нам еще надо успеть посыпать их сахарной пудрой и налить чай, или подать молоко к рогаликам – и наступают минуты наслаждения...

Хворост

Хворост, хрустящий, посыпанный сахарной пудрой, и его всегда было много! Его почему-то у всех делали помногу, наверное, потому что при приготовлении расходовалась целая бутылка масла, и было бы расточительно тратить ее ради небольшого количества печенья! А в старших классах хворост нас учили делать в школе. С тех пор рецепт иногда варьировался, что-то добавлялось для улучшения вкуса, менялся «дизайн», но в итоге я вернулась к тому рецепту, который показался идеальным для этого лакомства. Говорят, само блюдо когда-то пришло в Россию из греческих монастырей, не знаю, знаю только, что оно у нас прижилось, как родное, это точно! Итак, хворост:

Продукты:

Мука – 2 стакана «с горкой»

Яйца – 2 штуки

Желтки яиц – 2 штуки

Сметана жирная – 0,5 стакана

Коньяк – 2 столовых ложки

Разрыхлитель – 1 чайная ложка

Растительное масло для жарки – 0,5 л (для точного вкуса детства оно должно быть подсолнечное нерафинированное!)

Из всего набора продуктов (кроме масла!) замешиваем крутое тесто, хорошенько его проминаем, и на полчаса помещаем в холодильник. Затем делим на части, каждую часть тонко раскатываем в пласт, режем на прямоугольники размером где-то 3х6, или 4х8 см, в середине надо сделать один-два надреза, затем кончики вывернуть через эти надрезы, получится нечто невообразимое! И вот это нечто надо срочно опускать в емкость с кипящим растительным маслом, варить в этой адской купели до золотистого цвета, и бегом вытаскивать шумовкой, раскладывая на бумаге, чтобы стекли остатки масла. Надо умудриться одновременно загружать вариться следующую порцию, а предыдущую успевать посыпать сахарной пудрой, и постараться вовремя вытащить следующую приготовившуюся партию... Словом, женщина на кухне – должна быть сторукой богиней, не меньше! А она и была, и есть богиня, ибо только богини могли настряпать целую гору хвороста, засыпать ее ослепительно – сладкой сахарной пудрой и после этого иметь силы лучезарно улыбаться всем, кто ринулся на покорение этого кулинарного Монблана!!! вспомнили хворост?

Пирожное «Картошка»

Все дети любят сладкое – и мы были не исключение. В магазинах продавалось пирожное под названием «картошка» – помните? В тех или других вариациях его готовят и сейчас, оно есть в кондитерских, но вот как-то купила я его, попробовали, а вкус почему-то не тот. Чувствуются лишние ароматизаторы, консистенция показалась не такой, или просто я предвзято все восприняла. Домашним сказала, что угощу их настоящей картошкой – мы ее очень любили готовить в студенческие годы. В то время рецепт был предельно прост, это позже стали добавлять для получения новой вкусовой ноты то орехи, то коньяк, то ванилин, то корицу. Мы же готовили предельно просто и с неизменным успехом.

Продукты:

Сухари магазинные – 1 кг (помните, продавались такие сухарики, как если бы порезали тоненькую и длинную булку на 3-х сантиметровые «болванки»? Назывались они «Диетические»)

Молоко – 2 стакана

Масло крестьянское – 1 пачка

Сахар – 1,5 стакана

Какао – порошок – 2 столовых ложки

Подогреть молоко, пропустить сухари через мясорубку и перемешать с молоком. Масло комнатной температуры растереть с сахаром, добавить какао – порошок, взбить слегка, и соединить с молочно – сухарной смесью. Отставить для набухания сухарей минут на 30. После этого слепить шарики размером с теннисный мяч, придать им овальную форму, как у картошки, и обвалять в смеси какао с сахаром. Чтобы придать пирожному вид картошки надо отсадить на нее несколько кремовых «росточков». Далее наш «богатый урожай» картошки отправлялся «в погреб» на хранение – попросту в морозилку для подмерзания. Минут через 20 – 30 пирожное мирно спускалось (морозилки раньше располагались вверху холодильника и были меньшими по объему) на полку в холодильнике и было полностью готово к чаепитию. Было не просто вкусно, а очень и очень вкусно!

Сырники Творожные

А еще я вспоминаю, какие вкусные в детстве были сырники! Помните, творог продавался на развес, и наверняка в каждой семье он присутствовал в холодильнике. Во-первых, недорогой был, во – вторых, из него можно было приготовить массу вкусных блюд – творожные пончики – колобки, шанежки с творогом, блинчики с творогом, печенье из творожного теста, сочни, просто творог со сметаной и сахаром, вкуснейшие сочни и сырники. Как сейчас помню, в школьной столовой давали два сырника со сметаной. Дома они, конечно, готовились повкуснее, и мы обменивались рецептами, как получше их можно приготовить, и в старых тетрадях сохранились два варианта рецептов. Вот они:

1 вариант

Продукты:

Творог жирный – 0,5 кг

Сахар – 2—3 столовых ложки

Масло топленое – 2 столовых ложки

Яйца – 1—2 штуки

Мука – 0,5 стакана

Хорошо растереть творог, добавить в него яйца, перемешать. Затем добавить муку, смешанную с сахаром, все тщательно перемешать, мокрыми руками налепить сырники величиной как биточки, обвалять в муке и обжарить до румяной корочки в топленом масле. Очень вкусно со сметаной или с вареньем (подсказка – с клубничным!)

