Казанский инновационный университет им. В. Г. Тимирясова (ИЭУП)

Фонд развития Старо-Татарской слободы и благоустройства озера Кабан

Серия «Сокровищница Татарстана»

ФАУЗИЯ ИБРАГИМОВА
ФӘҮЗИЯ ИБРАҺИМОВА

МАСТЕР КУЛИНАРИИ
АШ ОСТАСЫ

Подарок для дам
Ханымнарга һәдия

Казань
Познание
2017

УДК 641.5
ББК 36.99
И15

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Казанского инновационного университета им. В. Г. Тимирясова (ИЭУП)

Книга издается в рамках программы ЮНЕСКО «На пути к культуре мира»

Автор идеи *А. В. Тимирясова*

Редакционная коллегия:
И. И. Бикеев (председатель), *А. В. Тимирясова, Г. Я. Дарчинова,*
Р. Г. Шарафеева, И. И. Мингалеев

А. В. Тимирясова, Г. Я. Дарчинова, И. И. Мингалеев – предисловие;
Неслихан Арул Аксой – «История моей семьи», «Фаузия Габдерашит»;
Р. Г. Шарафеева – перевод с араб. на тат. язык
А. М. Тузлу – перевод с турецкого на рус. яз.

Ибрагимова, Ф.
И15 Мастер кулинарии: подарок для дам = Аш остасы: ханымнарга һәдия / Ф. Ибрагимова. – Казань : Изд-во «Познание» Казанского инновационного университета, 2017. – 234 с. (на рус. и тат. яз.)

ISBN 978-5-8399-0618-1

Книга Фаузии Ибрагимовой «Мастер кулинарии» является первой татарской кулинарной книгой, написанной по канонам европейской и российской кухни начала XX века. По структуре книга состоит из 19 разделов, в которых представлены рецепты 360 блюд на русском и татарском языках.

Если Каюм Насыри, автор первой кулинарной книги на татарском языке, в своей работе «Наставления повару» (1894 г.) использовал рецепты татарских национальных блюд и кухонь других народов России, то Фаузия-ханум попыталась собрать вместе лучшие, на ее взгляд, рецептуры блюд русской и европейской кухни из использованных ею сборников Е. Молоховец, З. Неженцевой и других авторов, которые были уместны и в татарской, исламской кулинарии. Таким образом она предприняла попытку донести до мусульман России, в том числе татар, лучшие образцы высокой европейской и русской кухни, тем самым обогатив ее.

Новое открытие этой книги позволяет рестораторам и любителям исламской кулинарии расширить свое представление о возможностях халяльной кухни и способствовать формированию современной культуры питания мусульман. В то же время упомянутые в сборнике Фаузии Ибрагимовой блюда могут быть интересны широкому кругу любителей кулинарии.

УДК 641.5
ББК 36.99

ISBN 978-5-8399-0618-1

© Казанский инновационный университет
им. В. Г. Тимирясова (ИЭУП), 2017

КАЗАНСКИЙ ИННОВАЦИОННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. В. Г. ТИМИРЯСОВА (ИЭУП)
БЛАГОДАРИТ ЗА ПОМОЩЬ ПРИ ПОДГОТОВКЕ КНИГИ

Шарафееву Раису Гамировну, сотрудницу сектора восточных рукописей и редких книг Научной библиотеки им. Н. И. Лобачевского Казанского (Приволжского) федерального университета (г. Казань, Россия)

Неслихан Арул Аксой (Neslihan Arul Aksoy), внучатую племянницу Фаузии Ибрагимовой (г. Измир, Турция)

Хайрутдинова Айдара Гарифутдиновича, кандидата философских наук, доцента, старшего научного сотрудника отдела истории религий и общественной мысли Института истории им. Ф. Марджани АН РТ (г. Казань, Россия)

Загидуллина Айрата Зигангировича, заведующего отделом рукописей Национальной библиотеки Республики Татарстан (г. Казань, Россия)

Минуллина Завдата Салимовича, кандидата исторических наук, доцента Казанского (Приволжского) федерального университета (г. Казань, Россия)

Фатиха Хабиба, журналиста (г. Нижнекамск, Россия)

Байрамову Фаузию Аухадиевну, татарскую писательницу, кандидата исторических наук (г. Набережные Челны, Россия)

Мифтахова Ильяса Гусмановича (Ilyas Miftakhov), докторанта теологического факультета отделения истории Университета Анкары (г. Анкара, Турция)

СОДЕРЖАНИЕ

А. В. Тимирясова, Г. Я. Дарчинова, И. И. Мингалеев. Предвкушая... 5

Неслихан Арул Аксой. Фаузия Габдерашит....10

Неслихан Арул Аксой. История моей семьи 22

Мастер кулинарии: подарок для дам....30

- Введение 31
- Бульоны....42
- Пирожки....56
- Мясные блюда....60
- Домашняя птица и дичь 78
- Рыбные блюда....90
- Соусы 100
- Салаты....108
- Пудинги и запеканки 112
- Мороженое, крем, желе и кисели 120
- Компоты....132
- Варенья и щербеты....134
- Изделия из теста....146
- Блины, оладьи....168
- Печенье, сухари, крендели, пряники и другая выпечка к чаю 174
- Чай, кофе, шоколад, какао....186
- Турецкие блюда....190
- Разные блюда....214

ЭЧТӘЛЕК

А. В. Тимирясова, Г. Я. Дарчинова, И. И. Мингалиев. Алдан-Ала хушлану... 5

Неслихан Арул Аксой. Фәузия Әбдурәшит 10

Неслихан Арул Аксой. Минем гаилә тарихы 22

Аш остасы: ханымнарга һәдия....30

- Мөкаддим 31
- Шурпалар....42
- Кечкенә сумсалар....56
- Итле ашлар....60
- Йорт вә кыр кошлары....78
- Балыклы ашлар 90
- Соуслар 100
- Салатлар 108
- Татлылар 112
- Туңдырма, крем, желе һәм кесәлләр....120
- Компотлар....132
- Вареньелар һәм ширбәтләр 134
- Камырлы нигъмәтләр....146
- Чүпрәле коймак, беленнәр 168
- Печенье, сохари, крендель, прәннек вә башка чәй ашлары....174
- Чәй, каһвә, шоколад, какао....186
- Госманлы – төрек ашлары 190
- Төрле ашлар 214

Книга занимает особое место в жизни татарского народа, ведь именно она фиксирует повседневность, отражая быт и уклад жизни, присущие им ценности духовной и материальной культуры, развитие и состояние дел в современности, закладывающих основания будущего. Она не только иллюстрирует материально-духовную картину эпохи, но и выражает ментальные и ценностные установки. Зарождение и развитие татарской книги неразрывно связаны со становлением татарской нации, тем более если это кулинарные книги: в них зримо и незримо прочитываются культура и традиции, обычаи и вкусовые предпочтения людей. Подобные книги не только иллюстрируют прошлое, но и приглашают к его интерпретированию (в том числе дегустаторскому) в современности.

Наше знакомство с татарскими кулинарными книгами татар началось с книги Каюма Насыри «Наставления повару»[1]. Следующей работой, рассказывающей о вкусовых предпочтениях татар, стала книга Фаузии Ибрагимовой «Аш остасы» («Мастер кулинарии»), напечатанная в 1915 году в издательстве «Гасыр».

Подчеркнем, татарское издательство «Гасыр» («Эпоха») было одним из самых прогрессивных в начале XX века. В отличие от других казанских издательств, печатавших только прибыльные книги, издательство «Гасыр» с начала своей деятельности в 1907 году позиционирует себя как специализированное издательство, предназначенное для определенного круга читателей. Им издавались научно-популярные книги, имеющие воспитательный характер, переводились книги русских писателей. Позже стала издаваться научная литература и книги по домоводству[2]. Книги издательства печатались в типографиях И. Н. Харитонова, братьев Каримовых, братьев Шафар. Книга «Мастер кулинарии», написанная Фаузией Ибрагимовой, стала одной из первых книг по домоводству[3].

Начав работу по переизданию книги «Мастер кулинарии», мы столкнулись с рядом вопросов. И первый из них: что мы знаем о ее авторе? Сведения собирались по крупицам. К поиску информации о личности Фаузии Ибрагимовой были подключены сотрудники Национальной библиотеки Республики Татарстан, Отдела редких книг и рукописей Научной библиотеки им. Н. И. Лобачевского, Института истории им. Ф. Марджани Академии наук Республики Татарстан.

---

[1] К. Насыри. Наставления повару. Казань: Изд-во «Познание» Института экономики, управления и права, 2015. 44 с.

[2] Книгопечатание в ТАССР // Сайт Большой научной библиотеки. URL: http://www.0zn.ru/novye_ili_neperechislennye/knigopechatanie_v_tassr.html

[3] Первая книга была издана в 1909 году тиражом 4 000 экземпляров. Позже она была существенно переработана и в 1915 году переиздана тиражом 3 000 экземпляров.

Первоначально работа велась в Национальном архиве Республики Татарстан, где просматривались дела Фонда Казанского временного комитета по делам печати. Благодаря поиску в архиве удалось выяснить, что было два издания книги – в 1909 и 1915 годах. При этом обнаружилось странное совпадение: оба издания вышли в октябре и были напечатаны в типографии Харитонова. Это позволило приступить к поискам заметок или объявлений о них в газетах, выходивших в данный период. Было найдено несколько объявлений:

1. Объявление в газете «Йолдыз» («Юлдузъ/Звезда») от 15 октября 1909 года о наличии в книжном магазине «Гасыр» новой книги «Аш остасы». Составитель: Фаузия Ибрагимова, 248 страниц, стоимость 50 копеек.

2. В газете «Баянульхак» от 20 октября 1909 года – такое же объявление.

3. В газете «Юлдузъ» № 1528 от 13 октября 1915 года было найдено объявление: «Только недавно вышла в свет очень необходимая женщинам книга "Аш остасы". Ее автор Фаузия Ибрагимова».

К сожалению, эта информация не дала ничего нового. Безуспешными были и обращения к историкам, изучавшим историю Казани конца XIX – начала XX века. Никто ничего не мог рассказать о Фаузие Ибрагимовой. Были проверены посемейные списки купцов-татар Казани по фамилии Ибрагимов. Дочерей с именем Фаузия не было ни у одного из них. Невероятно! В Казани начала XX века была издана книга женщины! Женщины разносторонне образованной! Но никто ничего о ней не знал!

Но… Зацепкой практически детективной истории стала фраза сотрудника отдела рукописей Национальной библиотеки Республики Татарстан, который предположил, что она дочь Габдерашита Ибрагимова. Именно эта догадка послужила ключом к разгадке истории. Мы нашли информацию о татарском публицисте и богослове, но сведения о его семье не приводились нигде. Однако, зацепившись за ниточку, мы начали дальше распутывать клубок.

Сведения постепенно расширялись. Выяснилось, что Фаузия Ибрагимова действительно была дочерью видного общественного деятеля Габдерашита Гумеровича Ибрагимова (турецкий вариант: Abdürreşit İbrahim)[1]. Она родилась во второй половине 80-х годов XIX века[2], училась в Берлинском университете[3]. Будучи другом Мусы

[1] Алишина Х. Ч. Абдрашит Гумерович Ибрагимов – ученый, просветитель, публицист, общественный деятель сибирских татар. URL: http://umma72.ru/?p=2733

[2] Хайрутдинов А. Г. Хаджнаме Мусы Бигеева. «Из России, можно сказать, я один…» // Ислам в современном мире. 2016. Т. 12. № 3. С. 25–50. DOI: 10.22311/2074-1529-2016-12-3-25-50

[3] URL: http://www.idmedina.ru/books/regions/?1636

Бигеева – выдающегося татарского богослова, педагога, писателя, – в последние дни жизни ученого находилась рядом с ним в Каире. Именно она, по завещанию Бигеева, перевезла в Финляндию его личную библиотеку, которая впоследствии была передана в Национальную библиотеку Турции[1].

Отец Фаузии – Г. Г. Ибрагимов[2] – считался человеком прогрессивным, оставившим обширное научное и литературное наследие. Но о семье Габдерашита Гумеровича было известно очень мало.

Собирая информацию, мы вышли на правнучку Г. Г. Ибрагимова, внучатую племянницу Фаузии Ибрагимовой – Неслихан Арул Аксой (Neslihan Arul Aksoy), живущую в Турции[3]. Она поделилась воспоминаниями о тете и передала фотографии.

Г. Г. Ибрагимов (23.04.1857 – 17.08.1944)

Госпожа Неслихан Арул Аксой очень гордится тем, что происходит из рода Габдерашита Ибрагимова и является родственницей замечательной дочери татарского народа. Небольшой отрезок жизни, во время учебы в Стамбульском университете, Неслихан прожила с Фаузией Ибрагимовой – прекрасной во всех отношениях женщиной. В Казанский инновационный университет им. В. Г. Тимирясова она прислала статьи «История моей семьи» о своем предке – Габдерашите Гумеровиче Ибрагимове[4] и «Фаузия Габдерашит» – о тете.

У А. Г. Ибрагимова было две жены. Первая – Мунира Ахмед, от брака с которой родились трое детей (в том числе Фаузия), умерла молодой. Вторая жена – Гаян – родила ему пятерых детей (Тимура, Чингиза, Камиля, Сабахат и Фаика). Госпожа Неслихан является внучкой Тимура (Дамира).

Фаузия Ибрагимова (ее полное имя – Фаузия Габдерашит Догрул) родилась в 1887 году. Прожила долгую и насыщенную жизнь, умерла в возрасте 98 лет в Стамбуле в августе 1985 года.

---

[1] Хайрутдинов А. Г. Хаджнаме Мусы Бигеева. «Из России, можно сказать, я один...» // Ислам в современном мире. 2016. Т. 12. № 3. С. 25-50. DOI: 10.22311/2074-1529-2016-12-3-25-50
«Архив дневников Мусы-эфенди сохранился благодаря стараниям его близких друзей: дочери Габдерашита Ибрагимова Фаузии-ханум (род. после 1885 г.) и видного татарского общественного деятеля Алимджана Идриси (1887–1959). Именно этим двум личностям было суждено находиться рядом с Мусой Бигеевым в последние дни его жизни, которые прошли в Каире. С. 27–28.

[2] А. Г. Ибрагимов – автор трудов по истории распространения ислама в Юго-Восточной Азии и политической истории татар. Он много путешествовал по странам Востока и Европы, изучал жизнь мусульманских общин, пропагандировал ислам и оставил яркий след в жизни мусульманских народов России и зарубежья. В начале 1900-х Ибрагимов жил в Петербурге и издавал газету «Миръат» («Зеркало»), в 1908 году из Казани он отправился в Японию. Об этом неординарном человеке в России вспомнили только в начале 1990-х годов.

[3] Неслихан Арул Аксой изучала право в Стамбульском университете. Работает адвокатом. Живет в Стамбуле. URL: https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10152983653597230&set=a.384683472229.167457.629057229&type=3&theater

[4] Со статьей «Бабай» Неслихан Арул Аксой выступала в Токийском университете Васэд, рассказав историю своей семьи.

На протяжении всей жизни она занималась издательской деятельностью и писала публицистические работы[1]. Особой популярностью в Турции пользовался женский журнал Asar-i Nisvan, который с 1925 года издавала Фаузия Габдерашит. Это был первый в истории Турции женский журнал: Фаузия-ханум была его владелицей (сахиба) и ответственным директором. Первоначально, в 1925 году, журнал назывался Asar-i Nisvan («Асар-ы Нисван» – в переводе с арабо-персидского «Произведения женщин»), а в 1926 году был переименован в «Кадын язылары», или «Кадынлар доньясы»[2] – «Женские записки», или «Мир женщин».) Всего было выпущено 28 номеров этого ежемесячного журнала, со временем он был закрыт из-за недостатка финансирования. В журнале печатали свои статьи Фаузия Ибрагимова и ее сестра Кадрия[3].

Другой журнал, к изданию которого причастна Фаузия, назывался «Милли габелән мәҗмугасы» – «Сборник (для) национальной семьи». Первая опубликованная в нем статья – «Нәрәдән башламлыйиз» («Откуда нам следует начать») – написана самой Фаузией-ханум[4].

قادین یازیلری

Обложка журнала «Асар-ы Нисван»

Помимо журналов, в творческом наследии Ф. А. Ибрагимовой есть книги по кулинарии. По словам племянницы, она прекрасно готовила и в совершенстве владела искусством приготовления еды. Своим даром Фаузия-ханум решила поделиться с прекрасной половиной человечества, на что указывает подзаголовок книги с рецептами – «Подарок для дам». В предисловии к первому изданию Фаузия Габдерашитовна пишет, что некоторые рецепты она заимствовала из кулинарных книг известных в то время авторов (Елены Молоховец, Зинаиды Неженцевой и др.). Ф. А. Ибрагимова старалась подобрать рецепты с привычными и доступными по цене продуктами, «в рецептах самый дорогой продукт – это мясо...»[5]

Рассказывая историю о переиздании книги рецептов, хотелось бы сказать несколько слов и о самой работе, выделив несколько моментов.

Первый и самый важный момент – книга Фаузии Ибрагимовой «Аш остасы» соответствует лучшим образцам аналогичной литературы своего времени. Да, она во мно-

---

[1] Так, в журнале «İstanbul'da Tatar Matbuati. Publication activities of Volga-Ural Tatars in Istanbul» была опубликована статья Исмаила Тюркоглы, в которой на стр. 50 есть информация о Ф. Ибрагимовой в Стамбуле. См.: Dr. Ismail TURKOGLU'. Idil-Ural Tatarlarinin Istanbul'daki Nesriyat Faaliyetleri. Pubication Activities of Volga-Ural Tatars in Istanbul. 12-13 NiSAN 2014. Kirklareli P. 43–50. URL: http://www.academia.edu/11653367/%C4%B0stanbulda_Tatar_Matbuat%C4%B1

[2] http://www.academia.edu/11653367/%C4%B0stanbulda_Tatar_Matbuat%C4%B1, а также http://katalog.ibb.gov.tr/kutuphane2/sureli/01062_27%2328_1926M1000_28412.pdf

[3] URL: http://katalog.ibb.gov.tr/kutuphane2/sureli/01062_27%2328_1926M1000_28412.pdf

[4] Там же.

[5] Ф. Ибрагимова. Мастер кулинарии. Казань: Гасыр, 1909. (на тат. языке).

гом компилятивна, но ее автор и не скрывает этого[1], при этом, нужно подчеркнуть, это не простое переписывание рецептов из других кулинарных сборников. Автор попыталась выбрать те рецепты, которые, на ее взгляд, наиболее соответствовали в культурном, религиозном, историческом плане развитию татарской нации в начале XX века.

Вторым моментом является факт перевода рецептов на татарский язык.

Имя выдающейся татарской женщины – Фаузии Ибрагимовой, к сожалению, малоизвестно. Ее вклад в развитие татарской нации, возможно, смогут оценить будущие поколения. Мы открываем современникам ее имя, желая привлечь к научно-исследовательскому поиску сведений о жизни и деятельности Фаузии-ханум Ибрагимовой общественность. Изданная Казанским инновационным университетом им. В. Г. Тимирясова книга «Фаузия Ибрагимова. Мастер кулинарии» поможет каждой хозяйке обогатить коллекцию рецептов татарской национальной кулинарии. Надеемся, эта книга, несмотря на забытость и непривычность некоторых рецептов, доставит колоссальное удовольствие как профессионалам кухни, так и любителям, а также тем, кто хочет научиться готовить.

Дочери Габдерашита Ибрагимова – Фаузия (слева) и Сабахат. 1975 год

***А. В. Тимирясова**, ректор Казанского инновационного университета им. В. Г. Тимирясова (ИЭУП)*
***Г. Я. Дарчинова**, директор издательства «Познание» Казанского инновационного университета им. В. Г. Тимирясова*
***И. И. Мингалеев**, доцент кафедры философии и социально-политических дисциплин Казанского инновационного университета им. В. Г. Тимирясова*

[1] Там же. См. Введение к книге.

ФАУЗИЯ ГАБДЕРАШИТ

Дочка, послушай меня. Слушай меня так, будто перед тобой сидит живая история, слушай и представляй. У меня осталось совсем немного времени. Ты моя племянница, в которой я вижу надежду. Стань хорошим юристом, но и жизнь познай. У нашей семьи есть много тайн. Эти тайны связаны прежде всего с моим отцом, потом со мной. Как сотни других людей, мы пересекали границы, переплывали темные реки; мы переписывались с отцом через тайных курьеров, советовались друг с другом. Нам довелось пережить гнёт в России, за одну ночь покинуть наше уютное гнездо в Санкт-Петербурге. Когда мы бежали из страны на поезде, моего отца мы провезли через границу, облачив в женский наряд, и каждую секунду были на волосок от смерти. Мы не знали, где наш дом. Но никогда не опускали руки. Аллах удостоил меня чести познакомиться с очень выдающимися личностями. Вспоминаю свою прожитую жизнь и вижу очень счастливую женщину. Моя смелость помогла мне стать лидером. Я прожила счастливую жизнь и ухожу счастливой.

Фаузия Габдерашит
внучке Неслихан Арул Аксой. 1984 г., Стамбул

Это рассказ об одной семье, который связан с холодной Сибирской землей... Эта история о выживании, смелости, честности и о следе, оставленном в истории... Началась она с Габдерашита Ибрагима и продолжалась в его сильной дочери Фаузие Габдерашит. В этой истории я уже внучка, идущая по стопам своей семьи...

Различия и сходство передаются через гены. В чем их тайный смысл, неизвестно. Есть такие люди, которые сохраняют и передают свои гены из поколения в поколение. При виде их вы просто замираете от ошеломления и не можете их забыть...

Если спустя годы мы до сих пор вспоминаем о некоторых личностях, на это есть причины. Несмотря на то, что эпохи стремительно меняются, есть люди, неподвластные времени, их имена живут веками.

Моя тетя по папиной линии – Фаузия Габдерашит, дочь моего дедушки Габдерашита Ибрагима, первого представителя российских тюрков, путешественника, писателя, кадия, общественного лидера, принесшего в Японию ислам. Фаузия была одной из женщин Турции, посвятившей свою жизнь, как и ее отец, просвещению народа, тому, чтобы люди жили в единстве, согласии и мире друг с другом. Естественно, будучи воспитанницей Габдерашита Ибрагима, она разделяла его мировоззрение, была просветителем и новатором по натуре, она умела сравнивать мир и различные культуры, была индивидом, посвятившим себя как мирским заботам, так и проблеме, как быть современной

женщиной. Безусловно, ее отец и сама Фаузия были людьми с широким кругозором, интересовались мировой политикой. Неспокойные времена на их родине, активная политическая жизнь, когда Фаузия находилась рядом со своим отцом – все это обусловило то, что она, как и отец, придерживалась широких прогрессивных взглядов. Положение А. Ибрагима – лидера мусульман России, политическая обстановка возлагали большую ответственность на них, а впоследствии и на всю нашу семью.

Фаузия Габдерашит является моей старшей тетей с папиной стороны. Я дочь Гюльсен Искер, дочери Тимура (Дамира), который был сыном А. Ибрагима и Гаян-ханум.

Фаузия Габдерашит была замужем за Нафизом Догрулом, братом Омера Рыза Догрула – зятя Мехмета Акифа Эрсоя[1]. Будучи студенткой университета, я жила вместе с тетей Фаузией в районе Фындыкзаде в Стамбуле. Это были ее последние годы.

Ее влияние на мое интеллектуальное и культурное развитие было огромным. Каждая минута, проведенная рядом с тетей, знавшей мир, умевшей идеально сформировать свою точку зрения, проявлять мудрость в отношениях с людьми, обладавшей хорошей дальновидностью, умевшей успешно совмещать в себе женские качества и при этом оставаться современной, давала мне возможность узнать много нового, поэтому я до сих пор с благодарностью и похвалой вспоминаю ее.

Как рассказывала сама тетя Фаузия Габдерашит, сознательное понимание ее отцом своего предназначения пришло в год, когда он в первый раз отправился в хадж и увидел огромное количество мусульман из различных стран мира на одной земле. Благодаря довольно развитой наблюдательности, налаженному социальному общению у него возникли отличная от других точка зрения и прекрасная мечта об объединении всех мусульман. В хутбах[2] говорится о понятии «Иттихад-ы Ислам», что означает «Союз ислама». И он считал, что из-за отсутствия у мусульман общего языка они не могут воспользоваться хутбой.

Фаузия Ибрагимова с отцом в Японии

С другой стороны, по словам тети Фаузии, отправной точкой изменения политических взглядов ее отца, связанных с Россией, и в частности его решительной позиции относительно российских мусульман, послужили аресты, которым он время от времени подвергался. Его возмущало, что мусульмане терпели гнет в суровых природных условиях Сибири. Это сподвигло его

[1] Мехмет Акиф Эрсой – османский поэт, автор слов гимна Турции, религиозный просветитель, переводчик Корана.

[2] Хутба (мус.) – проповедь имама, произносимая в мечети с михраба по пятницам и праздникам.

к действиям, направленным на повышение самосознания общества. Находившийся некоторое время под стражей Ибрагим, словно подтверждая поговорку «нет худа без добра», в этот период осознает одну очень важную вещь. Благодаря среде, в которую он попал, и людям он окончательно определился со своей точкой зрения: теперь он знал, что хочет делать.

Фаузия Габдерашит стала соратником своего отца в прямом смысле слова. Она до конца жизни оставалась с ним на связи, прибегая ко всем возможным способам установления контакта при любых обстоятельствах и условиях. Отец и дочь, которые при встрече вели весьма глубокие идейные беседы, во время бесчисленных заграничных командировок Ибрагима общались через письма или послания, передаваемые через посредников. Тетя Фаузия мне сама подробно рассказывала, как она неоднократно лично доставляла адресатам письма, документы или указания под грифом «совершенно секретно». Для получения морального одобрения Габдерашит делился со своей дочерью Фаузией информацией по поводу принятого им того или иного решения или поступка, совершенного им в силу обязательных, но непредвиденных изменений. Особенно часто он прибегал к ее помощи в годы, проведенные в Японии.

Фаузия была не только дочерью одного из самых известных ученых исламского мира Габдерашита Ибрагима, но и женщиной, которая успешно сочетала в себе мусульманское и западное мышление. Принимая во внимание годы, в которые она родилась: войны, политические потрясения и революции, – хочется еще больше подчеркнуть достигнутые ею успехи.

Другая дочь Габдерашита Ибрагима и моя тетя – Кадрия, так же как и Фаузия, была талантлива. Она, учившаяся игре на фортепиано в Вене, в 1900-х годах способствовала появлению классической музыки в Стамбуле, открыла курсы, на которых старалась привить турецким женщинам любовь к классической музыке. Благодаря степени бакалавра и владению несколькими языками она зарабатывала себе на жизнь, занимаясь переводами литературных произведений и официальных документов. Она была замужем за дипломатом того времени Вефа-беем. Своих детей они не имели, у них был один приемный ребенок.

Тетя Фаузия Габдерашит, в отличие от Кадрии, больше была связана с политикой. Она, с одной стороны, как и ее отец, участвовала в политической борьбе, вела достаточно динамичный образ жизни, с другой – достойно несла образ современной женщины и способствовала его продвижению.

Фаузия Габдерашит смотрела на проблему женщины в обществе со среднеазиатской позиции. В частности, по мнению турков-националистов, женщина, как и на Западе, должна была участвовать в общественной жизни и одновременно сохранять идентичность мусульманской турецкой женщины. Ссылаясь на произведение Гаспралы Исмаил-бея (Исмаила Гаспринского) «Женская страна», она пропагандировала образ женщины, обладающей одинаковыми правами с мужчинами, демократичной, современной и, что важно, авторитетной, который соответствовал бы представлениям из-

вестных мыслителей тюркского мира, таких как Касым Эмин-бей и Фатих Карим. Все это она рассказала мне лично.

По мнению Фаузии Габдерашит, создавался портрет женщины, способной на самовыражение в искусстве, образовании, культуре и, как следствие, разбирающейся во всех культурах мира, образ женщины с литературным вкусом и сознанием, женщины, которая познала себя интеллектуальной и смелой. Она сама побывала во многих зарубежных странах с отцом, где наблюдала за общественными организациями.

В 1925 году в Стамбуле начал издаваться журнал «Асар-ы Нисван» («Произведения женщин») – своего рода национальный семейный журнал, владельцем и ответственным директором которого была Фаузия Габдерашит.

Выпуски журнала «Асар-ы Нисван» с самого начала выходили иллюстрированными. Первые номера издавались на османско-турецком языке раз в пятнадцать дней, после двадцатого номера журнал начал выходить под названием «Женские записки» раз в месяц. В нем уделялось большое внимание проблемам женщины, семьи, супругов, хороших мам, образования, красоты, заботы, домашнего хозяйства. За основу в журнале был взят принцип сравнения: давалась информация о женщинах других национальностей мира. Больше всех статей писали Фаузия Габдерашит и ее сестра Кадрия. Кроме них было еще пять значимых авторов,писавших для издания: Мевхибе Иджлал, Гюль Хатун, Белкис Гюрд, Захиде Агазаде, Эмине Мюэйет.

Журнал «Асар-ы Нисван» полностью поддерживал позицию Мустафы Кемаля Ататюрка в отношении прав женщин, затрагивал и мировые вести, важной частью которых были новости о внешнем облике женщин, участвующих в общественной жизни. Особенно при каждом удобном случае подчеркивалась роль образования в обществе, которое считалось основой. Здесь хочется подчеркнуть, что «Асар-ы Нисван», разместив на обложке первого номера фотографию Гази Мустафы Кемаля Ататюрка с Латифе-ханум с подписью «Наш Президент Гази Мустафа Кемаль-паша и его супруга леди Латифе Мустафа Кемаль», вызвал большой ажиотаж.

Освещаемые в журнале темы в основном касались культуры и представляли точки зрения различных авторов-женщин. Одной из самых известных публикаций журнала, создавшей много шума, была статья Фаузии Габдерашит «Причины угасания в нашей литературной жизни» о застое, переживаемом в турецкой литературе, о том, что устные и письменные переводы являются препятствием на пути формирования оригинальной национальной литературы.

Однако на протяжении всей своей жизни Фаузия Габдерашит сосредотачивала свое внимание на зарубежных моделях женщины и семьи, особенно японских, русских, индийских, финских и американских.

Журнал «Асар-ы Нисван» выражал инновационные взгляды, аналоги которых встречаются крайне редко даже в наше время. Образование. Образование. Образование. Образование женщины и воспитание ею ребенка... Вот где ключ к разгадке.

Если образовательные учреждения не будут идти в ногу со временем, можно ли будет получить желаемую отдачу? Если в школах для девочек будут работать учите-

ля и воспитательницы с хорошим образованием, тогда и ученики, находящиеся на их обучении и воспитании, вырастут хорошо образованными и культурными людьми с запасом необходимых знаний, умений и навыков. Необходимо придавать значение и детской литературе. Страны с богатой детской литературой следует рассматривать как очень успешные, так как они осознали важность этого.

Тетя Фаузия – пример просвещенной женщины, которая долгие годы занималась издательской деятельностью, путешествовала по миру, в результате чего еще более приумножила накопленные ею знания, навыки и расширила свое социальное окружение. В этом смысле я всегда чувствовала себя счастливой от того, что жила с ней какое-то время в одном доме. Ее влияние на меня было огромным. Ее умение распознать человека, чувство уверенности в себе, которое она внушала молодежи в своем окружении, способность быстро принимать решения и мудро действовать – все это оставило во мне глубокий след. Она на очень хорошем уровне владела французским, русским и английским языками. Много путешествовала, из-за командировок супруга в течение многих лет жила в египетском дворце. При поддержке отца и благодаря своему предпринимательскому духу она открыла школу поблизости от Дворца Топкапы в Стамбуле, долгие годы как администратор участвовала в ее управлении им и тем самым способствовала развитию образования.

Написанные ею на английском и французском языках книги, в которых на понятном для детей языке в виде небольших историй повествовалось о жизни Пророка Мухаммеда, наделали в то время много шума. В последние годы жизни ей доставляло большое удовольствие слушать, как я (мне тогда было около 16 лет) читаю вслух произведение «Сафахат» («Эпохи»). Иногда она останавливала меня, комментировала каждую строчку, давала детальные разъяснения и, конечно же, пересказывала беседы ее отца с Мехметом Акифом. Она постоянно подчеркивала, что все, что она знает, очень важно и что вместе с ней умрет и живой свидетель.

В то же время Фаузия Габдерашит демонстрировала и манеры государственного деятеля. В своих выступлениях она призывала: турецкий народ только вышел из долгосрочной войны, общество только воспрянуло из пепла, и, следовательно, не нужно ждать от государства удовлетворения всех своих потребностей, каждый индивид должен сам прилагать усилия, производить, творить. «У нас есть одна традиция: мы все ждем от правительства. Или же уповаем на закон и порядок. Пусть граждане пользуются своим умом, скажут наконец "Давайте выбросим это зло" или "Давайте больше идти по дороге добра", пусть они окажут государству поддержку, чтобы оно еще больше окрепло!»

В России Фаузия Габдерашит имела обыкновение каждый день под вечер, часов в пять, пить чай с молоком из своей серо-белой фарфоровой чашки (ее она привезла с собой в Турцию из России). В это время она старалась не наедаться, однако всегда позволяла себе к чаю маленький бублик. Она не употребляла тяжелой пищи, ела мало. Гораздо важнее для нее было наличие мясного бульона. Когда понимала, что заболевает, тотчас принималась есть суп, приготовленный на мясном бульоне, и желала себе скорейшего выздоровления.

Фаузия не любила много вещей и одежды: она не заполняла платяные шкафы и хранила лишь некоторые вещи, которые носила. Она была очень стильная. К каждому платью подбирала тонкие чулки, туфли на невысоком каблуке и шелковый платок.

Когда приходило время молиться, она тихо исчезала. Бывало, позовешь ее, а она не слышит: всем сердцем, закрыв глаза, читает молитвы. Она любила перебирать четки.

Ходила медленно, не торопясь. В область ее интересов входили кройка и шитье, вышивание, приготовление блюд, составление меню.

Тетя Фаузия следила за всеми без исключения периодическими изданиями, выходящими в Европе и Америке, особенно за журналами женскими и касающимися общественной жизни, собирала их. Женщин она хотела видеть образованными, с развитым интеллектом, культурными, которые не только украшают свой дом, но и обладают своим видением общественной жизни. Она прилагала все усилия, чтобы женщины имели возможность получить профессию, иметь цель в жизни, чтобы они обладали такими социальными качествами, как дальновидность и целеустремленность. У нее были друзья во многих странах мира, ей были хорошо знакомы особенности жизни общества в разных государствах. Если к ней приезжали друзья из Финляндии, она просила своих знакомых из Ирана посодействовать со стипендией для их успешных детей, которые там учились. Те потом приходили к ней на поклон, чтобы поцеловать ей руку[1], например, после окончания медицинского факультета. Тетя говорила: «Я не была мамой, но это мои дети».

На ее адрес каждый день приходили письма. Мне доставляло удовольствие забирать их, бежать по лестнице вверх и отдавать их ей. «Угадай, из какой страны и кто написал?» – спрашивала я. Конверт при этом прятала за спиной! Включаясь в эту игру, она, как ребенок, хлопала в ладоши. Мы остроумно шутили, смеялись. Если я была

[1] В Турции существует традиция целовать руки старшим в знак уважения или для получения их благословения и т. д.

расстроена чем-то, то она сразу это чувствовала: укладывала меня к себе на колени, делала легкий массаж. Я же рассказывала ей о том, что меня мучило. Она смеялась и говорила: «Ах, ты еще так молода, нашла, о чем тужить». С тех пор пролетели годы. Я узнала многое из ее жизни, была поражена и поняла следующее. Да, ее жизнь сплошь состояла из одних трудностей! Но могу на сто процентов сказать, что она умерла очень счастливой. Она с легкостью попрощалась с жизнью, в которой каждая минута была прожита насыщенно и в нужном месте.

В наш дом в районе Фындыкзаде Стамбула приходили и принцессы. Помню, как я за руку поздоровалась с одной принцессой, руки ее были настолько мягкими, что мне показалось, будто я дотронулась до облака. Позднее, когда я рассказала об этом тете Фаузие, она долго смеялась, хлопая в ладоши, и сказала: «На протяжении всей своей жизни они никогда не работали, руки в воде не мочили, ты тоже не забывай об этом, уход за руками очень важен».

Фотография, сделанная в русском ресторане Rejans. Предположительно на фото крайняя слева – Зиннур-ханум

Когда ей было скучно, она раскладывала пасьянс. Всегда говорила, что пасьянс развивает интеллект и что все должны уметь играть в эту стратегическую игру.

Зиннур-ханум, одна из владелиц известного русского ресторана Rejans, расположенного недалеко от исторического туннеля в Стамбуле, и тетя Фаузия были близкими подругами. Зиннур-ханум часто приходила к нам домой. Кроме того, частенько у нас бывали ее друзья, которые держали китайский ресторан в местечке Гумюшсую района Таксим в Стамбуле, они приходили большой и дружной толпой.

У тети Фаузии были друзья из Финляндии. Они часто вспоминали самовар из литого золота. Насколько мне известно, этот самовар предназначался Габдерашиту Ибрагиму в качестве подарка, который хотели ему преподнести в Финляндии в знак благодарности. Этот подарок не пришелся дедушке по вкусу, и он вежливо от него отказался. Но... самовар похитили. Тетя Фаузия рассказывала, что причиной отказа дедушки от этого благородного подарка являлось то, что он не хотел принимать подарок от мусульман, едва сводивших концы с концами, но сам факт исчезновения самовара крайне расстроил ее семью. По рассказам тети, Габдерашит Ибрагим из каждой страны, в которой был, старался отправлять семье немного денег, и отправлял он эти деньги через консульства представителю семьи – моей тете Фаузие. А она в свою очередь старалась разделить

и без того небольшую сумму между родными сестрами и братьями, которые были еще так малы. Она возложила на себя миссию выжить и шла против ветра...

Тетя Фаузия Габдерашит была особенной женщиной. Она жила в неспокойный период, но крепко стояла на ногах. После себя она оставила запоминающийся след. Она была сильной женщиной. Ее можно назвать выдающейся личностью. Да снизойдет милость Аллаха на тетю Фаузию, которая в последние годы своей жизни передавала мне свои наставления как завещание.

Думаю, если бы она видела, как я стараюсь, чтобы имена людей и воспоминания о семье продолжали жить, она бы гордилась мной. Потому что я сдержала данное ей слово. Пусть душа ее покоится с миром.

***

«Вот в этой нашей вековой экономической борьбе с иностранцами женщина-турчанка сыграет свою большую роль. Однако, даже называя ее "современной турецкой женщиной", мы хотим показать, что быть современной не значит быть женщиной со склонностью к моде и внешней атрибутике: наносить "западные" румяна, пользоваться пудрой, одеколоном и благовониями, стричь волосы, носить короткую юбку, танцевать фокстрот и танго, гулять по паркам. Такие несерьезные вещи на Западе не являются обязательно необходимыми атрибутами современной женщины, осовремененные таким образом женщины не смогут быть по-настоящему полезными в нашей экономической борьбе.

На Западе настоящая современная женщина осознает, что она прежде всего человек.