2 вариант

Продукты:

Творог – 0,5 кг

Сахар – 1/3 стакана

Яйца – 1—2 штуки

Манная крупа – 4 столовых ложки

Сметана – 2 столовых ложки

Смешать манную крупу со сметаной и оставить на 10 минут для набухания. Хорошо перетереть творог, добавить яйца, сахар, перемешать, добавить манку со сметаной и еще раз тщательно перемешать. Мокрыми руками налепить сырники, обвалять в муке, обжарить на подсолнечном масле до золотистой корочки. Подавать со сметаной, можно и с вареньем – очень вкусно.

Сочни Творожные

Еще один шедевр, приготовленный при помощи магического, волшебного, полезного творога – сочни. Когда-то это был гвоздь воскресной кулинарной программы! И в кулинариях они продавались – лоток с сочнями, щедро посыпанными сахарной пудрой. Стоили они недорого, продавались хорошо, я помню, что их брали кулками. Но домашние все равно были вкуснее, да и обходились они дешевле. Рецепт сохранился с тех времен, вот он:

Продукты:

Для теста:

Мука пшеничная – 3 стакана

Маргарин высшего качества – 0,5 пачки

Яйца – 1 штука

Желтки яиц – 2 штуки

Сметана 20% – 0,5 стакана

Сода, смешанная с лимонной кислотой – 1/3 чайной ложки

Ванилин – на кончике ножа

Для начинки:

Творог жирный – 0,5 кг

Сахар – 3 столовых ложки

Сметана 20% – 3 столовых ложки

Манная крупа – 2 столовых ложки

Мука – 1 столовая ложка

Яйца – 1 штука

Делаем тесто – маргарин комнатной температуры растираем с сахаром, добавляем все продукты, предназначенные для теста, и замешиваем тесто. Раскатываем тесто и вырезаем круглой формой будущие сочни. Смешиваем ингредиенты для начинки, затем берем десертную ложку начинки, помещаем ее на половинку сочня, накрываем второй половинкой, слегка прищипываем с обоих краев, но серединку не прищипываем, чтобы в процессе выпечки часть начинки «выглянула» из сочня. Укладываем сочни на противень, застеленный пекарской бумагой, смазываем их яйцом и выпекаем при температуре 180С до получения красивого золотистого цвета.

Сочни получаются нежные, сочные, необычайно ароматные, а вкус – просто песня! После того, как сочни остынут, можно посыпать их сахарной пудрой. С чаем, с молоком – непередаваемое удовольствие, попробуйте, я уверена, что теперь готовить сочни вы будете постоянно!

Сладкая Колбаса

Да-да, именно так, без кавычек и весьма уважительно назывался стратегический семейный десерт всех советских граждан! Самое интересное, рецептов тогда не печатали, но ведь кто-то придумал это чудо, сладкую колбасу, и делали ее по всей стране, с небольшими различиями, но неизменно вкусную и желанную! Мы делали по такому рецепту:

Продукты:

Печенье (мы брали «К чаю») – 0,5 кг

Сгущенное молоко – 1 банка

Какао – 5 столовых ложек

Грецкие орехи – 1 стакан

Масло крестьянское – 1 пачка

Коньяк – 2 столовых ложки

Белок яйца – 1 штука

Печенье требовалось мелко поломать, белок яйца взбить. На водяной бане растапливали масло, смешивали его со сгущенным молоком, какао, орехами, добавляли коньяк. Затем в смесь добавляли печенье, все хорошо перемешивали, аккуратно вводили взбитый белок. Пергаментную бумагу смазывали маслом, на нее выкладывали сладкую массу, мокрыми руками формировали «рулетик», заворачивали его в бумагу и даже перевязывали бечевкой, как колбасу в магазинах! После этого батон сладкой колбасы помещался на ночь в холодильник. А уже утром всех детей ждал незабываемый завтрак с чаем! Ну разве можно забыть нашу сладкую колбасу? Да никогда! Вы согласны со мной? То-то же!

Творожное Печенье

Как я уже писала – творог в нашем детстве продавался на вес, немного дороже был в пачках и продукт сей пользовался спросом – в холодильниках он был у всех. А помните творожное печенье? Мягкое, вкусное – оно, кстати, и в магазинах продавалось, и в кулинариях. А готовилось – быстро и просто.

Продукты:

Мука пшеничная – 2 стакана

Творог жирный – 1 пачка

Масло крестьянское – 1 пачка

Сода, смешанная с лимонной кислотой – 0,5 чайной ложки

Растираем масло с творогом, муку смешиваем с содой и лимонной кислотой, добавляем ее к творогу и замешиваем тесто. Хорошо промешав, раскатываем его в пласт, вырезаем формочкой кружки диаметром 4 – 6 см, и с одной стороны обмакиваем их в сахар. Затем складываем пополам, и одну половинку снова обмакиваем в сахар, и опять складываем пополам сахаром вовнутрь. Выкладываем наше чудное печенье на смазанный и присыпанный мукой, либо застеленный пекарской бумагой противень, выпекаем при температуре 180С в течение 15 – 20 минут до того момента, пока наше печенье не зарумянится. Достаем и за чашкой чая рассказываем внукам, как мы радовались такому печенью в детстве! Совместные чаепития, к слову, улучшают микроклимат семьи, способствуют взаимопониманию и разрушают все преграды в общении! Дерзайте!!!