В наш век самая высокая миссия человека – овладеть профессией и работать. В наше время, чтобы работать, нужно было уметь читать и писать, то есть быть грамотным, и освоить определенное дело. Человек, не знающий какое-нибудь дело, без работы (будь то мужчина или женщина) не мог считаться современным. Значит, главная цель современной женщины – это не разгуливать по улицам и торговым рядам, предварительно принарядившись, а получить определенную профессию и работать.

Именно такие современные черты турецкой женщины мы хотим в ней видеть...»

Фаузия Габдерашит, Стамбул, 1926

ИЗ РАССКАЗОВ ФАУЗИИ ГАБДЕРАШИТ В ПОСЛЕДНИЕ ГОДЫ ЕЕ ЖИЗНИ, АДРЕСОВАННЫХ НЕСЛИХАН АРУЛ АКСОЙ

«Почему среди турецких литераторов так мало женщин? Это же очень важно! Необходимо приобщать женщин к литературе, стимулировать их к написанию. Современная женщина должна иметь возможность излить пером свой бескрайний внутренний мир. Она должна уметь показать обществу силу женщин».

«Прочти "Сафахат" ("Эпохи"), и мне почитай. Давай снова обсудим с тобой каждую строчку», – закрывала она глаза и всплакивала. С гордостью она в очередной раз слушала раздел из книги под названием «Süleymaniye Kürsüsü» («Кафедра мечети Сулеймание»)...

«Такие способности, как мужество, смирение, терпение, умение отстаивать то, что считаешь правым делом, являются общими правилами нашей семьи и передаются через гены из поколения в поколение».

«Когда мы создавали журнал "Асар-ы Нисван", мы не хотели изобразить женщину, восхищенную Западом, копирующую одеколон, прическу и понравившуюся моду, напротив, мы хотели, чтобы женщина прежде всего осознала, что она человек, у которого есть права, хотели показать грамотную женщину, которая имеет стабильную работу, производит что-то, хотели показать современную женщину. Да, у Запада есть области, в которых они превзошли других и которые следует взять за пример, однако нужно хорошо сбалансировать их с нашими обычаями и традициями. Наша цель состоит не в том, чтобы утратить наши духовные ценности и деградировать, а в том, чтобы следовать по пути глубокой культуры, широкого мировоззрения, литературы, искусства и человечности...»

«Дочка, следя за событиями, оценивай их со всех сторон. И думай как в шахматах. Заранее продумывай возможные варианты. Ты увидишь, что жизнь идет своим чередом. Работа, социальные отношения, семейная жизнь всегда обязывают нас быть разумными. Главное, чтобы ты обрела навык оценки происходящего со всех ракурсов, все остальное придет легко».

«У меня не было детей. В моей жизни был только супруг Нафиз. И как дожившая до своего нынешнего возраста женщина могу с радостью сказать, что я была очень любимой мужем женщиной. Даже годы не смогли повлиять на эту любовь. Когда Нафиз смотрел на меня, я видела, что его глаза всегда наполнялись слезами. Ты еще очень юна. Я не могу знать, что тебе предписано в этой жизни. Однако могу сказать, что быть так любимой мужем – это невероятная честь для любой женщины. Я счастливая женщина, которой довелось это испытать. Вот это бесценно».

«Дочка, будь женщиной с красивыми и эстетическими взглядами. Находясь дома, не носи старые и обычные наряды, даже если рядом с тобой никого нет, пусть это вой-

дет в привычку, это необходимо для самоуважения. Как встанешь, сразу одевайся и приводи себя в порядок, будто собираешься куда-то».

«Пусть у тебя будут только одни духи. От тебя всегда должен исходить аромат жасмина. После того как ты выйдешь из комнаты, пусть в воздухе витает твой запах, пусть знают, что в комнате была ты».

«Дочка, мы из-за большого состояния оказались в очень трудном положении. Нам пришлось за одну ночь бежать из своей страны. Ты помни об одном. Если у тебя будут деньги, делай всегда небольшие накопления золота. Золото поможет тебе бежать, чтобы, по крайней мере, остаться в живых, а здания, мебель, вещи, повозки, запряженные лошадьми, – все это останется, ты больше их не увидишь» (по душераздирающим воспоминаниям о годах, проведенных в Санкт-Петербурге).

«Мы должны понять все положительные элементы японской общественной жизни и адаптировать подходящие из них под себя. Следует особенно тщательно изучить общение японцев на уровне "женщина – ребенок" и их внутрисемейные отношения. В частности, благодаря моим японским друзьям и времени, прожитому в Японии, я обрела совершенно иную точку зрения».

«Японские мамы надевают девочкам железную обувь, так как, по их мнению, женщина с большим размером ноги не приветствуется в обществе. Благодаря этому способу нога у девочек остается маленькой».

«Накрывай такие столы, чтобы чувствовалась твоя утонченность. Что такое утонченность, элегантность? Конечно же, речь не идет о дорогих блюдах! Но обязательно должны присутствовать живые цветы! Тарелки не должны быть все одинаковыми, возможно, среди них будет та, которую ты приобрела во время одного из своих путешествий, тарелка со своей историей! И каждый раз, когда твой взгляд будет падать на нее, пусть легкая улыбка пробежит по твоему лицу. Вспомни ту или иную страну, из которой ты ее привезла. Пусть поданные тобой блюда будут вкусными. Каждое из них должно быть приготовлено с особым старанием и любовью. Пусть за твоим столом будут собираться друзья. Много-много друзей... Часами рассказывайте за столом друг другу различные истории. Пусть будут мир и покой, будет тепло и уютно».

«Старайся завершить все свои дела к тому времени, когда твой супруг и дети приходят домой. Пусть на лице у тебя будет живая улыбка. Не открывай дверь с недовольным лицом. Их спокойствие в этом доме зависит от тебя. Будь всегда ухоженной».

«Предположим, к тебе на обед или ужин планируют прийти друзья, и пусть у тебя трепещет душа, ты должна быть счастлива. Иногда у меня не было достаточно денег. Но я делала так, что мои друзья даже не догадывались об этом! Пусть и с трудом, я все же находила деньги и накрывала на стол, тем самым давая понять своим друзьям, что ценю их».

«Ты обязательно должна испробовать и другие кухни мира. Отведать новые блюда, изучить их и пополнять знания из этой области. И, когда тебя спросят, ты должна знать каждый вкус. Изучай способы приготовления блюд. Это потрясающая культура!»

«Любовь к родине не должна оставаться лишь на словах, а должна перейти в активное состояние службой».

«Родина – это не только Стамбул и его окружение. Анатолия нуждается в службе».

«Нужно, чтобы были и женщины-авиаторы. И в авиационной области должна присутствовать женская рабочая сила».

«Именно на семье держится родина. Важнейшими тремя министерствами страны являются министерство финансов, министерство внутренних дел и министерство просвещения. Если в этих областях удастся одержать успех, тогда и страна достигнет успеха. А в семье обязанности этих трех министерств исполняет женщина. В связи с этим женщине следует придавать особое значение».

«Есть также и фактор состоятельной женщины-аристократки своего времени. Неважно, насколько идеальное образование она получила, насколько благородно и возвышенно она думает о роли турецкой женщины, женщины этого рода не могут быть успешными, если они не объездили родину вдоль и поперек. Если она не интересуется нуждами и потребностями всего общества, то останется сугубо в рамках своего аристократического круга, что также очень далеко от реального мира!»

«Дочка, помни об одном, это крайне важно. Женщина является отправной точкой социального образования. Сразу после образования республики мы без устали в журнале "Асар-ы Нисван", на всех конференциях, в поездках и на мероприятиях повторяли следующие слова: общество должно строиться на основе рациональной женской модели, чтобы воспитанные образованной женщиной дети составили ядро современного общества! Если эта мама будет хорошо образована, будет обладать широким мировоззрением и культурно развита, тогда мы спокойны за будущее детей, которых она воспитала».

«До того, как мы начали издавать "Асар-ы Нисван", я провела длительные встречи с моими местными и иностранными приятельницами, занимающими высокие посты. Мне было интересно, что думают мои друзья-женщины, которые любят журналы, любят читать и изучать что-то. Временами у меня портилось настроение. Потому что среди них были те, кто говорили: "Этот журнал не будет востребован, не трать усилий зря, не так много женщин, у которых есть возможность читать его, понять его содержание и применять эти знания". Они утверждали, что турецкая женщина уделяет внимание только внешности, что очень расстраивало и удручало меня, потому что я знала, что это не так. Мне необходимо было лишь повести их за собой. Я понимала это!»

«Дети не должны читать то, что им попало под руку. Должны быть приняты необходимые меры для этого. Случайная и грязная информация может нанести вред ребенку, негативно повлиять на него, на ход его мыслей».

Неслихан Арул Аксой
Измир, Турция, февраль 2017 года

ИСТОРИЯ МОЕЙ СЕМЬИ

Те, кто остался позади Габдерашита Ибрагима, на самом деле это не только те, кто остался в живых после его смерти, они и при его жизни всегда оставались позади...

Во-первых, я хотела бы от себя лично и от имени своей семьи выразить большую радость по поводу того, что после довольно длительной тишины в последнее время начали появляться различные научные исследования, монографии, переводы, обмен мнениями на научных мероприятиях и другие похожие материалы о моем дедушке Габдерашите Ибрагиме и его миссии.

Позицию Габдерашита Ибрагима в том или ином вопросе, который был борцом-активистом в течение своей жизни и положил начало многим делам, можно оценить сразу с нескольких точек зрения. Так, если рассматривать его деятельность в смысле мировой конъюнктуры того периода, понимания ислама и идеала его распространения, политических ракурсов и роли общественного лидера, вы можете столкнуться с положительными или негативными суждениями или же узнать различные точки зрения о нем. Однако, если отбросить все это в сторону, следует упомянуть лишь главное, что благодаря его решительному духу борца по натуре он проявлял сверхчеловеческие усилия на пути к достижению цели и оставил определенный след в истории.

Что касается наших дней, мне как правнучке Габдерашита Ибрагима и человеку, который родился, вырос и был воспитан в его семье, доставляет бесконечную радость поделиться с вами воспоминаниями о нем и моей семье, о том, что осталось после него. Мы знаем, что каждый человек, даже после того, как он покинул этот мир, продолжает на самом деле «жить» каждый раз, когда мы упоминаем его имя. Это своего рода «жизнь духовного начала». Когда я делюсь историей моей семьи и целым набором семейных устоев и знаний, идущих от моего дедушки, то испытываю чувство большой гордости, при этом, пусть и частично, я вношу свою лепту в духовное продолжение жизни моего дедушки.

История моей семьи начинается на российской земле, в холодной, но спокойной Тобольской области, в г. Тара. Ибрагим потерял родителей в раннем возрасте и вместе со своим братишкой вынужден был вести борьбу за жизнь. Возможно, именно это обстоятельство и явилось причиной того, что в нем в столь малом возрасте вынужденно закалился дух упорства и сложился сопротивленческий характер.

Пройдет время, и волей судьбы они с родным братом окажутся в разных местах. Габдерашит пытался быть рядом с братишкой, чтобы помогать ему, однако сам был

слишком мал. Он все время заботился о брате, но часто из-за финансовых трудностей сам был в безвыходном положении. Несмотря на свой юный возраст, он решил учиться и поступил в медресе под Казанью[1].

В юношеские годы Ибрагим находит работу и уезжает в Медину в качестве помощника богатого поломника, отправившегося в хадж[2]. Именно эти годы стали началом его активной и бурной деятельности.

По пути, медленно ведущему его к позиции общественного лидера, он сочетается первым браком. В этом браке на свет появляются Ахмет-Мунир, Кадрия и Фаузия. Однако он очень рано теряет свою супругу. Рано потерявший мать и отца, в этот раз он сам остается с тремя маленькими детьми на руках. Время от времени Ибрагим лично рассказывал людям из своего окружения, что очень горюет и страдает по этому поводу.

Спустя какое-то время, после выступления с речью, адресованной российским татарам, он остановился переночевать у одного из видных деятелей Уфы. У хозяина дома была дочь по имени Гаян, очень юная девушка. Воспитанная в заботе девушка была в самом разгаре своей безмятежной и веселой молодости. Группа молодых людей в тот день под веселый аккомпанемент гармоники и аккордеона, напевая татарские мелодии, возвращалась домой с корзинками земляники в руках. Однако бывшая среди них юная Гаян не знала, что в тот вечер ее отец сказал Габдерашиту: «Тебе трудно с тремя маленькими детьми. Меня это очень расстраивает. Возьми мою дочь в супруги, доставь мне эту честь».

Невероятная жизнь Гаян-ханум на самом деле фактически началась в этот день и до самой ее смерти переплеталась с богатством и нищетой, счастьем и бедами, разлукой и встречей. Сюжет, достойный настоящих романов...

Поженившиеся Габдерашит Ибрагим и Гаян поселились в Санкт-Петербурге. Однако Гаян-ханум была слишком молода и никак не могла наладить отношения с детьми, особенно с Фаузией Габдерашит. Между мачехой и юной Фаузией была небольшая разница в возрасте. К тому же Гаян-ханум была неопытна, что мешало ей завоевать авторитет. А Габдерашит Ибрагим переживал самый активный период своей жизни, которая сплошь состояла из крайне серьезных мероприятий и поездок. Именно в этот период он встал на защиту российских мусульман, «пробудил их ото сна», стал их лидером, много времени проводил в спорах со своими друзьями-соратниками, пытаясь их убедить в чем-то или решить организационные вопросы. Наконец, это был период максимального накала в отношениях с российским правительством.

Гаян-ханум родила пятерых детей. Это Тимур, Чингиз, Камиль, Сабахат и Фаика. После революции 1917 года в России с каждым днем нарастали давление и напряжение, решение бежать из страны, чтобы остаться в живых, оставалось единственным

---

[1] Медресе – мусульманское учебное заведение, выполняющее функцию средней школы и мусульманской духовной семинарии.

[2] Хаджи – человек, совершивший паломничество в Мекку.

шансом, однако они не смогли взять с собой никаких материальных ценностей и покинули дом в том, в чем были.

В то время как он посвящал себя работе, его супруга и дети в очень трудных условиях пытались выжить. Я хотела бы подчеркнуть, что эта их жертва является не менее ценной, чем история жизни А. Ибрагимова.

Гаян-ханум также помогала растить дочь своего сына Тимура, Гульсен (то есть мою маму), так как ее сноха умерла при родах. Оставшись с внучкой-младенцем на руках, Гаян-ханум начала воспитывать ее, хотя незадолго до этого сама потеряла дочь Фаику, которая скончалась от менингита в возрасте 14 лет. Похоронена Фаика в Конье, в деревне Бёгрюделик. Как рассказывала моя мама Гюльсен, в те дни, когда ее семья периодически жила в д. Бёгрюделик, почти каждый день можно было видеть Гаян-ханум у могилы дочери, на выезде из деревни. Перед последней поездкой в Японию А. Ибрагим как будто чувствовал, что они больше не увидятся и, прощаясь, вынул Коран, который носил на груди, и протянул его Гаян-ханум. Читая этот Коран на могиле Фаики, она тихо плакала и всегда отрывала по одному цветочку с ее могилы и вкладывала внутрь Корана. Это был своего рода ритуал, который пусть и на мгновение, но облегчал ее боль.

Коран, который Габдерашит Ибрагим при последней встрече вручил жене, был не единственной вещью, данной ей на сохранение. Однажды поздно вечером в Стамбуле, когда все были дома, неожиданно пришло известие, что Габдерашита срочно вызывают к Ататюрку. Это было секретное послание. Домочадцы всполошились. Все с волнением ждали его возвращения. Однако новости были неутешительными, предвещающими очередную разлуку с ним. Придя домой после длительного разговора, Габдерашит Ибрагим рассказал супруге, что лично встречался с Ататюрком и они обсуждали вопрос о его поездке в Японию. Также он заявил, что через несколько часов ему нужно отправляться в путь и что он не хочет давать более подробные разъяснения. Все понимали: он уже в приличном возрасте и, возможно, не сможет вернуться. Так и случилось. Он рассказал дома, что разговор с Ататюрком прошел в довольно близкой и душевной атмосфере и что тот отнесся к нему с уважением и искренностью. Затем, достав из кармана авторучку, которую ему подарил Ататюрк в знак уважения, протянул ее своей супруге. Коран и ручка были последними из его вещей в нашей семье.

Если в целом смотреть на жизнь этой семьи, Гаян-ханум больше всего беспокоило то, что суммы, которые время от времени отправлял им Габдерашит Ибрагим из разных мест своего пребывания, были нестабильны. И отправлялись они с разным интервалом времени. Гаян-ханум придавала большое значение обучению своих детей и часто говорила, что особенно обеспокоена этим.

Если снова вспомнить годы, когда они жили в районе Молла Гюрани в Стамбуле, то тогда у них были нормальное материальное состояние и спокойный уклад жизни. Калитка с боковой стороны дома была всегда открыта, все деньги, которые были, они тратили на горячую еду, в обязательном порядке кормили нуждающихся, которые приходили к ним в определенные часы, никогда не отправляли их с пустыми руками. Однако через какое-то время этот порядок был нарушен: в их районе вспыхнул пожар,

Г. Ибрагимов в Японии

и их деревянный дом за считаные минуты сгорел дотла. В одно мгновение они оказались на улице и без крова. Это был самый большой удар в жизни Гаян-ханум. Стоявшие в ряд деревянные дома охватило пламя, их не удалось спасти от пожара. Это стало одной из самых больших проблем, с которой она столкнулась в жизни, – остаться без дома... Позднее без Ибрагима они снимали квартиры, старались в них обосноваться, однако, состарившись, она вынуждена была жить по очереди у своих детей. Согласно личным воспоминаниям Гаян-ханум, которыми она часто делилась, египетский принц Аббас Халим-паша предложил Ибрагиму принадлежавший ему особняк в районе Бебек в Стамбуле, в котором Габдерашит какое-то время гостил с семьей, но он категорически отверг это предложение. О чем сожалела Гаян-ханум? Не о том, что у нее не получилось жить в особняке, а о том, что скромность ее супруга в отношении дома и средств к существованию не позволяла преодолевать трудности. Они оба не придавали никакого значения материальным вещам. Однако были дети, необходим был регулярный доход, чтобы они могли ходить в школу, да и просто для существования. Каждый отъезд Габдерашита был, к сожалению, периодом серьезных финансовых трудностей для Гаян-ханум. Каждый день борьбы с проблемами на самом деле лишал ее многого.

Гаян-ханум в любое время года носила всего два платья. Когда одежда изнашивалась, она отдавала ее нуждающимся, а новую носила исключительно по пятницам и до праздничной молитвы. Габдерашит Ибрагим из блюд, которые она готовила, больше всего любил Суп-токмач (суп-лапша). На их столе по большей части присутствовали суп и чай с молоком. Спустя годы после того, как Гаян-ханум потеряла супруга, когда ей было совсем худо и плохо, она находила пристанище у Махи-ханум, подруги детства из России, которая также жила в Измире. Моя мама Гюльсен вспоминала, как Гаян-ханум и Махи-ханум за столом у самовара, плача, на татарском языке делились друг с другом наболевшими проблемами и как две женщины душевно часами беседовали, в то время как моя мама играла рядом с ними в сторонке. Иногда они доставали аккордеон и губную гармошку. Махи-ханум аккомпанировала на инструменте, а Гаян-ханум со слезами на глазах пела душевные татарские песни. Может быть, это была своего рода терапия для нее. Скучала ли она по дому в Петербурге или же по дням, когда собирала лесную землянику, неизвестно...

Другое воспоминание, оставившее глубокий след в душе моей мамы, – это периоды, когда Гаян-ханум вместе с моей мамой отправлялась к своим сыновьям Чингизу и Камилю, проживающим в Измире, чтобы пожить у них какое-то время. Бабушка с внучкой часто гуляли по лугам и полям, чтобы подышать свежим воздухом. Стоило моей маме удалиться, как Гаян ханум, не подозревая, что мама слышит ее, сомкнув ладони, плача, обращалась к Аллаху. Она спрашивала, почему он послал ей такую жизнь,

и просила о встрече с Габдерашитом. Гаян-ханум, которая стойко преодолела многие жизненные трудности за гранью человеческого терпения, получила последнее письмо от моего дедушки, датированное 1943 годом и отправленное им из Японии, в котором лаконично говорилось следующее: «Видно, нам суждено быть в разлуке и тоске...» Это письмо Гаян-ханум до самой своей смерти носила при себе. Возможно, этим письмом Габдерашит просил прощения и благословения у своей супруги за то, что из-за него ей довелось пережить глубокую тоску и перенести все тяготы и лишения жизни.

Сын Габдерашита Ибрагима по имени Ахмет Мунир женился на Джемиле Бихтерин. У них родилось трое детей: Хюдайар Искер, Хюсейин Искер и Нилюфер Искер Фламм. Хюдайар Искер и Хюсейин Искер умерли, а Нилюфер Искер Фламм до сих пор живет в Германии. У нее есть сын по имени Стефан. У Хюдайара Искера на сегодняшний день трое детей. Мюге Искер Озбалкан и Мине Искер Эроз живут в Измире, а Габдерашит Мюнир Искер – в Анкаре. У Хюсейина Искера было всего четверо детей. Хамди Искер, Исмет Акын Искер, Орхан Искер и Аднан Искер. Орхан Искер умер в 2017 году, оставшиеся члены семьи сейчас живут в Измире.

Другая дочь Габдерашита Ибрагима Кадрия вышла замуж за дипломата по имени Вефа. Однако у них не было детей. По прошествии нескольких лет между ними усугубились идейные разногласия. Кадрия прекрасно владела французским, английским и русским языками. В какой-то степени с целью избавиться от трудностей, которые переживала в семейной жизни, она усиленно занимается переводами, тем самым зарабатывая себе на жизнь. В том числе благодаря и ее начинаниям и стараниям в Стамбуле в те годы начинает издаваться первый женский журнал «Асар-ы Нисван». Хорошо разбираясь в женском рукоделии, она писала статьи и создавала различные проекты для журнала, в которых делилась с женщинами знаниями о ведении домашнего хозяйства. Своих детей у нее не было. В последующие годы она удочеряет девочку. Зовут ее Нермин.

Фаузия Габдерашит вышла замуж за Нафиза Догрула, брата Омера Рыза Догрула, зятя Мехмета Акифа. Нафиз-бей по возрасту был намного моложе тети Фаузии, и детей у них не было. Однако следует отметить, что амбициозная в свое время Фаузия и Нафиз-бей, будучи вместе, питали друг к другу любовь, построенную на полном взаимопонимании.

Вполне естественно, что моя семья соблюдала высокую степень осторожности. Она не обсуждала детали того или иного дела за обычными разговорами, и даже после кончины тети Фаузии постаралась избавиться от всех самых критичных материалов и фотографий, которые принадлежали ей. Эти документы сегодня могли бы пролить свет на многие известные факты в истории, но реальность такова: боясь, что они могут навредить семье, большинство документов уничтожили.

Следует также упомянуть о другой деятельности тети Фаузии, которая привлекала к себе огромное внимание и являлась одним из самых красивых отражений молодого лика республики. В первые годы образования республики она выпускает журнал «Асар-ы Нисван». Если принять во внимание, что он начал издаваться в 1925 году, то можно сказать, что этот журнал обладал качествами, которые могли стать предметом

целого социологического исследования. Это было одно из первых авторитетных женских изданий, в котором поднимались такие вопросы, как права женщин и путь Турции к модернизации. Фаузия Габдерашит как владелец и ответственный директор журнала и ее сестра Кадрия Габдерашит как автор статей в первую очередь уделяли внимание женским темам и образованию. Они очень четко излагали точку зрения женщин в республиканский период. Старались показать, что женщина не является пассивным и отсталым элементом, а является «индивидом», что крайне важно, чтобы выполнялись основные атрибуты имиджа современной женщины в мире, при этом они также показывали пути достижения этой цели. Фаузия в своих статьях анализировала отсталость образования в Анатолии. Она задавалась вопросом, почему так мало женщин-литераторов. Изучая сегодня личность Фаузии Габдерашит, все исследователи, которые оценивают ее деятельность с точки зрения поднимаемых ею в «Асар-ы Нисван» тем, говорят, что ее следует оценивать как личность, посвятившую свою жизнь, как и ее отец, просвещению и развитию.

Фаузия Габдерашит в своих статьях в отношении всех новшеств и нововведений того периода, в частности внешнего облика и одежды, придерживалась проправительственной позиции. Также журнал старался внушить женщинам, что они могут свободно выражать свои мысли. Нам известно, что в Османской империи на протяжении всего периода Танзимат появлялись первые женские движения, которые действовали через печатно-издательские органы. Можно сказать, что появившийся вслед за этим «Асар-ы Нисван» был одним из самых влиятельных журналов этого течения и Фаузия Габдерашит в своих статьях выражала важные мысли по многим актуальным общественным вопросам.

Фаузия Габдерашит после кончины супруга начала жить в квартире в районе Гюмюшсую Стамбула вместе со своей сестрой Кадрией. Я никак не могу забыть ту квартиру, в которой прошло мое детство. В волшебном доме, стены которого были заставлены книгами и журналами, я была всегда очарована тоном голоса и дикцией при разговоре двух женщин в элегантных шелковых блузках, с собранными в пучок белыми волосами. Они часто обсуждали вопросы образования и изучения языков. Говорили, что узость взглядов человека представляет самую большую опасность. Они повторяли мне: познай мир, насколько сможешь, ни по какому вопросу ни в коем случае не оставайся в рамках одной только точки зрения, развивай себя, стремись к самосовершенству и самообразованию, прими и сохрани этот особый статус нашей семьи.

К сожалению, через какое-то время умирает и моя тетя Кадрия. Тетя Фаузия больше не могла обслуживать себя и перебралась к тете Сабахат. В Стамбуле, в доме в районе Фындыкзаде, прошли мои университетские годы, когда я была юной студенткой юридического факультета, и здесь я услышала историю моей семьи во всех подробностях. Много позже я поняла, что это было большой честью.

Тетя Фаузия любила разнообразие в повседневной домашней жизни, так как у нее всегда было много посетителей. В те годы не было технологических средств связи. Иногда звонили в дверь без предварительной весточки ее друзья из Финляндии, что становилось большим сюрпризом. Владельцы известного русского ресторана Rejans

в Стамбуле Зиннур Тайлан и его супруга были любимыми ее друзьями, с которыми она часто встречалась. Многочисленные японские и китайские друзья, Инджилай-ханум из Ирана, которая благодаря ей получила образование и стала доктором, бесчисленные письма с марками почти со всех уголков мира, каждый день приходящие на ее почтовый ящик, принцессы, посещавшие ее в разное время в знак большого уважения, наши скромные угощения к «пятичасовому чаю», которые мы ставили на стол для них, и серо-белая фарфоровая чашка, единственная памятная вещь моей тети, которую она смогла украдкой привезти с собой в те годы из Санкт-Петербурга и из которой пила свой чай с молоком – до сих пор, стоит мне закрыть глаза, я представляю себя в гостиной дома в Фындыкзаде... Другая деталь, которая осталась в моей памяти о прошлых годах, проведенных рядом с ними, безмолвность и искренний настрой тети Фаузии и тети Сабахат во время чтения молитвы. Я видела, как они в уголочке полностью погружались в чтение Корана в любой час дня, духовно отстраняясь от окружающего мира. Из-за ухудшевшегося зрения тетя Фаузия могла читать Коран только с лупой. Рядом лежали четки. Зрелая, благородная и терпеливая манера тетушек держать себя всегда меня впечатляла и направляла. Когда я возвращалась домой после какого-нибудь трудного учебного дня, они улыбались и говорили, что впереди еще много трудностей. Сейчас, думая о том, что им пришлось пережить, я лучше понимаю, что значили эти слова.

Тетя Фаузия всегда советовала приобретать маленькие золотые монеты, чем копить валюту какой-то страны: «Когда будешь бежать из какой-нибудь страны от смерти, к тому же если это будет военное время, деньги не будут иметь значения, но если при тебе будет золото, может, тогда ты спасешь свою жизнь...» Вслед за этим она начинала рассказывать свою историю побега и о том, как они помогли бежать другим и спасли их. Она прожила довольно богатую жизнь в Петербурге, в Египте, но вместе с этим были и тяжелые дни, которые она вспоминала со слезами наглазах. Особенно волнительными для нее были рассказы о том, как она и Габдерашит Ибрагим бежали на поезде из России. Она словно заново переживала этот момент... Было принято решение на месте задержать Габдерашита. На этот раз дело приняло крайне серьезный оборот. Вся семья в это время как раз садилась на поезд в Санкт-Петербурге. Состав трижды останавливали, и проводился тщательный обыск. Мой дедушка Габдерашит, облачившись в женскую одежду, сидел рядом с Гаян-ханум и другими детьми, с младенцем на руках, опустив при этом голову, чтобы как обычный пассажир поезда пересечь границу. Во время второго обыска он был на волосок от смерти, но опасность миновала. При третьем обыске мой дедушка лег под поезд, и вися на руках, переждал обыск. За считаные секунды до того, как поезд тронулся, он смог сесть и таким образом пересек границу. Он решил поехать к своему другу, доктору, профессору, с которым познакомился в Германии, однако эта страна была разбомблена. Приехав на место, они испытали шок: вместо домов там стояла одна разрушенная хлебопекарня. Они расположились в неповрежденной полой печи, послужившей им убежищем, в которой вынужденно провели несколько дней.

Жизнь уготовила для его семьи весьма похожие сценарии – борьба, передвижная жизнь, секретность не дали обосноваться в определенном месте, но, с другой стороны,

крепкие узы любви, которой удостаивается мало людей, смелость, которой можно гордиться, лидерство в обществе и позиция человека, постигшего самую лучшую форму ислама, воспринявшего ее и претворившего в жизнь.

Сабахат Габдерашит вышла замуж за военного врача, полковника Шюкрю-бея, татарина по происхождению. В этом браке у них рождается трое детей. Ибрагим Балтай получает образование по специальности «Электронная инженерия» и по настоящее время проживает в Стамбуле. Айхан Балтай – врач по профессии, также проживает в Стамбуле. Ильхан Балтай – инженер-геолог, живет в Анкаре.

Сына Гаян-ханум Чингиза уже нет в живых. У него есть сын Решит. Однако конкретной информации о нем нет, так как мы потеряли связь.

Другой сын Гаян-ханум Камиль тоже умер. Мне известно, что у него было два сына, Исмет и Кемаль. Кемаль скончался. По последним сведениям, Исмет Искер живет в Иордании.

У Гюльсен Искер было две дочери. Я, Неслихан Арул Аксой, выпускница юридического факультета, проживаю в Измире. У меня двое детей. Моя сестра Аслыхан Арул Сипахиоглу окончила отделение английского языка и литературы. У нее двое детей. Живет она в Стамбуле.

Мы, то есть я и моя семья, воспитывались на мировоззрении Габдерашита Ибрагима. В своих поступках, хотим мы этого или нет, мы всегда несем эту миссию. Этот человек действия, перо которого было как факел свободы, оставил и продолжает оставлять в нашей жизни глубокий след. Он старался пробудить социально разлагающийся народ. Путь, ведущий к массам, он преодолел сверхчеловеческими усилиями. Оказывал влияние на окружающих, рассказывал, показывал. Помимо этого еще и писал... Постоянно публиковался в журналах, книгах, трактатах, газетах. У него были свои цели и задачи. Ему довелось стать супругом и отцом. Габдерашит Ибрагим сам много переживал и тосковал, и из-за него много страдали. Он освещал социальную, религиозную жизнь и образовательную сторону европейского и дальневосточного общества. Он также делал выводы и обобщал как социолог. Чтобы все пробудились ото сна! Чтобы благочестивые и верующие мусульмане были просвещенными. Он хотел, чтобы представители духовенства отвечали не только за похороны или никах, но в первую очередь боролись с невежеством, не оставались в неведении относительно учения, науки и мудрости! Эти мысли, несмотря на давность, и по сей день сохраняют актуальность.

Я от себя лично и от имени своей семьи хочу пожелать, чтобы Утренняя звезда[1] Габдерашита Ибрагима продолжала и дальше освещать путь его соратникам. Всем приношу свои уверения в уважении.

***Неслихан Арул Аксой**, адвокат*
Токио, 23 мая 2014 года

[1] В переводе на татарский язык Утренняя звезда – Чулпан.

МАСТЕР КУЛИНАРИИ: ПОДАРОК ДЛЯ ДАМ

Аш остасы: ханымнарга һәдия

ВВЕДЕНИЕ
МӨКАДДИМ

Каждой семье среднего достатка, у которой нет возможности нанять повара или кого-нибудь для кухонных дел, необходим справочник по кулинарному делу. Даже тем, у кого есть возможность нанять профессионала своего дела, знание тонкостей кулинарного искусства не помешает. К примеру, из-за хитростей некоторых поваров вполне возможно отравиться готовым блюдом. Поэтому каждая хозяйка должна знать качество продуктов, из которых готовится еда для ее домочадцев, при возможности должна каждый день проверять их лично.

Свежесть продуктов можно определить по их цвету и упругости. Хорошее мясо упругое, имеет красный цвет, при надавливании сока выделяется мало. Надо остерегаться мяса бледно-красного или ярко-красного цвета, слишком мягкого, талого или твердого. Такое мясо обычно бывает от больных или задушенных животных.

Вообще говоря, необходимо внимательно осматривать продающееся на рынке мясо, так как залежалое из магазинов могут продать в виде замороженного. Если и покупаете замо-

Уртача хәлле, аш эшендә маһир вә оста ашчылар, поварлар вә башка аш эшенең хезмәтчеләрен тотарлык хәле булмаган һәрбер габелән өчен аш пешерү эшендә үзенә мәгълүмат алу бик кирәкле, хәтта ансыз тору мөмкин булмаган бер гыйлемдер дисәм хата булмас.

Хәтта кайсыбер дәүләтле вә хосусан аш эшенә хезмәтчеләр тотарга икътидары[1] булганнар өчен дә аш пешерү фәне белән таныш булуның файдасыз түгеллеге җөмләмезгә[2] мәгълүмдер. Хосусан аш пешерүче хезмәтчеләрнең төрле хәйләләре аркасында күп вакыт ашказанына зарарлы вә агулы нәрсәләр ашарга да тугры килү ихтималлары һич ерак түгелдер.

Шуңа күрә һәрбер йорт хатыны иң әүвәл аш өчен алынган азыкның яхшы һәм яманлыгын белергә тиештер. Мөмкин булганда һәр көн анларны үз күзеннән үткәреп карап алырга тиештер.

Өр-яңа азыкны төсе һәм катылыгы белән белергә мөмкиндер. Яхшы итнең төсе уртача кызыл төстә вә катырак кына буладыр һәм кул белән кысып караганда суы аз гына чыгадыр. Тонык кызыл яки ачык кызыл төсле, эрегән, йомшак яки бөтенләй каты һәм дә сулы итләрдән сакланырга кирәк. Бу нәүгы[3] итләр күбрәк авырулы хайван ите, яки сугып үтерелгән, яки буып үтерелгән хайван итләре буладыр.

Хосусан базарларда йөртеп сатучыларның итләрен бик дикъкать итәргә кирәк. Анлар арасында туң ит сатучылар күбрәк кибетләрдә сатылмый ятып искергән вә арзан итләрне саталар. Бундый итләрне алганда да ялгыз кыздырма, май-

[1] Икътидар – булдыра алу, көч җитү.
[2] Җөмләмезгә – барыбызга.
[3] Нәүгы – төр, сорт.

роженное мясо, то оно пойдет только для жаркого или жарки. Его сразу же нужно промыть, не размораживая, разделить на куски и поставить в горячую печь, накрыв крышкой. При таком способе приготовления вред мяса в разы уменьшится. Но готовить бульон из него крайне нежелательно.

Несколько советов по рыбе: если покупаете неживую рыбу в жаркий весенний день, нужно обратить особое внимание на блеск и гладкость чешуи. Жабры должны быть светло-красные. Если рыба замороженная, чешуя у нее будет тусклая. Если же зимой у рыбы чешуя светлая или белая, то она залежалая. Даже если при покупке вы не заметите особого запаха, уже в процессе приготовления появится неприятный запах. Такой рыбой можно даже отравиться, поэтому не стоит вестись на дешевизну и лучше купить хорошую свежую рыбу, даже если она дороже.

Каждая хозяйка должна знать и названия разных частей туши, включая те, которые используют мясники. Эти названия могут отличаться в разных городах и местности, поэтому я упомяну только самые распространенные, об остальных умолчу.

На рисунке представлена туша коровы с указанием, на какие части она делится и на какие блюда они пойдут:

1. Шея. Небольшие столовые готовят из него бульон для слуг и артелей.

2. Голова идет на студень. Отварной язык подается в холодном виде. Из мозга можно приготовить бульон и жареные блюда.

3. Ноги идут на студень.

да кыздырыр өчен алырга ярый. Бундый итне алып кайткач та, эремәстән әүвәл салкын су белән бик яхшы юып, тиз генә кисәкләп кәстрүлгә салып вә өстен каплап мичкә куярга кирәк. Бу рәвешчә пешергәндә итнең зарары бер дәрәҗә кимидер. Ләкин бу нәүгы итләрдән шурпа пешерү һич мәгъкуль[1] түгелдер.

Балыклар тугрысында бу мәслихәтне[2] бирергә мөмкин: әгәр балык язның эссе көннәрендә алынса вә балык тере булмаса, өстендәге тәңкәләренең бик ялтырак һәм шуа торган булуына карарга кирәк, һәм дә колаклары ачык кызыл төстә булырга тиеш. Әгәр туңган балык булса, тәңкәләре тонык буладыр. Әгәр тәңкәләре кыш көнендә ачыграк төсле, хәтта ак булса, балык искергән буладыр. Бундый балыкларны алганда аннардан күбесенчә бер-бер ис килмәсә дә, пешергәч анларның искелеге һәм начар исе чыга башлыйдыр. Вә шундый иске балыкларны ашап агулану бик күп очрый торган бер хәлдер. Шуңа күрә берничә тиен арзанлыгына кызыкмыйча, мөмкин булганда кыйммәт булса да, яңа гына тотылган балыклар алырга тырышырга кирәк.

Шулай ук һәрбер өй хуҗасы булган хатын итнең төрле кисәкләренең исемнәрен вә итчеләр арасында истигъмаль[3] ителгән ләкабларын[4] өйрәнеп куярга тиештер. Ләкин бунларның исемнәре һәрбер шәһәр вә карьяда диярлек башка булганга, мин бу урында мәшһүррәкләрен генә әйтеп, калганнарын сөкүт[5] белән узамын.

---

[1] Мәгъкуль – урынлы, рациональ.
[2] Мәслихәт – файда, уңыш.
[3] Истигъмаль – куллану, файдалану.
[4] Ләкаб – кушамат.
[5] Сөкүт – дәшми.

4. Передняя часть заднего бедра используется для филе и ростбифа. Считается лучшим куском мяса.

5. Вырезка, получаемая из заднего бедра, используется для бифштексов и других ценных блюд. Ценится намного дороже, чем другие части туши.

6. Тонкий край спинной части. Эту часть тоже можно использовать для бифштекса, но больше она идет на жаркое. Ребро оптимально для щей, борща и других супов.

7. Бедро, огузок больше подходят для бульона. Мякоть с хвостовой части годится на жаркое.

8. Грудинка хороша для бульона.

9. Толстый край спинной части больше подходит для жаркого и других блюд, которые жарятся в масле или тушатся в печи.

10. Кострец – хорошее мясо для зраз и других блюд, готовящихся под крышкой; рубленых котлет, в качестве начинки для пирожков.

11. Лопатка используется при приготовлении разных жареных блюд с соусами.

12. Пашина больше идет на бульон в недорогих столовых.

13. Сеек – подходит для жарения и тушения[1].

14. Краевая покромка – идеально подходит для приготовления ростбифа[2].

Бу китапның эченә куелган сыерның гәүдәсе рәсемендә аның ничә төрле кисәкләргә бүленгәнен белдерәдер вә шул кисәкләрнең нинди ашларга тотылганын түбәндә күрсәтермен.

1. Муен – күбрәк артельләргә һәм хезмәтче халкына арзан төшереп, шурпа пешерү өчен вак ашханәләргә алынадыр.

2. Баш ясарга китәдер. Теле, гадәттә, пешкәч суык көенчә ашаладыр. Миеннән шурпа һәм кыздырылган ашлар пешереләдер.

3. Аяклар койка ясарга китәдер.

4. Арт бот алды – филей һәм ростбиф ясар өчен китәдер. Итнең иң яхшы җирләреннән хисап ителәдер.

5. Арт бот башы – бифштекс вә шуның кебек кадерле ашларга тотыла вә башка җирләренә караганда күп кыйммәт йөридер.

6. Кабырга асты – бу җирләрне дә бифштекс өчен тотарга мөмкиндер, ләкин күбрәк өчен яхшыдыр. Кабыргаларны күбрәк щи һәм борщ өчен вә башка шуның кебек ашлар өчен дә тоту мәгъкульдер.

7. Бот, арт сан ите – бу җирләр дә күбрәк шурпа өчен алынадыр. Коерык ите жаркойга да ярыйдыр.

8. Туш ите – шурпа өчен яхшы җирдер.

9. Арка сөяге буе – күбрәк вә башка шундый майда яки мичтә пешә торган ашлар өчен ярыйдыр.

10. Сөяк өлеше – зразы һәм башка каплап пешерелгән ашларга, сумсаларга тотылыр өчен бик яхшы җирләрдер.

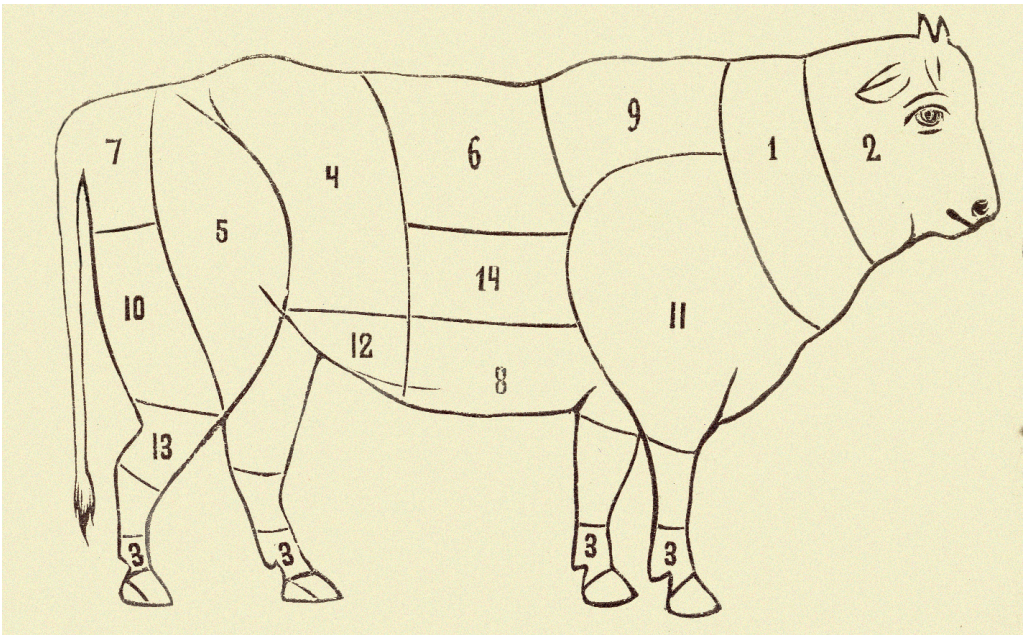
11. Алгы аяк асты төрле кыздырылган соуслы ашларга тотыладыр.

12. Пашина – күбрәк арзанлы ашханәләргә шурпага тотыладыр.

---

[1] Цифры на рисунке туши коровы не совпадали с наименованиями частей, на которые она делится. В связи с этим редакцией были внесены правки. – Прим. ред. «Познание».

[2] То же самое.



Разделанная говядина бывает 4 сортов:

1-й сорт: части под номерами 4, 5, 6, 7, 9, 10.
2-й сорт: части под номерами 12.
3-й сорт: части под номером 4.
4-й сорт: части под номерами 1, 2, 3, а также язык, легкие, сердце, печень, почки и др.

ТЕЛЯТИНА

Ценность телятины определяется цветом мяса и жирностью: у упитанного животного почки бывают покрыты жиром. Телятина должна быть сочной и светлеть во время жарки. Задняя часть считается лучше передней. Далее по ценности идут спина и другие части. Лучшая телятина – это мясо 6-недельного, или 2-месячного, теленка. Крупные животные доходят до шести пудов. В торговле телятина подразделяется на два сорта. Первый сорт – от телят, выкормленных молоком, и второй – от телят, выкормленных другими кормами.

Сыер ите ваклагач янә дүрт нәүгы (сорт)ка бүленәдер:

1нче сорт: 4, 5, 6, 7, 10нче номерлар белән күрсәтелгән җирләрдер.

2нче сорт: 9, 11нче номерлар белән күрсәтелгән җирләрдер.

3нче сорт: 8нче номерлар белән күрсәтелгән җирләрдер.

4нче сорт: 1, 2, 3нче номерлар белән күрсәтелгән җирләр вә тел, карын, үпкә, йөрәк, бавыр, бөер вә башкаларыдыр.

БОЗАУ ИТЕ

Бозау итенең дәрәҗәсе аклыгы, симезлеге иләдер: симез бозауның бөерләрен май каплаган буладыр. Бозау ите сулы булырга тиеш һәм майда кыздырганда агарырга тиештер. Арт ягы алдыннан яхшырак саналадыр. Икенче дәрәҗәдә бил буйлары, аннан соң калган җирләре хисап ителәдер. Иң яхшысы 6 атналык яки ике айлык бозау ителәдер. Бозауның эреләре алтышар потка

БАРАНИНА

Мясо баранов обычно ценится меньше мяса курдючной овцы. Баранина хороша для мелких блюд. Хотя среди киргизов, в Крыму и на Кавказе баранина ценится ничуть не ниже мяса курдючной овцы, а кое-где даже выше. Баранина из Киргизии и Кавказа бывает даже вкуснее телятины.

ПТИЦА

Курица. Для бульона лучше брать курицу взрослую, так как у молодой еще нет подкожного жира, от которого бывает хороший навар. Молодую курицу лучше использовать для жаркого и других подобных блюд.

Цыпленок. Самые лучшие – цыплята среднего размера (чуть больше голубя). Цыплят лучше брать неопаленных, просто ощипанных. Для приготовления хорошего бульона нужно на рынке купить живого цыпленка и кормить его дома в течение двух недель – 20 дней пшеном, отрубями и топленым молоком. Чтобы у него не было возможности бегать, подбирать другую еду, держать его следует в небольшом пространстве. Если хотите отведать хорошего и вкусно-

кадәр буладыр. Бозау ите сәүдәдә икегә бүленәдер. Беренче сорты – анасын имеп үскән бозау, икенче сорты – кулда ашатылып үстерелгән бозаудыр.

САРЫК һӘМ КУЙ ИТЕ

Куй ите һәр җирдә сарык итеннән түбән саналадыр. Хосусан төрле вак ашлар өчен сарык ите бик хөрмәтледер. Ләкин кыргыз арасында, Кырымда вә Кавказда куйларның дәрәҗәсе сарыктан бер дә ким түгел. Хәтта кайсы җирләрдә артыграк та буладыр. Хосусан кавказ вә кыргыз куйларының ите яхшы, бозау итеннән дә ләззәтлерәк булгалыйдыр.

КОШЛАР

Тавык. Шурпа өчен тавыкның картрагы яхшы буладыр. Чөнки яшь тавыкның шурпага чыгарлык мае күп булмыйдыр. Ләкин кыздырма вә башка шундый тәгамнар[1] өчен яшь тавык яхшыдыр.

Чебеш. Чебешләрнең уртачасы (күгәрченнән зуррагы) яхшы буладыр. Чебешнең йолкылганы өтелгәненнән яхшы буладыр. Симез һәм яхшы чебеш ашлар өчен, базардан тере чебеш алып ике атна, егерме көн тары ярмасы, көрпә һәм кайнаган сөт белән асрарга кирәк. Һәм дә мөмкин дәрәҗә тар җирдә саклап, төрле нәрсәләр ашаудан һәм йөгереп йөрүдән тыярга кирәк. Тагы яхшы вә тәмле чебеш ашар өчен сөттә пешкән дөге ярмасы белән тәрбияләргә кирәк.

[1] Тәгамнар – ашамлыклар.

го цыпленка, можно его кормить и рисом на молоке.

Гусь, индюк и утка. Свежезарезанные, они появляются на базарах в конце августа, но лучшие продаются зимой. В начале зимы хорошо очищенную и опаленную птицу следует несколько раз опустить в ледяную воду, покрыть слоем льда и хранить в сугробе. Если хранить другим способом, вкусовые качества гуся, индюка и утки будут ниже.

РЫБА

Доброкачественная живая рыба должна активно двигаться. Не следует покупать неактивную, малоподвижную. Распознать уснувшую рыбу можно по глазам и жабрам. Зимой у замороженной рыбы глаза должны быть чуть навыкате, а жабры ярко-красными. Зимняя, весенняя и осенняя на порядок лучше летней.

Если ударить одной замороженной рыбой о другую, должен появиться громкий звук, как при ударе камней.

Стерлядь нужно выбирать по цвету брюха: оно должно быть желтым. Если брюхо белое – рыба нежирная. Стерлядь должна быть толстой, с толстым брюхом. Вес стерлядь начинает терять с мая. Замороженная, она не так хороша, как живая. Вкус ее также зависит от воды, из которой ее выловили. Жирная рыба особенно хороша для жарки.

Каз, күркә вә үрдәк. Яңа суелганнары базарларга август ахырларында чыгарыла башлыйдыр. Ләкин иң яхшысы кыш сатыладыр. Кыш башында бундый кошларны өтегәч суга берничә тапкыр тыгып алып бозландырырга вә аннан соң гына карга күмеп сакларга кирәк. Башка төрле сакланган кошларның ләззәтләре ким буладыр.

БАЛЫКЛАР

Җанлы балыкның тере һәм тырпылдап ятканы вә сикереп торганы яхшы буладыр. Хәлсез, көчкә хәрәкәткә килә торганыннан сакланырга кирәк. Йоклаган балыкны күзләреннән һәм колакларыннан белергә мөмкин. Хосусан кыш көнендә туңган балыкның күзләре тышкарак чыккан һәм колаклары кып-кызыл булырга тиеш. Кыш, яз һәм көз вакытларының балыклары җәй көненең балыкларыннан күп яхшы буладыр.

Туңган балыкның яхшыларын икесен бер-беренә бәргәндә, ике ташны бер–беренә суккан кебек тавыш чыгарырга тиештер.

Чөгә (стерлядь) балыгының корсагы сарысын алырга кирәк. Ак корсаклы стерлядь балыгы ябык буладыр. Стерлядьнең калыны һәм корсагы җуаны яхшыдыр. Туңган стерлядьнең тәме тересеннән күп дәрәҗә түбәндер. Май айларыннан башлап стерлядь ябыга башлыйдыр. Балыкның тәме күбрәк суына карап йөридер. Балыкның симезе майда кыздырыла торган ашлар өчен бигрәк мәкъбульдер.

ЯЙЦО

Лучшими считаются яйца зимние и снесенные до появления первой зелени. Летние и осенние яйца бывают намного мельче зимних и весенних. Яйцо теряет вес при хранении на открытом воздухе. Свежесть яиц можно узнать следующим образом: в половине стакана воды нужно растворить полстакана соли и опустить в раствор яйцо. Свежее яйцо опустится на дно, старое – всплывет.

ЙОМЫРКА

Йомырканың яхшысы кышкы һәм үлән күренмәстән әүвәл салынган йомыркалардыр. Җәйге һәм көзге йомыркалар яз вә кыш көненең йомыркаларыннан бик күп вак булалар. Йомырка һавада никадәр күп ятса, шул дәрәҗәдә авырлыгын югалтадыр. Йомырканың яңалык вә искелеген белер өчен ярты стакан суга ярты стакан тоз салып эреткәч, йомырканы шунда тыгып карарга кирәк. Әгәр йомырка иске булса, су йөзенә калкып чыгадыр, яңа йомырка су төбендә каладыр.

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Лучшее масло то, которое не имеет посторонних вкусов и запахов.

Из коровьего молока получается три вида масла: сливочное, топленое и соленое топленое. В последнее время масло стали смешивать с различными добавками, что усложняет определение его качества. Конечно, опытная хозяйка при внимательном осмотре сможет определить качество масла. В последнее время также появился жир с добавками, делающими его похожим на сливочное или топленое масло. Называется он маргарин.

СӨТ ВӘ АННАН ЯСАЛГАН НӘРСӘЛӘР

Майның иң яхшысы – һичбер исе вә тәме булмаганыдыр.

Сыер сөтенең мае өч төрле буладыр: атлан мае, сары май һәм тозлы сары май. Бу майларга бу заманда төрле-төрле нәрсәләр кушып сата башладылар вә майларның яхшылыгын белерлек һичбер юл калдырмадылар. Әлбәттә, тәҗрибәле йорт хатыны дикъкать белән караса, буны бер дәрәҗә аера беләдер. Бездә бу соң елларда төрле ит майларына төрле дарулар кушып анларны сөттән ясалган атлан мае яки сары май кебек хәлгә китерә башладылар. Бу нәүгы майларга «маргарин» диләр.

ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

Каждому известно, что зелень способна облагородить любое блюдо и что она полезна для здоровья.

Важно, чтобы зелень, которую добавляют в блюдо, была свежей, не пожелтевшей и не пожухлой.

ЯШЕЛЛЕКЛӘР

Төрле яшеллекләрнең ашка бик күп ләззәт биргәнлекләре вә анларның хифзы сыйхәт ноктасыннан[1] бик файдалы икәнлекләре җөмләмезгә мәгълүмдер.

[1] Хифзы сыйхәт ноктасыннан – сәләмәтлекне саклау ягыннан.

Из овощей: у шпината, щавеля, салата, фасоли, гороха, спаржи, огурца, редиса, молодого картофеля стебель должен ломаться с хрустом. Свежесть остальных овощей можно определить по цвету.

КУХНЯ

Несмотря на то, что в домах российских татар плиты встречаются нечасто, в последнее время в крупных городах появились те, кто уже оценил их по достоинству. Если вы потратили средства на покупку плиты, то неплохо было бы установить и духовую печь. Расходов она требует не так много, а пользу приносит, несоизмеримую с затратами.

Кухонную утварь гораздо удобнее хранить на полках, чем в шкафах. Нужно обратить внимание на ее чистоту, ежедневно протирать пыль, даже если посуда не используется. Пол на кухне также следует мыть регулярно, не реже раза в неделю.

Разнообразие и количество посуды зависит от достатка хозяина дома. Тем не менее приведем список необходимой в каждом хозяйстве посуды:

1) медные кастрюли и казаны с ручками и крышками;

2) если нет возможности приобрести медную посуду, можно купить эмалированную железную или чугунную, поя-

Ашка катыштырыла торган төрле яшеллек яфракларының шиңгән, саргайган һәм корыган булуыннан сакланырга кирәк.

Яшеллекләрдән: шпинат, кузгалак, салат, фасоль, борчак, спаржа, кыяр, редиска, яшь бәрәңге кебекләрнең яфракларын бөккәндә чытырдап сынарга тиешләр. Бунлардан башка үсемлекләрнең төсләреннән нинди икәннәрен белү мөмкиндер.

АШХАНӘ

Һәр нәкадәр русия татарлары арасында аш өйләрендә гомумән плитәләр аз булса да, бу соң елларда зуррак шәһәрләрдә ясала башлаганы вә аның аш пешерү өчен уңайлыгын сизә башлаганнары күренде. Өендә плитә ясарлык акча сарыф[1] иткән кешеләргә плитәгә ягылган ут белән җылына торган духовой пич исемләнгән бер кечкенә бүлем дә ясатудан акча аярга ярамыйдыр. Буның мәсарифы[2] бик аз булса да, өй эчендә бик күп файдалар китерәдер.

Ашханәдә тотыла торган савытларны махсус шкафларга куйганчы вә ул шкафлар белән никадәр урын тутырганчы, стеналарга кечерәк-кечерәк берничә шүрлек ясап табак-савытларны шунда гына кую мәслихәттер. Шүрекләрдәге савытларның пакь вә чиста булуына, тотылмасалар да көненә бер мәртәбә тузаннарының сөртелеп торуына дикъкать итәргә кирәк. Аш өенең идәнен атнасына бер мәртәбә булсын, юып торырга кирәк.

Аш өендәге төрле савыт, табакларның күплеге вә азлыгы өй иясенең хәленә күрә буладыр. Ләкин шулай

[1] Сарыф – чыгым.

[2] Мәсарифы – чыгымнары.

вившуюся в последнее время в продаже. Она не такая прочная, как медная (цена соответствует качеству), но может неплохо послужить;

3) удлиненные кастрюли для рыбы;

4) дуршлаги и сита для бульона;

5) терка;

6) шумовка для снятия пены с бульона;

7) миксер или венчик для взбивания яиц, сливок;

8) разделочная доска для мяса, лука и др.;

9) глубокая деревянная миска;

10) ступа;

11) приспособление для нарезки теста;

12) металлическая терка для твердых продуктов (хрен и др.);

13) ножи большие и малые;

14) вилки с деревянными ручками;

15) ковши;

16) мясорубка;

17) деревянный молоток для отбивания мяса;

18) сковородки;

19) блюда для кебаба;

20) формы для крема, бланманже и др.;

21) мельница для кофе и перца.

булса да, түбәндә күрсәтелгән савытлар һәрвакыт кирәк буладыр:

1) тоткалы һәм капкачлы эче агартылган бакыр кәстрүл яки казаннар;

2) бакыр савытларны алырга һәркемнең куәте җитеп бетмәгәнгә, бу соң елларны эче эмальләнгән төрле тимер һәм чуен савытлар чыгара башладылар, бунлар һәр никадәр бакыр савытлар кебек чыдамлы булмасалар да, хакларына күрә хезмәтләре тиядер;

3) озынча кәстрүлләр, балык вә шуның кебек озын әйберләрне бөгәрләмичә бөтен көенә пешерер өчен кирәк буладыр;

4) шурпа сөзәр өчен сөзгечләр;

5) угыч – бәрәңге вә башка әйберләрне уар өчен;

6) шурпа өстендәге күбекләрне алыр өчен вә башка суын саркытып алырга кирәк әйберләрне алыр өчен чулпы (кәпкирләр);

7) йомырка һәм каймак күпертә торган машинка яки кечкенә генә себерке;

8) ит, суган вә башка әйберләр турар өчен озынча һәм саплы такта;

9) тирән агач табак;

10) төйгеч;

11) камыр кискеч;

12) керән вә башка каты әйберләр уар өчен тимер угыч;

13) берничә зур һәм кечкенә пычаклар;

14) ашка тыгыла торган агач саплы чәнечкеләр;

15) бер-ике төрле чүмеч;

16) ит төя (чаба) торган машина;

17) итне суккалар өчен агач чүкеч;

18) төрле табалар;

19) кәбаб өчен төрле ашлар;

20) төрле формалар (крем, бланманже вә башкалар өчен);

21) борыч вә каһвә төя торган тегермән.

ПОРЯДОК ПОДАЧИ БЛЮД

Наши люди не всегда понимают порядок подачи блюд, поэтому мы сочли необходимым привести несколько примеров меню.

Меню из трех блюд

1. Бульон с картофелем, котлеты из телятины, вафли.

2. Бульон куриный, судак польский, жаркое из баранины.

3. Щи, жаркое из утки, компот.

4. Бульон с лимоном, телятина с разными соусами, кисель молочный.

5. Бульон с уткой, котлеты из баранины, желе.

Меню из четырех блюд

1. Плов, пельмени, утка жареная, миндальные трубочки.

2. Бульон гороховый, биточки, цыпленок жареный, крем кофейный или пирожные.

3. Бульон польский, мясо тушеное, кебаб по-кавказски, рыба жареная.

4. Щи зеленые, индейка жареная, филе, крем сливочный.

5. Бульон куриный, рыба жареная, говядина жареная, вафли по-испански.

6. Бульон с картофелем, судак, котлеты куриные, картофель сладкий.

Меню из пяти блюд

1. Бульон из осетрины, гусь с разными соусами, цветная капуста, ростбиф, мороженое.

АШ ТӘРТИПЛӘРЕ

Халкымыз арасында күп кеше бертөрле аштан соң икенче нинди аш бирү мәгъкуль икәнен вә нинди аштан соң нинди аш куелганда ләззәтле була торганын аңлап бетерә алмыйлар, шуңа күрә бераз бу тугрыда да мисаллар күрсәтүне мөнасиб[1] күрдек.

Өч табаклы ашлар:

1. Бәрәңге шурпасы, бозау ите кәтлите, вафлилар.

2. Тавык шурпасы, судак балыгы поляукча, сарык кыздырмасы.

3. Щи, үрдәк кыздырмасы, компот.

4. Лимонлы шурпа, төрле соус белән бозау ите, сөт кесәле.

5. Үрдәк шурпасы, сарык итеннән кәтлит, желе.

Дүрт табаклы ашлар:

1. Пылау, пилмән, кыздырылган үрдәк, миндальле трубкалар.

2. Борчак шурпасы, битки, кыздырылган чебеш, каһвә кремы белән пирожныйлар.

3. Полякча шурпа, каплап пешерелгән ит, кавказ кәбабы, кыздырылган балык.

4. Яшел щи, кыздырылган күркә, филей, каймактан крем.

5. Тавык шурпасы, кыздырылган балык, кыздырылган сыер ите, испан вафлилар.

6. Бәрәңге шурпасы, судак балыгы, тавык итеннән кәтлит, татлы бәрәңге.

Биш табаклы ашлар:

1. Осетрина балыгыннан шурпа, төрле соус белән каз ите, чәчәкле кәбестә, ростбиф, туңдырма.

2. Кузгалак яфрагы шурпасы, щи, соус белән лососина балыгы, каплап пешерелгән бозау ите, кыздырылган яшь тавык, крем-брюле.

[1] Мөнасиб – яраклы.

2. Бульон с щавелем, щи, лосось с соусом, телятина тушеная, цыпленок жареный, крем-брюле.

3. Бульон с картофелем, осетрина с соусом, котлеты рыбные, гусь жареный, бисквиты.

4. Уха из стерляди, цыплята с помидорами, спаржа, бифштекс, пломбир кофейный.

5. Бульон с рисом, щука с разными соусами, пудинг с рисом и черносливом, кисель смородиновый.

Этот порядок, конечно, невозможно соблюдать всегда. Нашей целью было показать, какое блюдо лучше подать после того или иного блюда. Сначала подается бульон, затем мясные блюда, потом десерт.

Если блюд больше трех, после бульона следует подать рыбные или другие блюда полегче, затем мясные блюда, в завершение десерт.

Если блюд больше пяти, тяжелые мясные блюда нужно разбавить легкими овощными.

При смене блюд следует обращать внимание не только на порядок подачи, но и на смену посуды. При своевременной смене посуды вкус одного блюда не мешает насладиться вкусом другого. Если все блюда есть из одной тарелки, вкусы перемешаются и наслаждение от приема пищи уже будет не таким.

Чтобы возбудить аппетит гостей, необходимо обратить внимание на чистоту посуды и украшение блюд, это основная обязанность хозяйки и опытного кулинара. Украшение блюд, зелень не требуют больших расходов, но способствуют наслаждению приемом пищи.

3. Бәрәңгеле шурпа, соуслы осетрина, балык кәтлите, кыздырылган каз, бисквитлар.

4. Стерлядьтән уха, помидорлы чебешләр, спаржа, бифштекс, каһвәдән пломбир.

5. Дөге шурпасы, һәртөрле соус белән чуртан, дөге яки караҗимешле пудинг, карлыган кесәле.

Бу күрсәтелгән аш тәртипләрен һәр никадәр күрсәтсәм дә, күбесе, әлбәттә, болай булып бетмиләр. Бу урында бунларны язудан максатым ялгыз нинди аштан соң ниләр бирергә килешкәнен генә күрсәтүдер. Гадәттә иң әүвәл шурпалы аш бирелү, аның артыннан бер дәрәҗә авыррак вә итле нигъмәтләр бирелер, аннан соң татлы бирелер.

Әгәр аш өч төрледән артык булса, беренче шурпа, икенче балык яки шундый җиңелрәк нигъмәт, аннан кош ите, сыер ите вә аннан соң татлы бирелер.

Әгәр аш биштән дә артык булса, берничә майлы аш өстәлгә утыртылганнан соң арада берәр җиңел яшеллектән булган аш бирелер.

Ашларның бере артыннан беренең бирелүенә дикъкать итү кирәк булганы кебек, хәле булган кешегә һәрбер ашның ахырыннан тәлинкәләрнең да алмашынуына дикъкать итәргә кирәк. Һәр аш ашалган саен табакны алмаштырып торганда, бертөрле ашның ләззәте икенчесенә аралашмый вә ашаучы зур ләззәт белән ашыйдыр. Барысын бер тәлинкәдән ашатканда ашларның тәмнәре бер-беренә аралашып бетү белән ашның ләззәте калмыйдыр.

Аш янына утырган кешеләрнең иштиһаларын[1] арттыру өчен тәлинкәләрнең гаять пакь булуына вә анларны җирәндерерлек әйберләр булмавына вә табактагы ашларның матур тезелеп салынган вә төрле яшел үләннәр белән бизәнгән булуына дикъкать итү дә оста ашчының вә гакыллы өй хатынының беренче вазыйфаларыннандыр. Бу рәвешчә төрле бизәкләр кую: яшеллекләр утырту зур сарыфка сәбәп булмаса да, ләззәт белән ашарга күп ярдәм итәдер.

[1] Иштиһа – ашыйсы килү, яхшы ашау.

БУЛЬОНЫ

Бульон из говядины

Какие части говядины лучше подойдут для бульона, мы уже рассказали ранее.

При приготовлении бульона из 1 фунта[1] мяса нужно взять 1,5 бутылки воды. Этого количества вполне достаточно для 6–7 человек.

Вымойте мясо в холодной воде (ни в коем случае нельзя отжимать мясо, чтобы избавиться от «плохой воды» – вы отожмете сок), положите в кастрюлю. Налейте воду, чтобы она закрывала мясо, посолите и поставьте на сильный огонь. Время от времени снимайте пену с поверхности бульона. После закипания уменьшите огонь и варите на медленном огне 2–3 часа, при этом доливайте немного кипяченой воды, чтобы уберечь бульон от выкипания. Если мясо будет подано в бульоне, его не следует разваривать. Мясо, оставшееся в бульоне, теряет свои вкусовые качества.

Если за три четверти часа до подачи на стол добавить в бульон свежие овощи, то он станет гораздо вкуснее и менее жирным. Обычно кладут морковь, петрушку, лук, сельдерей.

После процеживания бульон посыпьте мелко нарезанной петрушкой, это облагородит его вкус. Если вы готовите бульон на 2–3 дня, то овощи нужно отварить отдельно и добавлять по мере надобности. Если же оставить овощи в бульоне, он прокиснет.

Чтобы придать насыщенный цвет, можно положить немного толченого сахара.

Бульон для больных (лечебный)

Для больных бульон готовится из постного мяса. 2 фунта мяса мелко нарезать, положить в бутылку, крепко закупорить и варить в кастрюле несколько часов. Затем открыть бутылку и процедить бульон, который выделился из мяса. Перед подачей больному посолить.

[1] 1 фунт – 0,454 кг.

ШУРПАЛАР

Сыер итеннән шурпа

Шурпа өчен итнең кайсылары тотылганын моннан алда сыерның бөтен бәдәне[1] турысында сөйләнгәндә бәян ителгән иде.

Бер кадак[2] иттән шурпа пешергәндә бер кадак иткә бер ярым бутылка су салып пешерелер, бу шурпа 6–7 кешегә дә җитәдер. Шурпаны хәзерләү: итне салкын су белән чайкап (начар сулары чыксын дип итне кыскаларга бер дә ярамый, чөнки иң ләззәтле суы чыгып китәдер) кәстрүлгә салыныр вә өстен каплаганга кадәр су салып тоз сипкәч, кызу ут өстенә куелыр. Су кайнап өстендә күбек күтәрелә башлагач, күбекләрен тәмам беткәнгә кадәр вакыт-вакыт алып торырга кирәк. Аннан соң утны бераз киметеп акрын гына ике-өч сәгать кайнатырга кирәк вә һәрбер кайнап чыккан саен бераз кайнаган су кушып шурпаны бөтенләй корып китүдән сакларга кирәк. Итне шурпа белән ашарга булганда аны бөтенләй таралырлык итеп пешермәскә кирәк. Ит шурпада күп яткач аның ашар өчен ул кадәр ләззәте калмыйдыр.

Ашны өстәлгә куймастан өч чирек сәгать әүвәл шурпа эченә берничә яңа яшеллекләр салынса, ашның ләззәте артыграк һәм мае да авыр булмыйдыр. Гадәттә шурпага кишер, петрушка, суган, селдерей салынадыр.

Шурпаны мискигә сөзеп бушаткач, өстенә яшел петрушканы бик вак итеп турап сипкәндә, ашка аерым бер ләззәт бирәдер. Әгәр шурпаны ике-өч көнлек итеп пешерергә туры килсә, ул вакыт аш эченә сала торган яшеллекләрне аерым бер савытта пешереп, кирәк кадәр генә салырга кирәк, чөнки алар аш эчендә бер-ике көн калсалар, ашны ачыталар.

Шурпага кызылрак төс бирер өчен миски төбенә эрегән шикәрне төеп вә шурпада изеп салып калдырырга кирәк буладыр.

Авырулар шурпасы

Авыруларга шурпа пешергәндә китапның эчендәге рәсемнең 17 сыз җирен алып ике кадак итне вак итеп турагач, бер бутылка эченә тутырып авызын яхшы ныгыткач, су белән тулы кәстрүл эченә куеп берничә сәгать кайнаталар, ахырда бутылканы ачып, эчендәге иттән хасыйл булган шурпаны сөзеп, авыруга бирер алдыннан бераз тоз салыныр.

---

[1] Бәдән – гәүдә.

[2] Кадак – 409,5 грамм.

Бульон куриный или из цыпленка

Цыплят или курицу хорошенько ощипать, помыть, ноги и крылья перевязать. Затем положить в кастрюлю с холодной водой и поставить на огонь. Когда вода закипит, курицу вытащить и промыть теплой водой, бульон процедить. Курицу вновь поместить в бульон. Добавить соль, морковь, корень петрушки, сельдерей и варить до готовности курицы.

Для получения более насыщенного бульона во время варки можно положить фунт говяжьих костей.

Бульон с картофелем

В готовый бульон за полчаса или три четверти часа до подачи положите отварной и разрезанный пополам картофель. Варите на медленном огне около тридцати минут. Снимите с огня и положите в бульон стакан катыка или сметаны.

Бульон со спаржей или цветной капустой

В процеженный готовый бульон положить полфунта или фунт нарезанной спаржи либо цветной капусты. Дать покипеть немного, затем добавить полфунта листьев шпината и обжаренный отдельно лук. Лук затем можно убрать, прокипятить полчаса и перелить в миску.

Суп из утки

Утку хорошенько почистить, помыть, положить в кастрюлю. Залить водой и поставить на огонь. Добавить 2–3 гриба, 4–5 горошин черного перца, 2–3 лавровых листа, полстакана перловой крупы. Как только ингредиенты бульона будут готовы, отделите немного бульона в небольшую кастрюльку, добавьте к нему полфунта катыка или сметаны, дайте вскипеть, снимите с огня и положите мелко нарезанную зелень петрушки или укропа. Соус подать на стол вместе с супом. Для придания кислого вкуса в соус можно добавить лимонный или свекольный сок.

Чебеш яки тавык шурпасы

Чебеш яки тавыкның йоннарын яхшы тазарткач, юып аякларын һәм канатларын җеп белән бәйләп, кәстрүлгә салып өстеннән салкын су салыныр. Бераз кайный башлагач, шурпадан тавык яки чебешне алып шурпаны сөзгәч, тавыкны яңадан җылы су белән юып, кире шул шурпага тоз, кишер, петрушка, селдерейләр белән салып, чебеш яки тавык йомшаганга кадәр кайнатылыр.

Шурпа яхшырак булсын өчен шурпаны кайнатканда тавык яки чебеш белән бергә бер кадак чамасы сыер сөякләре салыныр.

Бәрәңге шурпасы

Шурпа кайнап әзер булгач, өстәлгә куймастан ярты яки өч чирек сәгать әүвәл алдан пешерелеп хәзерләнеп куелган бәрәңгеләрне урталай кисеп шурпа эченә салыгыз. Аннан соң уртарак кына утта кайнатып ярты сәгать кадәр вакыт узгач, уттан алып шурпага бер стакан чамасы катык яки ачы каймак – каймак салыгыз.

Спаржалы яки чәчәкле кәбестә шурпасы

Шурпаны кайнатып сөзгәч, ярты кадак яки бер кадак туралган спаржа яки чәчәкле кәбестә салыныр. Бераз кайнаткач ярты кадак шпинат яфраклары салыныр вә бер-ике кисәк утта кыздырылган суган салыныр, ләкин суганнар бераз пешкәч, кире суганнарны алгач, ярты сәгать кадәр кайнатырга вә аннан соң мискигә бушатырга мөмкиндер.

Үрдәк шурпасы

Үрдәкне бик яхшы чистарткач салкын су белән юып, кәстрүлгә салып өстеннән бераз төрле яшеллекләр: 2–3 гөмбә, 4–5 бөртек кара борыч, 2–3 дәфнә яфрагы, ярты стакан арпа ярмасы салыныр. Шурпадагы барча нәрсәләр пешеп җиткәч, ярты кадак катык яки ачы каймакны аерым бер савытта шурпа белән изеп, кайнатып өстенә туралган вак петрушка яки укроп сибеп шурпа белән бергә өстәлгә куелыр, бераз ачырак тәм бирер өчен теләгән кешегә лимон яки чөгендер суы кушарга да мөмкиндер.

Суп из индейки

Хорошо помытую индейку залить водой и поставить на сильный огонь. После закипания огонь убавить и еще немного поварить. Затем вынуть индейку, промыть ее горячей водой, разделить на несколько частей. Бульон процедить. Поместить индейку в бульон, посолить, добавить полстакана риса, пол столовой ложки топленого масла, овощи и варить до готовности на медленном огне.

Перед подачей посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Суп из гуся

Готовится, как суп из утки. Хорошо очищенного и промытого гуся можно разделить на две части и приготовить отдельно. Суп из гуся можно подавать как самостоятельно, так и с соусом.

Суп-пюре из гороха

Фунт или полфунта желтого гороха промыть, истолочь. Кусок мяса вместе с 1–2 головками лука и толченым горохом залить водой и поставить на средний огонь. Варить до готовности гороха. Бульон процедить. Горох перетереть через сито. Снова соединить мясо, гороховое пюре и бульон. Добавить 1–2 столовые ложки масла. Варить до готовности мяса. Если подать с гренками из белого хлеба, будет особо вкусно.

Суп из баранины

Примерно 3 фунта баранины промыть, залить водой и поставить на средний огонь. Снять пенку, бульон процедить. Снова положить мясо в бульон, добавить чуть меньше одного стакана пшеничной крупы, овощи, половину нарезанной репки, 1 морковь, несколько горошин перца, 2–3 лавровых листа. Варить до готовности мяса. Мясо можно подать отдельно с соусом.

Перед подачей в бульон положить мелко нарезанную зелень.

Күркә шурпасы

Бик яхшы чистартылган күркәне суда бераз кайнаткач, алып эссе су белән чайкап, берничәгә бүлгәч шурпасын сөзеп кире салыныр. Кирәк кадәр тоз, ярты стакан чамасы дөге ярмасы, ярты кашык сары май һәм яшеллекләр салып акрын янган утта кайнатылыр.

Ашарга куяр алдыннан петрушка үләне сибелер.

Каз шурпасы

Яхшы чистартылган казны үрдәк шурпасы хәзерләнгән кебек хәзерләп эшләнер. Казны икегә бүлеп һәр яртысын бер мәртәбә пешерергә мөмкин. Казның шурпасын шурпалы вә үзен аерым соус белән хәзерләп тә ашарга мөмкин.

Изелгән борчак шурпасы

Бер яки ярты кадак коры сары борчакны юып бераз төйгәч, салкын суга бер кисәк ит, бер-ике баш суган салып уртача янып яткан утка утыртып кайнатырга кирәк. Борчак изелгәнче пешкәч иләккә бушатып борчакның вакларын иләк аркылы сөзеп чыгаргач, эреләрен ышкып ваклап сөзеп төшерергә кирәк. Аннан соң бер-ике кашык май кушып яңадан бер-ике мәртәбә кайнаткач вә ите пешкәч мискигә бушатып өстәлгә ашарга куелыр.

Икенче мәртәбә кайнатканда май белән бергә мичтә куыртылган вак күмәч сохарисы салынса бик ләззәтле буладыр.

Сарык ите шурпасы

3 кадак чамасы сарык итен салкын суда юып уртача янган утта кайнатырга кирәк. Кайнап чыгып күбекләре алынгач, сөзеп бер стаканнан бераз кимрәк борай ярмасы, төрле яшеллекләр, туралган ярты шалкан, бер кишер, берничә бөртек төймәгән борыч, 2–3 дәфнә яфрагы салыныр. Ит йомшаганчы кайнагач уттан алып, итләрен аерып алып соус белән дә хәзерләргә мөмкин.

Шурпасына ашарга утырыр алдыннан бераз яшеллекләр, үләннәр ваклап салыныр.

Суп из телячьих почек

Приготовить говяжий бульон с нарезанными овощами, процедить. В другой посуде обжарить в масле мелко нарезанные 2–3 телячьи почки, добавить 1 столовую ложку муки и немного бульона. После этого влить немного рассола, вскипятить и положить мелко нарезанные соленые огурцы, перец горошком. Дать вскипеть. Все вместе положить в говяжий бульон и подать на стол.

Суп из бычьих хвостов

1 или 2 бычьих хвоста освежевать, хорошо промыть и приготовить обычный бульон. После закипания положить самую разную зелень. Снять пену. Через час добавить овощи: 2–3 моркови, 1 репу и полстакана гречки. Варить до готовности корнеплодов. Вынуть морковь и репу из бульона, нарезать, залить бульоном в отдельной посуде и поставить на огонь. Бычьи хвосты варить до готовности, бульон процедить. Хвосты подать в отдельной посуде. Бульон подается вместе с нарезанными овощами.