Леденцы на палочке «Петушки»

Как жаль, что сейчас не увидишь этой прелести, этой самой вкусной детской радости! Я о петушках – леденцы на палочке помните? В далеком детстве их почему-то продавали цыгане, где-нибудь возле киоска, или на углу дома стояла коробка, на ней лежали десяток петушков на палочках, завернутых в целлофан, и рядом очередь детворы – стоили эти самые петушки пятак, разбирались в мгновение ока, и в то время аналогов пищевая промышленность почему-то не догадывалась предложить! С точки зрения заполнения ниши рынка это было идеальное время, еще бы разрешали индивидуальное производство – и дефицита бы не было даже в то время! Помню, что петушки были янтарного, малинового и зеленого цветов, и только сейчас задаю себе вопрос – а чем их подкрашивали в то время?! Мы не задумывались, чем их подкрашивали, мы просто их незабвенно любили! Самые догадливые пытались сделать их дома сами, и только спустя годы начали продавать специальные формочки в виде петушков, процесс сразу же стал цивилизованным и рецепты стали передаваться друг другу.

Продукты:

Сахар – 1 стакан

Вода – 2 чайных ложки

Несколько капель уксуса столового

Сироп шиповника – 1 чайная ложка

Надо было в неглубокой кастрюльке растворить сахар в воде, добавить сироп и несколько капель уксуса, все поставить на самый медленный огонь, и варить, помешивая деревянной лопаточкой. Сироп должен был приобрести красивый золотистый оттенок, пробу брали «на каплю» – капали капельку сиропа на крышку кастрюльки – если она в секунды карамелизировалась – сироп был готов, пора разливать в смазанные растительным маслом формочки и вставлять в них палочки. А после открытия формочек – м-ммм, слюной изойти, как вкусно! Мы в сиропчик для петушков для цвета добавляли немного свекольного сока, а для вкуса – лимон немного выжимали. Ох, и вкусные были петушки на палочке!

Мармелад из лимонада

Наш народ непобедим, я это точно знаю! Ну кому, скажите, придет в голову сделать жележный мармелад ...из лимонада? А наши изобретатели изобретали самые удивительные рецепты! Мармелад, я помню, в то время продавался, по – моему только яблочный, потом появились лимонные дольки, а изредка в продажу выбрасывали изумрудно – зеленый мармелад с интригующим названием «жележный». Был он особо нежный и вкусный и стоил дороже обычного. Ну и что – нашлись умельцы, и рецепт начал путешествие из дома в дом, из рук в руки! Попробуйте – сами удивитесь, как вкусно и просто:

Продукты:

Лимонад советских марок (Ситро, Буратино, Дюшес) – 0,5 л

Желатин пищевой – 1 пакет

Сахар – 0,5 стакана

Лимонад вылить в эмалированную кастрюльку, размешать, чтобы вышли газы. Желатин размешать с небольшим количеством лимонада, затем эту смесь размешать с остальным лимонадом и оставить набухать на пару часов. Затем выжать в желатиново – лимонадный рай сок одного лимона, добавить сахар, размешать и поставить смесь на самый медленный огонь. Варить, постоянно помешивая, до полного растворения сахара, при этом не допуская вскипания смеси. Финальный штрих – все выливаем в заранее заготовленную форму (мы делали это в емкостях для льда из холодильников, формочек тогда не было в продаже), и ставим на остывание в холодильник на ночь. Утром насыпаем толстый слой сахара на стол, аккуратно выкладываем наш жележный мармелад на сахар, со всем сладострастием обваливаем его в сладости, и складываем в вазочку. Скажем так – до вечера он не доживал!

Творожная запеканка (как в школьной столовой)

Нам в школе раз в неделю обязательно давали творожную запеканку. Аккуратный запеченный квадратик творога с поджаристой корочкой сверху. Почему-то в школе я не пылала особенной привязанностью к этой запеканке, а вот когда уже подрастали свои дети – вспомнила это полезное и вкусное блюдо, начала искать «правильный» рецепт, и обнаружила, что рецептов множество, а вкус получался совсем не тот. Но вот один рецепт, позволяющий максимально приблизиться к желаемому.

Продукты:

Творог жирный – 1 пачка

Яйца – 1 шт

Мука – 1 столовая ложка

Манная крупа – 1 неполная столовая ложка

Сахар – 1 столовая ложка

Сметана 20% – 1 столовая ложка

Масло крестьянское – 1 столовая ложка

Панировочные сухари из пшеничного хлеба

Творог протереть через сито, добавить яйцо, муку, смешанную с манкой и сахаром. В форму для запекания или на противень налить растопленное масло и сверху посыпать его панировочными сухарями, чтобы не пригорала запеканка. Выложить творожную массу, разровнять лопаточкой, сверху покрыть сметаной и еще раз разровнять. Затем выпекаем в духовке при температуре 200С, до тех пор, пока наша запеканка не покроется румяной поджаристой корочкой. Для аромата я в процессе приготовления творожной массы добавляла совсем чуть-чуть ванилина, но это не обязательно. Ну вот и всё – вкус, знакомый каждому из нас! Очень вкусно, если в творожной запеканке подать кисель – незаслуженно забытый исконно русский напиток. Попробуйте, не пожалеете!

Макароны по-флотски

Наконец-то переходим к «серьезной» еде. Макароны по – флотски! Простое, сытное блюдо. В советское время макароны продавались достаточно «толстенькие», всяких там спагетти и в помине не было, были самые настоящие макароны с круглой дыркой, их продавали на развес (подешевле) и продавцы закручивали для них огромные кульки из серой бумаги, которая в то время называлась оберточной, а также начинали появляться в продаже макароны в пачках.

Говорят, что на флоте его готовили особенным образом – мясо варилось для суповой основы, а потом его, якобы, вынимали и, мелко нарезав, обжаривали с отварными макаронами. Не знаю, как оно было на самом деле, «я вам не скажу за всю Одессу», но на моей памяти это блюдо делали с фаршем, и иногда с тушенкой, которая в то время стоила умопомрачительно дешево и была гораздо вкуснее! Блюдо настолько просто в приготовлении, что не умел его сделать только ленивый!

Продукты:

Макароны – 300г

Фарш говяжий – 300г

Лук репка 1—2 штуки

Крестьянское масло – 100г

Соль, черный молотый перец

Первое – отвариваем макароны. Надеюсь, не надо описывать этот процесс? Советские макароны были мучнистые, после отваривания их следовало промыть в холодной воде для удаления излишков крахмала. Второе – в сковороде обжариваем на масле мелко порезанный лук, затем добавляем к нему фарш и все вместе снова обжариваем. И, наконец, третье действие – отварные макароны добавляем к фаршу с луком и еще немного жарим под крышкой. Солим, перчим... и ах, как это было вкусно! Казалось бы, что здесь такого? Да ничего, просто память детства!

Советские котлеты

Советские котлеты... Они продавались обильно запанированные в сухарях, стоили недорого (по сравнению с мясом, если приготовить домашние котлеты), по-моему, 10 или 11 копеек. Были изредка и котлеты по 15 копеек, но считалось, что эти дороговаты. Почему они так запомнились? Наверное, потому что готовились они быстро – кинул на сковородку с маслом и через пять —десять минут готовы, в хрустящей корочке! С пюре или макаронами... Эх! Прошло столько лет, за это время сделано и съедено «миллион» котлет, вкусных и разных, а хочется почему-то отведать именно тех, советских, еще раз прочувствовать именно тот, особый вкус! Готовы к рецепту? Будете удивлены, если не знаете!

Продукты:

Фарш домашний (говядина + свинина) – 500г

Хлеб подсушенный «серый» (раньше такой продавался по 18 копеек) – 500г

Соль, перец по вкусу

Хлеб замочить в воде, отжать, дважды прокрутить с мясом на мясорубке. Кстати, мясорубку лучше всего использовать нашу, ручную, в электромясорубках фарш все равно другой получается! Не знаю, как родился этот рецепт – или технологи рекомендовали такой состав, или рецепт сам появился на свет ввиду недобросовестности поваров (мясо домой, хлеб — в фарш), но итог получился неожиданным – вкус этих котлет помнят и любят все без исключения, кто их когда-то пробовал! Помнят, разыскивают рецепт, еще раз хотят попробовать, хотят научиться такие готовить дома, представляете?!! Есть сотни других рецептов вкуснейших котлет, нет – все хотят тех, по 11 копеек! Да, мы отвлеклись. Приготовили фарш, дважды прокрутив его на мясорубке. Не добавлять ничего для улучшения вкуса – ни лучка, ни специй, ни яиц, ровным счетом ничего! Кроме воды – я на это количество фарша добавляла чуть меньше полстакана воды, в которой размешивала соль и черный молотый перец. Секрет вкусных котлет – в хорошо отбитом фарше. Отбивала я его по максимуму! В результате получался однородный продукт, из которого делались плоские котлеты и тут же обильно обваливались в панировочных сухарях (тоже из серого хлеба). И все! Далее надо было обжарить котлеты на горячей сковороде в подсолнечном нерафинированном масле с двух сторон – по три минуты на одну сторону. Может, еще это ароматное масло придавало неповторимый вкус тем котлетам? Ведь масло пахло поджаренными семечками, сейчас такое можно найти только в фермерских хозяйствах. Котлеты не надо было тушить, добавляя воду, не надо прикрывать крышкой, просто – обжарить, и все. И как же они вкусны, эти котлеты, где и мяса-то всего половина! Сочные, в поджаристой корочке, с картофельным пюре или макарончиками – за это можно все отдать! Или просто с куском хлеба – как бутерброд, помните? Так приготовьте же их поскорее! Насладитесь незабываемыми впечатлениями – кто сказал, что время вспять не повернуть?!! Мы сможем все! Ведь мы – родом из детства, родом из СССР!

Цыпленок – табака

Когда мы всей страной дружно полюбили грузинскую кухню? Наверное, когда появился рецепт цыплят – табака. Насколько я помню, его готовили во всех семьях наших знакомых, его продавали в ресторанах (куда в детстве мы, естественно, не ходили, а вот в студенческие годы бывали, едали...!) Помню, что готовили мы и другие грузинские блюда, например, чахохбили, но вот в памяти, как самые вкусные, остались именно они, цыплята – табака. Кстати, в детстве не понимала – при чем тут табак, а?!! Цыплят следовало подобрать некрупного размера, разрезать на половинки вдоль хребта и хорошенько отбить молотком для отбивания мяса. Написала «цыплят» и вспомнила, что такого разнообразия курятины, как сейчас, не было и в помине! Но мы умели из нашей советской курицы, этой самой «синей птицы счастья» приготовить миллион, миллион, миллион разных блюд! Вернемся к нашему цыпленку – табака.