Суп-пюре из спаржи

Приготовить говяжий бульон с овощами и отставить в сторону. В другой кастрюле или казане отварить фунт спаржи, достать ее из воды. После того как вода стечет, протереть через сито, добавив 2 столовые ложки топленого масла. Затем добавить эту смесь в бульон и подать на стол, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Бульон с лимоном

Приготовить говяжий бульон из 3–4 фунтов говядины и нарезанных овощей. Бульон процедить. Перед подачей добавить несколько кусочков лимона без косточек и стакан сметаны. В другой посуде подать отварной рис или перловку.

Бозау бөереннән шурпа

Төрле үләннәр белән сыер итеннән шурпа хәзерләгәч сөзеп, икенче бер кәстрүлдә бик вак туралган ике-өч бозау бөерен майда кыздырып, өстенә 2 кашык чамасы он һәм бераз шурпа салып кайнатырга һәм тозлы кыяр суы, вакланган тозлы кыяр, берничә бөртекле борыч салып, барысын бергә янә бер-ике мәртәбә кайнаткач сөзелгән шурпага аралаштырып өстәлгә ашарга куелыр.

Коерык шурпасы

Бер яки ике үгез коерыгының тиреләрен суеп чистарткач, юарга вә аннан соң гадәттәгечә шурпа кайнатырга. Бер мәртәбә кайнап чыккач та, төрле яшеллекләр салып кайнатып күбекләрен алырга кирәк. Берәр сәгатьтән 2–3 бөтен кишер, бер шалкан, ярты чамасы кара бодай ярмасы кушылып салынган әйберләр барысы да пешкәч, шалкан һәм кишерләрне шурпадан алып турап икенче бер савытка салып өстеннән капларлык шурпа салып янә плитә өстенә куярга кирәк.

Коерыклар пешкән шурпаны сөзеп вә коерыкларны яңадан шул шурпага салып янә бер-ике мәртәбә кайнаткач, шурпадан алып үзләрен аерым табакка өстәлгә куярга кирәк, шурпага икенче савыттагы кишер һәм башка яшеллекләрне аралаштырып шулай ук өстәлгә куярга кирәк.

Изелгән спаржа шурпасы

Сыер итенең үзен генә төрле үләннәр белән пешергәч, шурпаны бер якка алып куеп, бер кадак чамасы спаржаны ваклап икенче бер кәстрүл яки казанга салып кайнатып суын сөзгәч, ике аш кашыгы чамасы сары май кушып юка иләк аркылы уып төшерелер вә аннан бераз шурпа салып барчасын бергә шурпа белән аралаштырып өстәлгә куелыр. Ләззәтен бераз арттырыр өчен өстәлгә куяр алдыннан петрушка яки укропны ваклап салырга кирәк.

Лимонлы шурпа

3–4 кадак сыер итен уртача гына ваклап яшеллекләр белән бергә гадәттәгечә шурпа ясап кайнаткач, сөзеп берничә кисәк орлыклары алынган лимон һәм бер стакан каймак салырга кирәк. Икенче савытта кирәк кадәр дөге яки арпа ярмасы пешереп аралаштырып өстәлгә куелыр.

Малороссийский борщ

Приготовить бульон из 2 фунтов хорошей говядины, положив несколько лавровых листов, 2–3 сушеных гриба, перец горошком. Когда бульон будет готов, процедить и отставить кастрюлю, дать отстояться бульону.

За полчаса до подачи супа половину или четверть кочана капусты нарезать и помять с уксусом или свекольным соком. Затем обжарить в масле до мягкости, добавить несколько штук чищеной свеклы, головку мелко нарезанного лука. Тушить до готовности свеклы. Свеклу вынуть, переложить в бульон и вновь поставить кастрюлю на огонь. Как только капуста начнет краснеть, добавить столовую ложку масла и муки. Обжарить и положить в бульон, дать вскипеть. Подать на стол с мелко нарезанной зеленью.

В отдельной посуде подать сметану или сливки.

Щи ленивые

Приотовить говяжий бульон, как обычно. Когда мясо сварится наполовину, его нужно вынуть, бульон процедить. Мясо снова положить в бульон, добавить полкочана нарезанной свежей капусты, одну репу, несколько картофелин, морковь, половину столовой ложки масла и немного муки. Варить до готовности. Добавить полстакана или чуть больше сметаны, дать вскипеть и снять с огня.

Щи кислые

Приготовить бульон из хорошего куска говядины с добавлением 10–12 горошин перца, 1–2 лавровых листов, 2–3 сушеных грибов. В другой посуде потушить фунт нашинкованной капусты вместе с 2–3 головками лука и столовой ложкой масла. Для придания вкуса можно добавить немного муки. Обжарить, добавить полстакана сметаны, все вместе положить в бульон.

В отдельной посуде подать гречневую кашу.

Малороссия борщы

Ике кадак чамасы симез сыер ите алып берничә дәфнә яфрагы, 2–3 коры гөмбә, берничә бөртекле борыч салырга кирәк. Шурпа кайнап чыккач сөзеп читкә алып торырга кирәк.

Аш вакытына ярты сәгать калгач уртача зурлыкта кәбестәнең яртысын яки чиреген алып берничәгә бүлеп, чөгендер суында яки серкәгә салып төяргә кирәк. Аннан майга салып йомшаганчы кыздырып берничә юылган чөгендер, бер баш вакланган суган салып куырырга кирәк. Пешкәч чөгендерне шурпадан алып яңадан кәстрүлгә салып утка куярга кирәк. Кызара башлагач та бер кашык май һәм бер кашык он сибәргә кирәк. Тагы бер мәртәбә утка утыртып он кызарганчы тотылгач, шурпага кушарга кирәк.

Шурпага кәбестә вә чөгендерләрне кушканнан соң ике мәртәбә кайнатып яшел үләннәр сибеп ашарга куярга мөмкиндер.

Борщка салыр өчен өстәлгә икенче бер савытта каймак яки сөт өсте куелыр.

Яңа кәбестәдән пешерелгән щи

Сыер итен гадәттәгечә яшел үләннәр белән утка куеп, ит ярты пешә башлагач, шурпаны сөзеп, ярты баш чамасында саф кәбестәне ваклап салыныр. Бераз кайный башлагач та бер вакланган шалкан, берничә бәрәңге, кишер, ярты кашык май һәм бераз он сибелер. Бераз кайнагач ярты стаканнан артыграк каймак яхшысы кушылып, тәмам аралаштыргач ут өстендә янә берничә минут тотып өстәлгә куелыр.

Ачы щи

Сыер итенең симезрәк җиреннән алып яшеллекләр һәм 10–12 бөртек борыч, 2–3 коры гөмбә, 1–2 дәфнә яфрагы салып барысы бергә кайнатылыр. Икенче бер кәстрүлдә бер кадак чамасы кәбестәне вак итеп турап бер кашык май, 2–3 баш бик вак туралган суган белән кыздырырга кирәк. Ашка ләззәт бирер өчен кыздырганда бераз он да сибелер. Кәстрүлдәге әйберләр кыза башлагач, ярты стакан каймак да кушып бер-ике минут утта тоткач, шурпага аралаштырылыр.

Щи янына аерым бер савытта кара бодай боткасы бирелер.

Щи зеленые

Зеленые щи готовятся обычно из щавеля, шпината и других подобных овощей. Нужно приготовить бульон из не очень жирной говядины. В отдельной посуде отварить фунт или полфунта перебранного щавеля или шпината с добавлением соли. Вынуть овощи из воды, дать стечь воде и мелко нарезать.

Затем обжарить их с 2 головками мелко нарезанного лука с добавлением полфунта масла и небольшого количества муки. Положить полстакана сметаны, хорошо перемешать и все вместе добавить в бульон. Отварить яйца вкрутую. Перед подачей нарезанные яйца положить в суп. Обычно щи зеленые подают с разными пирожками.

Суп молочный

Суп молочный готовится с рисом, манной или перловой крупой за час до подачи. Вскипятить молоко, добавить немного масла, сахара и манной или рисовой крупы. Варить до готовности крупы.

Холодный суп (окрошка)

Холодное отварное мясо мелко нарезать, добавить зелень петрушки, нарезанные яйца, сваренные вкрутую, 1–2 стакана сметаны, посолить, поперчить. Залить хлебным квасом. Добавить несколько кусочков льда. Суп готов.

Солянка

1–2 головки лука мелко нарезать, обжарить в полфунте масла, залить бульоном и добавлением 1–2 столовых ложек муки. Залить бульоном, добавить нарезанное холодное отварное мясо и кипятить.

Через некоторое время влить рассол или уксус, вскипятить. 2–3 желтка растереть и добавить в суп. Подержать немного на медленном огне. Перед подачей на стол добавить 1–2 мелко нарезанных соленых огурца, полстакана сметаны.

Яшел щи

Яшел щи күбрәк кузгалак, шпинат вә шуның кебек яшеллекләрдән эшләнә. Уртача майлы сыер итен кирәк кадәр яшел үләннәр белән кайнатылыр, икенче бер савытка бер кадак яки ярты кадак чамасында төрле артык тамыр һәм төпләре тазартылган кузгалак яки шпинат салып тозлап кайнаткач, иләктән суын агызып бик яхшы вакларга кирәк.

Аннан соң икенче кәстрүлгә салып ярты кадак май һәм ике баш суган белән бераз он аралаштырып кыздырырга кирәк, майдагы әйберләр тәмам кызара башлагач алып, ярты стакан чамасында каймак белән аралаштырып барысын шурпага кушып өстәлгә куярга кирәк. Башка бер савытта йомырканы уртача пешереп өстәлгә шурпаны куяр алдыннан гына шурпа эченә салыныр. Гадәттә яшел щи янына төрле сумсалар да биреләдер.

Сөт шурпасы

Сөт шурпасы дөге, манный яки арпа ярмасы белән ясаладыр. Аш вакытыннан бер сәгать әүвәл ул сөтне кайнарга куеп, эченә бераз май, шикәр, манный яки дөге салыныр. Сөт эчендәге дөге яки манный ярма пешкәч шурпа хәзер буладыр.

Суык шурпа

Пешкән суык итне вак кисәкләргә турап, берничә яшел петрушкаларны ваклап, барысын бергә мискигә салып, өстенә бераз тоз һәм төйгән борыч, бер яки ике стакан каймак һәм өч яки биш пешкән йомырканы ваклап салып, икмәк күәсе белән аралаштырырга кирәк. Тәмам аралашкач берничә кисәк боз салыныр вә аш хәзер булыр.

Солянка

Бер-ике коры суганны ваклап, ярты кадак май һәм ике кашык он белән аралаштырып кыздырылыр. Аннан соң шурпа кушып аралаштырып суык итләр турап салып кайнатылыр.

Бераз кайнагач кыяр тозланган су, яки серкә кушып бераз кайнаткач, стаканга ике яки өч йомырка сарысы салып яхшы болгатып кәстрүлгә салыныр. Акрын утта бераз тоткач өстәлгә куелыр алдыннан бер-ике тозлы кыяр ваклап ярты стакан каймак белән аралаштырып салыныр.

Суп из абрикосов

Готовим из 10–15 абрикосов, 5 яиц, 2 столовых ложек муки, четверти фунта сладкого миндаля.

Яйца взбить вместе с мукой. Добавить полбутылки воды или сметаны, толченый миндаль, 1–2 горьких миндаля и прогреть. Не доводить до кипения, чтобы яйца не свернулись. Абрикосы разрезать пополам и положить в суп. Для аромата можно добавить несколько косточек абрикоса.

Суп из тыквы

Ингредиенты: тыква средних размеров, 2 бутылки молока, четверть фунта сливочного масла, 1 лимон, 4 яйца.

Для приготовления нужно тыкву почистить, освободить от кожуры и семян, нарезать и отварить до мягкости в воде. Откинуть на дуршлаг, истолочь с маслом, добавить молоко, лимонный сок, посолить. Дать вскипеть. 4 желтка растереть, добавить в суп, через несколько минут снять с огня. Подавать с гренками.

БЛЮДА, ПОДАВАЕМЫЕ С БУЛЬОНОМ

Фрикадельки из говядины

Четверть фунта мяса избавить от прожилок, мелко порубить или пропустить через мясорубку вместе с жиром. Посолить, поперчить, добавить в фарш немного молока, мелко нарезанного лука, мякоть белого хлеба, замоченного в воде и отжатого, 2 столовые ложки сметаны, 2 яйца. Все хорошенько перемешать, сформировать шарики размером с орех, обвалять в муке. Добавить в бульон за полчаса до готовности.

Фрикадельки из курицы

Курицу разделить на несколько частей, освободить от костей и мелко порубить. В фарш добавить 1–2 кусочка масла, немного мякоти белого хлеба, замоченного в молоке, 1–2 столовые ложки сметаны, 1 яйцо. Если будет жидковато, добавить толченых сухарей. Затем сформировать из фарша маленькие шарики, отварить в небольшом количестве бульона. Подавать с бульоном.

Өрек шурпасы

10–15 өрек, 5 йомырка, 2 кашык он һәм чирек кадак чамасы татлы миндаль орлыгыннан ясаладыр.

Йомыркаларны сытып, он сибеп бик яхшы болгаткач, ярты бутылка су яки каймак, төелгән миндаль орлыгы белән аралаштырып вә бер-ике ачы миндаль кушып җылытырга кирәк. Йомырка сарыларының катып китүе ихтимал булганлыктан, мөмкин кадәр кайнатмаска тырышырга кирәк. Аннан соң өрекләрне урталай ярып шурпага салырга кирәк. Шурпага тәмле ис чыгарыр өчен бер-ике өрекнең төше дә салыныр.

Кабак шурпасы

Кабак шурпасы өчен урта зурлыкта бер кабак, 2 шешә сөт, чирек кадак атланмай, бер лимон, 4 йомырка кирәк буладыр.

Кабакның эч һәм тышының кабык вә орлыкларын арчылгач, азрак кына суда эрегәнче кайнатырга кирәк. Эри башлагач суын сөзеп агач табакта май белән изгәч сөткә салыныр, өстенә кирәк кадәр тоз һәм лимонның суын кысып кайнатылыр. Кайнавы бетәр алдыннан 4 йомырка сарысын бер савытта тәмам аралашканчы бутагач, аш өстенә салырга кирәк, йомырка салынганнан соң утта ике-өч минут тотып мискигә бушатылыр. Ашаганда шурпага аралаштырыр өчен вак итеп турап киптерелгән ак күмәч сохарисы бирелер.

ШУРПА БЕЛӘН КУЕЛА ТОРГАН НӘРСӘЛӘР

Сыер итеннән фрикаделькалар

Чирек кадак итнең яргакларын аерып, бик вак итеп эч мае аралаштырып чабарга кирәк яки машина белән чаптырырга кирәк. Тәмам чабылып беткәч тоз, борыч, бераз сөт, вакланган суган, суда җебеп сыгылган күмәч йомшагы, ике кашык каймак, ике чи йомырка белән барысын бергә бик яхшы болгатып, онга әвәләп чикләвек зурлыгында шарлар ясалыр. Аш вакытына ярты сәгать калгач шурпага салыныр.

Тавык фаршы

Тавыкны берничәгә бүлгәч, итен сөякләреннән аерып тәмам ваклаганчы чабарга кирәк. Аннан 1–2 кисәк май, бераз сөттә җебетелеп сыгылган күмәч йомшагы, 1–2 кашык каймак һәм бер йомырка белән катнаштырырга кирәк. Әгәр сыек кебек күренсә, төелгән сохари кушып куертырга кирәк. Аннан соң югарыдагы кебек вак шарлар ясап үзләрен аерым бер шурпада пешергәч, шурпа мискисенә салыныр. Өстеннән шурпа салыныр.

ПИРОЖКИ

Воздушные пирожки

Замесить крутое тесто примерно из 200 мл воды и муки (сколько возьмет тесто). Раскатать в тонкий пласт, вырезать кружки стаканом. В центр круга положить какое-нибудь варенье или пастилу. Загнуть и прищепить края. Обжаривать в раскаленном масле.

Пирожки с грибами

Тарелку свежих молодых грибов хорошо промыть, мелко нарезать и обжарить в масле (1 столовая ложка) вместе с мелко нарезанными 1–2 головками лука. Посолить, поперчить. Как только грибы пустят сок, добавить 1–1,5 столовые ложки сметаны, полложки муки, тушить до готовности. Остудить. Использовать как начинку для пирожков из дрожжевого теста. Сформировать пирожки из дрожжевого теста и обжарить их в масле, как обычно.

Пирожки с рыбой и капустой

Рыбу обжарить в масле и остудить, освободить от костей и мелко порубить. Капусту мелко нарезать и потушить с добавлением воды, соединить с рыбой, посолить, поперчить. Сформировать пирожки из дрожжевого теста. Для таких пирожков подходит любая рыба.

Пирожки с говяжьим фаршем

Мясо отварить, мелко порубить, добавить 1–2 головки мелко нарезанного лука, посолить, обжарить в масле с добавлением бульона или сметаны. Добавить 1–2 мелко нарезанных яйца. Пирожки сформировать из дрожжевого или бездрожжевого теста. Обжарить в масле.

Пирожки с капустой и яйцами

Полкочана капусты мелко нарезать и потушить с добавлением 1–2 столовых ложек масла. Добавить 2–3 мелко нарезанных яйца, поперчить, посолить. Когда начинка остынет, сформировать пирожки и обжарить в масле. Для таких пирожков чаще используется дрожжевое тесто.

КЕЧКЕНӘ СУМСАЛАР

Куык сумсалар

Куык сумсаларын ясар өчен бер чынаяк чамасы суга куерганга кадәр он сибеп болгатырга кирәк. Тәмам куергач бер кадактан калган онның барчасын салып тәмам камыр булганчы әвәләргә кирәк. Аннан соң камырны бик юка итеп җәеп, стакан чите белән кисеп, эченә берәр төрле варенье яки как салып бөгеп майда кыздырырга кирәк.

Гөмбәле сумсалар

Бер тәлинкә чамасы саер һәм яшь гөмбәләрне бик яхшы юып ваклагач, 1–2 баш суганны вак итеп турап аралаштырып борыч һәм тоз, бер кашык май белән бергә салып кыздырырга кирәк. Гөмбәләрнең суы чыга башлагач бер яки бер ярым кашык чамасында каймак ярты кашык он белән аралаштырып гөмбәгә салып бик яхшы кайнатырга кирәк. Кайнап тәмам пешкәч, уттан алып суытып ачы камырга тезеп гадәттәгечә кыздырырга кирәк.

Балык һәм кәбестәле сумсалар

Балыкны майда кыздырып суыткач, арасындагы сөяк һәм кылчыкларын тазартып алгач чабып, суда вак турап пешергән кәбестә белән аралаштырып тоз һәм борыч кушып гадәттәгечә камырга төрелер. Кәбестәле балыклы пирожкиларның камыры гадәттә ачы камыр буладыр. Бу нәүгы пирожкиларны һәрбер төрле балыктан ясарга мөмкиндер.

Чапкан сыер итеннән сумсалар

Шурпада пешкән итне алып бик яхшы чапкач, 2–3 баш вак туралган суган, тоз, бер-ике кашык шурпа яки каймак белән бутап майда кыздырып алырга кирәк. Суынгач суда каты пешереп, ике йомырканы ваклап аралаштырып ачы яки төче камырга төреп майда кыздырылыр.

Кәбестә һәм йомыркалы сумсалар

Ярты баш яшел кәбестәне бик вак чапкач 1–2 кашык май кушып кәбестә йомшаганга кадәр кыздырырга кирәк. Кыза башлагач алып 2–3 каты пешерелгән һәм бик вак туралган йомырка белән бераз борыч салып аралаштырырга кирәк. Тәмам суынгач, камырга салып төреп майда кыздырылыр. Бу рәвештә ясалган сумсалар күбрәк ачы камырдан ясаладыр.

Пирожки с рисом и яйцом

Полстакана риса отварить в воде до состояния слипания, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Добавить 1 столовую ложку мягкого растопленного масла, 1 столовую ложку бульона, 2–3 мелко нарезанных яйца, хорошо перемешать. Приготовить пирожки из дрожжевого или бездрожжевого теста.

Дрожжевое тесто

2 фунта муки смешать с теплой водой, добавить примерно 1 чайную ложку дрожжей. В 1,5 стакана воды растворить соль по вкусу и добавить в тесто, хорошо вымесить и поставить в теплое место. Как начнет подниматься, добавить 2 яйца, 2 столовые ложки растопленного топленого масла, муку и еще раз хорошенько вымесить. Поставить в теплое место подойти. Как поднимется, тесто готово.

Если предполагается, что из теста будут сделаны блюда, обжариваемые в масле, то можно не класть в него яйца и масло.

Сдобное тесто

Четверть фунта хорошего сливочного масла положить в холодную воду, отжать колобок руками, добавить 1–2 яйца, полстакана сметаны или сливок, соль, четверть стакана воды, муки. Хорошо все перемешать, вымесить и поставить в прохладное место. Через некоторое время тесто снова хорошо вымесить и раскатать. Использовать для разных блюд. Пирожки из такого теста нужно смазать сырым яйцом, потом обжарить.

Помимо такого теста, есть еще тесто для пирожных и тортов. О нем мы поговорим ниже, в разделе тортов и пирожных.

Уважаемые читатели! Прошу вас различать понятия «варить» и «жарить». Варить значит готовить с добавлением воды или другой жидкости; жарить – в масле.

Дөге һәм йомыркалы сумсалар

Ярты стакан чамасы дөгене суда ярмалары бер-беренә ябышырлык булганга кадәр кайнатып сөзгәч, өстенә аударырга кирәк. Суы сөзелеп беткәч, бер мәртәбә өстеннән салкын су салып суытылыр. Аннан соң бер кашык эрегән май, бер кашык шурпа, бераз тоз, 2–3 бик вак туралган йомырка салып, барысын бергә аралаштырып, төче яки ачы камырда пешерелер.

Ачы камыр

Ике кадак онны җылы суда изеп, бер чәй кашыгы чамасы чүпрә салыныр. Аннан соң бер стакан ярым суда кирәк кадәр тоз эретеп салып тозлы су тәмам аралашканга кадәр камырны кул белән әвәләргә, аннан соң кабарырга куярга кирәк. Кабара башлагач 2 йомырка, 2 кашык эрегән сары май һәм камырны тәмам катырырлык он кушып янә тәмам кабарганга кадәр куелыр. Кабарып чыккач, кирәк әйбер өчен тотылыр.

Бу рәвешчә ясалган камыр майда пешереләсе булса, аңа йомырка һәм май кушылмаска кирәк.

Майлы төче камыр

Майның яхшы нәүгыннан чирек кадак майны суык су белән чайкап, бик яхшы сыгып суын чыгаргач, 1–2 чи йомырка, ярты стакан каймак яки сөт өсте, бераз тоз, чирек стакан су һәм бераз он кушып барысын бергә бутагач, он салып бик яхшы әвәләп салкын җиргә утыртырга кирәк. Берничә вакыт утыргач камырны алып янә бик яхшылап басып җәергә вә кирәк кадәр төрле ашларга тотарга кирәк. Сумсалар ясаганда өстенә йомырка сылап кыздырылыр.

Бу нәүгы камырлардан башка пирожный вә торт камырлары да буладыр. Бу тугрыда түбәндәрәк тортлар һәм пирожныйлар бәхәсендә күрсәтелде.

Рәҗә[1]: мөхтәрәм укучылардан пешкән белән кыздырган гыйбарәләренең һәр икесен бер итеп аңламауларын үтенәмен. Пешкән димәктән морадым[2] суда яки берәр әйбердә хәзерләнгән димәктер. Кыздырылган димәк исә, майда кыздырылган димәктер.

---

[1] Рәҗә – сорау, үтенү.

[2] Димәктән морадым – дип әйтүемнең теләге.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Говядина отварная с гарниром

Немного капусты, картофель, морковь, репу отварить в бульоне с добавлением масла. Овощи вынуть из бульона, остудить. Уложить на тарелку отварное мясо, нарезанное ломтиками, перемежая его отварными овощами.

Говядина отварная с грибным соусом

Полфунта сушеных белых грибов промыть, залить водой и поставить на огонь. Варить до мягкости. Грибы вынуть из бульона, очень мелко порубить. В отдельной посуде обжарить 2–3 головки мелко нарезанного лука в хорошем масле с мукой, добавить рубленые грибы, немного грибного бульона и полстакана сметаны. Подержать на маленьком огне.

Отварное мясо, нарезанное ломтиками, красиво уложить на тарелку, полив сверху грибным соусом.

Котлеты из отварной говядины

Отварную говядину освободить от прожилок и жира, мелко порубить вместе с 2 головками лука. В фарш добавить растопленное масло, 2–3 яйца, четверть стакана сметаны, хорошо перемешать. Сформировать котлеты, обмакнуть их в сырое яйцо, обвалять в панировочных сухарях, обжарить с двух сторон. Для таких котлет подходит грибной соус или соус из жареного картофеля или гороха.

Форшмак из отварной говядины

Отварную говядину освободить от прожилок и жира, мелко порубить вместе с 1–2 головками лука. Сельдь хорошо почистить, промыть и тоже очень мелко порубить. Соединить с мясным фаршем, добавить 2–3 яйца, полстакана сметаны или сливок, соль, перец, ложку растопленного масла, толченые сухари. Все хорошо перемешать и выложить в посуду, смазанную маслом. Сверху посыпать толчеными сухарями и поставить в разогретую духовую печь.

В некоторых селениях после одного слоя форшмака выкладывают слой картофеля, затем снова форшмак и вновь картофель, так несколько слоев.

ИТЛЕ АШЛАР

Пешкән гарнирлы сыер ите

Кәстрүлгә бераз кәбестә, бәрәңге, кишер, шалкан салып, барысын бергә шурпада кайнатырга кирәк. Беренче мәртәбә кайнап чыгуыннан соң бер кашык май кушып янәдән кайнатып, пешкәч алып суытырга кирәк. Тәлинкәгә суынган шурпа итен телемләп салып мәзкүр[1] пешкән яшеллекләрне ит араларына төрлечә бизәкләп тезергә кирәк.

Гөмбәле соус белән ит

Ярты кадак коры ак гөмбәне җылы суда юып кәстрүлгә салып, өстенә капларлык су белән кайнатылыр. Гөмбәләр пешеп йомшый башлагач, аларны судан алып бик вак итеп чабарга кирәк. Икенче бер савытта 2–3 баш вак туралган суганны онга бутап бик яхшы майда кыздырырга кирәк. Суганнар кызып җиткәч, чабылган гөмбә белән аралаштырып вә бераз гөмбә пешкән су һәм ярты стакан чамасы каймак аралаштырып тагы бераз утта кайнатылыр. Аннан соң шурпадан чыккан итләрне юка итеп телеп табакка тезеп салып шул соус өсләренә салыныр.

Пешкән иттән кәтлит

Шурпада пешкән итне алып суыткач, яргак вә майларын чыгарып ике баш суган белән чабарга кирәк. Аннан соң бер кашык эреткән май, 2–3 йомырка, чирек стакан чамасы каймак белән бергә кушып кәтлитләр ясап ике ягына да йомырка сылап вә сохари вагы сибеп табада бераз майда кыздырырга кирәк. Бу рәвешчә хәзерләнгән кәтлитләр өчен соусны күбрәк гөмбәдән, кыздырылган бәрәңгедән яки борчактан ясыйлар.

Пешкән иттән форшмак

Шурпада пешкән итнең яргак һәм майларын аерып бер-ике баш суган белән бергә чапкач, бер селёдка балыгының сөякләрен аерып бик яхшы юып һәм ваклап янә чапкач, 2–3 йомырка, ярты стакан сөт өсте яки каймак, борыч, тоз, бер кашык эреткән май, бераз төелгән сохари белән барысын катыштырып, эче бик яхшы май белән сыланган кәстрүлгә салыныр. Өстенә янә сохари вагы сибеп. Кызу духовой пич эченә куелыр. Кайсыбер җирләрдә кәстрүлгә юка итеп бер кат форшмак салгач, өстенә бәрәңге вә аның өстенә янә форшмак, аннан соң янә бәрәңге салып берничә катлы итеп тә пешерәләр.

---

[1] Мәзкүр – алда әйтелгән.

Говядина тушеная

Кусок говядины из бедра или другой филейной части немного отбить деревянным молотком, положить в кастрюлю, налить немного воды, чуть меньше половины стакана белого уксуса, добавить мелко нарезанную головку лука, 5–6 семян гвоздики, соль, перец, лавровый лист и другие овощи. Хорошо накрыть кастрюлю крышкой (чтобы не выходил пар) и поставить в раскаленную духовую печь. Готовить до мягкости мяса. Затем снять жир с поверхности бульона, мясо вынуть и нарезать ломтиками. Подать на стол, красиво уложив на тарелке и полив сверху бульоном. К такому мясу подаются масло, тушеный картофель, морковь или макароны. К тушеному мясу можно приготовить соус из разных маринованных грибов. Для соуса 10–12 маринованных грибов нужно мелко порубить, обжарить, добавить столовую ложку уксуса, немного потомить и полить этим соусом мясо.

Битки

Кусок филейной части говядины нарезать ломтиками поперек волокон толщиной в палец. Поперчить, посолить, немного отбить деревянным молотком. Затем уложить в кастрюлю, добавить столовую ложку масла, немного воды или сметаны, накрыть крышкой и поставить на средний огонь. Готовить до мягкости мяса. Затем добавить примерно половину стакана говяжьего бульона, дать вскипеть. Подать на стол.

Битки можно приготовить и из рубленого мяса. Кусок мяса освободить от прожилок и жира, мелко порубить с 1–2 головками лука. В фарш добавить 1 яйцо, перец, хорошо перемешать, сформировать котлеты толщиной в палец, обвалять в муке и посыпать солью, обжарить на раскаленной сковороде с двух сторон. В жир, где жарились битки, добавить немного воды, дать закипеть и полить этим соусом битки перед подачей на стол. К ним подают соус из кислой сметаны. Можно подать и жареный на другой сковороде картофель.

Отбивные котлеты из телятины

Кусок телятины нарезать ломтиками в форме котлет толщиной в палец, в каждый кусок всунуть косточку, немного отбить с двух сторон деревянным молотком, посыпать солью. Обмакнуть в яйцо и обвалять в толченых сухарях. Обжарить на раскаленной сковороде с двух сторон. Подать с соусом из разных овощей и салата или молодым отварным картофелем.

Пичтә каплап пешерелгән ит

Бер кисәк бот итен, яки башка шуның кебек итлерәк җирен алып, агач чүкеч (тукмак) белән бераз суккалагач, кәстрүлгә салып өстенә бераз су, ярты стаканнан кимрәк ак серкә, вакланган суган, биш-алты бөртек канәфер[1], тоз, борыч, дәфнә яфрагы вә төрле яшеллекләр салып кәстрүлнең капкачын бик яхшылап тын чыкмаслык итеп ябып духовой пичкә куярга кирәк. Итне пичкә тәмам йомшаганчы тоткач, өстеннән майны сөзеп алып, итне кәстрүлдән чыгарып, телемләп шурпасын өстенә салып өстәлгә куелыр. Бу рәвештә пешерелгән ит янына май белән аерым бер савытта каплап пешерелгән бәрәңге, кишер яки макароннар бирелер. Каплап пешерелгән итләр өчен соуслар төрле маринованный гөмбәләрдән дә ясаладыр. Маринованный гөмбәдән соус ясар өчен 10–12 гөмбәне бик яхшы ваклап кыздырып, бер кашык серкә кушып бераз кайнаткач, ит өстенә салырга кирәк.

Битки

Сыерның итлерәк җиреннән алып, аркылыга бармак калынлыгы итеп телеп, вак борыч сибеп, бераз агач чүкеч белән суккалап кәстрүлгә салып бер кашык май һәм бераз су яки каймак салып, капкачын каплап уртача утлы плитә өстенә куелыр. Ит тәмам пешеп йомшагач, ярты стакан чамасы шурпа салып янә бераз кайнаткач өстәлгә куелыр.

Битки чапкан иттән дә ясаладыр. Итнең йомшак җиреннән алып, яргакларын һәм майларын аергач, 1–2 ушып белән бик вак итеп чабарга кирәк. Тәмам чабылгач, бер йомырка сытып һәм бераз борыч сибеп бик яхшы аралаштырып, ярты бармак калынлыгында котлетлар ясап, онда бераз әвәләгәч вә тоз сипкәч, кызу майга салып табада кыздырылыр. Бер ягы кызаргач, икенче ягын әйләндереп кызартылыр. Ашарга куяр алдыннан биткиләр кыздырылган майга бер-ике кашык су кушып кайнатып, битки өстенә сибелер. Бу рәвешчә пешерелгән биткиләргә ачы каймактан да соус ясыйлар. Кайвакытта аерым табада бәрәңгеләр кыздырып та салалар.

Бозау итеннән тапап хәзерләнгән кәтлит

Бозау итен бармак калынлыгында итеп кәтлит формасында кисеп, һәрбер телемгә берәр сөяк әләктереп, агач чүкеч белән һәр ике ягыннан бераз суккалап, тоз сибеп, йомырка сөртеп һәм сохари вагы сибеп ике ягын да табада кыздырлыр. Табакка алып төрле яшеллектән вә салаттан соус ясалыр яки яңа чыккан бәрәңгеләрне суда каплап пешереп куелыр.

---

[1] Канәфер – гвоздика.

Зразы польские

Кусок говядины освободить от прожилок и жира, мелко порубить. В фарш добавить 2–3 яйца, немного молока, мелко нарезанного жира, головку мелко нарезанного лука, соль, перец молотый, ломтик французской булки, размоченный в воде и отжатый, 1–2 столовые ложки сметаны или растопленного масла. Все хорошо перемешать, сформировать котлеты толщиной в палец, обвалять в толченых сухарях и обжарить. Затем котлеты уложить в кастрюлю, полить сверху сметаной, бульоном и маслом, накрыть крышкой и тушить до готовности.

К зразам подаются отдельные соусы или собственный бульон.

Котлеты говяжьи

2–3 фунта говяжьего филе нарезать тонкими ломтиками поперек волокон. Каждый ломтик хорошо отбить с двух сторон деревянным молотком. Затем освободить мясо от прожилок и очень мелко порубить. В фарш добавить соль, перец, столовую ложку растопленного масла или немного говяжьего бульона, яйцо, 2–3 головки мелко нарезанного лука, хорошо перемешать и еще раз порубить. Сформировать котлеты среднего размера толщиной в палец, обмакнуть в яйцо, обвалять в толченых сухарях и обжарить с двух сторон, постоянно переворачивая. Подавать с жаренным с мукой картофелем, пюре из белой фасоли, грибным соусом, соусом из зеленого горошка или другим соусом.

Такого количества котлет достаточно для 5–6 человек.

Котлеты из телятины

Кусок филе телятины из передней части освободить от прожилок и мелко порубить. В фарш добавить полфунта жира, яйцо и хорошо перемешать. Посолить, поперчить, снова хорошенько перемешать. Сформировать котлеты, в каждую всунуть по реберной косточке, обмакнуть в яйцо, обвалять в толченых сухарях и обжарить с двух сторон в масле.

Если покажется, что мяса маловато, в фарш можно добавить достаточное количество белого хлеба, размоченного в бульоне и отжатого.

Зразы полякча

Сыер итенең йомшак бер кисәген алып яргакларын аергач, бик вак итеп чабып 2–3 йомырка, бераз сөт, вак туралган эч мае, бер баш туралган суган, тоз, төйгән борыч, суда җебетеп сыккан бер телем француз күмәче йомшагы, бер-ике кашык каймак яки эрегән май белән барысын бергә аралаштырып бармак калынлыгында котлетлар ясап, сохари вагында әвәләп, кызган майга салып табада кыздырылыр. Аннан соң кәстрүл эченә тезеп салып бераз каймак, шурпа һәм май салгач, кәстрүлнең капкачын каплап тәмам хәзер булганга кадәр пешерергә кирәк.

Зраза өчен аерым соуслар яки үзе пешкән шурпаны сибеп куеладыр.

Сыер итеннән кәтлит

2–3 кадак сөяксез ит алып аркылыга бик юка итеп һәр телемне аерым-аерым агач чүкеч белән бераз суккалагач, яргакларын чыгарып вак итеп турап чабарга кирәк. Аннан соң тоз һәм борыч сибеп бер кашык эрегән май яки шурпа, бер йомырка, 2–3 вак туралган суган салып тагы бер кат чабарга кирәк. Салынган әйберләрнең барысы тәмам чабылып һәм аралашып беткәч, уртача зурлыкта бармак калынлыгында кәтлитләр ясап ике ягына да йомырка сөртеп һәм сохари вагы сибеп кызган табадагы майга салырга кирәк. Ике ягы да кызырганга кадәр әйләндереп кыздыргач, он сибеп майда кыздырылган бәрәңге, изелгән ак фасоль, гөмбә соусы, яшел борчак соусы вә яки башка соуслар салып ашарга куелыр.

Бу үлчәү белән пешерелгән кәтлит 5–6 кешегә җитәрлек буладыр.

Бозау итеннән кәтлит

Бозауның алгы аягының итле җиреннән кирәк кадәр алып, яргакларын аерып бик вак чабып, ярты кадак чамасы эч мае һәм йомырка кушып, барысын бергә аралаштырып тоз вә борыч сипкәч тәмам бар әйберләр буталсын өчен тагы бер мәртәбә бик яхшы болгатырга кирәк. Аннан соң кәтлитләр ясап һәр кәтлитнең читенә берәр кабырга сөяге тыгып, ике ягына да йомырка сылап, сохари вагы сибеп, майда кыздырырга кирәк.

Әгәр бозау ите җитмәслек кебек күренсә, кирәк кадәр ак күмәчнең йомшагын шурпада җебетеп сыгып аралаштырырга кирәк.

Котлеты из курицы или индейки

Курицу или индейку освободить от костей и мелко порубить. В фарш добавить растопленное топленое или сливочное масло, соль, кусок белого хлеба, размоченного в молоке и отжатого, немного толченого мускатного ореха, 2–3 яйца, хорошо перемешать, еще раз порубить. Сформировать мелкие котлеты, обмакнуть их в яйцо, обвалять в толченых сухарях, обжарить с двух сторон в масле. Перед подачей полить маслом со сковородки, где жарились котлеты.

К таким котлетам подаются соусы из салата, гороха, шампиньонов.

Котлеты картофельные

Картофель очистить, промыть и отварить. Затем протереть через сито, в пюре добавить 1 яйцо, столовую ложку растопленного масла, соль по вкусу, хорошо перемешать. Сформировать котлеты ложкой, обмакнуть в яйцо, обвалять в толченых сухарях и обжарить с двух сторон.

К картофельным котлетам чаще всего подают грибной соус.

Котлеты рыбные

Рыбу покрупнее почистить, освободить от кожи и костей, мелко порубить. В фарш добавить обжаренную в масле мелко нарезанную головку лука, молотый перец, соль, кусок белого хлеба, размоченный в молоке и отжатый, столовую ложку растопленного топленого масла или 2 столовые ложки сметаны, яйцо, хорошо перемешать и снова порубить. Сформировать среднего размера котлеты в форме рыбы, обвалять в толченых сухарях и обжарить в масле.

К рыбным котлетам подают соусы из зеленого горошка, соленые огурцы. Летом к котлетам можно подать вишню, один-два дня маринованную в уксусе.

Ростбиф

Мясо, нарезанное толстыми ломтиками, посолить, полить маслом и уложить в глубокую сковороду, накрыть крышкой и поставить в раскаленную духовую печь. Через каждые 10 минут открывать и поливать мясо бульоном или кипяченой водой. Довести до мягкости.

Затем выложить мясо на тарелку, полить сверху собственным бульоном. Подать вместе с обжаренным целиком мелким картофелем.

Тавык яки күркә кәтлите

Тавык яки күркәнең йомшак итле җирләрен сөягеннән аерып алып вак итеп чапкач бер-ике кашык эрегән сары май яки атланмай, тоз, кечерәк кисәк сөттә җебетелеп сыгылган ак күмәч һәм бераз төйгән мускат чикләвеге, 2–3 йомырка сытып барысын бергә тәмам аралаштыргач яңадан чабып ваграк котлетлар ясалыр. Кәбабның ике якларын да йомыркалап, сохари вагы сибеп, табада кыздырылыр. Ашарга куяр алдыннан кәтлитләр өстенә таба эчендәге калган май салыныр. Бу рәвештә хәзерләнгән кәтлитләр өчен салат, борчак, шампиньон соуслары ясалыр.

Бәрәңге кәтлите

Бәрәңгеләрнең кабыкларын читсартып су белән югач, суда пешереп мунчала иләк аркылы уып бер йомырка, бер кашык эрегән сары май һәм кирәк кадәр тоз салып барысын бик яхшы аралаштыргач, кашык сырты белән янә бераз изеп кәтлитләр ясалыр. Аннан соң йомырка ягып һәм сохари вагы сибеп һәр ике ягы кызарганчы табада кыздырылыр. Бәрәңге котлетлары өчен күбрәк гөмбә соусы истигъмаль ителәдер[1].

Балык кәтлите

Зуррак балыклардан ничек кенә булса да тиресен суеп, сөякләрен иттән аергач тәмам вакланганчы чабып, майда бик вак турап кыздырылган суган, төйгән борыч, тоз вә сөттә җебетелгән бераз күмәч йомшагы, бер кашык эрегән сары май яки ике кашык каймак һәм йомырка салып барысын бергә бик яхшы аралаштыргач янә бераз чабып балык формасында уртача зурлыкта кәтлитләр ясап сохари вагында тәгәрәтеп алып майда кыздырылыр.

Балык кәтлите өчен соус яшел борчактан, тозлы кыярдан ясалыр. Җәй көне котлет янына уксуста бер-ике көн яткан чияләр куелыр.

Ростбиф

Калынрак телемләнгән итләрне тирәнрәк һәм капкачлы табага тозлап май белән бергә салып духовой пичкә утыртылыр. Һәр ун минут саен ачып өстенә бераз шурпа яки кайнаган су салыныр.

Шул рәвешчә йомшак кызаргач тәлинкәгә алыныр вә янына бөтен көенә кыздырылган ваграк бәрәңгеләр салыныр. Өстенә үз шурпасы сибелер.

---

[1] Истигъмаль итү – куллану.

Бифштекс

Для бифштекса берется кусок говядины без жира из задней части туши (на рисунке под № 5). Мясо нарезать ломтиками толщиной в полтора пальца, освободить от прожилок и жира, полить прованским маслом[1] и белым уксусом, поперчить, накрыть тарелкой и поставить в прохладное место на 1–1,5 часа.

Затем мясо обмакнуть в растопленное масло, посыпать солью и обжарить с двух сторон на раскаленном масле, переворачивая и посыпая солью с одной стороны.

Подавать на тарелке с ломтиками хрена и обжаренного картофеля.

Почки под соусом

Почки двух коров освободить от жира и очень тонко нарезать, посолить, посыпать английским перцем, поставить в прохладное место на час. В другой посуде распустить масло, обжарить под крышкой мелко нарезанную головку лука вместе с почками с добавлением небольшого количества жира с почек и муки. Каждые пять минут перемешивать. Когда почки будут готовы, добавить 2 столовые ложки холодной воды, полстакана сметаны, ломтики отваренного картофеля, немного потушить.

Подать на стол.

Шашлык по-грузински

Жирную баранину нарезать кусочками толщиной и длиной в палец, слегка отбить деревянным молотком, освободить от прожилок. Поперчить, посолить, хорошенько помять. Нанизать мясо на металлические прутья и подвесить над горячими углями, но не открытым огнем. Жарить, постоянно переворачивая.

Подать с отварным рисом.

---

[1] Прованское масло – оливковое масло, привозимое из французской провинции Прованс.

Бифштекс

Бифштекс өчен сыерның арт аягына югарыгы бүлеменнән майсызрак җире алыныр (рәсемдә 5 нче номер). Итне бер ярым бармак калынлыгында итеп кисеп яргакларын һәм маен аерып киң пычак белән читләреннән һәр ике ягыннан бераз суккалап ак серкә белән аралаштырылган прованский май салып вә төйгән борыч сибеп, өстен тәлинкә белән каплап салкын җирдә бер яки бер ярым сәгать чамасы тотылыр.

Аннан соң эрегән майга тыгып алып тоз сипкәч кызып торган табадагы хәзер майга салыныр вә әйләндереп бераз гына тоз сибеп кыздырылыр.

Һәр ике ягын кыздыргач алып тәлинкәгә салыныр һәм әйләнәсенә юнылган керән телемнәре һәм майда кыздырылган телемле бәрәңгеләр куеп ашарга утыртылыр.

Соуслы бөерләр

Ике сыерның бөерен майларыннан аерып алып бик юка итеп телгәч тоз һәм инглиз борыч[1] сипкәч берәр сәгатькә салкын бер җиргә куеп торырга кирәк. Икенче бер кәстрүлдә май эретеп, вакланган бер суган, бераз бөернең вакланган майлары, бөерләр һәм он салып ябык көе кыздырылыр. Һәр 5 минутта капкачын ачып бутап торылыр. Бөерләр вә башка әйберләр тәмам пешеп җиткәч ике кашык чамасы салкын су, ярты стакан каймак, кабыкларын чистартып пешергән телемле бәрәңгеләр салып барысын бер җирдә янә берике мәртәбә кайнатырга кирәк.

Барысы бертигез пешкәч ашарга куярга мөмкин.

Төрҗестан кәбабы

Симез сарык итен бер бармак калынлыгында һәм зурлыгында итеп турагач бераз агач чүкеч белән сугып яргакларын йомшатып сыдырып алырга кирәк. Өстенә борыч һәм тоз сибеп бар итне бер җирдә бик яхшы угач, тимер шешләргә тезеп, кызу, ләкин ялкынсыз янып яткан күмер өстендә әйләндереп торырлар. Мөмкин кадәр әйләндергәндә туктатмаска кирәк.

Кәбаб янына суда пешкән дөгеләр биреләдер.

---

[1] Инглиз борыч – хуш исле борыч.

Телячьи ножки жареные

Телячьи ножки хорошо промыть, разрезать пополам и варить до мягкости с добавлением уксуса, соли, лаврового листа, перца и овощей. Затем вынуть их из бульона, обмакнуть в яйцо, обвалять в толченых сухарях и обжарить в топленом масле, постоянно переворачивая.

Есть и другой способ приготовления отварных телячьих ножек: 2 желтка растереть со столовой ложкой муки; 2 белка также смешать со столовой ложкой муки, затем добавить еще 2 белка, еще 1 столовую ложку муки, еще 2 белка, хорошенько перемешать вместе с растертыми желтками. Затем телячьи ножки обмакнуть в это тесто и обжарить на раскаленном топленом масле.

Подавать вместе с картофельным пюре, жареным картофелем, салатом или другими овощами.

Жаркое из баранины

Лучшая часть баранины для жаркого бывает бледно-красного цвета и жирной.

Для более насыщенного вкуса жаркое следует готовить из мяса, которое день-два постояло. Берется филе из задней части туши.

Достаточное количество мяса слегка отбить деревянным молотком, посолить, положить в глубокую сковороду, добавить 2–3 столовые ложки воды, накрыть крышкой и отправить в раскаленную духовую печь. Каждые 10 минут поливать мясо собственным бульоном.

К жаркому из баранины подают соус из протертого картофеля, луковый соус, отварную фасоль или салат.

Жаркое из телятины

Лучшее филе телятины для жаркого – задняя часть туши. Мясо замочить в соленой воде на 1–2 часа, затем вынуть и полить белым уксусом. Уложить мясо в глубокую сковороду и отправить в раскаленную духовую печь. Время от времени поливать маслом, бульоном или горячей водой.

Когда мясо будет готово и зажарится, выложить его на тарелку, посыпать сверху толчеными сухарями и полить собственным бульоном.

К мясу подают зажаренный целиком картофель, мелко нарезанную красную капусту с уксусом, кислую сметану, салат с огурцами. Также можно подать маринованную вишню или салат.

Бозау аяклары

Бозау аякларын бик яхшы югач тазартып һәм урталай кисеп серкә, тоз, дәфнә яфрагы, борыч һәм яшеллекләр салынган суда кайнатырга кирәк. Аяклар изелә башлап тәмам йомшаганчы пешкәч йомырка сөртеп сухари вагында берике кат әйләндереп сары майда кыздырырга кирәк.

Күрсәтелгән рәвешчә суда пешерелгән аякларны майда кыздырылмастан элек икенче төрле дә хәзерлиләр: ике йомырка сарысын бер кашык он белән изгәч йомырканың агын кушып, янә бер кашык он салып болгатып тагы ике йомырка агы кушып, янә бер кашык он салып болгатып тагы ике йомырка агы кушып бик һәйбәтләп болгатырга кирәк; аннан соң аякларны шул камырга тыгып алып әвәләп сары майда кыздырырга кирәк.

Бозау аяклары белән ашар өчен уылган бәрәңге, кыздырылган бәрәңге, салат яки башка яшеллекләр биреләдер.

Сарык ите кыздырмасы

Сарык итенең кыздырма өчен яхшы җире тонык кызыл төстә һәм дә майлы буладыр. Ашаганда ләззәтле булсын өчен сарык кәбабын бер-ике көн торган сарык итеннән ясарга кирәк. Кәбаб өчен сарыкның арт кисәгенең йомшак җирләре алынадыр. Кирәк кадәр итеп алып бераз агач чүкеч белән акрын гына суккалап һәм җебетеп вә тозлап тирән табага салып ике-өч зуррак кашык су салып, өстен каплап көе духовой пичкә куелыр. Һәр ун минутта бер мәртәбә ачып таба эчендәге судан алып өстенә сибеп торалыр.

Сарык ите кыздырмасы янында уган бәрәңге соусы, суган соусы, тозлы суда пешкән фасоль яки салат биреләдер.

Бозау ите кыздырмасы

Бозау итенең иң яхшы җире арт ягыдыр. Кыздырмастан әүвәл бер-ике сәгать тозлы суда тотып өстенә ак серкә салырга кирәк. Аннан соң тирән табага салып духовой пичкә куелыр һәм вакыт-вакыт май, шурпа яки кайнар су сибелер.

Ит кызарып пешә башлагач аны тәлинкәгә салып, өстенә вак сохари сибеп, үзенең шурпасыннан соусы түгелер.

Бозау кыздырмасы белән бөтен көенә кыздырылган бәрәңге, серкәле вак туралган кызыл кәбестә, яки ачы каймак, яшел кыяр белән аралаштырып ясалган салат биреләдер. Шулай ук маринадланган чия вә салат да куярга мөмкин.

Телячьи почки жареные

Почки мелко нарезать, обжарить на сковороде вместе с мелко нарезанным луком и петрушкой, посыпав сверху столовой ложкой муки. Затем добавить столовую ложку уксуса и лимонный сок, подержать на сильном огне. Затем влить 2,5 или 3 ложки бульона, посолить, поперчить. Блюдо будет готово через четверть часа.

Телячьи почки на вертеле

Телячьи почки немного отбить, подержать в смеси из 3–4 головок мелко нарезанного лука, петрушки, лаврового листа, соли, тмина и 2 столовых ложек прованского масла. Затем почки обернуть промасленной бумагой, нанизать на вертел и жарить примерно час над раскаленными углями.

Фрикасе из телятины

Достаточное количество телятины нарезать на средние кусочки, положить в кастрюлю, залить водой и поставить на сильный огонь. Затем мясо вынуть, промыть холодной водой. Бульон процедить. Мясо снова положить в бульон, посолить, добавить нарезанные овощи и варить до готовности. Мясо вынуть и разложить на тарелке.

Подать с рисом, отваренным в бульоне до размягчения. В бульон положить 1–2 столовые ложки обжаренной муки, полстакана сметаны, несколько кусочков лимона и зелень, дать вскипеть. Добавить 1–2 желтка, хорошо перемешать. Этим соусом полить мясо.

Язык

Говяжий язык отварить в подсоленной воде с овощами. Снять кожицу, нарезать ломтиками. Подать с картофельным пюре, зеленым горошком или другими некислыми соусами. Для приготовления такого соуса растопить на сковороде 2 столовые ложки масла, обжарить столовую ложку муки, добавить половину ложки сахара. Как мука зажарится, влить немного бульона, положить отварные чернослив, изюм и столовую ложку уксуса, дать покипеть. Полить этим соусом язык.

Табада кыздырылган бозау бөере

Бөерләрне ваклап табада чабылган суган һәм петрушка белән кыздырып, өстенә бер кашык чамасы он сибәргә кирәк; аралашып җиткәч бер кашык серкә һәм лимон суы салып бераз тагы кыздыргач, 2 кашык ярым чамасы яки өч кашык шурпа кушып сыеклатып борыч һәм тоз сибелер. Янә чирек сәгать чамасы утта торганнан соң хәзер булыр.

Шештә[1] пешкән бозау бөере

Шештә бозау бөерен пешерер өчен, бөерләрне бераз сыккалап 3–4 суган, петрушка, дәфнә яфрагы, тоз, тмин һәм ике кашык прованский май эченә салып тотарга кирәк; аннан соң майлы калын кәгазьләргә урап бер сәгать чамасы тимер шешкә куеп ут өстендә кыздырырга кирәк.

Бозау итеннән фрикасе

Бозау итеннән кирәк кадәр алып уртача кисәкләргә бүлеп кәстрүлгә салыныр вә өстеннән су салып кайнатылыр: аннан соң шурпасыннан алып салкын суда чайкан, тозлап, әүвәлге шурпасын сөзгәч яңадан яшел үләннәр белән бергә салып тәмам хәзер булганчы пешерергә кирәк.

Ит пешеп чыгып тәлинкәгә алынгач, әйләнәсенә эрегәнче шурпада аерым пешкән дөге куелыр. Шурпасына 1–2 кашык майда кыздырылган он, ярты стакан каймак, берничә кисәк лимон вә яшел үләннәр вә петрушка салып кайнаткач, бер-ике йомырка сарысы сытып ит өстенә сибелер.

Тел

Сыер телен тозлы суда төрле яшел үләннәр белән пешереп, тиресен чистарткач, телемләп тәлинкәгә тезеп, изелгән бәрәңге, яшел борчак яки төрле төче соуслар белән ашарга куелыр.

Төче соусны ясар өчен табага ике кашык май салып кыздыргач, бер кашык он болгатып ярты кашык шикәр салыныр. Соус кызара башлагач, тел пешерелгән шурпадан бераз һәм суда пешкән караҗимеш, йөзем, бер кашык серкә салып бераз кайнаткач тел өстенә түгелер.

---

[1] Шеш – шампур.

Баранина тушеная со сметаной

Постную баранину без жил и жира слегка отбить с двух сторон деревянным молотком, положить в воду с уксусом и поставить на сильный огонь. Дать закипеть и немного проварить. Затем вынуть мясо из воды и положить его на 3–4 часа в холодную воду. После этого положить снова в кастрюлю, посолить, добавить 2 столовые ложки масла, сельдерей, петрушку, морковь, 1–2 головки лука, несколько горошин перца, 1–2 столовые ложки уксуса. Плотно накрыть кастрюлю крышкой и поставить на медленный огонь. Каждые 15 минут перемешивать, чтобы кусочки мяса не слипались. Когда мясо будет почти готово, вынуть его из бульона. Бульон процедить, если слишком густой, разбавить кипяченой водой. Затем мясо снова положить в бульон, добавить полстакана сметаны, половину столовой ложки муки, потомить на медленном огне несколько минут.

Котлеты из баранины

Достаточное количество баранины из задней части туши слегка отбить деревянным молотком, освободить от прожилок и мелко порубить. Посолить, поперчить, в фарш добавить кусок французской булки, размоченной в воде и отжатой, столовую ложку растопленного топленого масла. Все хорошо перемешать, добавить 2–3 яйца, снова перемешать. Сформировать котлеты средней величины, обмакнуть их в яйцо, обвалять в толченых сухарях и обжарить с двух сторон.

Перед подачей на стол котлеты полить маслом со сковороды, где они жарились. К таким котлетам подают картофельное пюре, жареный картофель, соленые огурцы или салат.

Антрекот

Достаточное количество филе говядины нарезать ломтиками толщиной в палец, слегка отбить широким ножом, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на раскаленной сковороде с маслом. Затем мясо вынуть, на оставшемся жире обжарить столовую ложку муки, влить говяжий бульон, посолить, добавить несколько ломтиков лимона. Немного подержать на медленном огне и полить этим соусом антрекоты.

Ачы каймаклы сарык ите

Сарык итенең ябык кисәгеннән алып майлы җирләрен кисеп төшергәч һәр ягыннан бераз агач чүкеч белән суккалап суга серкә кушып кайнатылып, суык суда 3–4 сәгать тотканнан соң, тоз сибеп кәстрүлгә салыныр. Утка куяр алдыннан ике кашык май, сельдерей, петрушка, кишер, 1–2 суган, берничә бөртекле борыч, 1–2 кашык серкә салып кәстрүлнең капкачын тын чыкмаслык итеп ябып җиңелрәк утлы мичкә яки плитәгә куелыр. Һәр 15 минутта бер ачып итләр ябышмасын өчен бутап куярга кирәк. Итләр пешә башлагач кәстрүлдән алып суын сөзәргә кирәк. Әгәр соус бик куе булса, бераз шурпа яки кайнаган су кушып сыекландырып яңадан ит һәм шурпаны кәстрүлгә салып, ярты стакан каймак, ярты кашык он кушып бераз утта тоткач хәзер булыр.

Сарык итеннән чапкан кәтлит

Сарыкның бот итеннән кирәк кадәр кисеп алып агач чүкеч белән яргаклары аерылсын өчен бераз суккаларга кирәк. Аннан соң яргакларын аерып чабып тоз һәм борыч сибеп, француз күмәче йомшагын суда җебетеп бераз сыгып алгач, барысын бергә аралаштырып бер кашык кыздырылган сары май кушылыр. Тәмам аралаштырылгач 2–3 йомырка сытып янә бик яхшы аралаштырырга кирәк. Аннан уртача зурлыкта кәтлитләр ясап, өсләренә йомырка сөртеп, сухари вагы сибеп ике ягын да кызартканчы табада кыздырырга кирәк.

Өстәлгә куяр алдыннан кәтлитләр кыздырылган табадагы майны котлетлар өстенә сибелер. Бу рәвештә хәзерләнгән кәтлитләр белән уылган бәрәңге, майда кыздырылган бәрәңге, тозлы кыяр яки салат бирелә дер.

Антрекот

Сыер итенең йомшак җиреннән кирәк кадәр бер кисәк алып бармак калынлыгыннан итеп турагач, һәр ике ягыннан киң пычак белән бераз сугып тоз һәм борыч сипкәч онда әвәләп кызган майда табага салып кыздырылыр. Кызып җиткәч табадан алып, табадагы майга бер кашык он сибеп бик яхшы кыздыргач шурпа һәм тоз кушып бер-ике телем лимон салыныр. Бераз кайнаткач уттан алып антрекотлар өстенә аударылыр.

Клопс

Филейную часть мяса нарезать тонкими ломтиками в полпальца, хорошо отбить кусочки с двух сторон деревянным молотком, посолить, поперчить и уложить в кастрюлю. Влить 2 столовые ложки растопленного масла, добавить 2 головки мелко нарезанного лука, несколько горошин перца, лавровый лист. Накрыть крышкой и поставить на огонь. Через каждые 10–15 минут добавлять понемногу говяжьего бульона или кипяченой воды, чтобы не пригорело. После каждой порции воды или бульона можно всыпать ржаные хлебные крошки либо муку, это улучшит вкус блюда.

Когда мясо будет готово, в кастрюлю влить полстакана сметаны, дать вскипеть, немного подержать на медленном огне.

Бефстроганов

Филе говядины нарезать на мелкие кусочки, посолить, поперчить и обжарить на раскаленной сковороде с маслом. На другой сковороде распустить столовую ложку сливочного масла, обжарить в нем немного муки, влить стакан говяжьего бульона, посолить, поперчить, добавить половину чайной ложки горчицы, 2 столовые ложки сметаны. Дать покипеть, положить в соус мясо, подержать на медленном огне минут 10. Подать с жареным картофелем.

Голубцы

В рубленое мясо добавить немного шпика, головку мелко нарезанного лука, соль, перец. Хорошо перемешать. Кочан капусты разобрать на листья, несколько минут бланшировать их в горячей воде, откинуть на дуршлаг. В каждый лист положить примерно 1 столовую ложку фарша, завернуть лист и перевязать ниткой, чтобы не раскрывался. Сложить голубцы в кастрюлю, влить 1–2 столовые ложки растопленного масла и несколько ложек говяжьего бульона. Накрыть крышкой и тушить до готовности. Можно и обжарить голубцы, предварительно обваляв их в толченых сухарях.

Обычный соус для голубцов: смешать столовую ложку масла, столовую ложку бульона и 2–3 столовые ложки сметаны, дать вскипеть.

Клопс

Итнең йомшаграк җиреннән алып, ярты бармак калынлыгында телгәләгәч, агач чүкеч белән һәрбер кисәген суккалап тоз вә борыч сибеп кәстрүлгә тезеп салыныр. Өстенә ике кашык май, ике баш вакланган суган, берничә бөртекле борыч, дәфнә яфрагы салып капкачын ябып утка куелыр. Һәр 10–15 минутта бер ачып янмасын өчен аз-аз шурпа яки кайнаган су сибелер. Һәр мәртәбә су яки шурпа салынганнан соң бераз уылган кара икмәк эче яки он сибелсә бик ләззәтле буладыр.

Ит тәмам пешеп җиткәч кәстрүлгә ярты стакан каймак салып бераз кайнаткач аш хәзер булыр.

Бефстроганов

Сыер итенең йомшак җиреннән алып вак кисәкләргә тураргa вә тоз, борыч сибеп майда кыздырырга кирәк. Икенче бер савытта бер кашык атланмайны эретеп вә эченә бераз он сибеп аз гына кыздырылыр. Кыза башлагач бер стакан шурпа вә бераз тоз һәм борыч, ярты балкашыгы әче аштәмләткечне салып кайнаткач сөзеп ике кашык каймак вә башта кыздырылып куелган итләрне салып янә кайнатылыр. 10 минут чамасында кайнап торганнан соң уттан алып табакларга бушатылыр. Бефстроганов янына майда кыздырылган бәрәңгеләр бирелер.

Тулма

Чабылган иткә бераз шпик, бер баш туралган суган, борыч һәм тоз салып болгаткач, бер баш кәбестәнең тышкы кабыкларын аерып, берничә минут кайнар суда тотылыр. Судан алгач иләк өстенә салып суы агызылыр, суы тәмам агып беткәч берәм-берәм һәр яфракны төбеннән куптарып уртасына бер кашык кадәр югарыдагы боламык салынып торылыр вә ачылмасын өчен өстеннән җеп белән бәйләнеп, бер-ике кашык май кәстрүлгә салыныр. Тулма ясалып беткәч өсләреннән берничә кашык шурпа да салып, кәстрүлнең капкачын ябып тәмам пешкәнгә кадәр ут өстендә тотылыр, яки тугрыдан-тугры сохари вагына йомарландырып алып табада кыздырылыр.

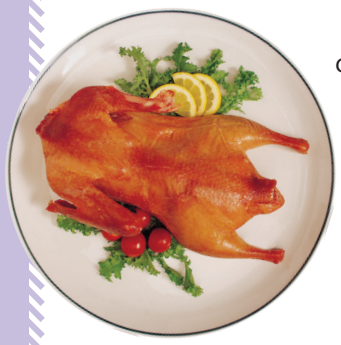
Гадәттә тулма өчен соусны бер кашык май, бер кашык шурпа вә ике-өч кашык ачы каймакны барысын бергә аралаштырып кайнатып ясыйлар.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА И ДИЧЬ

Мясо домашней птицы доступно круглый год, но все же самое ценное и вкусное мясо бывает с сентября по март. Весной и летом мясо домашней птицы жесткое, тяжеловатое для жевания. Чем моложе птица, тем вкуснее ее мясо и удобнее для приготовления.

Самое лучшее и вкусное мясо как домашней, так и дикой птицы получается, если после забоя ее 2–3 дня продержать в прохладном месте. Относительно дичи следовать этому правилу особенно полезно.

Жаркое из утки



Тушку утки тщательно почистить, помыть, хорошо натереть солью, положить в кастрюлю вместе с 2–3 столовыми ложками воды и поставить на огонь. Через каждые 10–15 минут добавлять нерастопленное масло. Ближе к концу поливать выделившимся соком. Готовить до хрустящей корочки.

К жаркому подать жареные яблоки или капусту.

Утка под белым соусом

Хорошо очищенную, промытую утку разделить на несколько частей, уложить в кастрюлю. Добавить немного воды, головку мелко нарезанного лука, гвоздику, лавровый лист, овощи, 3–4 сушеных гриба, посолить, поперчить. Кастрюлю поставить на огонь и варить до готовности утки. Затем следующим образом приготовить соус.

В 1–2 стакана бульона из-под утки положить 2 столовые ложки масла, 1–2 столовые ложки муки, перемешать. Добавить полстакана сметаны. Как закипит, процедить, посыпать мелко нарезанной петрушкой. Грибы нарезать и подать вместе с уткой на одной тарелке.

Жаркое из цыплят

Неначиненных цыплят хорошо жарить вместе с картофелем на 2–3 столовых ложках масла. Чтобы не прилипали к сковороде, время от времени следует переворачивать. Перед подачей на стол цыплят разделить на 2–4 части. В масло, где жарились цыплята, добавить 2 столовые ложки холодной воды и полстакана сметаны. Дать закипеть и полить этим соусом цыплят.

ЙОРТ ВӘ КЫР КОШЛАРЫ

Йорт кошларының итләрен бөтен ел буе ашау мөмкин булса да, анларның иң ләззәтле вакытлары сентябрь аеннан мартка кадәр булган вакыттыр. Яз вә җәй көннәрендә йорт кошларының итләре ябыграк һәм ашар өчен авыррак буладыр. Кош никадәр яшь булса, шул дәрәҗәдә аның ите тәмле вә пешүе уңгай буладыр.
Йорт кошларының вә шулай ук кыр кошларының ашар өчен ләззәтләләре суйгач ике-өч көн суыкта тотылып пешерелгәннәредер. Хосусан кыр үрдәкләре вә башка кыр кошлары тугрысында бу кагыйдәгә игътибар итү файдасыз түгелдер.

Үрдәк кыздырмасы

Яхшы чистартылган үрдәккә тәмам итләренә үткәргәнче тоз сөртеп, кәстрүлгә ике-өч кашык су салып утка куелыр. Һәрбер 10–15 минутта өстен ачып эремәгән май салыныр. Ахырга таба кәстрүлдә хасыйл булган шурпа сибелер вә кызарганга кадәр тотылыр.

Үрдәк кыздырмасы майда кыздырылган алма яки кәбестә белән куелыр.

Ак соуслы үрдәк

Яхшы чистартылган, юылган һәм җебеткән үрдәкне берничә кисәккә бүлгәләп кәстрүл эченә тигезләп салып бераз су, тоз, борыч, бер баш туралган суган, канәфер, дәфнә яфрагы, яшеллекләр, 3–4 коры гөмбә салып бары бергә ит тәмам пешкәнче кайнатылыр. Пешеп чыккач түбәндә әйтелгәнчә соус ясалыр.

Бер-ике стакан үрдәк пешкән шурпага ике кашык май вә бер-ике кашык он салып болгатып, ярты стакан каймак кушылыр. Кайнап чыккач сөзеп өстенә петрушка сипкәч гөмбәләрне ваклап турап үрдәк белән бер табакта бирелер.

Чебеш кыздырмасы

Тутырылмаган чебешләрне 2–3 кашык майда бәрәңге белән бергә кыздыру мәгъкульдер. Чебешне кыздырганда ябышмасын өчен вакыт-вакыт әйләндереп торалар. Өстәлгә куяр алдыннан икегә яки дүрткә бүлеп чебеш кыздырылган майга ике кашык салкын су һәм ярты стакан каймак кушып кайнатып сибеләдер.

Курица фаршированная

Хорошо очищенную курицу поместить в холодную воду на 2–3 часа. Затем натереть ее солью, обвалять в муке. Четверть стакана толченых сухарей смешать с 2 столовыми ложками растопленного масла, добавить немного соли, нарезанных овощей, петрушки и 2–3 яйца. Хорошо перемешать и начинить этой смесью курицу. Курицу положить в глубокую кастрюлю и отправить в разогретую духовую печь, через каждые 10–15 минут поливать маслом. Ближе к концу добавить 1–2 столовые ложки воды и поливать курицу выделившимся соком. Запекать до готовности. Затем курицу вынуть, а в бульон добавить 1–2 столовые ложки кислой сметаны или обжаренные толченые сухари, дать закипеть и полить этим соусом курицу.

Жаркое из цыплят с лимоном

Цыплят хорошо почистить, отварить с добавлением овощей и разделить на несколько частей. Кусочки цыплят выложить на сковороду и полить соусом.

Ингредиенты для соуса: столовая ложка масла, столовая ложка муки, столовая ложка уксуса, четверть лимона, 1–2 кусочка сахара, 1–2 желтка. Все вместе хорошенько перемешать, поставить на огонь и дать закипеть.

Курица тушеная с черносливом

Большую курицу почистить, разделить на несколько частей, посолить и уложить в кастрюлю. Туда же добавить четверть фунта масла, 1 морковь, головку мелко нарезанного лука, 10–15 горошин перца, накрыть крышкой и отправить в разогретую печь. Запекать до готовности. Через каждые 10 минут поливать курицу водой. Переворачивать куски. Затем влить к курице 3 стакана куриного бульона и тушить еще полчаса.

В отдельной посуде разогреть 2–3 столовые ложки жира, в котором жарилась курица, добавить столовую ложку муки и обжарить. Влить немного бульона, уксуса и положить 1–2 кусочка сахара. Дать прокипеть, затем соус процедить, добавить полфунта отваренного за 1,5 часа до этого чернослива и снова довести соус до кипения.

Перед подачей полить курицу этим соусом.

Тутырылган тавык

Тавыкны чистартканнан соң ике-өч сәгать суда тоткач тоз белән уып, онда әвәләп чирек стакан төйгән сохари, ике кашык эрегән май, тоз, чабылган яшеллекләр, петрушка һәм 2–3 йомырка сытып барысын бергә аралаштырып тавык эченә тутырылыр. Бу рәвешчә тутырылган тавыкны духовой пичкә куеп һәр 10–15 минутта өстенә эремәгән май салып торылыр. Ахырга таба бер-ике кашык су өстәп кәстрүл эчендәге майны һәм тавыкның үзеннән чыккан шурпаны сибелер. Тавык шул рәвешчә тәмам пешкәч табакка алып шурпасына бер-ике кашык ачы каймак яки майда кыздырылган сохари вагы кушып бераз кайнатып өстенә сибелер.

Лимонлы чебеш кыздырмасы

Чебешне чистарткач төрле яшеллекләр белән суда пешереп берничәгә бүлергә кирәк. Аннан соң табага салып түбәндә күрсәтелгән соусны сибәргә кирәк.

Соус өчен бер кашык май, бер кашык он, бер кашык серкә, чирек лимон, 1–2 кисәк шикәр, 1–2 йомырка сарысы кирәк буладыр. Бу күрсәтелгән әйберләрнең барысын бергә аралаштырып кайнатылыр.

Караҗимеш белән тавык

Бер зуррак тавыкны чистартып берничәгә бүлеп тозлагач, кәстрүлгә чирек кадак май, бер кишер, бер баш туралган суган, 10–15 бөртек борыч белән бергә салып тәмам йомшаганчы капкачын ябып пичтә пешерергә кирәк. Һәр ун минутта бер ачып бераз су сибеп торылыр. Бер ягы яхшы пешә башлагач кәстрүлдән чыгарып тагы да кисәкләп икенче ягы белән яңадан кәстрүлгә салыныр. Өч стакан шурпа салып ярты сәгать чамасы кайнатылыр.

Икенче бер савытта тавык кыздырылган майдан 2–3 кашык салып бер кашык он белән аралаштырып кыздырырга кирәк. Кыза башлагач бераз шурпа, бераз серкә вә бер-ике кисәк шикәр салып кайнатырга, аннан соң сөзеп бер сәгать ярым ул суда пешереп, суытылып куелган ярты кадак караҗимешләр белән аралаштырып янә бер кайнаткач тавык өстенә сибелер.

Котлеты куриные

Старую и не очень жирную курицу после убоя поместить на час в воду, затем ощипать, обвалять в муке и провести над спиртовой лампой. Отложить курицу на день, затем снять с нее кожу, освободить от костей, а мясо очень мелко порубить.

В фарш добавить немного сливочного масла, кусок белого хлеба, размоченного в молоке и отжатого, половину чайной ложки соли, все хорошо перемешать. Сформировать котлеты на мокрой доске, обвалять их в толченых сухарях и обжарить на медленном огне.

К куриным котлетам подают зеленый горошек.

Курица на вертеле

Курицу почистить, нанизать на вертел, смазать маслом и подвесить над раскаленными углями. Жарить, постоянно переворачивая и поливая маслом. Примерно через пять минут от начала жарки снять курицу, обвалять в муке, смазать маслом, снова жарить. Через некоторое время посыпать хлебными крошками и жарить до готовности. На хорошем огне курица готовится за три четверти часа.

Готовую курицу снять с вертела, выложить на тарелку. Подавать вместе с овощами и соусами.

Курица или цыпленок с соусом из помидоров

Курицу или цыпленка почистить, положить в кастрюлю. Залить холодной водой, добавить разные овощи, столовую ложку масла и поставить на огонь. Варить до готовности курицы.

В другой посуде обжарить муку в масле и влить 2 стакана куриного бульона. Добавить столовую ложку томатного пюре (можно найти в магазинах под названием «Пюре из помидоров»), немного сливочного масла, довести до кипения. Полить этим соусом курицу.

Этот соус хорошо подходит и для блюд из баранины.

Тавык кәтлитә

Карт булса да ябыграк тавыкны суеп бер сәгать кадәр суга тыгып тоткannың соңында йолкып, онга әвәләп спиртовой лампа өстеннән өтәргә кирәк. Берәр көн кадәр яткырганнан соң тиресен суеп алып, аннан соң итен сөягеннән аерып бик вак турап чабарга кирәк.

Аннан соң бераз атланмай белән бер кисәк күмәчне сөткә тыгып, сыгып һәм уып ярты чәй кашыгы тоз салып тавык ите белән бергә бик яхшы аралаштырырга кирәк. Тәмам аралашкач, юеш тактада кәтлитләр ясап сохари вагы эчендә тәгәрәтеп алгач майда акрын ут белән гынә кыздырырга кирәк.

Тавык котлетлары белән яшел борчак соусы куелыр.

Шештә пешерелгән тавык

Чистарткач шешкә үткәзеп, май сөртеп утка куелгач, акрын гына әйләндерергә кирәк. Кызара башлагач бераз он сибеп янә утка куярга кирәк һәм өстеннән аз-аз май тамызып торырга кирәк. Биш минут чамасы кыздыргач янә алып онлап һәм май ягып кыздырырга кирәк. Янә кыза башлагач уылган күмәч вагы сибеп тәмам кызарганга кадәр әйләндереп торырга кирәк. Ут яхшы янганда тавык өч чирек сәгатьтә пешеп хәзер буладыр.

Пешеп җиткәч шештән алып тәлинкәгә яшел салатлар белән бергә куеп, төрле соуслар өстәлгә куелыр.

Помидор соусы белән хәзерләнгән чебеш яки тавык

Тавык яки чебешне чистартып, пешерер өчен хәзерләгәч, кәстрүлгә салып өстеннән суык су, төрле яшеллекләр һәм бер кашык май белән тәмам пешкәнгә кадәр кайнатырга кирәк.

Икенче бер савытта онны майда кыздырып 2 стакан кадәр чебеш яки тавык пешкән шурпадан кушып кайнатырга һәм бер кашык уылган помидор (кибетләрдән помидорное пюре дип сораганда табарга мөмкин) бераз атланмай кушып янә кайнатырга кирәк. Тәмам аралашып кайный башлагач, алып ит өстенә сибәргә кирәк.

Бу рәвештә пешерелгән соус сарык итеннән пешерелгән ашлар өчен дә тотыладыр.

Жареная индейка с начинкой

Индейку после забоя и ощипки следует несколько дней продержать в прохладном месте. Приготовить начинку: потроха индейки отварить и мелко порубить, добавить в фарш кусок белого хлеба, размоченный в молоке и отжатый, соль, 3 желтка и 2 белка, столовую ложку масла, немного молотого перца. Истолочь 2 кусочка сахара и добавить в фарш, все хорошенько перемешать. Начинку отложить на полчаса, затем начинить индейку и жарить обычным способом.

Котлеты из индейки

Филе индейки мелко порубить. Добавить в фарш столовую ложку хорошего топленого масла, 2 белка и хорошо перемешать. Сформировать мелкие котлеты и разместить их на смазанной маслом сковороде. Котлеты посыпать каперсами, полить соком одного лимона. Накрыть котлеты промасленной бумагой и отправить в печь. Чтобы котлеты не высохли, время от времени добавлять на сковородку масла.

Перед подачей на стол полить грибным соусом или лимонным соком.

Цыплята с соусом из цветной капусты

Очищенных цыплят разрезать на несколько частей, положить в глубокую кастрюлю или казан. Залить холодной водой, добавить головку лука, петрушку, морковь, цветную капусту и поставить на огонь. Варить до готовности цыплят и капусты. Приготовить соус: обжарить 2 столовые ложки муки в 1 столовой ложке масла, влить куриный бульон и варить до загустения. Добавить 2–3 желтка и еще немного потомить на огне.

Цыплят и капусту с другими овощами выложить на тарелку, полить соусом.

Гусь с яблоками

Гуся почистить и натереть солью. Кислые яблоки нарезать на кусочки и начинить ими гуся. Поместить его в глубокую сковороду поверх лука, нарезанного кольцами. Влить немного бульона и тушить.

Подать гуся на стол вместе с 3–4 яблоками без сердцевины, запеченными в отдельной посуде. Бульон из-под гуся загустить столовой ложкой муки и полить блюдо этим соусом.