Потом каждую половинку натерли солью, черным молотым перцем и чесноком, отжатым через пресс. Жарили мы их в глубокой сковороде на подсолнечном масле, поставив на них тарелку, а на тарелку кастрюлю с водой для гнета. Цыплят припасали впрок – отбитые и смазанные смесью соли с перцем, натертые выжатым чесночком, можно было хранить в морозилке и при надобности оставалось только достать и кинуть их на сковородку! Так сказать, полуфабрикат домашнего приготовления. Кстати, я, например, жарила их не на сильном огне и цыплята-табака у меня получались сочные, не подгорали. Не знаю, соответствует ли это каноническому рецепту, но помню, что это было вкусно невообразимо! Рецепту цыпленка – табака – ставлю полновесную пятерку! Вкусно!

Мясо по-французски

Почему-то запомнилось это мясо по – французски, наверное, из-за того, что вкус у него был довольно необычный и готовилось оно не в сковороде, а на противне. Интересно, имеют ли французы отношение к этому рецепту? По – моему, у них совсем другое направление приготовления пищи. Ну да ладно, у нас этот способ называется «по – французски», и точка!

Особых изысков при приготовлении блюда не было, все довольно просто, но готовили его в то время к приходу гостей.

Продукты:

Мясо говядина (вырезка) – 500 г

Лук репка – 4шт

Сыр твердых сортов – 200г

Майонез провансаль – 250г

Вырезку нарезаем поперек волокон на пластины примерно в 1,5 – 2 см толщиной и отбиваем их. Противень смазать подсолнечным маслом. Затем каждый кусочек слегка перчим, смазываем майонезом и укладываем на противень. Сверху застилаем покрывалом из порезанного тонкими кольцами лука, потом опять майонез, и наконец сверху все посыпаем сыром. Затем, в той же последовательности выкладываем второй слой – мясо, майонез, лук, майонез, сыр, майонез. Для удобства покрытия нашего шедевра майонезом от пакетика отрежьте маленький уголок и тогда майонез можно будет просто выжимать тонкой струйкой, равномерно покрывая всю поверхность. Затем всю эту прелесть ставим в горячую, примерно 180С, духовку и забываем на полчаса. Через полчаса смотрим – если ещё не готово, надо выдержать еще минут 10, это зависит от толщины мясных пластин, а если уже все в порядке и наше мясо по – французски приготовилось, покрылось аппетитной корочкой и источает дивный аромат – пора накрывать на стол. Мясо по – французски едят горячим, с пылу с жару, и представляет оно собой самостоятельное блюдо, гарнира не требует.

Хочу сказать, что русскому человеку без картошки обойтись сложно, и, наверное, именно поэтому появилось блюдо – аналог в приготовлении, только в слое после мяса добавляли порезанный кружочками картофель, и называли его «мясо по – капитански».

Что скажете, господа французы и капитаны?

Мясные тефтели «Ёжики»

Помните, в то время иногда готовили такое блюдо, со смешным названием «Ёжики»? В детстве я не удосужилась записать рецепт, а потом методом проб и ошибок постаралась вспомнить. Например, только экспериментальным путем выяснила, что рис предварительно отваривать не надо, иначе не получатся эти самые «ёжики»! По цене блюдо было вполне доступно, поэтому многие его делали.

Продукты:

Мясо говядина – 400 г

Рис – 150г

Яйца – 1 штука

Лук репка – 1 штука

Соль, перец – по вкусу

Мясо с луком провернуть на мясорубке, если блюдо предназначено для маленьких детей, то лучше это сделать дважды. Полученный фарш посолить, поперчить, добавить яйцо, все перемешать и хорошенько выбить. Промытый рис смешать с фаршем, равномерно распределяя его внутри. Затем мокрыми руками лепим из фарша колобки размером чуть меньше теннисного мяча. Колобки укладываем рядами в емкость для запекания, оставляя небольшие промежутки, чтобы в итоге они получились круглой формы. Затем размещиваем в стакане с водой 1 столовую ложку томатной пасты, солим, перчим и заливаем тефтели так, чтобы жидкость покрывала их целиком. Ставим в духовку 180С примерно на 20 минут, или чуть больше, всё зависит от величины фрикаделек. Готовим до почти полного впитывания жидкости. В результате получаем красивейшие фрикадельки, покрытые рисинками, напоминающие ёжиков. Вкусное, вполне диетическое блюдо, а если к нему еще добавить картофельное пюре – не устоит никто, это я вам гарантирую! И дети таких «ёжиков» кушают с удовольствием и без капризов. Кстати, для детей вариант приготовления можно чуть видоизменить и приготовить ёжиков на пару, будет еще лучше для детского организма.

Азу по-татарски

Почему все дети так любят посещать столовые? В чем тут секрет? Я и сама не знаю, но помню, что в детстве мы с большим удовольствием ходили в столовую. Не знаю, что привлекало – возможность выбрать блюдо из большого ассортимента, особый вкус, не такой, как дома, или просто оттого, что бывали мы там компанией, и это было чувство коллективизма? Самое интересное, когда росли уже мои дети – они тоже любили приходить на работу, чтобы сходить на обед в столовую, хотя дома было гораздо вкуснее! Помните какие блюда нам там предлагали в то время? Мне почему-то запомнилось азу

по – татарски, наверное, потому что мы это дома не готовили.