Кыздырган һәм тутырган күркә

Күркәне суйгач йолкып берничә көн салкын җирдә асып тотырга кирәк. Аннан соң күркә эченә түбәндәге әйберләрне тутырырга кирәк: күркә эченнән чыккан бөер вә башка әйберләрне суда пешереп чапкач, тоз сибеп, сөттә җебеткән ак күмәч йомшагы белән аралаштырып 3 йомырка сарысы һәм ике йомырка агы вә бер кашык май, бераз төелгән борыч белән 2 шакмак шикәрне төеп салып барысын бергә бик яхшы бутарга кирәк. Бу хәзерләнгән әйберләр ярты сәгать кадәр тотылганнан соң күркә эченә тутырылып, гадәттәгечә кыздырылыр.

Күркә филесы

Күркәнең итле җиреннән алып вак итеп чабылыр, бер кашык яхшы сары май белән ике йомырка агы салып ит белән аралаштыргач ваграк кәтлитләр ясалыр вә май сөртелгән табага салып өстенә каперс сибеп вә бер лимон суы сыгып өстен майлы кәгазь белән ябып пичкә куярга кирәк, һәм дә корып китмәвенә дикъкать итәр өчен вакыт-вакыт ачып карап, кирәк булганда табага азрак кына май салып торылыр. Өстәлгә куяр алдыннан өстенә гөмбә соусы яки лимон соусы сибелер.

Чәчәкле кәбестә белән чебеш

Чистартылган чебешләрне берничәгә кисеп, кәстрүл яки казанга салып өстенә салкын су салгач, бер баш суган, петрушка, кишер, чәчәкле кәбестә салып кайнатырга кирәк. Кәбестә белән чебешләр йомшагач, анлар өчен түбәндәге соус хәзерләнер: бер кашык майны эретеп ике кашык он сипкәч чебеш пешкән шурпа белән сыеклатып куера башлаганга кадәр кайнатырга кирәк. Кайнап чыккач 2–3 йомырка сарысы кушып янә бераз вакыт утта тоткач кәбестә белән чебешне шурпадан алып тәлинкәгә тезеп бергә пешкән яшеллекләр белән бизәкләнеп, соус өстенә сибелер.

Алма белән кыздырылган каз

Чистартылган казның эч һәм тышыннан тоз сөртеп чыккач, эченә вакланган ачы алма тутырылып табага телемле суганнар салып, өстенә казны куеп шурпада пешерелер.

Өстәлгә куйганда каз янына икенче бер савытта пешерелгән вә эче тазартылган 3–4 бөтен алма куелыр. Табада калган каз шурпасына бер кашык он сибеп кайнатып каз өстенә сибелер.

Гусь с кислой капустой

Капусту нашинковать, потушить вместе с мелко нарезанным луком с добавлением шпика. Гуся осторожно освободить от костей. Начинить гуся тушеной капустой и перевязать ниткой. Уложить в кастрюлю, полить небольшим количеством масла и шпика и отправить в разогретую печь. Перед подачей на стол полить собственным бульоном.

Гусь с макаронами

Очищенного гуся рассечь со стороны шеи и осторожно освободить от костей, стараясь не повредить кожу. Посолить, поперчить.

В отдельной посуде отварить полфунта макарон, откинуть на дуршлаг. Добавить к макаронам 2 яйца, столовую ложку масла, немного толченого мускатного ореха. Начинить этой смесью гуся, зашить его и вместе с разными овощами поместить в кастрюлю и отправить в разогретую печь. Через каждые 10–20 минут гуся нужно переворачивать.

Таким же образом можно готовить и другую птицу. Некоторые добавляют к макаронам мелко нарезанный язык.

Гусь, фаршированный рисом

Выше мы указали способ приготовления гуся с макаронами. С рисом гуся готовят так же.

Соус: столовую ложку муки обжарить с половиной столовой ложки масла, влить примерно 2 стакана горячего бульона, дать вскипеть. Затем соус снять с огня и процедить. Добавить в него карамелизированный сахар, четверть лимона и сок еще одного лимона, перемешать, дать вскипеть и полить гуся.

Тетерев жареный

Тетерева нужно хорошо очистить и жарить с добавлением масла. Если он старый и свежеубитый, то его следует день продержать, прикопав в землю, либо несколько дней в белом уксусе. Затем обжарить в масле и подать, полив сверху сметаной.

Ачы кәбестә белән пешерелгән каз

Кәбестәгә бераз шпик һәм суган кушып капкачын ябып пешергәч, казның сөякләрен итеннән аерып алып тозлап һәм борычлап суда пешкән кәбестәне ит эченә тутырып, яңадан җеп белән бәйләп кәстрүлгә бераз май һәм шпик салып пичтә кыздырылыр.

Өстәлгә куйганда үз шурпасын өстенә сибәргә кирәк.

Макарон белән тутырылган каз

Тазартылган казны җилкә сөяге тугрысыннан ярып эченнән сөякләрен дикъкать белән итләрен һәм тиресен ертмыйча гына алгач, тоз һәм борыч сибелер.

Икенче бер савытта ярты кадак макаронны суда пешергәч, 2 йомырка, бер кашык май, бераз мөшкәт[1] чәчәге белән бутап, каз эченә тутыргач, казны яңадан тегеп кәстрүлгә салып төрле яшеллекләр белән бергә пичтә кыздырылыр. Кыздырганда һәр ун яки егерме минутка бер пичне ачып казны төрле якка әйләндерелеп торылыр.

Бу рәвештә башка кошларны да кыздыру мөмкиндер. Бәгъзе кешеләр макарон янына вак итеп туралган тел дә салалар.

Дөге белән тутырган каз

Буннан әүвәлге ашта казны макарон белән тутыру ысулы күрсәтелгән иде.

Казны дөге белән дә шул ук рәвештә тутыралар вә өстенә салырга соусны, ярты кашык майны кыздырып, бер кашык он сибеп төсе тонганчы бутагач, 2 стакан чамасы эссе шурпа салып кайнатылыр, бераз куера башлагач сөзеп, эреткән шикәр вагы, бераз лимон суы, чирек лимон салып кайнатып каз өстенә сибелер.

Кыздырылган көртлек кошы

Көртлекне чистартып, майга салып кыздырырга кирәк. Әгәр көртлек карт яки яңа гына атылган булса, ул вакытта аны бер көн җиргә күмеп сакларга яки ак серкәгә салып берничә көн тотарга тиеш. Соңрак майда кыздырылып өстенә каймак салып бирелер.

---

[1] Мөшкәт – мускат.

Утка или курица, фаршированная телятиной

Хорошо очищенную утку или курицу рассечь со стороны шеи и осторожно освободить от костей, стараясь не повредить кожу. Сделать начинку: 1,5 фунта телятины мелко порубить, добавить в фарш столовую ложку топленого масла, кусок французской булки, размоченный в молоке и отжатый, головку мелко нарезанного и обжаренного в масле лука, 1 вареное яйцо, также мелко нарезанное, 10 горошин перца, 1–2 сырых яйца, все хорошо перемешать, еще раз порубить и протереть через сито из липы. Начинить этой смесью утку или курицу, зашить, уложить в глубокую кастрюлю. К птице влить немного масла, добавить морковь и другие овощи и отправить в раскаленную печь. Через каждые 10–15 минут поливать выделившимся соком. Запекать до готовности.

Затем птицу вынуть и уложить на тарелку. Бульон загустить небольшим количеством муки, по желанию можно добавить немного белого уксуса и дать вскипеть. Полить этим соусом птицу.

Примечание: Готовить диких уток можно так же, как и домашних. Но перед приготовлением следует подержать 1–2 часа в уксусе. Дикая утка средних лет готовится 35–40 минут.

Куропатка фаршированная

Куропатку отварить до полуготовности, затем рассечь со стороны грудины и начинить. Начинка: головку лука мелко нарезать и обжарить в масле, добавить мелко рубленную телятину, кусок белого хлеба, размоченный в молоке и отжатый, 1 яйцо и еще 2 желтка, соль, перец. Все хорошо перемешать и начинить этой смесью куропатку. Положить ее в кастрюлю и варить с лимоном.

Подавать с кусочками лимона.

Глухарь

Хорошо очищенного глухаря следует на несколько дней замочить в уксусе с разными кореньями. Затем птицу жарить с добавлением масла, поливая выделившимся соком. При жарке нужно постоянно переворачивать, поливать сметаной. Если же глухарь подается в холодном виде, тогда сметана не добавляется.

Чтобы размягчить мясо глухаря, его на несколько дней нужно прикопать в землю.

Бозау ите белән тутырылган тавык яки үрдәк

Үрдәк яки тавыкны тазартып җилкә сөяге тугрысыннан ярып, эчендәге барча сөякләрен аерып алгач, эченә бер ярым кадак чабылган бозау ите белән бер кашык сары май, сөткә манып сыгылган кечерәк бер француз күмәче эче, майда кызган бер баш суган белән пешкән йомырка, 10 бөртек борыч, 1–2 чи йомырканы барчасын бергә аралаштырып чабып җүкә иләктән уып уздыргач, үрдәк яки тавык эченә тутырып тегеп кәстрүлдә капкачын ябып пичкә куеп кишер вә башка яшеллекләр белән бергә майда кыздырылыр. Бераз кызара башлагач һәр 10–15 минутта бер әйләндереп бераз шурпа сибеп кыздырылыр.

Үрдәк яки тавык шул рәвешчә пешеп чыккач, пичтән кәстрүлне алып үрдәкне табакка салгач, кәстрүлендә калган шурпасына он сибеп бераз куерганчы кайнаткач, янә бераз шурпа кушып вә теләгән кеше бераз серкә (ак серкә) кушып берәр мәртәбә кайнаткач, табакка туралып салган үрдәк өстенә сибелер.

Рәҗә: Кыр үрдәкләрен пешерер өчен дә, өй үрдәкләрен пешергән ысул ярыйдыр. Ләкин кыр үрдәкләрен пешермәстән әүвәл бер-ике сәгать уксус (ак серкә)дә тотып, аннан соң пешерү мәгъкульдер. Уртача яшьле кыр үрдәге 35–40 минутта пешәдер.

Тутырылган кыр тавыгы

Кыр тавыгын ярты пешкәнгә кадәр тотып, соңрак күкрәген ярып ошбу нәрсәләрне хәзерләп тутырырга кирәк: суганны чабып бер кашык майда кыздырып бик вак итеп чабылган бозау ите белән катыштырырга, соңрак аңар сөткә манчылган күмәч арттырып, 2 йомырка сарысы һәм бер йомырка, аз гына тоз, борыч салырга кирәк. Соңрак бу нәрсәләрне кыр тавыгына тутырып, кәстрүлгә салып, ачы бульон белән кайнатылыр.

Кыр тавыгы хәзер булгач берничә телем лимон арттырып бирелер.

Суер кошы

Чистартылган суер кошны берничә көнгә кадәр төрле тамырлар катыштырып кайнатылган уксуста җебетергә кирәк. Соңрак табага салып башта май белән, аннан соң үзенең соусын сибеп кыздырырга кирәк. Кыздырганда җыш–җыш әйләндерергә, каймак арттырып, шул соус белән катыштырырга кирәк. Әгәр суер кошы салкын көе бирелсә, ул вакытта аңар каймак салынмас.

Суер кошның ите йомшак булсын өчен аны бакчага җиргә ике яки өч көн күмеп сакларга кирәк.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Тонкости приготовления рыбы

Некоторые повара считают, что рыбу нельзя варить долго, от этого она переваривается, разваливается. Но, по сути, это совершенно необоснованное заявление. Рыбу можно варить долго, и она не развалится. При этом она теряет рыбный запах и приобретает новый прекрасный вкус. Если вы не хотите, чтобы рыба развалилась при варке, после чистки посолите и отложите в сторону на некоторое время. Затем варите в небольшом количестве воды. Посуда для варки нужна не особо глубокая. Вместе с рыбой положите в бульон головку лука, душистый перец и лавровый лист. Варить нужно примерно 1,5 часа, не накрывая крышкой. Если не слишком трудно, в процессе варки нужно перевернуть рыбу. Тогда она сварится еще лучше.

При таком способе приготовления получается изумительно вкусный бульон. Из рыбы нежелательно варить долго только сигу, так как она готовится гораздо быстрее другой рыбы и при долгой варке совсем развалится.

Бульон рыбный

Рыбу хорошо почистить, снять кожицу и разделить на несколько частей. Положить в кастрюлю и залить водой из расчета 2 бутылки воды на каждый фунт рыбы. Варить рыбу, пока мясо не начнет отделяться от костей. Рыбу вынуть из бульона, бульон процедить, добавить лук и другие овощи и варить еще 2 часа. Бульон снять с огня и остудить.

В маленькой посуде раздавить немного икры и развести несколькими столовыми ложками бульона, дать вскипеть и процедить. Добавить в бульон, подогреть и подать на стол.

Рыбный бульон с колбасками

Фунт рыбы отделить от костей и мелко порубить вместе со столовой ложкой муки, солью, перцем, кусочком белого хлеба, замоченным в бульоне и отжатым, 1,5 столовыми ложками масла. Сформировать колбаски чуть тоньше казылыка, отваривать в бульоне четверть часа. Вынуть колбаски и остудить. Подавать вместе с рыбным бульоном.

БАЛЫКЛЫ АШЛАР

Балык пешерүнең ысуллары

Кайсыбер аш пешерүчеләр балыкны күп пешерергә ярамый, озак пешерсәң изелә, таралып китә, артык пешеп китә диләр. Ләкин асылда бу һич әсассыз[1] бер сүздер. Балыкны бик озак һәм дә изелдермичә пешерү мөмкиндер. Һәм дә балык никадәр озак пешсә, шул дәрәҗәдә аның ләззәте артык булып, балык тәме бетеп тагы да һәйбәтрәк бер яхшы вә ләззәтле тәм керәдер. Балыкны пешергәндә озак пешү сәбәпле таралмасын өчен, тазарткач берничә вакытка тозлап салып куярга кирәк, һәм дә пешергәндә суны күп салмаска кирәк. Балыкны пешерү өчен савытның бик тирән булмавы яхшыдыр. Балык белән бергә бер баш суган, инглиз борыч вә бераз дәфнә яфрагы салыныр. Пешергәндә капкачын япмыйча бер ярым сәгать чамасы пешерергә мөмкин. Бик читен булмаса, пешә башлагач икенче ягын әйләндереп салыныр. Ул вакыт тагы да яхшырак пешәдер.

Бу рәвешчә пешерелгән балыкның шурпасы да бик ләззәтле буладыр. Балыклар арасында сига балыгын гына озак пешерергә ярамый, чөнки бу балык башкаларга караганда бик тиз пешә вә утта озак торганда ите бөтенләй таралып китәдер.

Балык шурпасы

Балыкның эчен тазалап, кабыкларын чистартып берничәгә бүлеп кәстрүлгә салыныр. Һәрбер кадак балыкка ике бутылка чамасы су салыныр. Балыкны сөякләреннән уңайлык белән аерылырлык дәрәҗәгә килгәнгә кадәр кайнатылып уттан алыныр. Балыкларны шурпадан чыгарып, шурпасын иләктән сөзеп яңадан төрле яшеллекләр һәм суганнар салып янә ике сәгать чамасы утта кайнатылыр, аннан соң уттан алып суытырга куелыр.

Бу шурпадан берничә кашык алып кечерәк бер савытта икра кушып изгәч утка куеп кайнатып тастымал аркылы сөзелер. Аннан соң шурпага кушып утка куеп бераз җылытып өстәлгә куелыр.

Балык шурпасы эченә салына торган фаршлар

Бер кадак балыкның сөякләрен аерып, бер кашык он, бераз тоз, бераз борыч, бер баш майда кыздырылган суган, шурпада җебетелгән күмәч йомшагы, бер ярым кашык май белән барысын бергә аралаштырып чабып нәзегрәк казылык кебек итеп әвәләп, шурпада чирек сәгать кадәр пешереп сөзгеч белән алып суыткач шурпа мискисенә салыныр. Өстенә балык пешерелгән шурпа салып ашарга куелыр.

---

[1] Әсассыз – нигезсез.

Уха обыкновенная

Чтобы уха была вкусной и насыщенной, нужно взять рыбу из расчета полфунта на каждую порцию. Налить в кастрюлю нужное количество воды, добавить корень петрушки, лук-порей, перец горошком, лавровый лист, 3 кусочка лимона и 2 фунта мелкой рыбы (ерш). Все вместе варить около часа. Снять с огня и процедить. Затем в бульон положить рыбу, разделив ее кусочки.

Для ухи хорошо подходят: стерлядь, налим, карась, линь, окунь. В конце варки в суп влить примерно 1,5 столовые ложки слабого уксуса, подать на стол. Самая вкусная уха получается из свежевыловленной рыбы.

Борщ с жареным карасем

Капусту белокочанную, морковь, свеклу, репу, петрушку, лук и сельдерей нарезать, немного помять руками и потушить с добавлением масла. Овощи положить в кастрюлю и залить рыбным бульоном. Дать закипеть, добавить немного муки, соли, лавровый лист, перец горошком. Прокипятить.

Несколько карасей хорошо почистить, обвалять в муке и обжарить в масле. Добавить рыбу в суп и варить примерно четверть часа.

Солянка из осетрины

Куски осетрины и белуги сварить вместе с луком и другими овощами, рыбу вынуть и разделить на более мелкие куски, а бульон процедить. Положить рыбу в бульон, добавить томатное пюре (протертый томат), немного перца, соли, лавровый лист, дать закипеть. Затем добавить немного муки, каперсов, оливок, несколько кусочков лимона и подать на стол.

Уха (балык итеннән)

Уханың ләззәтле вә яхшы булуы өчен бер тәлинкә уха шурпасына ярты кадак балык хисап итеп ничә тәлинкә уха шурпасы хәзерләнәчәк исә, шуңа күрә балык салырга кирәк. Кәстрүлгә кирәк микъдарда[1] су салгач ярты тамыр петрушка, суган-порей, бөртекле борыч, дәфнә яфрагы, 3 кисәк лимон һәм ике кадак кадәр вак (ерш) балыгы салып бер сәгать кадәр вакыт кайнатырга кирәк, аннан соң сөзеп уха өчен хәзерләнгән балык берничәгә бүленеп шурпага салыныр.

Уха шурпасы өчен: стерлядь, налим, карась, линь һәм окунь балыклары бик яхшы буладыр. Балык пешеп җитә башлагач бер ярым кашык чамасы җиңелрәк куәтле серкә салып өстәлгә куелыр. Иң тәмле уха шурпасы шул көнне тотылган балыктан буладыр.

Кыздырылган карась балыгы борщы

Ак кәбестәне, кишер, чөгендер, шалкан, петрушка, суган һәм сельдерейлар белән аралаштырып бераз төеп майда аз гына кыздыргач кәстрүлгә салып вә өстенә балык шурпасы түгеп өч мәртәбә кайнаткач, бераз он, тоз, дәфнә яфрагы һәм бераз бөртекле борыч салып янә берәр мәртәбә кайнатылыр.

Берничә карась балыгын тазартып онда әвәләгәч майда кыздырып шурпа эченә төшереп бергә чирек сәгать кадәр кайнаткач шурпа хәзер булыр.

Осетрина балыгыннан солянка

Төрле яшеллекләр һәм суган белән бергә бер кисәк осетрина вә бер кисәк белуга балыкларын кайнатырга вә аннан шурпасын сөзеп, балыкларны ваклап кире кәстрүлгә салып томат пюресы (изелгән томат), бераз борыч, дәфнә яфрагы вә бераз тоз салып кайнаткач бераз он сибеп каперс, зәйтүн[2], берничә телем лимон өстәлгә куелыр.

---

[1] Микъдар – кадәр, чама.

[2] Зәйтүн – оливки.

Рассольник с осетриной

Примерно 3 фунта свежей осетрины хорошо промыть, разделить на несколько частей, залить 7 тарелками воды, добавить головку лука, 3 лавровых листа и соль, поставить на огонь.

В другой кастрюле сварить до мягкости 5 предварительно очищенных и мелко нарезанных соленых огурцов вместе с половиной моркови, луком-пореем, сельдереем, стаканом рассола и 2 стаканами рыбного бульона. Затем соединить овощи с бульоном. Столовую ложку муки обжарить со столовой ложкой масла, развести небольшим количеством рыбного бульона, дать вскипеть и влить в суп. Кипятить еще 5 минут и снять с огня.

Подавать, посыпав мелко нарезанным укропом или петрушкой.

Солянка из кислой капусты и рыбы

Головку мелко нарезанного лука обжарить на 4 столовых ложках масла. 4 стакана квашеной капусты промыть, порубить и добавить к луку. Потушить. Добавить к овощам 2–3 кислых яблока дольками, накрыть крышкой и тушить, помешивая. Положить столовую ложку муки, обжарить. В не особо глубокую сковороду выложить тонким слоем овощи, на них – отварную рыбу, затем слой овощей, снова рыбу. Тушить до готовности. Для солянки лучше брать 1,5 фунта щуки, саги.

Такую солянку хорошо подавать с мелко нарезанными кусочками соленого огурца, маринованными маслинами, грибами, выложенными сверху. Можно полить рыбным соусом.

Пельмени рыбные

Свежую рыбу отделить от костей и хорошо порубить. В фарш добавить столько же мелко нарезанного и обжаренного лука, немного соли, перца и рыбного бульона. Хорошо перемешать. Приготовить тесто для пельменей обычным способом, начинить их рыбным фаршем.

Также готовятся пельмени с капустой. Только капусту сначала нужно подержать в горячей воде и немного отбить, затем порубить вместе с луком и перцем.

Осетриналы шурпа

Өч кадак чамасы яңа гына тотылган осетринаны юып, тазартып, берничәгә бүлеп кәстрүлгә салып бер баш суган, 3 дәфнә яфрагы, 7 тәлинкә суык су салып бераз тоз сибеп утка куелыр.

Икенче бер савытка 5 тозлы кыярның кабыкларын әрчеп ваклап, ярты кишер, порей, селдерей үләннәрен, бер стакан кыяр тозланган су, ике стакан осетрина шурпасы белән изелгәнгә кадәр кайнатырга кирәк. Бу яшеллекләр шул рәвешчә изелә башлагач, хәзерләнгән осетрина шурпасы эченә катнаштырып кечерәк табада бер кашык майда бер кашык онны кыздырып осетрина шурпасы белән изгәч, бераз кайнатып кәстрүлгә кайнап утырган чагында салыныр вә янә 5 минут кадәр кайнаткач уттан алып мискигә бушатылыр вә өстенә.

Вак итеп чабылган укроп яки яшел петрушка сибелер.

Балык белән төрле кәбестә солянкасы

Бер баш бик вакланган суганны дүрт кашык майда кыздырып 4 стакан чабылган тозлы кәбестәне суда чайкап һәм сыгып суган белән бергә бутап утка куелыр. Бераз тоткач, бераз утта торгач ике-өч ачырак алмаларны телемләп турап вә янә капкачын каплап вакыт-вакыт буташтырып бераз кайнаткач бер кашык он сибеп кыздыргач сайрак табага бер кат суда пешкән балык вә бер кат кәбестәне берничә катлы итеп салыныр вә тәмам пешкәнгә кадәр утта тотылыр. Солянка өчен щука, сига балыклары бер кадак ярым кадәр кирәк буладыр.

Бу рәвештә хәзерләнгән солянка өстенә вак туралган тозлы кыяр кисәкләре, маринованный зәйтүн, гөмбәләр салып, балык кыздырылган яки пешерелгән соус сибелер.

Балык итеннән пилмән

Пешмәгән балык итенең сөяк һәм кылчыкларын аерып чапкач, шулкадәр үк чабылган һәм кыздырылган суган, бераз тоз, борыч вә бераз балык шурпасы салып бутап хәзерләгәч гадәттәгечә пилмән камыры басылып пилмәннәр ясалыр.

Кәбестә пилмәне дә шул рәвештә ясаладыр. Кәбестәне чапмастан әүвәл эссе суда йомшатып сугып алырга кирәк. Бераз суган һәм борыч кушып чабылыр.

Рыба жареная (разная)

Рыбу хорошо почистить и промыть, икру и другие съедобные части снова положить внутрь рыбы. Обвалять рыбу в муке с солью, обжарить в масле.

Подать на стол с овощами, полив соком лимона.

Судак по-польски

Судака отварить с головкой лука, одной морковью, зеленой петрушкой, 3–4 горошинами перца и солью. Рыбу выложить в специальную посуду для рыбы. Полить горячим маслом, сверху посыпать 2–3 мелко нарезанными яйцами. Подавать с молодым картофелем, сваренным в воде с маслом.

Отварная стерлядь по-русски

Стерлядь хорошо почистить и промыть. Затем добавить овощи, как к судаку по-польски, залить водой и поставить на огонь. Варить, накрыв крышкой, до готовности рыбы. Рыбу выложить в посуду для рыбы вместе с овощами, сваренными с рыбой, полить бульоном. Вокруг выложить гренки из белого и ржаного хлеба и немного листьев салата.

Окунь фаршированный

Окуня осторожно освободить от костей, стараясь не повредить мясо. Приготовить начинку: отварную рыбу мелко порубить, добавить кусок белого хлеба, масло, соль, перец, укроп, хорошо перемешать. Начинить окуня этой смесью, обжарить на раскаленной сковороде с маслом, затем влить немного рыбного бульона и потушить.

Подать на стол, посыпав кусочками лимона и сбрызнув уксусом.

Разварная лососина

Лосося покрупнее хорошо промыть, взять кусок из средней части рыбы и отварить в подсоленной воде с добавлением лука и других овощей.

Рыбу выложить на выстланный салфеткой поднос, посыпать свежей петрушкой.

Төрле кыздырылган балыклар

Балыкның эчен һәм тышын тазартканнан соң тозлап онда әвәләгәч, икра вә башка ашала торган җирләрен кире эченә салып майда кыздырылыр.

Өстенә һәртөрле яшеллекләр сибеп вә лимон сыгып өстәлгә куелыр.

Судак балыгы (полякча)

Судакны бер кишер, бер бөтен суган, яшел петрушка, 3–4 бөртекле борыч белән салып тоз сибелгән суда пешереп алгач, балык салырга махсус озын табакка салыныр. Өстенә кыздырылган май, каты пешерелгән һәм бик вак чабылган 2–3 йомырка сибеп әйләнәсенә аз гына май кушып суда пешерелгән яшь вак бәрәңгеләр салыныр.

Русча пешерелгән стерлядь балыгы

Эчен һәм тышын тазарткач судак балыгына салына торган яшеллекләрне салып кайнаган суга салыныр. Тәмам пешкәнгә кадәр өсте ябык кайнатылыр. Аннан соң алып озын балык салырга махсус табакка салып балык белән бергә пешкән яшеллекләр һәм бераз шурпа сибелер. Әйләнәсенә вак турап пичтә корытылган вә майда кыздырылган ак һәм кара күмәч кисәкләре вә бераз салат салыныр.

Тутырган окунь балыгы

Окуньнең эчен һәм сояк вә кылчыкларын акрынлык белән итен җыртмыйча аерып алып эченә суда пешкән төрле вак һәм сояксез балыкларны чабылып бераз күмәч, май, тоз, борыч, укроп белән аралаштырып тутыргач майда бераз кыздырып өстенә балык шурпасы салып янә бераз пешерергә кирәк.

Өстәлгә куяр алдыннан һәр окунь өстенә бер-ике телем лимон салып вә өсләренә серкә сибеп куелыр.

Пешкән лосось балыгы

Зуррак лососинаның урта җиреннән кирәк кадәрен алып төрле яшеллекләр һәм суган белән тозлы суда пешерелер.

Кечерәк бер подноска тастымалга җәеп балыкның суын саркытып куелыр һәм әйләнәсенә петрушка салыныр.

Мателоты из рыбы

Мателоты можно приготовить из любой рыбы. Рыбу разрезать на примерно одинаковые куски, положить в кастрюлю. Добавить немного лука, петрушку, лавровый лист, соль, перец, чеснок и гвоздику. Влить рыбный бульон с уксусом так, чтобы покрыть рыбу, дать вскипеть и варить четверть часа. Рыбу вынуть и поставить в теплое место, бульон процедить. В другой кастрюле столовую ложку муки обжарить со столовой ложкой масла, добавить 1–2 мелко нарезанные головки лука, несколько грибов, влить немного рыбного бульона. Дать закипеть.

Рыбу подать на стол, полив соусом. Вокруг выложить жареный картофель.

Котлеты рыбные

Судака хорошо промыть, освободить от костей и порубить. В фарш добавить кусок французской булки, размоченный в молоке, и отжатый, соль, головку мелко нарезанного и обжаренного лука, хорошо перемешать и снова порубить. Сформировать котлеты, обвалять их в муке или толченых сухарях, обжарить на раскаленной сковороде.

Что касается соуса к рыбным котлетам, можно подать соус, указанный в части «Соусы».

Карась жареный

Несколько карасей почистить, хорошо промыть холодной водой и обсушить. Обвалять рыбу в муке или толченых сухарях. 2 головки лука мелко нарезать и обжарить, добавить 3 сырых яйца, 2 столовые ложки кислой сметаны, соль. Хорошо перемешать. Рыбу обмакнуть в эту смесь и обжарить на раскаленной сковороде.

В другой посуде 2 стакана кислой сметаны перемешать с 2 столовыми ложками муки, чашкой рыбного бульона, вскипятить. Полить этим соусом рыбу и подать на стол.

Балык итеннән мателот

Мателот һәрбер су балыгыннан ясаладыр. Балыкны бертигез берничә кисәкләргә бүлеп турап кәстрүлгә берничә телем суган, петрушка, дәфнә яфрагы, тоз, борыч, сарымсак вә канәфер белән бергә салыныр, өсләреннән бертигез каплап кына торырлык балык шурпасы һәм бик җиңел серкә аралаштырып чирек сәгать кадәр кайнагач, уттан алып шурпасын сөзеп балыгын кәстрүлдә көе җылы җиргә куелыр. Икенче бер кәстрүлдә бер кашык онга бер кашык май, бер-ике баш суган, берничә гөмбә һәм бераз шурпа салып кайнатылыр.

Соус тәмам хәзер булгач беренче кәстрүлдәге балыкны тәлинкәгә алып тезеп салгач өстенә соус сибелер вә әйләнәсенә майда кыздырылган бәрәңге салыныр.

Балык кәтлите

Судакның сөякләрен аергач бик вак итеп чабып, сөткә тыгып алып сыгылган кечерәк француз күмәче, тоз, ваклап кыздырылган суган белән аралаштырып янә берәр мәртәбә чапкач, кәтлитләр ясап онда яки сухари вагында әвәләп майда кыздырылыр.

Балык кәтлитенә соуслар бәхәсендә күрсәтелгән соус салыныр.

Кыздырылган карась балыгы

Берничә карась балыкларын тазартып салкын суда бик яхшы юып тәмам корытканчы сөртергә, он яки сохари вагында әвәләргә кирәк. Ике баш суганны бик вак турап өч йомырка сытып, ике кашык ачы каймак бераз тоз белән аралаштыргач, майда кыздырып суытырга кирәк. Аннан соң хәзерләнгән карась балыкларын бу кыздырылган әйберләргә тыгып алып икенче бер табага салып майда кыздырырга кирәк.

Икенче бер савытта ике стакан ачы каймакка ике кашык он, бер чынаяк шурпа кушып кайнатып аш алдыннан балыклар өстенә сибеп өстәлгә куелыр.

СОУСЫ

Соус грибной

Обжарить муку в масле, развести грибным бульоном. Добавить 8–10 мелко нарезанных отварных грибов, столовую ложку каперсов, половину столовой ложки сахара, 1,5 столовые ложки красного уксуса.

Дать покипеть. Полить этим соусом мясные блюда.

Соус из цветной капусты

Несколько кочанов цветной капусты разобрать на соцветия и отварить в воде. В другой посуде перемешать 2 столовые ложки белого уксуса, 2 столовые ложки масла и 2 столовые ложки муки. Добавить сок лимона, перец и немного сахара, перемешать и дать покипеть. Капусту выложить в глубокую посуду, полить сверху соусом.

Подавать к готовым блюдам.

Соус к отварной и жареной говядине и котлетам

2–3 головки лука мелко нарезать и обжарить в половине столовой ложки масла. Добавить обжаренную муку крупчатки (эта мука используется для приготовления соусов, ею следует запастись заранее). Хорошо перемешать и развести 2–3 стаканами бульона, дать вскипеть и процедить. Добавить в соус 1 чайную ложку толченого сахара, уксус или сок лимона, сок крыжовника. Дать покипеть. Полить этим соусом мясо.

Соус белый на сметане к котлетам и жареной дичи

Жир, который остался на сковороде после приготовления котлет, биточков и других мясных жареных блюд, нужно развести 2–3 столовыми ложками воды, затем влить 5–10 столовых ложек сметаны, постоянно помешивая.

Проделать это нужно как можно быстрее, так как сметана сразу начинает сворачиваться, превращается в масло.

Соус к холодным блюдам

Сливочное масло размягчить, растереть его с 3 вареными желтками, добавить чайную ложку горчицы, 2–3 чайные ложки толченого сахара, половину головки лука, очень мелко нарезанного или порубленного, половину сельди, очищенной от костей, полстакана сметаны, немного белого уксуса. Все хорошенько перемешать. Поливать этим соусом холодные мясные блюда.

СОУСЛАР

Гөмбә соусы

Майда кыздырылган онны 8–10 коры гөмбә пешерелгән суда изеп, гөмбәләрен вак итеп турап, бер кашык каперс, ярты кашык шикәр, бер кашык ярым кызыл серкә салып бер җирдә кайнаткач, итле ашлар өстенә сибелер.

Чәчәкле кәбестә соусы

Берничә баш чәчәкле кәбестәне суда пешереп, икенче бер савытта ике кашык ак серкә, ике кашык май вә ике кашык он белән барысын бергә угач, лимон суы, борыч вә бераз шикәр кушып барысын бер җирдә аралаштырып бер-ике мәртәбә кайнатылыр. Кәбестәләрне тирәнрәк бер савытка салып өстенә икенче савыттагы әйберләр салынып аш янына куелыр.

Шурпада пешкән, майда кыздырылган иткә вә кәтлитләргә салыр өчен соус

2–3 баш суганны тазартып бик вак итеп турагач, ярты кашык майда кыздырып кәстрүлгә бер кашык үзе генә салынып, кызарганчы утта тотылган крупчатка оны салып (бу нәүгы он һәртөрле соуска салыныр; буны алдан хәзерләү мәкъбульдер), яхшы бутагач 2–3 стакан шурпа салып кайнаткач сөзеп бер чәй кашыгы шикәр вагы, серкә яки лимон суы, крыжовник суы салып берничә мәртәбә кайнатып ит өстенә сибелер.

Кәтлитләргә вә башка кыздырылган итләргә каймаклы ак соус

Кәтлит, битки вә башка майда пешерелгән ашларның калган майларына, ашны ашарга куймастан 5 минут алдан 2–3 кашык су салып артыннан ук 5–10 кашык каймакны һич туктатмаенча болгатып салып, шундук аш өстенә сибәргә кирәк.

Бу эшне мөмкин кадәр тизрәк эшләргә кирәк, чөнки каймак озаграк торганда майга әйләнә башлыйдыр.

Суык иткә соус

Атланмайны аз гына эретеп, 3 пешкән йомырка сарысы кушарга, аннан соң бер чәй кашыгы хәзер әче аштәмләткеч, 2–3 чәй кашыгы төйгән шикәр, ярты бик вак туралган яки чабылган суган, сөякләре чыгарылган ярты селедка балыгы, ярты стакан каймак, бераз ак серкә. һәммәсен бергә катнаштырып һәртөрле суык итләр өстенә сибелер.

Соус с хреном и сметаной

Кусок хрена натереть, добавить к нему стакан свежей кислой сметаны, соль, сахар. Все перемешать. Другой способ: стакан сметаны перемешать с 2 желтками, добавить немного натертого хрена, поставить на огонь. Нагреть, постоянно помешивая, снять с огня, посолить и полить этим соусом блюдо.

Соус молочный к отварной телятине или цыпленку

Столовую ложку муки слегка обжарить на 1 столовой ложке масла, влить 1 стакан (или чуть больше) молока, дать закипеть, посолить, добавить сахар, толченый сушеный лимон и два желтка, дать покипеть и полить этим соусом мясо.

Соус вишневый к дичи

Треть фунта вишни освободить от косточек, добавить 2–3 куска сахара, 1,5 стакана бульона из-под дичи, все перемешать и дать закипеть. Затем добавить полвершка корицы, 4–5 штук гвоздики. Чайную ложку крахмала развести столовой ложкой воды и влить в соус, дать закипеть. Соус снять с огня и процедить, влить полстакана мадеры.

Полить соусом куски дичи.

Соус томатный (из свежих помидоров)

2–3 спелых помидора разрезать пополам, вынуть семена и мелко нарезать. Столовую ложку муки обжарить на половине столовой ложки масла, добавить нарезанные помидоры либо четверть фунта томатного пюре, дать закипеть, влить 2 стакана бульона и снова довести до кипения. Соус снять с огня, процедить. Добавить немного кислой сметаны, перец и сок лимона.

Подать к отварной говядине, курице, баранине и другим мясным блюдам.

Белый соус к котлетам

Столовую ложку муки смешать с половиной столовой ложки масла, развести 2–3 стаканами бульона. Добавить немного лимонного сока, соли, поставить на огонь и довести до кипения. Соус процедить, добавить 2 желтка, посыпать мелко нарезанным укропом, дать покипеть на сильном огне и полить этим соусом блюдо.

Керәнле һәм каймаклы соус (шурпа итләре өчен)

Бер кисәк керәнне угач бер стакан яңа чыгартылган ачы каймак белән катнаштырып бераз тоз һәм шикәр салыныр, яки бер стакан каймакка ике йомырка сарысы салып аңа бер баш керәнне уып катнаштырып болгата-болгата утка куелыр вә утта һич туктатмыйча болгатып тәмам эсселәнгәч уттан алып ярты чәй кашыгы тоз салып аш өстенә сибелер.

Чебеш һәм бозау итләренә салыр өчен сөтле соус

Бер кашык кызган майда бер кашык онны бераз кызартып саргаймастан әүвәл бер стакан яки бераз артык сөт салып кайнаткач, теләгән микъдарда тоз вә өстеннән шикәр салып янә бераз кайнаткач киптергән лимон эчен уып вә ике йомырка сарысы салып кайнатып ит өстенә сибелер.

Кыздырылган ау кошларына салыр өчен чия соусы

1/3 кадак чиянең сөякләрен алып 2–3 кисәк шикәр, ау кошы кыздырылган шурпадан бер ярым стакан чамасында салып һәммәсен бергә кайнатылыр. Аннан соң ½ вершок[1] корица, 4–5 канәфер, бер чәй кашыгы бәрәңге онын бер кашык суда изеп катнаштырып янә кайнаткач, иләк аркылы сөзеп ½ стакан чамасы мадера кушылыр.

Кисәкләп табакка тезелгән ит өстенә сибелер.

Помидор соусы

2–3 бик яхшы кызарып пешкән помидорны ярып эченнән орлыкларын чыгарып вак итеп турарга кирәк. Бер кашык онны ярты кашык май белән кызарганчы табада кыздырып вакланган помидорларны яки ¼ кадак изелгән томат катнаштырып янә кыздыргач, 2 стакан шурпа салып кайнатып сөзеп, бераз ачы каймак, борыч вә бераз лимон суы салып бутагач шурпада пешкән сыер, тавык, сарык вә башка итләр өстенә сибелер.

Кәтлит өчен ак соус

Бер кашык онны ярты кашык май белән бик яхшы бутагач, 2–3 стакан шурпа белән сыеклатып, бераз лимон суы, тоз салып кайнатып сөзгәч, бераз вакланган яшел укроп сибеп, 2 йомырка сарысы катнаштырып, бик кызу утта аз гына кайнатып аш өстенә сибелер.

---

[1] 1 вершок = 4,445 см.

Соус сливочный к горячей отварной рыбе

Пол-ложки масла растереть с половиной столовой ложки муки, развести 2 стаканами рыбного бульона, поставить на огонь и варить, пока объем не уменьшится а до 1 стакана. Затем добавить полстакана сливок. 3–4 сваренных вкрутую яйца мелко нарезать и хорошо помять с чайной ложкой сливочного масла. Все перемешать, посолить и влить немного лимонного сока. Полить этим соусом рыбу.

Густой сливочный соус к отварной рыбе

1 столовую ложку масла перемешать с половиной стакана муки, 1,5 стакана сливок, процедить. Затем посолить, поперчить, добавить мелко нарезанный укроп и дать соусу закипеть. Такой соус должен иметь густоту сметаны, если он слишком густой, его можно разбавить рыбным бульоном.

Соус к рыбе

Кусочек масла размером с грецкий орех растереть со столовой ложкой муки, добавить 2 стакана сливок. Поставить на огонь и варить до загустения.

Соус к рыбе с миндальным молоком

4–5 желтков растереть с чуть меньше половины фунта сливочного масла, 2 столовыми ложками белого уксуса, половиной стакана жидкого миндального молока, 2 чайными ложками толченого сахара. Поставить на огонь и нагреть, постоянно помешивая.

Не доводить до кипения.

Соус к холодным блюдам из рыбы

2 чайные ложки сарептской горчицы развести 2 столовыми ложками кипяченой воды, поставить на огонь и довести до кипения. Добавить 6 вареных желтков, предварительно измельчив их, 6 кусочков сахара, 2 чайные ложки прованского масла, соль, чуть меньше стакана уксуса, 1 сваренное вкрутую и мелко нарезанное яйцо, 1 очищенный и мелко нарезанный свежий огурец, несколько штук маринованных грибов, мелко нарезанный зеленый лук, укроп, перемешать.

Столовую ложку маслин без косточек красиво разложить между кусочками рыбы.

Суда пешкән эссе балыклар өчен каймак соусы

½ кашык майны ½ кашык он белән изгәч, 2 стакан балык пешкән шурпага салып болгатып, бер стакан чамасы калганга кадәр кайнатырга кирәк; ½ стакан каймак салып 3–4 каты пешкән йомырканы уып вә бер чәй кашыгы атланмай белән изеп, соуска кушып утта кайнатмыйча гына бик яхшы изгәч, бераз лимон суы һәм тоз салып катнаштырып балык өстенә сибелер.

Пешкән балыклар өчен куе каймак соусы

Бер кашык майга ½ стакан он, стакан ярым каймак салып бутагач сөзеп, тоз, төйгән борыч, яшел укроп салып бер мәртәбә кайнатып балык өстенә сибелер.

Бу рәвештә ясалган соусның куелыгы каймак куелыгы кадәр булырга тиештер; әгәр бигрәк куе булса кирәк кадәр шурпа катнаштырылыр.

Балыкка салырга соус

Кузы чикләвеге зурлыгында майга бер уртача кашык он салып тәмам катнаштыргач, 2 стакан каймак салып куерганга кадәр кайнатып ашка сибелер.

Миндаль сөте белән балык соусы

Кәстрүлгә 4–5 йомырка сарысы, ½ кадактан аз ким атланмай, 2 кашык ак серкә, ½ стакан сыек миндаль сөте, 2 чәй кашыгы вак шикәр салып утка куелып, һич туктамастан болгатып пары чыга башлаганга кадәр җылытылыр.

Мөмкин булганда кайнатмаска тырышырга кирәк.

Суык балыкларга соус

2 чәй кашыгы сарептский аштәмләткеч 2 кашык кайнаган суда кайнатып, 6 йомырка сарысын пешереп уып кушкач, 6 шакмак шикәр, 2 чәй кашыгы прованский май, тоз, бер стаканнан кимрәк серкә әче, бер каты пешерелеп вакланган йомырка, бер кабыгы арчылган яңа өзелгән кыяр, берничә данә маринадланган гөмбә, вак итеп туралган яшел суган, укроп, бер кашык төшләре алынган зәйтүннәрне балыкларның арасына матурлап тезеп өстәлгә куелыр.

Соус к рыбным паштетам

Рыбу освободить от костей, обжарить в масле. Влить стакан сметаны, немного рыбного бульона, накрыть крышкой и варить примерно полчаса. Затем соус пропустить через сито, добавить зелень и дать вскипеть. Полить этим соусом паштет.

Соус к котлетам из протертой белой фасоли

Фунт белой фасоли замочить в холодной воде, затем отварить без добавления соли до размягчения. Снять с огня и пропустить через сито, добавить соль, масло, перемешать и снова поставить на огонь, довести до кипения.

Подавать вместе с котлетами.

Молоко миндальное, маковое и прочее

Готовится из полфунта сладкого миндаля, 1 горького миндаля, столовой ложки сахара.

Миндаль следует отварить в течение 5 минут, снять кожицу и растолочь в ступке, понемногу подливая холодную воду. Процедить. Оставшийся жом снова растолочь, добавить воды и процедить. Из полфунта миндаля получается 3–4 стакана миндального молока. В молоко добавить сахар, разлить по бутылкам и поставить в прохладное место.

Молоко из других орехов готовится аналогично.

Балык паштетларына салыр өчен соус

Балыкның сөякләрен алып майда кыздыргач, бер стакан каймак салып кайнатып, бераз шурпа кушып ярты сәгать чамасы өсте ябык көенә кайнатырга кирәк. Аннан соң алып сөзгәч иләк аркылы уып бераз яшеллекләр салып янә кайнаткач паштет өстенә сибелер.

Изелгән ак фасольдән кәтлит өчен соус

Бер кадак фасольне суык суда җебеткәч, суга салып тозсыз гына кайнатылыр. Бераз йомшый башлагач судан алып сөзеп изгәч, кирәк кадәр тоз, май салып бутап уттан алып кәтлитләрнең тирәсенә куелыр.

Миндаль, мәк вә башка нәрсәләрнең сөте

½ кадак татлы миндаль, 1 бөртек ачы миндаль һәм бер кашык шикәрдән ясаладыр.

Миндальләрне эссе утта 5 минут тотып пешереп алгач, кабыкларын әрчеп җиз ступкага салып тәмам изелгәнгә кадәр төелер. Төелүе җитә башлагач азлап салкын су салып бик яхшы төйгәч, киндер аркылы сөзеп калган миндальләрне янә төеп, янә су салып сыгарга кирәк. Ярты кадак миндальдән 3–4 стакан сөт буладыр. Шул рәвешчә сөт ясагач бутылкаларга салып шикәр кушкач, салкын җиргә куелыр.

Башка орлыклардан да югарыда күрсәтелгәнчә сөт ясалыр.

САЛАТЫ

Свежий зеленый салат с белым уксусом

Кочан салата освободить от верхних листьев, убрать пожелтевшие, кончики сполоснуть холодной водой, слегка подсушить и выложить на блюдо. Сбрызнуть прованским маслом, уксусом. Добавить ломтики свежего огурца, перемешать. Посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Свежий салат со сметаной

Листья салата промыть, подсушить и нашинковать. Добавить 1–2 нарезанных очень тонкими ломтиками огурца, 2–3 столовые ложки уксуса, полстакана сметаны, немного соли и толченого сахара, все перемешать, выложить в салатник. Сверху украсить ломтиками сваренных вкрутую яиц, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат из свежей капусты

Небольшой кочан капусты промыть, нашинковать и залить горячей водой. Через несколько минут капусту откинуть на дуршлаг и выложить в салатник. Посыпать солью, толченым сахаром, влить 2–3 столовые ложки уксуса, 1–2 столовые ложки прованского масла.

Салат из свежих огурцов

Несколько мелких огурцов очистить от кожуры, нарезать тонкими ломтиками и выложить на тарелку. Посыпать солью, накрыть другой тарелкой и хорошенько потрясти. Через четверть часа огурцы поперчить, добавить немного соленой воды, 1–2 столовые ложки уксуса, пол столовой ложки прованского масла.

САЛАТЛАР

Ак серкәле яшел салат

Салатның өске кат начар яфракларын куптарып ташлап, калганнарының очларын бераз кисеп төшергәч, суык су белән юып аз гына сыгып, махсус салат савытына салыныр. Өстенә бераз прованский май, серкә салып, яшь кыярларны телемләп турап салып бергә аралаштыргач, өстенә яшел укроп сибеп өстәлгә куелыр.

Каймаклы яшел салат

Югарыда әйтелгәнчә юып тазартып һәм бераз сыккач, нечкә итеп токмач рәвешендә тураргa кирәк. Бер-ике бик юка теленгән кыяр һәм 2–3 кашык серкә, ярты стакан каймак, бераз тоз вә төелгән шикәрләрне махсус салат савытына салып, барысын бергә аралаштыргач, өстенә бик юка теленгән пешкән йомыркалар салып янә өстенә вак туралган укроп сибелер.

Яшь кәбестә салаты

Кечерәк бер баш кәбестәне мәгълүм рәвештә тазартып, бик вак итеп турагач, мискигә салып өстенә эссе су салыныр. Берничә минуттан иләккә бушатып сөзеп, салат савытына салыныр. Өстенә тоз, вак шикәр сибелер вә 2–3 кашык серкә, 1–2 кашык прованский май кушылыр.

Яшь кыяр салаты

Ваграк берничә кыярның кабыкларын әрчеп, вак итеп телемләп тәлинкәгә тезеп салып, өстенә тоз сипкәч, икенче бер тәлинкә каплап селкергә кирәк. Чирек сәгать торгач бераз тозлы су, борыч, 1–2 кашык серкә һәм ярты кашык прованс мае сибелер.

Яблоки и груши маринованные

Кислые яблоки или груши потверже очистить и разрезать на несколько частей. Залить слегка подслащенной сахаром или медом горячей водой, дать закипеть и проварить несколько минут. Затем фрукты откинуть на дуршлаг. Наполнить фруктами банку, сверху залить маринадом. Для маринада уксус прокипятить с сахаром или медом, добавить гвоздику. Остудить. Банки плотно закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

Яблоки моченые

Кислые яблоки хорошо промыть и уложить в дубовые бочки, перемежая их с листьями смородины и вишни. Залить рассолом комнатной температуры (четверть стакана соли на четверть ведра воды). Бочку укупорить, замазать швы смолой и поставить на лед. Зимой хранить в сухом подвале.

Вишня маринованная

Вишню освободить от плодоножек и положить в банку. Сверху залить кипяченым уксусом комнатной температуры, плотно закрыть крышкой.

Хранить в прохладном сухом месте.

Салат из картофеля и свеклы

Очищенные картофель и свеклу отварить, остудить и нарезать ломтиками. Выложить в салатник. Поперчить, полить уксусом и прованским маслом. Выставить на холод на некоторое время. Подавать охлажденным.

Таким же образом можно приготовить салат из картофеля и лука.

Примечание: выше мы указали несколько способов маринования, то есть сохранения ягод и фруктов без потери их вкусовых качеств. Другие ягоды и фрукты можно мариновать тем же способом, поэтому мы решили ограничиться упоминанием маринования только некоторых.

Маринадланган алма һәм грушалар

Ачырак алмаларны яки катырак грушаларны чистартып берничәгә бүлеп бал яки шикәр кушылган эссе суга салып бераз кайнаткач иләк өстенә аударылыр. Алма яки грушаларның суы агып корый башлагач канәфер, шикәр яки бал катнаштырып кайнатылган һәм суынган серкә белән бергә банкаларга тутырылыр. Банкаларның өстен яхшы баглап суык җиргә куярга кирәк.

Җебеткән алмалар

Ачырак алмаларны юып кечерәк имән агачыннан ясалган кечкенә мичкәгә чия яки карлыган яфракларына төреп тутырып өстенә суыткан тозлы кайнаган су салыныр маринлданган (чирек чиләккә чирек стакан тоз салыныр). Мичкәнең авызын бик ныгытып сумалалап боз өстенә куелыр. Кыш көнендә коры подвалда сакларга тиеш.

Маринадланган чияләр

Чияләрнең сапларын алып банкага салгач, өстенә кайнатылган салкын серкә салып авызын баглап салкын һәм коры җирдә сакланылыр.

Бәрәңге һәм чөгендер салаты

Кабыгы чистартылган бәрәңге һәм чөгендерне кайнатып юка итеп турагач салат савытына салыныр. Өстенә борыч һәм серкә вә бераз прованс мае салып салкын җирдә бераз тотып тәмам суынгач өстәлгә куелыр.

Шул рәвешчә салат бәрәңгенең үзеннән генә дә суган белән ясаладыр.

Ихтар[1]: югарыда берничә төрле маринадланган итү ысуллары (ягъни төрле җиләк вә җимешләрне ләззәтле сурәттә саклау тарикълары[2]) күрсәтелде. Бу тугрыда күп язып аңлатмактан исә, шуның белән иктифа итеп[3] башка җимеш вә җиләкләрнең дә шул ике рәвештә маринадланган ителгәнлекләрен генә әйтеп китүне муафыйк күрдем.

---

[1] Ихтар – искәрмә, примечание.

[2] Тарикълары – ысуллары, методлары.

[3] Иктифа итеп – канәгатьләнеп.

ПУДИНГИ И ЗАПЕКАНКИ

Пудинг с вареньем

Стакан жирного молока вскипятить со столовой ложкой масла, добавить пшеничной муки до загустения и остудить. Затем добавить 2–3 ложки толченого сахара, 4–5 желтков, немного лимонного сока, 3–5 взбитых белков, хорошо перемешать. В жестяную форму вылить стакан варенья, сверху вылить тесто и поставить в печь средней температуры. Выпекать чуть больше получаса. Как зарумянится, пирог вытащить.

На стол подать в той же форме, в которой пудинг запекался.

Пудинг из французской булки

Стакан сливок довести до кипения вместе с четвертью фунта масла, остудить. Добавить 3–4 яйца, чайную ложку молотой корицы, сок лимона, четверть стакана очень хорошо промытого изюма, мякоть французской булки, размоченную в молоке и отжатую. Все вместе хорошо перемешать, выложить в смазанную маслом металлическую форму и поставить в духовую печь. Как зарумянится, подать на стол, полив клюквенным соусом.

Клюквенный соус: клюкву немного отварить вместе с корицей, откинуть на дуршлаг. К ягодам добавить немного толченого сахара, крахмал, разведенный холодной водой, и еще немного проварить.

Пудинг из творога

Взять хороший творог, поставить под гнет, хорошо отжать. К творогу добавить 2 столовые ложки толченого сахара, 3 яйца, 2 столовые ложки растопленного масла, 1 чайную ложку муки, хорошо перемешать. Добавить четверть стакана очень хорошо промытого мелкого изюма, перемешать и выложить в смазанную маслом металлическую форму. Форму накрыть крышкой и поставить в кастрюлю с водой (вода должна доходить до края формы). Кипятить больше часа.

Перед подачей полить пудинг растопленным маслом либо вишневым сиропом.

ТАТЛЫЛАР

Вареньелы татлы камыр

Каймагы алынмаган бер стакан сөтне бер кашык май белән кайнаткач куертканчы бодай оны сибеп суытып, 2–3 кашык вак шикәр, 4–5 йомырка сарысы, бераз лимон суы һәм 3–5 күперткән йомырка агы да салып катнаштыргач, калай формага бер стакан варенье салып өстеннән югарыдагы камырны салып, уртача эсселе пичкә куелыр. Пичтә ярты сәгатьтән артыграк тотып, өсте кызара башлагач шул ук савыты белән өстәлгә куелыр.

Француз күмәче татлысы

Бер стакан каймакны чирек кадак май белән кайнатып суыткач 3–4 йомырка, бер чәй кашыгы төйгән корица, лимон суы, чирек стакан бик яхшы юылган йөзем җимеше, сөттә җебеткән француз күмәче йомшагын салып һәммәсен бергә катнаштыргач, эченә май сөрткән тимер формага аударып духовой пичкә куелыр. Өсте кызарып хәзер була башлагач, өстенә мүк җиләге соусы салып өстәлгә куелыр.

Мүк җиләге соусы ясар өчен: мүк җиләген корица белән бергә суда кайнатып сөзгәч бераз шикәр вагы, салкын суда изелгән бәрәңге оны белән катыштырып кайнатырга кирәк.

Эремчек татлысы

Суы чыккан бик яхшы эремчекне сыгып, суын агызып бетергәч, 2 кашык шикәр вагы, 3 йомырка, 2 кашык эрегән май, бер чәй кашыгы он белән бутагач, чирек стакан бик чиста юылган вак йөзем салып майлаган тимер формага аударылыр. Форманың өстен каплап, форманың читенә кадәр су җитәрлек сулы кәстрүлгә утыртып, бер сәгатьтән артыграк вакыт кайнатылыр.

Өстәлгә куяр алдыннан өстенә атланмай яки чия сиробы салырга кирәк.

Пудинг из толченых сухарей

10–15 сухарей растолочь, добавить стакан сливок, 5–6 желтков, 2 столовые ложки растопленного масла, немного лимонного сока, все хорошо перемешать. Затем ввести 5–6 взбитых белков, осторожно перемешать. Выложить массу в смазанную маслом форму и поставить в духовую печь.

Пудинг из ржаного хлеба с яблоками

Черствый ржаной хлеб раскрошить (крошек должно получиться примерно 1 тарелка). В смазанную маслом форму выложить слой хлебных крошек, поверх несколько кусочков топленого масла, затем слой мелко нарезанных кислых яблок, посыпать толченым сахаром. Сделать несколько слоев. Верхний слой – хлебные крошки с маслом. Поставить пудинг в духовую печь. На стол подать со сливками.

Пудинг шоколадный

В стакан сливок добавить 2 столовые ложки топленого масла, полстакана муки, перемешать и поставить на огонь. Немного проварить, помешивая. Ввести 2 столовые ложки толченого сахара, 2 столовые ложки тертого шоколада, немного молотой гвоздики или ванили, перемешать, немного проварить и снять с огня. Остудить. Добавить 3–4 желтка, столько же взбитых белков, перемешать. Выложить массу в смазанную маслом форму и поставить в духовую печь. На стол подать со сливками.

Рисовый или пшеничный пудинг

Стакан риса или пшеницы отварить в молоке и пропустить через сито. В кашу добавить полстакана толченого сахара, полстакана сливок, половину столовой ложки топленого масла, 3–4 взбитых белка, хорошо перемешать. Выложить массу в смазанную маслом форму. Готовить как пудинг из творога (на водяной бане). К такому пудингу подаются разные сиропы или сливки.

Төйгән сохари татлысы

10–15 сохарины бик вак итеп төйгәч, 1 стакан каймакка чирек стакан шикәр вагы, 5–6 йомырка сарысы, ике кашык кадәр эрегән май, бераз лимон суы салып һәммәсен бергә бутагач, 5–6 күперткән йомырка агы салып болгатып май сөрткән формага аударып духовой пичкә куелыр.

Алмалы кара икмәк татлысы

Каткан арыш икмәген бер тәлинкә кадәр төеп, эченә май сөртелгән форманың төбенә бераз шул икмәктән салгач, өстенә берничә кисәк сары май салып, аның өстенә юка итеп туралган ачырак алмалар салынып, өстенә төйгән шикәр сибелер. Шикәр өстеннән янә икмәк вагы вә сары май һәм алма салып берничә кат ясалгач, иң өскә янә икмәк сибеп вә өстенә май салып эссе духовой пичкә куелыр. Тәмам пешкәч алып каймак белән өстәлгә куелыр.

Шоколад татлысы

Бер стакан каймакка 2 кашык сары май, ярты стакан он салып бераз кайнаткач, ике кашык шикәр вагы, 2 кашык уган шоколад вагы, төелгән канәфер яки ваниль салып катнаштырып янә кайнаткач, суытып 3–4 йомырка сарысы вә шулкадәр үк күперткән йомырка агы катнаштырып һәммәсен бергә майлы формага бушатып духовой пичкә куелыр. Өстәлгә куйганда бергә каймак бирелер.

Дөге яки бодай татлысы

Бер стакан дөге яки бодайны сөттә кайнатып иләк аркылы изеп, ярты стакан вак шикәр, ярты стакан каймак, ярты кашык сары май, 3–4 күперткән йомырка агы салып һәммәсен бергә бутап майлаган формага бушатып эремчек татлысы кебек пешерелер. Бу рәвештә пешерелгән татлыларга төрле сироп яки каймак куелыр.

Пудинг из макарон

Макароны измельчить, отварить и откинуть на дуршлаг. Промыть холодной водой. Когда вода стечет, к макаронам добавить 5–6 яиц, стакан сливок, столовую ложку растопленного масла, полстакана толченого сахара, осторожно перемешать. Выложить массу в смазанную маслом форму, посыпать толчеными сухарями и поставить в разогретую печь.

Так же готовится и пудинг из лапши.

Пудинг из вишни, черники и других ягод

В стакан сливок добавить полстакана растопленного масла, 2 желтка, полстакана толченых сухарей, 2 стакана вишни без косточек, полстакана толченого сахара, 3–4 взбитых белка. Все вместе хорошо перемешать. Выложить массу в смазанную маслом форму и поставить в духовую печь.

Шарлотка из яблок

Несколько кислых яблок очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Мякоть 2 черствых французских булок нарезать ломтиками. Смешать 2 стакана сливок, 2 яйца, 2 столовые ложки толченого сахара. Ломтики булок обмакнуть в эту смесь и выложить в смазанную маслом металлическую форму, чередуя с яблоками. Остаток сахарной смеси вылить на шарлотку, положить сверху несколько кусочков масла и поставить в духовую печь.

Некоторые люди с яблоками добавляют и разные варенья.

Суфле шоколадное

1,5 стакана сливок перемешать с половиной стакана муки, 1/8 фунтами тертого шоколада, небольшим количеством корицы, довести до кипения, снять с огня и остудить. Затем ввести 5 взбитых белков, перемешать. Выложить в глубокую посуду и поставить в духовую печь. На стол подать со сливками.

Макарон татлысы

Макароннарны ваклап суда бераз пешергәч, иләктә сөзеп өстеннән салкын су салыныр. Суы тәмам агып беткәч мискигә 5–6 йомырка, бер стакан каймак, бер кашык эрегән май, ярты стакан төйгән шикәр салып барысын бергә акрын гына кашык белән бутагач, эче майланган формага аударып, өстенә төйгән сохари сибеп эссе пичкә куярга кирәк.

Токмач татлысы да шулай хәзерләнер.

Чия вә башка җиләкләр татлысы

Бер стакан каймакка ярты стакан эрегән сары май, 2 йомырка сарысы, ярты стакан төйгән сохари белән катнаштырып, 2 стакан төшләре алынган чия һәм ярты стакан вак шикәр катнаштырып, 3–4 йомырканың күпертелгән агын кушып бутагач, барысын бергә эченә май сөрткән формага салып духовой пичкә куярга тиеш.

Алма татлылары

Берничә ачырак алмаларның кабыкларын әрчеп, уртасыннан орлыкларын алгач, каткан ике француз күмәче урталарын телем-телем вакларга кирәк. 2 стакан каймакка, 2 йомырка, 2 кашык шикәр вагы салып бутагач, булки кисәкләренә манып эченә май сөртелгән тимер форманың эченә тезелер; аның өстенә шикәрле майда өстен ябып бераз кыздырган алмаларны салып, өсләренә күмәч кисәкләре ябып берничә кисәк май да салып духовой пичкә куелыр.

Бәгъзе кешеләр алмалар арасына төрле вареньелар да куялар.

Шоколадлы камыр суфле татлысы

Бер ярым стакан каймакка ярты стакан он, очмуха[1] уган шоколад, бераз корица салып болгатып кайнаткач суытылыр; суынып җиткәч күпертелгән биш йомырка агы кушып янә болгатып, тирән бер савытка салып духовой пичкә куелыр. Хәзер булгач каймак белән өстәлгә куелыр.

[1] Очмуха = восьмуха, восьмая часть фунта (56,69905 грамма).

Воздушный ягодный пирог

Фунт земляники или малины протереть через сито. Добавить полфунта или ¾ фунта толченого сахара, 6–7 взбитых белков, перемешать и выложить в форму. Посыпать сахаром и поставить в духовую печь на 10–13 минут. Как зарумянится, тут же вытащить из печи. Если этого не сделать, пирог опадет.

К такому пирогу в отдельной посуде подаются сливки.

Драчена

4–5 яиц растереть с 2 столовыми ложками толченого сахара, добавить чуть больше ¼ фунта муки, стакан сливок, хорошо перемешать. На сковороде растопить столовую ложку масла, вылить тесто и поставить в раскаленную духовую печь. Как чуть зарумянится, вытащить из печи. Если этого не сделать, пирог опадет.

Яблоки в тесте

Хорошо перемешать 2–3 яйца, 2–3 столовых ложки толченого сахара, 1,5 столовые ложки рома и немного муки (тесто должно получиться средней густоты). Несколько яблок очистить от кожуры, вынуть сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Ломтики яблок обмакнуть в кляр и обжарить в масле.

Перед подачей на стол посыпать сахаром. Яблоки также можно обжарить, обмакнув в яйце и обваляв в толченых сухарях.

Күперткән йомыркалы җиләк татлысы

Бер кадак җир җиләге яки кура җиләге алып иләк аркылы изеп уздыргач, ярты кадак яки өч чирек кадак вак шикәр, 6–7 күпертелгән йомырка агы кушып формада барысын бергә аралаштырып, өстенә шикәр сибеп духовой пичкә 10–13 минутка куелып торылыр. Өсте кызара башлагач та алып өстәлгә куярга кирәк. Чөнки хәзер пичтән алмаганда шиңеп китәдер.

Бу рәвештә хәзерләгән татлы белән ашар өчен аерым бер савытта каймак бирелә дер.

Йомыркалы камыр татлысы

4–5 йомырканы, 2 кашык төелгән вак шикәрдә изеп, ¼ кадактан артыграк он салып янә бик яхшы изгәч, бер стакан каймак кушып табада бер кашык май эреткәч таба белән духовой пичкә куелыр.

Бераз кызара башлагач та алып өстәлгә куелыр, вакытында пичтән алмаганда йомырканың күперүе бетеп китәдер.

Камырлы алма татлылары

2–3 йомырка, 2–3 кашык вак шикәр, бер кашык ярым ром вә уртача куелыкта булырлык кадәр он салып болгаткач, берничә алманың кабык һәм орлыкларын чыгарып алмаларны юка итеп телгәч, һәрбер телемне камырга тыгып алып майда кыздырырга кирәк.

Өстәлгә куяр алдыннан өсләренә шикәр сибелер. Алманы шулай телемләп йомыркага гына тыгып алып өстенә сохари вагы сибеп тә кыздырырга мөмкиндер.

МОРОЖЕНОЕ, КРЕМ, ЖЕЛЕ И КИСЕЛИ

Мороженое

Чтобы сделать мороженое, нам понадобится удлиненная округлая медная посуда, луженная изнутри и крепко закрывающаяся. Посуду эту следует установить в деревянное ведро с отверстиями по краям и на дне, чтобы стекала вода. В ведро, т. е. вокруг медной посуды, положить лед с солью (для мороженого на 5–6 человек требуется 5–6 стаканов соли). В течение 10–15 минут мороженое в медной посуде следует по несколько минут перемешивать, закрывать крышкой, переворачивать вместе с посудой, затем снова перемешивать. Делается это до того момента, пока масса не затвердеет. Чем сильнее переворачивается посуда и интенсивнее перемешивается масса, тем вкуснее получится мороженое.

Если мороженое нельзя подать на стол, как только оно готово, а приходится ждать, то следует вытащить пробку со дна ведра, слить воду, добавить льда с солью и поставить все в холодное место. На стол мороженое подают в пиалах или мелких тарелках. Мороженое можно приготовить из сливок, кофе, шоколада, фисташек, лимонов, апельсинов и разных ягод.

Мороженое сливочное

5–6 желтков хорошо растереть со стаканом сахарной пудры, взбить, добавить 3 стакана сливок, полпалочки толченой ванили, перемешать и поставить на огонь. Подогреть на медленном огне до загустения, не доводить до кипения. Снять с огня и остудить. Хорошо перемешать и переложить в медную посуду-мороженицу. Довести до готовности, как указано выше.

ТУҢДЫРМА, КРЕМ, ЖЕЛЕ һӘМ КЕСӘЛЛӘР

Туңдырма

Мороженое эшләр өчен аны ясарга махсус озынрак, түгәрәк, эче кургаш йөгертелгән һәм бик нык капкачлы бакыр савыт кирәк була. Бу савыт төрле якларыннан вә төбеннән тишекле, су агарлык бер агач чиләккә утыртылыр, чиләккә утырткач чиләк эченә, ягъни савытның әйләнәсенә боз салып бозга тоз сибелер (5–6 кешелек туңдырма ясар өчен 5–6 стакан тоз сибелер). Ун яки унбиш минут чиләк эчендәге туңдырмалы савытны һич туктатмыйча төрле якка бозлар арасында әйләндерергә кирәк. Эченә боз һәм тоз төшермичә капкачын ачып читенә һәм төбенә ябыша башлаган туңдырмаларны кырып уртага төшереп бутагач капкачын ябып янә берничә минут әйләндергәч, капкачын ачып кырып, ябып янә әйләндерелер. Бу рәвештә савыт эчендәге нәрсәләр тәмам куерып, болганмаслык хәлгә килгәнгә кадәр дәвам ителер. Форма никадәр кызу әйләндерелсә һәм эчендәге әйберләр никадәр күп болгатылсалар, туңдырма да шул дәрәҗәдә ләззәтле буладыр.

Әгәр туңдырма хәзер булган вакытка аны өстәлгә куярга булмаса, көтәргә тугры киләсе булса, чиләкнең төбендәге тишекнең бөкесен ачып эчендәге суын агызып яңадан боз вә тоз кушып салкынрак җиргә куелыр. Өстәлгә куйганда бакыр савыттан алып табакка яки вак тәлинкәкаләрга бушатып куелыр. туңдырманы каймактан, кaһвәдән, шоколадтан, пестәдән, лимоннан һәм апельсиннан вә төрле җиләкләрдән ясыйлар.

Каймак туңдырмасы

5–6 йомырка сарысын бер стакан вак төелгән һәм иләнгән шикәр белән агарганчы изеп вә күпертеп, 3 стакан каймак, ярты таяк төелгән ваниль кушып, барысын бергә аралаштыргач, кәстрүл белән акрын утта куера башлаганга кадәр тотарга кирәк; ләкин кайнатырга ярамыйдыр. Суынгач янә болгатып бик таза һәм бик коры сөртелгән формага салып, югарыда күрсәтелгәнчә эшләнер.

Мороженое шоколадное

5–6 желтков хорошо растереть со стаканом сахарной пудры, взбить, добавить 3 стакана сливок, четверть фунта тертого шоколада. Перемешать. Далее готовить, как указано выше.

Мороженое кофейное

4–5 желтков хорошо растереть с половиной фунта сахарной пудры, взбить, влить бутылку жирного молока и поставить на огонь. Подогреть на медленном огне до загустения постоянно помешивая, добавить 1/8 фунта молотого хорошего кофе, перемешать, немного подержать и снять с огня. Остудить, затем процедить и довести до готовности указанным выше способом. Такого количества мороженого хватает для 6 человек.

Мороженое фисташковое

Четверть фунта фисташек очистить от скорлупы и растолочь, влить 2–3 чайные ложки цветочной воды, снова растолочь, добавить 3 стакана жирного молока, чайную ложку молотой ванили, перемешать. 5–6 желтков хорошо растереть со стаканом сахарной пудры, взбить и добавить к ореховой массе. Хорошо перемешать и поставить на огонь. Подогреть на медленном огне до загустения, не доводить до кипения. Снять с огня, процедить и довести до готовности указанным выше способом.

Мороженое из ягод

4–5 желтков хорошо растереть со стаканом сахарной пудры, взбить, добавить 2 стакана сливок, перемешать и поставить на огонь. Подогреть на медленном огне до загустения, постоянно помешивая. Снять с огня, остудить. В массу добавить стакан земляники, клубники или малины, пропущенной через сито. Хорошо перемешать и довести до готовности обычным способом.

Шоколад туңдырмасы

5–6 йомырканың сарысын бер стакан шикәр вагында изеп чирек кадак вак шоколад кушып 3 стакан каймак салып сыегайткач, барысын бергә бик яхшы болгатып, югарыда күрсәтелгәнчә ясалыр.

Каһвә туңдырмасы

4–5 йомырканың сарысын ярты кадак вак төйгән шикәрдә тәмам агарганчы изеп, бер бутылка каймагы алынмаган сөт белн катыштырып плитәгә утыртырга һәм куерганчы һичтуктамастан болгатып, куера башлагач 1/8 (очмуха) кадак төелгән яңа тартылган яхшы каһвә салып, аз гына утта тоткач алып, өстен япкач суынганга кадәр куеп торырга кирәк. Суынгач сөзеп формага салып югарыдагыча туңдырма ясалыр. Бу кадәр туңдырма алты кешегә җитәрлек буладыр.

Пестә туңдырмасы

¼ кадак пестәнең орлыкларын кабыгыннан һәм төрле эчендәге чүпләреннән әрчеп төйгәч тә, 2–3 чәй кашыгы төрле гөл сулары кушып төйгәч, 3 стакан каймаклы сөт, бер чәй кашыгы төйгән ваниль салып, бик яхшы болгаткач, бер стакан төйгән шикәр белән 5–6 йомырка сарысын агарганчы изеп, барысын бергә кушарга кирәк һәм кәстрүлгә бушатып җиңел утта куера башлаганга кадәр тотып (ләкин кайнамасын) аннан соң уттан алып тәмам болгатып сөзәргә, формага бушатып югарыдагыча туңдырма ясарга кирәк.

Төрле җиләк туңдырмасы

4–5 йомырка сарысын бер стакан шикәр вагында бик яхшы изеп, ике стакан каймак белән аралаштыргач утка куелыр. Куера башлаганга кадәр бутап, уттан алып янә болгатып суыткач, бер стакан каен җиләге, җир яки кура җиләген иләк аркылы изеп сөзгәч, барысын бергә аралаштырып формага салынып гадәттәгечә туңдырма ясалыр.

Мороженое вишневое

2 стакана воды, ¾ фунта сахара и несколько вишен с косточками довести до кипения и немного поварить. Снять с огня, добавить ¼ чайной ложки толченой лимонной соли, сок вишни. Процедить и довести до готовности обычным способом.

Мороженое яблочное

Лучшие сорта яблок для приготовления мороженого – это «ранет» и «анис». Если таковых нет, то мороженое можно сделать и из яблок других сортов.

7 яблок очистить от кожуры, удалить сердцевину, разрезать на несколько частей. Влить к яблокам стакан воды и довести до кипения, добавить цедру ¼ лимона, полстакана цветочной воды покислее или четверть стакана рома и варить до мягкости яблок. Снять с огня, сироп процедить, добавить ¾ фунта сахара, сок из половины лимона, снова дать вскипеть и снять с огня. Довести мороженое до готовности обычным способом.

Мороженое из дыни

Фунт дыни пропустить через сито, влить сироп из 2,5 стаканов воды и чуть больше полфунта сахара, довести до кипения, снять с огня и процедить, остудить. Довести мороженое до готовности обычным способом.

Крем сливочный

1,5 или 2 стакана хороших и сладких сливок охладить и взбить. 4–5 желтков растереть с половиной стакана сахара, добавить полстакана сливок, хорошо перемешать и поставить на огонь. Подогреть, постоянно помешивая. Остудить и смешать со взбитыми сливками, 4–5 граммами желатина, разведенного в половине стакана горячей воды, чайной ложкой молотой ванили, перемешать. Переложить в форму и поставить ее в холодную воду или лед. Как только крем загустеет, форму окунуть в горячую воду, обсушить и перевернуть на тарелку. К приготовленному таким способом крему подают разные ягодные сиропы. Способы приготовления сиропов указаны в разделе «Сиропы».

Чия туңдырмасы

Ике стакан суга өч чирек кадак шикәр салып, берничә чияне төшләре белән бергә кайнатып уттан алгач та, бер чирек чәй кашыгы төйгән лимон тузы[1] һәм чиянең сыгылган суын кушып суыткач, сөзеп формага салып гадәттәгечә туңдырма ясалыр.

Алма туңдырмасы

Туңдырма өчен тотыла торган алмаларның иң яхшылары – «ранет» яки «анис» алмаларыдыр. Әгәр бу алмалар табылмаса, гадәти алмалардан да ясарга ярыйдыр.

Җиде алманың кабык һәм орлыкларын алгач, берничәгә кисәкләп, бер ярым стакан суда йомшаганчы бер чирек лимон кабыгы, ярты стакан ачырак гөл суы яки чирек стакан ром белән пешереп, уттан алып сөзгәч, алмаларын ташлап ялгыз суына өч чирек кадак шикәр салып кайнатып, ярты лимон суы кушып суыткач формага салып гадәттәгечә туңдырылыр.

Кавын туңдырмасы

Бер кадак кавынны иләктән изеп чыгарып ике стакан ярым су һәм ярты кадактан артыграк шикәрдән кайнатылган сиропка кушып кайнаткач вә сөзгәч суытып формага салынып гадәттәгечә туңдырылыр.

Каймак кремы

Бер ярым яки ике стакан яхшы вә татлы каймакны салкын җиргә яки бозга куеп күпертергә кирәк. Аннан соң 4–5 йомырка сарысын ярты стакан шикәр белән изеп, ярты стакан каймак кушып, күпертә-күпертә утта бераз җылыткач алып суытырга куелыр. Суынгач күпертелгән каймак һәм ярты стакан кайнар суда эретелгән 4–5 мескаль желатин, бер чәй кашыгы вак төелгән һәм иләнгән ваниль салып аралаштыргач, формага салып салкын суга яки бозга куелыр. Куерып туңа башлагач форманы җылы суга тыгып алып коры чүпрәк белән корыткач, табакка аударылыр. Бу рәвештә ясалган крем янына төрле җиләк сироплары бирелер. Җиләк сиропларының ничек ясалганы «сироплар» бүлегендә күрсәтелгән.

---

[1] Тузы – кабыгы.

Крем из сметаны

2 стакана кислой сметаны охладить и взбить в крепкую пену венчиком. Добавить полстакана толченого мелкого сахара, чайную ложку молотой ванили, 5–6 граммов желатина, разведенного в горячей воде, хорошо перемешать и выложить в форму. Поставить ее в холодную воду или лед до затвердения. Затем форму окунуть в горячую воду, обсушить и перевернуть на тарелку.