Продукты:

Говядина – 400г

Лук репка – 1 штука

Огурцы соленые – 2 штуки

Томатная паста – 1 столовая ложка

Масло подсолнечное для жарки

Соль, перец, лавровый лист

Лук порезать тонкими полукольцами, обжарить на подсолнечном масле, добавить порезанное тонкой соломкой мясо и продолжать жарить, постоянно помешивая, пока лук не размягчится. Огурцы очистить от кожуры и мелко порезать. Добавить к мясу огурцы и столовую ложку томатной пасты, соль, перец, лавровый лист. Всё перемешать, влить полстакана воды, накрыть крышкой, убавить огонь до минимального и тушить до готовности мяса, подливая время от времени немного воды по мере ее выкипания. Подавать азу по – татарски можно с отварным картофелем, с картофельным пюре, с рисом, или с отварной гречкой – при любом гарнире азу очень вкусное блюдо, нравится многим.

Мясо по-строгановски

Бефстроганов, насколько я помню, присутствовал в меню советских столовых всегда, ну, или почти всегда. По крайней мере, у меня это тоже стойкое воспоминание детства. Единственное уточнение – в меню это блюдо значилось под названием «мясо по – строгановски». Готовить его очень легко, но почему – то дома это блюдо на столе появлялось не часто, может, поэтому и запомнилось.

Сейчас, в век информации, любой может узнать, что у истории этого блюда есть несколько вариантов. Как бы ни было, мясо по – строгановски, или, в более позднем варианте, бефстроганов продавали в любой точке общепита нашей страны.

Продукты:

Говядина (мясо без кости) – 300г

Лук репка – 1 штука

Сметана – 0,5 стакана

Томатная паста – 1 столовая ложка

Масло топленое – 2 столовых ложки

Соль, перец черный молотый

Мясо говядины нарезаем пластинами толщиной 2 см, отбиваем мясо и нарезаем соломкой толщиной не более 1 см и длиной 3—4 см. Лук мелко порезать и обжарить на масле. Мясо посолить и поперчить, и жарить в раскаленном масле, постоянно помешивая. Ввиду того, что мясо предварительно отбито, жарится оно очень быстро. На отдельной сковороде слегка прогреть муку, добавить немного масла и быстро смешать, затем добавить к муке поджаренный лук, сметану, томатную пасту, все довести до кипения и немного прокипятить. Залить полученным соусом мясо, при необходимости можно добавить немного бульона или воды, чтобы консистенция соуса не была такой густой. Тушить на слабом огне до готовности мяса. Мясо по – строгановски очень вкусно с отварным картофелем или картофельным пюре, а мне нравилось с гречкой – тоже замечательно.

Бигос со свиной

Вспоминаете меню столовых общепита, или, позднее, студенческих столовых? Блюдо «бигос со свиной» там было практически всегда! Недорогое, полезное и вкусное блюдо, незаслуженно забытое в наше время. Существуют варианты его приготовления, мясо можно использовать говяжье, специи применять по своему вкусу, но основа рецепта одна – мясо с квашеной капустой.

Продукты:

Свиная (мясо без кости) – 300г

Капуста квашеная белокочанная – 400г

Лук репка – 1 штука

Мука – 2 столовых ложки

Сало свиное – 100г

Квашеную капусту промыть, откинуть на дуршлаг и слегка отжать. Если она заквашена крупными кусками, то порезать на более мелкие. Сало тонко порезать, растопить его в глубокой сковороде или жаровне, добавить капусту, потушить минуты три, затем добавить стакан воды и оставить тушиться на медленном огне.

Свинину порезать как на гуляш, обжарить его в горячем топленом масле или на сале, добавить к капусте и продолжать тушить. Луковицу тонко порезать, поджарить на масле, добавить муку и пассеровать, после чего всё соединить с капустой и мясом, посолить, слегка поперчить, добавить лавровый лист. Если к этому времени соус в капусте с мясом выкипел, можно добавить ещё полстакана воды, перемешать и тушить до выкипания соуса. В результате всех манипуляций получаем на выходе вкусное и полезное блюдо – бигос со свиной!

Гуляш из говядины

Гуляш – всем знакомое блюдо, его нам и в школьных столовых давали на обед, и в столовых общепита он непременно присутствовал. В меню тогда писали не просто «гуляш», а именно «гуляш из говядины». Как сейчас помню – с картофельным пюре, не иначе! Надо сказать, что это не забытое – брошенное, и сейчас можно в любой точке горячего питания купить гуляш, да и дома многие его готовят. Поэтому рецепт приготовления помещаем для полноты картины – мы же припоминаем, что готовили в нашем детстве, поэтому без гуляша – не получится.

Продукты:

Говядина (мясо без кости) – 300г

Масло топленое – 2 столовых ложки

Лук репка – 1 штука

Томатная паста – 2 столовых ложки

Мука – 1 чайная ложка

Соль, перец, лавровый лист

Мясо порезать на небольшие кубики, в кастрюле с толстым дном или жаровне разогреть масло и обжарить мясо. Затем переходим к процессу тушения – заливаем наше мясо стаканом горячей воды, перемешиваем и тушим на медленном огне в течение 1 часа. К этому времени мелко нарезаем лук, обжариваем его в масле, добавляем муку и пассеруем. Через минутку добавить к пассеровке томатную пасту, перемешать, не убирая с огня, до соединения томатной пасты с маслом. Добавляем нашу пассеровку к тушащемуся мясу, при необходимости можно влить еще полстакана воды, посолить, поперчить по вкусу и положить лавровый лист. Тушим еще полчаса.

Я не забыла сказать, что еще полчаса назад нам надо было поставить вариться картофель, из которого будем делать воздушное пюре к нашему гуляшу? Если нет, то мы имеем прекрасный ужин! Приятного аппетита!

Шницель рубленый

Еще один неперенный элемент меню обычной советской столовой – шницель. В детстве я его почему-то воспринимала как большую котлету, он имел овальную форму и по размерам превышал обычную котлету. Кроме того, рядом со словом «шницель» всегда стояло прилагательное – рубленый. В школьной столовой шницель давали с макаронами, а в городской столовой он был с тушеной капустой, видимо, из – за того, что в школе его делали из говядины, а в общепите из свинины. Словом, всё отличие «большой котлеты» от обычной я поняла, только когда узнала рецепты того и другого. Рецепт шницеля к вашим услугам.

Продукты:

Говядина – 300г

Лук репка – 1 штука

Подсушенный белый хлеб – 3—4 куса

Яйца – 3 штуки

Топленое масло – 3 столовых ложки

Масло сливочное – 1 чайная ложка

Молоко – 0, 5 стакана

Панировочные сухари из белого хлеба – 150г

Соль, перец – по вкусу

Приготовить фарш для шницелей: дважды прокрутить на мясорубке мясо с луком и размоченный в молоке подсушенный хлеб. Добавить в фарш сливочное масло, вбить одно яйцо, посолить и поперчить по вкусу. Фарш перемешать до состояния однородной массы и хорошо выбить. Приготовить лезон – смешать 2 яйца с молоком. Теперь формируем шницель – он должен быть плоским, овальным по форме и размером побольше котлеты. Обмакиваем его в лезон, сразу же панируем в сухарях и отправляем на горячую сковороду с топленым маслом. Раньше мы шницели жарили и на комбижире, и на нерафинированном подсолнечном масле, но, по-моему, они вкуснее получаются именно на топленом масле.

Обжариваем шницели с двух сторон по три минуты на каждую сторону, укладываем на противень и отправляем в разогретую до 180С духовку на 15 минут. В результате получим аппетитнейшие шницели с поджаристой корочкой и сочные внутри. А на гарнир можно отварить или поджарить картофель, сварить гречку, сделать пюре, потушить капусту – в любом случае будет очень вкусно! Я не скажу, что вкус этих шницелей точно воспроизводит именно тот, что был в детстве, в столовых, видимо, была какая-то военная тайна их приготовления, но получается приблизительно похоже. Да, чуть не забыла – в столовых, при подаче шницеля с гарниром, обязательно поливали его ложечкой растопленного сливочного масла – и мы так делаем!

Поджарка из свинины

Поджарку из свинины в детстве я не помню, скорее, в юности, когда мы питались в студенческой столовой, или точках общепита. Тем не менее это тоже осталось в памяти. Поджарку тогда подавали с отварным картофелем или с макаронами, к картофелю еще полагался соленый огурец. Простое и сытное блюдо, наверняка его многие готовят и сейчас.

Продукты:

Свинина (мясо без кости) – 300г

Лук репка – 1—2 штуки

Морковь – 1—2 штуки

Томатная паста – 1—2 столовых ложки

Нерафинированное подсолнечное масло для жарки

Соль, перец, лавровый лист.

Мясо свинины порезать на кубики, размером чуть крупнее, чем на гуляш. Лук порезать тонкими полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Мясо поджариваем на сковороде с раскаленным маслом до появления аппетитной корочки, добавляем лук с морковью и при постоянном помешивании жарим еще минут 10—15. Добавляем томатную пасту, я всегда добавляю две ложки, чтобы получился более насыщенный вкус, солим, перчим, добавляем лавровый лист. Жарим до соединения пасты с маслом, затем понемногу добавляем полстакана воды, убавляем огонь и тушим еще минут 15, помешивая время от времени. Гарнир – на ваше усмотрение, можно с рисом, с гречкой, с картофелем в любом виде, и с макаронными изделиями.

Бифштекс с яйцом

Бифштекс с яйцом также был в меню советских столовых, при меньшем размере стоил он дороже остальных мясных блюд и, наверное, поэтому делали его в меньшем количестве, чем те же котлеты или шницели. А вот в студенческих столовых это блюдо пользовалось заслуженным уважением – в нем и мясо, и картофельное пюре, и яйцо! Готовить его, как и любое другое блюдо, не сложно, было бы желание.

Продукты:

Говядина (мясо без кости) – 300г

Сало внутреннее – 1 столовая ложка

Яйца – 2 штуки

Масло топленое для жарки – 2 столовых ложки

Соль, перец по вкусу

Бифштексы готовят из отборного мяса. Прокрутить мясо вместе с внутренним салом через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу, в фарш для мягкости и сочности добавить 2—3 столовых ложки воды и 1 яйцо для связки. Хорошо вымесить фарш, мокрыми руками сформировать колобки размером с теннисный мяч, приплюснуть их с двух сторон и сразу поместить на раскаленную сковороду с маслом. Раньше мы использовали комбижир, но сейчас я предпочитаю топленое масло. Обжарить на сильном огне с двух сторон до румяной корочки, затем переместить бифштексы на противень и при 180С доготовить в духовке в течение 15 минут. При таком способе бифштексы получаются сочные, вкусные. На сливочном масле поджарить яичницу – глазунью, по одному на порцию. Далее положить поджаренное яйцо на бифштекс, на гарнир подать картофельное пюре и полить все соком от жарки бифштексов. Блюдо, достойное королей!

Котлеты домашние

Вспомнился еще один шедевр советской столовой. Задача, стоявшая перед общепитом, была предельно проста – накормить вкусно и недорого. Я теперь уже не помню цен, но в советское время пообедать в столовой стоило сущие копейки. На любой работе в обеденный перерыв люди съедали полноценный обед, как минимум из двух – трех блюд.

Помните, в меню было – «котлеты домашние»? На порцию их полагалось две штуки, размером, правда, они были поменьше, чем обычная котлета. Продавали обычно с пюре.

Так вот, по вкусу они были очень похожи на настоящие домашние. Вот способ приготовления котлет домашних.

Продукты:

Говядина (мясо без кости) – 150 г

Свинина (мясо без кости) – 150 г

Черствый белый хлеб – 150 г

Лук репка – 2 штуки

Молоко – 0,5 стакана

Нерафинированное подсолнечное масло для жарки

Яйца – 1 штука

Мука для панировки – 150 г

Соль, перец по вкусу

Черствый хлеб вымочить в молоке. На мясорубке дважды прокрутить мясо вместе с луком и отжатым хлебом. Затем добавить к фаршу яйцо, оставшееся от вымачивания хлеба, посолить и поперчить. Все хорошо перемешать и отбить. Отбивка фарша делает его структуру цельной, единой, котлеты из отбитого фарша вкуснее. Далее просто формируем котлеты, панируем их в муке и помещаем на сковороду с горячим маслом. Жарим котлеты примерно по 3—4 минуты с каждой стороны, затем добавляем в сковороду немного воды (вариант: бульона, воды с томатной пастой). Убавляем огонь до минимального, и тушим в течение пяти минут. Вот и все – котлеты домашние готовы! Можно подавать с картофелем в любом виде, с макаронами, с капустой.

Котлета по-киевски

Во времена нашего детства я точно не помню, чтобы мне где-либо встречалось это блюдо, скорее, первое знакомство произошло уже в студенческие годы. Сейчас сложно найти человека, которого можно было бы удивить такой котлетой, наверняка каждый пробовал ее хотя бы раз в жизни. Но в те далекие времена это была кулинарная редкость, да и стоила такая котлета недешево, и я всегда думала, что ее безумно сложно готовить. На самом деле – глаза боятся, а руки делают! Тем более, что сейчас это так просто – в продаже уже готовое филе курицы, а раньше надо было найти хорошую курицу в продаже, а потом долго ее разделявать, и, если вы не сильны в разделке куриных тушек, мне вас искренне жаль! Итак, котлета – по-киевски.

Продукты:

Грудки куриные, филе – 1 упаковка

Масло крестьянское – 100 г

Зелень укропа – 30 г

Яйца – 3 шт

Мука пшеничная – 100 г

Подсолнечное или топленое масло для жарки

Сухари панировочные – 150 г

Мелко порезать хорошо промытую зелень укропа и смешать с крестьянским маслом, затем сформировать зеленое масло в виде брусочка или колбаски, завернуть в пищевую пленку и отправить в морозилку на час. Тем временем хорошенько отбить в тонкий пласт куриное филе, кстати, и тут нам на помощь придет пищевая пленка, если ей прикрыть филе, после отбивания вам не придется чистить стол и стену от кусочков филе! Достаем из морозилки масло с зеленью, нарезаем на кубики 2х2 см. Перчим и солим филе, с краю выкладываем кубик масла и аккуратно, со всех сторон, заворачиваем его в отбитое филе, следя за тем, чтобы оно было полностью завернуто. Затем отправляем наши котлетки в морозилку еще на полчаса. Пока котлеты замерзают, мы готовим три глубоких тарелки: в первую выбиваем и размешиваем яйца, во вторую насыпаем муку, в третью – панировочные сухари. Разогреваем масло на сковороде. Достаем котлеты и быстро дважды панируем их – сначала окунаем в яичную смесь, затем обваливаем в муке, еще раз в яичную смесь и сразу же обваливаем в сухарях. Жарим котлеты по – киевски на сильном огне по 2 минуты с каждой стороны, затем ставим их в предварительно разогретую до 200С духовку еще на 10 минут. Котлета по – киевски особенно замечательна с картофелем – фри, а ваше умение приготовить и подать такое блюдо на вечерний ужин произведёт неизгладимое впечатление, это я вам гарантирую!

Жаркое по—домашнему

Жаркое по-домашнему когда-то тоже присутствовало в меню наших столовых, хорошо помню, что в студенческих столовых оно иногда бывало. Тушеная картошечка с мясом, с овощами – вещь не только вкусная, но и сытная, а при домашнем приготовлении получается намного вкуснее, ведь подаем мы жаркое горячим, сразу с плиты! Для приготовления нужен несложный набор продуктов, который всегда находится под руками, а результат вас не разочарует!

Продукты:

Свинина (мясо без кости) – 300 г

Морковь – 1 штука

Лук репка – 1 штука

Картофель среднего размера – 6—7 штук

Топленое масло для жарки – 2 столовых ложки

Зелень укропа, петрушки

Соль, перец, лавровый лист

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.