Крем ягодный

3–4 стакана очищенной клубники, малины или земляники пропустить через сито, дать стечь соку. Затем добавить чуть меньше стакана сахара, 1 белок, охладить и хорошо взбить. 5–6 граммов желатина развести в теплой воде, смешать со сливками и добавить к ягодной массе. Хорошо перемешать и выложить в форму. Довести до готовности, как обычно.

Крем шоколадный

Полплитки шоколада растолочь, перемешать с половиной стакана сливок. 3–4 желтка растереть добела с половиной стакана сахарной пудры, влить полстакана сливок и добавить к шоколадной массе. Поставить на огонь и подогреть, помешивая, до загустения. Затем крем снять с огня, охладить и взбить венчиком. 1,5 стакана сливок взбить вместе с 4–5 граммами желатина, разведенного в теплой воде, перемешать обе массы и выложить в форму. Довести до готовности, как описано выше.

Крем кофейный

Сварить кофе из 1/8 фунта кофе и стакана воды, остудить. 4 желтка растереть добела с половиной стакана сахара, добавить полстакана сливок, влить кофе, перемешать и поставить на огонь. Подогреть до загустения, постоянно помешивая. Снять с огня, охладить и взбить венчиком. Ввести 2 стакана взбитых сливок, 4–5 граммов желатина, разведенного в горячей воде, перемешать и выложить в форму. Довести до готовности, как описано выше.

Ачы каймактан крем

2 стакан яхшырак ачы каймакны кар яки бозга утыртып куе күбек булганга кадәр таза чыбыктан ясалган кечкенә себерке белән күпертеп ярты стакан вак шикәр, бер чәй кашыгы төелгән ваниль, эссе суда эретелгән 5–6 мескаль желатин кушып барысын бергә болгатып формага салыныр. Форманы суык суга яки бозга куеп тәмам катканга кадәр тотканнан соң, алып эссе суга тыгып алгач чүпрәк белән корылап табакка аударылыр.

Җиләк кремы

3–4 стакан чистартылган җир, кура яки каен җиләге алып, кыл иләк аркылы изеп суын агызып, бер стаканнан бераз ким шикәр һәм бер йомырка агы салып бозга утыртып күпертергә кирәк. 5–6 мескаль желатинны җылы суда изелгәннән соң каймакка аралаштырып болгатып формага куелып гадәттәгечә эшләнер.

Шоколад кремы

Ярты плиткә шоколадны төеп ярты стакан каймакка изеп кайнаткач, ярты стакан вак шикәр белән агарганчы изелгән 3–4 йомырка сарысы, ярты стакан каймак кушып акрын утка куелыр. Ут өстендә болгатып торып куерганга кадәр тоткач, боз өстендә себерке белән күпертеп, икенче бер савытта күпертелеп хәзерләнгән бер ярым стакан салкын каймак һәм ярты стакан кайнар суда эретелгән 4–5 мескаль желатин белән барысын бергә бутап формага салып югарыдагыча эшләнер.

Каһвә кремы

Бер очмуха (1/8) төйгән бик яхшы каһвәдән бер стакан кадәр пешереп суыткач, ярты стакан шикәрдә агарганчы изгән 4 йомырка сарысын, ярты стакан каймак белән катнаштырып акрын утка куеп куерганга кадәр бутап тоталар. Аннан соң уттан алып себерке белән күпертеп суытылыр. Һәм ике стакан күперткән каймак, ярты стакан кайнар суда эретелгән 4–5 мескаль җилем (желатин) салып бутагач формага салып югарыдагыча эшләнер.

Крем-брюле

4 желтка растереть добела с половиной стакана сахарной пудры, добавить полстакана сливок, перемешать и поставить на маленький огонь. Подогреть до загустения, постоянно помешивая. Снять с огня, охладить и взбить венчиком. Ввести 1,5 стакана взбитых сливок, 4–5 граммов желатина, разведенного в половине стакана горячей воды, 3 кусочка карамелизированного сахара, снова взбить и выложить в форму. Охладить как обычно.

Желе лимонное

В эмалированной кастрюле вскипятить 4 стакана воды с ¾ фунта сахара, цедрой 1 лимона, очень тонко нарезанной. Затем добавить ¼ стакана желатина, перемешивать, пока он не растворится полностью, и сок 1,5 лимона. Вылить в форму для остывания.

Желе ягодное

Желе можно приготовить из разных ягод. Как и для лимонного желе, вскипятить 4 стакана воды с ¾ фунта сахара, добавить ¼ стакана желатина, мешать, пока он не растворится полностью, и сок разных ягод. Вылить в форму и выставить на холод. Когда застынет, выложить на тарелку, как крем.

Бланманже сливочное

Примерно 3 стакана сливок довести до кипения вместе с полфунта сладкого миндаля и 15–20 штук горького, процедить, хорошо отжать миндаль. В сливки добавить полфунта толченого сахара, 8–10 г желатина, разведенного в горячей воде, вскипятить и вылить в форму для остывания.

Бланманже, как и желе, можно приготовить с добавлением шоколада, фисташек, кофе и других ингредиентов.

Крем-брюле

4 йомырка сарысын ярты стакан шикәр вагында агарганчы изеп, ярты стакан каймак катыштырып акрын утка куелыр. Куерганга кадәр бутап, уттан алып себерке белән күпертеп суыткач, бер ярым стакан күперткән каймак, ярты стакан кайнар суда эретелгән 4–5 мескаль желатин, 3 кисәк яндырган шикәр кушып янә себерке белән бераз күперткәч формага салып гадәттәгечә суытылыр.

Лимон желесы

Эмальле (эче фарфорлы) кәстрүлгә 4 стакан су, өч чирек кадак шикәр, бик юка туралган бер лимонны кабыгы белән кайнатып, шундук хәзерләнеп куелган ¼ стакан желатин салып, желатин эреп беткәнгә кадәр болгатып, бер ярым зуррак лимонның суын сөзеп салып болгатылыр. Аннан соң формага салып суытырга кирәк.

Җиләк желесы

Төрле җиләкләрдән желе ясап булыдыр. Лимон желесы өчен хәзерләгән дүрт стакан суга, өч чирек кадак шикәр, ¼ стакан желатин салып эреп беткәнгә кадәр болгатып һәртөрле җиләк суы катнаштырылыр. Аннан формага бушатып салкын җиргә куелыр. Тәмам суынып беткәч алып крем кебек тәлинкәгә бушатылыр.

Каймактан ясалган бланманже

Өч стакан чамасы каймакны, ярты кадак төйгән татлы миндаль һәм 15–20 ачы миндаль белән бергә кайнатып тастымал аркылы сөзгәч, тастымалда калган миндальләрне бик яхшылап сыгып ярты кадак шикәр вагы, кайнар суда эретелгән 8–10 мескаль желатин салып янә утта кайнаткач формага бушатып суытырга кирәк.

Бланманже да, желе кебек үк шоколадтан, пестәдән, каһвәдән вә башка нәрсәләрдән эшләнәдер.

Кисель яблочный

Несколько кислых яблок очистить от кожуры и варить до мягкости с добавлением 5–6 стаканов воды. Пропустить через сито, добавить четверть фунта сахара, поставить на огонь и довести до кипения. Ввести стакан крахмала, разведенного в воде, постоянно помешивая, несколько минут подержать на огне. Затем вылить в сполоснутую холодной водой металлическую посуду и выставить на холод.

На стол подать со сливками, молоком и толченым сахаром.

Кисель из вишни, сливы, малины

Кисели из этих фруктов и ягод готовятся так же, как и яблочный или клюквенный кисели.

Кисель шоколадный

¼ фунта толченого шоколада смешать с половиной стакана сахара и стаканом молока. В другой посуде смешать 4–5 стаканов жирного молока, ¼ фунта сахарной пудры, 1 чайную ложку молотой ванили и шоколадно-крахмальную смесь. Поставить на огонь и прогреть несколько минут, постоянно помешивая. Снять с огня, вылить в посуду, указанную выше, и остудить.

Кисель миндальный

Полфунта сладкого миндаля и несколько штук горького залить горячей водой, очистить от кожицы, растолочь с добавлением мелкими порциями холодной воды. Добавить 4–5 стаканов воды, процедить через салфетку, жмых снова растолочь и процедить. Так несколько раз. Образуется миндальное молоко. Далее на 5 стаканов этого молока добавить стакан крахмала, чуть больше полстакана толченого сахара, поставить на маленький огонь. Несколько минут прогревать, постоянно помешивая. Вылить в форму и выставить на холод.

Алма кесәле

Берничә ачырак алманың кабыкларын арчыгач, 5–6 стакан суга салып пешерелер. Аннан соң иләктән сөзеп, чирек кадак шикәр салып янә кайнатып һаман бутап торган хәлдә, бер стакан суда изелгән бәрәңге оны кушып берничә минут утта болгатып торырга кирәк. Уттан алгач салкын су белән чайкаган калай форманың эченә бушатып салкын җиргә куелыр. Өстәлгә биргәндә кесәл янына каймак, сөт яки вак шикәр бирергә кирәк.

Чия, кара җимеш, кура җиләге вә башка җиләкләрдән кесәл

Бу җиләкләрнең кесәлләре һәммәсе дә алма кесәле вә гадәттәге мүк җиләге кебек хәзерләнәдер.

Шоколад кесәле

¼ кадак төйгән шоколадны ярты стакан бәрәңге оны белән катнаштырып бер стакан сөттә изгәч, икенче бер савытта 4–5 стакан каймагы алынмаган сөт салып, ¼ кадак шикәр вагы, бер чәй кашыгы ваниль вагын сөттә изелгән бәрәңге онлы шоколадны катнаштырып, берничә минут утта болгатып торырга кирәк. Уттан алгач югарыда күрсәтелгәнчә формага салып суытылыр.

Миндаль кесәле

Ярты кадак татлы миндаль һәм берничә бөртек ачы миндальне кайнар суга салып алып тиреләрен арчыгач, бик вак итеп аз-аз салкын су кушып төйгәч, 4–5 стакан суга салып тастымал аркылы сөзеп, тастымалда калган миндальләрне янә бер-ике мәртәбә шул рәвешчә төеп чыккач, бер стакан бәрәңге онына 5 стакан миндаль сөте салып, ярты стаканнан артыграк шикәр вагы катнаштырып, акрын утка берничә минут болгатып тотканнан соң формага бушатып салкын җиргә куелыр.

КОМПОТЫ

Компот яблочный

Несколько кислых яблок очистить от кожуры, вынуть сердцевину и нарезать ломтиками. Залить яблоки сиропом из стакана воды, стакана сахара с добавлением ванили и гвоздики. Поставить на огонь и варить, не допуская разваривания яблок. Яблоки вынуть шумовкой и разложить на тарелке. В сироп добавить очень тонко нарезанную цедру лимона, сок лимона, немного рома, перемешать и залить яблоки.

Компот из груш

Готовится так же, как и яблочный, но ром и гвоздику в такой компот не добавляют.

Компот из апельсина

Несколько апельсинов очистить от кожуры и разделить на дольки. Приготовить сироп из стакана воды и стакана сахара, добавить очень тонко нарезанную цедру 1 апельсина, сок из 1–2 апельсинов, вскипятить, добавить дольки апельсина, немного прогреть и снять с огня. Остудить.

Компот из яблок и чернослива

Приготовить яблочный компот, как указано выше, добавить полфунта чернослива, немного проваренного с добавлением воды и полстакана сахара. Сироп, в котором варился чернослив, немного проварить и залить им компот.

Компот из апельсина с черносливом

Приготовить апельсиновый компот, как указано выше, добавить полфунта чернослива, немного проваренного с добавлением воды и полстакана сахара. Сироп, в котором варился чернослив, немного проварить и залить им компот.

Компот из крыжовника

2 фунта (примерно 4–5 стаканов) зеленого крыжовника очистить, немного проварить и откинуть на дуршлаг. В другой посуде приготовить сироп из трех четвертей сахара и воды, добавить крыжовник, немного проварить и снять с огня. Выставить на холод.

Компот из дыни

Дыню очистить от кожуры и семян, нарезать ломтиками и выложить на тарелку. Приготовить сироп из полфунта сахара, 1,5 стакана воды и полить дыню. Подать на стол охлажденным.

Компот из ягод

Взять примерно 3 фунта разных ягод, очистить и выложить в салатник. Приготовить сироп из трех четвертей фунта сахара, 2 стаканов воды и полить сиропом ягоды. Остудить и подать на стол.

КОМПОТЛАР

Алма компоты

Берничә ачырак алмаларның кабыкларын әрчеп, орлыкларын чыгаргач телемләп, бер стакан су белән, бер стакан шикәр вагына ваниль һәм канәфер катыштырып ясалган сиропка салып, эретмичә генә пешереп, чүлпе белән алып табакка тезелер. Кәстрүлдә калган сиропка бик нәзек итеп туралган бераз лимон кабыгы, лимон суы, бераз ачырак берәр төрле ром салып бутап алмалар өстенә сибелер.

Дуля (груша) компоты

Бу компот та алма компоты кебек хәзерләнәдер. Ләкин дуля компотына канәфер белән ром катнаштырылмый.

Апельсин компоты

Берничә бөртек апельсинның кабыкларын суеп, телем-телем аергач, кәстрүлгә бер стакан су, бер стакан шикәр вагы салып сироп ясагач, бер апельсинның кабыгын бик вак токмач кебек турап, бер-ике апельсинның суын сыгып янә кайнаткач, телемле апельсиннарны салып бераз утта тотып суытырга кирәк.

Караҗимешле алма компоты

Алма компотын югарыда күрсәткәнчә хәзерләгәч, өстенә бераз суда ярты стакан шикәр белән пешерелгән ярты кадактан азрак караҗимешләр салыныр. Караҗимеш пешкән сиропны тагын да бераз утта кайнатып куерткач компот өстенә сибелер.

Караҗимешле апельсин компоты

Гадәттәгечә апельсин компоты ясалгач караҗимешле алма компотына салына торган караҗимеш кебек хәзерләп апельсин компоты өстенә салыныр.

Крыжовник компоты

Чүпләре чистартылган яшелрәк крыжовникларны 2 кадак (4–5 стакан чамасы) алып бер-ике мәртәбә суда кайнатып иләккә аударылыр.

Икенче бер савытта өч чирек кадак вак шикәргә су салып кайнатып сироп ясагач, иләктәге крыжовникларны салып янә бер-ике мәртәбә кайнаткач салкынга чыгарып куелыр.

Кавын компоты

Кавынның кабыкларын һәм эчен тазартып тәлинкәгә тезеп салыныр. Кәстрүлгә ярты кадак шикәр, бер ярым стакан су салып сироп кайнатып өстенә сибелер. Суынгач өстәлгә куелыр.

Төрле җиләк компоты

Берничә төрле җиләкләрне барысын бергә өч кадак чамасы алып чистартып салат савытына салгач, өстенә өч чирек кадак шикәр белән ике стакан судан ясалган сироп салып суытып өстәлгә куелыр.

ВАРЕНЬЯ И ШЕРБЕТЫ

Как готовить варенья?

Ягоды и фрукты для варенья должны быть собраны в день приготовления, если такое возможно, и в сухой недождливый день.

Для малины и других подобных сладких и сочных ягод требуется четверть стакана сахара на каждый стакан ягод и ¾ стакана воды. Для кизила, барбариса и других кислых ягод на стакан ягод нужно 2 стакана сахара и стакан воды.

Когда готовите варенье, нужно обратить внимание на сироп, который должен хорошо прокипеть. В посуду, где будет готовиться варенье, залить нужное количество воды и сахара, довести до кипения и варить на медленном огне, снимая пену, пока не загустеет. Затем положить в сироп ягоды и варить на маленьком огне до готовности ягод.

Готовность ягод определяется следующим образом: взять ложку варенья, внимательно осмотреть ягоды – они должны быть целые, не разварившиеся и не сморщенные. Сироп должен быть густым.

Другой способ приготовления варенья

Чтобы варенье получилось хорошим, варить его нужно из кускового сахара. Но кусковой сахар невозможно взвешивать стаканами, поэтому его сначала нужно растолочь.

Приготовить сироп, как указано выше, затем вынести его на холод на 12 часов или больше, затем снова поставить на огонь, положить подготовленные ягоды и варить на медленном огне до готовности.

Чтобы варенье получилось с чистым сиропом, без косточек, можно вытащить ягоды шумовкой, а когда варенье остынет, сироп процедить и потом снова смешать с ягодами.

Варенье нельзя оставлять остывать в той посуде, в которой оно варилось, либо в банке, нужно переложить в каменную посуду. Желательно при остывании варенье не накрывать. Если есть опасность попадания в варенье мух, мошек, можно накрыть посуду с вареньем тонкой конопляной тканью. Если накрывать варенье крышкой, хранить в металлической посуде, оно испортится.

После того как остынет, варенье нужно переложить в стеклянные банки и накрыть их вощеной бумагой. Хранить в сухом и прохладном месте. Если варенье хранится во влажном и теплом помещении, оно очень быстро портится.

Если варенье переварено, через несколько дней оно начинает засахариваться. Чтобы вернуть варенью первоначальный вид, нужно добавить в банку столовую ложку холодной воды, а банку поставить в кастрюлю с водой и нагреть. Банку с вареньем вытащить из кастрюли, только когда вода полностью остынет. Банку вытереть насухо, накрыть крышкой и выставить в холодное место.

Иногда варенье через некоторое время начинает киснуть. Причина – недостаток варки. Кислое варенье нужно прокипятить с добавлением сахара и до образования пенки.

ВАРЕНЬЕЛАР һӘМ ШИРБӘТЛӘР

Төрле вареньеларны кайнату

Җиләк вә башка вареньелар кайната торган җимешләр мөмкин булганда кайнатасы көнне вә яңгырсыз көнне җыелган булырга кирәк.

Кура җиләге вә башка шуның кебек тәмле вә сулы җиләкләрнең вареньесы өчен бер стакан җиләккә ¼ стакан шикәр, ¾ стакан су салыныр. Кизил, барбарис вә шунлар кебек ачы җиләкләр өчен бер стакан җиләккә 2 стакан шикәр, бер стакан су салыныр.

Варенье кайнаткан вакытта суының (сиробының) яхшы кайнавына дикъкать итәргә кирәк. Варенье кайната торган таз эченә шикәр һәм кирәк кадәр су салып, җиңел утта акрын гына өстеннән күбекләрен алып, су белән шикәр катышып куерганга кадәр кайнатылганнан соң, җиләкләрне салып янә җиләк пешкәнгә кадәр бик җиңел утта кайнатылыр.

Җиләкләрнең пешкән вә пешмәгәнен белер өчен кашык белән алып караганда җиләк бөрешмәсә яки тулы булып һәм сиробы куе булса варенье хәзер булган булыр.

Шул ук вареньеларны икенче төрле кайнату

Вареньеның яхшы булуы өчен аның кисәкле шикәрләрдән кайнатылуы мәгъкульдер. Кисәкле шикәрне стакан белән үлчәү мөмкин булмаган өчен стаканга сыярлык итеп вакларга яки төяргә кирәк.

Югарыда күрсәтелгәнчә шикәр белән суны ләгәнгә салып җиңел утта сироп итеп кайнатып, сироп хәзер булгач салкын җиргә чыгарып 12 сәгать яки артыграк торгач, яңадан җиңел утка куеп кайнатып җиләкләрен салып, җиләк пешкәнгә кадәр кайнатылыр.

Вареньеның чиста вә орлыксыз матур булуын теләгән кеше, вареньены табакка салып суыткач, кашык белән табак эчендәге җиләкләрнең һәммәсен берәм–берәм чүплап савытка куяр. Шул рәвешчә сироп эчендәге җиләкләрне алып бетергәч сиропта калган җиләк орлыкларын юка кисея яки марля аркылы сөзеп сироп белән җиләкне катыштырыр.

Вареньены кайнаган ләгәнгә яки банкада суытмаенча таш табакка салып суытырга кирәк. Мөмкин булганда өстен капламыйча суытылыр. Әгәр чебен-фәлән төшәрлек җирдә булса өстен юка киндер белән капларга кирәк. Варенье өстен капкач–фәлән белән каплау, тимер савытларга салу вареньеның бозылуына сәбәп буладыр.

Варенье табакта суынгач банкаларга салынып өстенә балавызлы кәгазьләр белән каплап куелыр. Вареньеларны коры салкын җирдә сакларга кирәк. Юеш вә җылы җирдә торган вареньелар бик тиз бозыладыр.

Варенье артык кайнаган булса, берничә көннән шикәрләнеп чыга. Шикәрне бетерер өчен банкалы вареньега бер кашык салкны су салып банкасы белән кәстрүл эченә куелыр. Кәстрүл эченә банка эчендәге варенье кадәр су салып учакка куярга кирәк. Су эсселәнгәч кәстрүлне уттан читкә алыныр. Кәстрүл эчендәге су тәмам суынгач банканы алып өстенә чиста кәгазьләр һәм капкачлар каплап салкын җиргә куелыр.

Кайвакытта варенье берничә вакыттан ачый башлыйдыр. Буңа сәбәп – кайнау җитмәгәнлектер. Ачы вареньены шикәр сибеп күбеге чыкканга кадәр кайнатырга кирәк.

Варенье сливовое

Созревшие целые сливы залить горячей водой и очистить от кожицы, затем положить в ледяную воду на 12 или чуть больше часов. Затем сливы сполоснуть и откинуть в липовое сито для стекания воды.

Приготовить сироп из расчета 2 стакана воды и 3 стакана сахара на 2 стакана слив. Остудить сироп до температуры тела, положить фрукты и варить, как и другие варенья.

Варенье персиковое

Персики, не слишком спелые, наколоть в нескольких местах деревянной палочкой либо шпилькой, залить теплой водой и поставить на огонь, варить примерно 10 минут на медленном огне. Затем персики вынуть из воды, откинуть в сито для стекания воды.

Воду, где варились персики, перелить в каменную посуду и выставить на холод. На следующий день персики снова положить в эту воду, проварить и снова вынуть из воды, откинуть в сито для стекания воды. Приготовить сироп из расчета на фунт персиков 2 фунта сахара, 1 стакан воды из-под персиков. Сироп остудить, затем положить персики и варить на медленном огне до их готовности. Если после остывания варенья сироп покажется жидковатым, то нужно отделить персики от сиропа, сироп некоторое время проварить с добавлением сахара.

Варенье персиковое (второй способ)

Персики очистить от кожицы, залить кипятком, накрыть и оставить на 5 минут. Приготовить сироп из расчета на фунт персиков 2 фунта сахара и стакан воды. Положить персики в сироп и довести до готовности указанным выше способом.

Варенье абрикосовое

Варенье из абрикосов готовится так же, как и персиковое.

Варенье из лимонов

Острым ножом нарезать лимон тонкими ломтиками, удалить семена, залить водой и варить до размягчения. Лимон вытащить шумовкой и выложить на тарелку, накрыть второй тарелкой. Держать между двумя пуховыми подушками до остывания. Затем взвесить и положить в банку.

Из 1 фунта лимонов, 1 ½ фунта сахара и 2 стаканов воды, в которой варились лимоны, приготовить сироп следующим образом. Сначала готовится сироп из 2 стаканов лимонной воды и 1 фунта сахара, которым заливаются лимоны. На второй день добавить в сироп ¼ фунта сахара, довести до кипения и залить снова лимоны. На третий день добавить в сироп оставшийся сахар (¾ фунта), довести до кипения, остудить, залить им лимоны. Сложить варенье в банку, накрыть бумагой и перевязать. Лимоны в продаже всегда, поэтому готовить такое варенье следует понемногу.

Слива вареньесы

Яхшы пешкән бөтен сливаларны сайлап кайнар суга салып кабыгын арчыганнан соң бозлы суга салып 12 сәгать яки артыграк салкын җирдә тотарга кирәк. Аннан соң суын түгеп чиста суда юганнан соң җүкә иләккә салып суын агызырга куелыр.

2 стакан сливага 2 стакан су, 3 стакан шикәр салып сироп кайнатып, бармакны пешермәслек кадәр суытылганнан соң сливаларны салып башка вареньелар кебек кайнатылыр.

Шәфталу вареньесы

Бераз пешкән шәфталуларны берничә җиреннән юка агач яки шпилька белән тишкәннән соң җылы суга салып 10 минутка якын җиңел утта кайнатып иләккә куелыр.

Шәфталу кайнаган суны таш табакка салып салкын җиргә куеп, икенче көн шулук суда шәфталуларны яңадан кайнатып иләккә куярга кирәк. Аз гына кипкәч үлчәп бер кадак шәфталуга 2 кадак шикәр, бер стакан шәфталу кайнаган судан салып сироп кайнатылыр. Сироп суынгач шәфталуларны салып, шәфталулар пешкәнгә кадәр җиңел утта кайнатылыр. Варенье суынгач сиробы бик сыек булса шәфталуларын алып сиропны ике-өч кат азрак шикәр салып кайнатырга кирәк.

Икенче төрле шәфталу вареньесы

Шәфталуның кабыгын әрчеп табакка салгач, самовардан кайнаган су агызып 5 минут өстен каплап куелыр. Бер кадак шәфталуга 2 кадак шикәр, бер стакан су салып сироп кайнаткач шәфталуларны салып югарыда күрсәтелгәнчә кайнатырга кирәк.

Абрикос вареньесы

Абрикос вареньесы да югарыда күрсәтелгән ике төрле шәфталу вареньесы кебек кайнатыладыр.

Лимон вареньесы

Үткен пычак белән лимонны юка итеп кисеп орлыкларын алгач, салкын суда бик йомшак булганга кадәр кайнаткач, кашык белән тәлинкәгә куеп өстеннән тәлинкә белән капланыр. Соңрак ике мамык мендәр арасында лимоннар суынганга кадәр тотылганнан соң үлчәп банка эченә куелыр.

Бер кадак лимонга 1½ кадак шикәр, 2 стакан су салып бу рәвешчә сироп кайнатылыр: лимон кайнатылган 2 стакан суга бер кадак шикәр салып сироп кайнатылгач лимонга катыштырылыр. Икенче көн сиропны яңадан ¼ кадак шикәр белән кайнатып суыткач лимоннарга катыштырылыр. Өченче көндә ¾ кадак шикәр салып сиропны кайнатып суынгач, лимоннар белән катнаштырып өстен кәгазь белән бәйләргә кирәк.

Лимон һәрвакыт була торган әйбер, шуның өчен аны азлап–азлап кына кайнатырга кирәк.

Варенье из лимонов (второй способ)

Лимоны с толстой кожурой залить водой и держать 12 дней. Воду менять ежедневно. Затем лимоны отварить в воде до мягкости.

Выложить лимоны в глубокую посуду, накрыть салфеткой в несколько слоев, крышкой и оставить до остывания. Затем лимоны нарезать вдоль острым ножом и удалить косточки, выложить в банки. Приготовить сироп из расчета на фунт лимонов 1½ фунта сахара, 2 стакана воды, где варились лимоны. Сироп нужно готовить в три этапа, как показано выше.

Приготовленное таким способом варенье из лимонов очень вкусное и мягкое.

Варенье из апельсинов

Варенье из апельсинов готовится так же, как и лимонное (вторым способом).

Варенье из апельсинов (второй способ)

5 апельсинов с тонкой кожурой мелко и тонко нарезать, удалить косточки и сложить в таз. Добавить 2½ фунта сахара, 1½ стакана воды и поставить на огонь. Варить на медленном огне около 2 часов. Получается примерно 4 фунта варенья.

Варенье из винограда

У винограда удалить косточки, добавить сахар из расчета на фунт винограда фунт сахара и оставить на ночь. На следующий день приготовить сироп из фунта сахара и ¾ стакана воды, остудить. Залить сиропом виноград, поставить на огонь и варить до готовности винограда.

Варенье яблочное

Яблоки очистить от кожуры, разрезать пополам и удалить сердцевину. Залить холодной водой. Затем нарезать средними кусками, взвесить. Приготовить сироп из расчета 1½ или 2 фунта сахара, 4 стакана воды на фунт яблок. Залить сиропом яблоки и варить до готовности.

Варенье яблочное (второй способ)

20 яблок среднего размера очистить от кожуры, мелко порубить, добавить 4 столовые ложки толченого сахара и сок 3 лимонов, взвесить. Приготовить сироп из расчета 1½ стакана сахара, 1½ стакана воды на стакан яблок, залить сиропом яблоки, добавить сок 1½ лимона и варить до готовности яблок.

Икенче төрле лимон вареньесы

Калын кабыклы лимоннарны сайлап 12 көн суда тотып, суны көн саен алыштырып торганнан соң салкын суга салып, салам белән төртеп тишәрлек йомшак булганга кадәр кайнатырга кирәк.

Шул рәвешчә пешкәч тирән табакка салып өстеннән берничә кат тастымал, аның өстеннән капкач белән суыткач, үткен пычак белән озынча итеп кисеп төшләрен алганнан соң үлчәп банкага куелыр. Бер кадак лимонга 1½ кадак шикәр, 2 стакан лимон кайнаган су салып, сиропны югарыда күрсәтелгәнчә өч мәртәбә кайнатырга кирәк.

Бу рәвешчә кайнатылган лимон вареньесы бик тәмле һәм йомшак буладыр.

Апельсин вареньесы

Апельсин вареньесы да югарыда күрсәтелгән икенче төрле лимон вареньесы кебек кайнатыладыр.

Икенче төрле апельсин вареньесы

5 юка кабыклы апельсинны вак һәм юка итеп турап орлыкларын алгач ләгәнгә салып 2½ кадак шикәр, 1½ стакан су салып җиңел генә утта бер дә туктатмаенча 2 сәгать кайнатылгач, дүрт кадакка якын варенье булыр.

Виноград вареньесы

Виноградның орлыкларын әрчеп бер кадак виноградны, бер кадак шикәр вагы белән катыштырып бер төн тоткач, икенче көн бер кадак шикәргә ¾ стакан су салып бераз кайнатып, суынганнан соң виноградларны салып виноградлар пешкәнгә кадәр кайнатырга кирәк.

Алма вареньесы

Алманың кабыгын әрчеп икегә бүлгәч, эченнән орлыкларын алып салкын суга куелыр. Судан алып уртача итеп турап үлчәгәч 1½ яки 2 кадак шикәрдән 4 стакан су берлән сироп кайнатып бер кадак алманы салгач, пешкәнгә кадәр кайнатырга кирәк.

Икенче төрле алма вареньесы

20 данә урта зурлыктагы алмаларның кабыкларын әрчеп чапкач 4 кашык шикәр вагы белән өч лимон суын катыштырып үлчәнер. Бер стакан алма, 1½ стакан шикәр, 1 ½ стакан судан сироп кайнатып, сироп хәзер булгач алма белән 1½ лимон суы салып алма пешкәнгә кадәр кайнатырга кирәк.

Варенье из арбузов

Арбуз очистить от кожуры, нарезать средними кусками, залить холодной водой и варить до мягкости.

Приготовить сироп из стакана сахара, стакана воды и сока 2 лимонов. Залить сиропом кусочки арбуза, посыпать толченым сахаром и варить на маленьком огне до мягкости арбуза.

Варенье из арбузных корок

Арбузные корки нарезать, отварить и откинуть на дуршлаг. Посыпать молотым имбирем из расчета столовая ложка имбиря на стакан арбузных корок. Выставить в прохладное место на день.

На следующий день арбузные корки несколько раз хорошо промыть теплой водой. Приготовить сироп из расчета стакан сахара на стакан корок, ¼ или ½ стакана воды, залить сиропом корки и варить до готовности.

Варенье из айвы

Айву очистить от кожуры, нарезать продольными кусочками, отварить в воде до полуготовности. Откинуть на дуршлаг, взвесить. Приготовить сироп из 2 фунтов сахара на 1½ стакана воды. Залить сиропом айву и варить до готовности.

Варенье из дыни

Дыни нужно очистить от кожуры, нарезать, залить горячей водой, довести до кипения и откинуть на дуршлаг, сразу же сполоснуть ледяной водой, положить в глубокую посуду со спиртом и оставить на ¼ часа. Приготовить сироп из расчета 2 фунта сахара, 1 стакан воды на фунт дыни. Залить этим сиропом дыню и довести до готовности, как обычно.

Варенье из сливок

Несмотря на то, что это варенье очень вкусное, многие люди даже не знают о его существовании.

1 стакан густых сливок, 2 стакана толченого сахара перемешать и довести до кипения. Переложить в фарфоровую посуду и остудить. При желании можно добавить шоколад.

Карбыз вареньесы

Карбызның кабыгын әрчеп уртача итеп турагач салкын суга салып йомшак булганга кадәр кайнатырга кирәк.

Бер кадак шикәр, бер стакан су, ике лимон суыннан сироп кайнатып, сироп хәзер булгач төйгән шикәр белән карбызны сиропка салып җиңел утта карбыз пешкәнгә кадәр кайнатырга кирәк.

Карбыз кабыгыннан варенье

Карбыз кабыгын турап суда кайнаткач, иләккә салып суы агып беткәннән соң, бер стакан кабыкка бер аш кашыгы имбирь сибеп бер көнгә салкын җиргә куелыр.

Икенче көн кабыкларны җылы су белән берничә тапкыр юып бер стакан кабыкка бер стакан шикәр, ¼ яки ½ стакан су салып, башка вареньелар кебек әүвәл сиропны кайнатып, сироп хәзер булгач кабыкларны салып пешкәнгә кадәр кайнатырга тиеш.

Айва вареньесы

Айваның кабыгын арчыгач озынча итеп турап, салкын суда ярты пешкәнгә кадәр кайнатып иләккә салып суы агып беткәч тас тастымал аркылы сөзеп үлчәгәч, 2 кадак шикәр белән 1½ стакан судан сироп кайнатып хәзер булгач айваны салып пешкәнгә кадәр кайнатылыр.

Кавын вареньесы

Кавынны әрчеп уртача итеп турагач кайнаган суга салып бер тапкыр кайнатканнан соң иләккә салып өстеннән бозлы су сибеп табакка салып спирт белән ¼ сәгать чылаткач, бер кадак кавынга 2 кадак шикәр, бер стакан судан сироп кайнатып башка вареньелар кебек кайнатырга кирәк.

Каймак вареньесы

Бу варенье бик тәмле булса да күп кешеләрнең шундый вареньеның барлыгыннан хәбәрләре юк.

Бик куе бер стакан каймакка 2 стакан шикәр вагы салып яхшы кайнаткач таш табакларга салып суытырга кирәк. Яраткан кеше бераз шоколад та саладыр.

Варенье из сушеной малины

Фунт сушеной малины залить горячей водой и оставить на полчаса. Затем отделить 2 стакана воды, где размачивалась малина, добавить фунт сахара и приготовить сироп. Залить сиропом размоченные ягоды и довести до готовности. Это варенье больше идет на пироги, торты.

Варенье из розового цветка

Собрать примерно фунт бутонов роз, отрезать белые кончики лепестков, положить в дуршлаг, ошпарить кипятком и сразу же погрузить в ледяную воду, продержать, пока все лепестки не пропитаются водой. Так повторить несколько раз, пока лепестки не затвердеют. Затем лепестки как следует отжать и положить на тарелку. На фунт лепестков выжать сок 2 фунтов лимонов с тонкой кожурой, посыпать стаканом сахара и перемешать. Приготовить сироп из расчета 2 фунта сахара, 2 стакана цветочного сиропа на фунт цветов, постоянно снимая пену. Погрузить в сироп цветы и варить на слабом огне. Если аромат цветов не будет хорошим, добавить 2 капли цветочного масла. Когда лепестки станут мягкими и осядут на дно, варенье готово.

Варенье клюквенное

Приготовить сироп из 6 стаканов сахара и 2 стаканов воды, положить в сироп 3 стакана клюквы и варить, как и другие варенья. Иногда люди добавляют 1 апельсин, нарезанный вместе с кожурой.

Ягоды, которые слишком мелкие или помятые и не пошли на варенье, можно использовать для приготовления желе. Способы приготовления смотрите в разделе «Желе».

Сироп клубничный

½ ведра ягод очистить, сполоснуть водой и дать стечь воде. Посыпать фунтом сахара и подержать на солнечном месте около суток. Затем ягоды положить в полотняный мешочек и повесить высоко, чтобы стек сок. Затем соединить 3 стакана сока и 2 стакана сахара, приготовить сироп, как для варенья.

Если добавить немного сахара или меда в жмых и отварить, будет хорошая начинка для пирогов.

Сироп вишневый

У вишни удалить косточки, добавить немного воды, довести до кипения и процедить. Затем 3 стакана вишневого сока кипятить с фунтом или чуть больше сахара.

Из 12 фунтов вишни получается 6 бутылок сиропа.

Кипкән кура җиләге вареньесы

Бер кадак кипкән кура җиләген кайнар суга салып ярты сәгать җебеткәч, җебеткән суыннан 2 стакан алып бер кадак шикәр белән башка вареньеларга кайнаткан кебек сироп кайнатып соңыннан җиләген салып, җиләк пешкәнгә кадәр кайнатылыр. Бу варенье күбрәк пирог, торт кебек нәрсәләргә тотыладыр.

Гөл чәчәге вареньесы

Яңа ачыла башлаган гөл чәчәкләрен җыеп яфракларының ак очларын кискәч, бер кадак чамасы чәчәкне төбе тишекле сөзгечкә салып өстеннән кайнар су сибелер. Аннан соң дуршлагны бозлы суга батырып барча яфракларга су үткәнгә кадәр тотылырга кирәк. Шул рәвешчә ике-өч мәртәбә әүвәл кайнар суга, аннан соң суык суга салып алгач яфраклар тәмам катып бетәдер. Аннан соң яфракларның суын бик яхшы сыгып тәлинкәгә салыныр. Бер кадак яфракка 2 кадак юка кабыклы лимонның суын сыгып, бер стакан вак шикәр салгач, лимон һәм шикәр белән яфракларны уарга кирәк. Һәрбер кадак гөлгә ике кадак шикәр вә ике стакан гөл суыннан сироп кайнатып күбеген алгач, эченә гөлләрне салып җиңел утта кайнатырга кирәк. Әгәр гөлләрнең исе аз чыкса ул вакытта ике тамчы гөл мае тамызылыр. Гөл яфраклары тәмам йомшагач, өстә тормыйча төпкә төшсә, варенье хәзер булган булыр.

Мүк җиләге вареньесы

6 стакан шикәр белән ике стакан судан сироп кайнаткач, 3 стакан мүк җиләге салып башка вареньелар кебек кайнатырга кирәк. Кайбер кеше варенье кайнаганда апельсинны кабыгы белән турап салалар.

Ихтар: вареньедан калган вак һәм изелгән җиләкләрне әрәм итеп ташламыйча, бу нәүгы изелгән җиләкләрдән бик яхшы желелар ясаладыр. Ничек ясалганын желелар бүлегендә "Җиләк желесы" дигән урыннан карагыз.

Җир җиләге сиробы

½ чиләк җиләктән чүпләрен әрчеп иләккә салгач, өстеннән бераз су салып сөзеп бер кадак шикәр вагы белән катыштырып бер тәүлек кояшлы җирдә тотканнан соң, киндер капчыкка салып суын агызыр өчен югары асып куярга кирәк. Шул рәвешчә суы тәмам агып беткәч 3 стакан җиләк суына 2 стакан шикәр салып варенье сироплары кебек кайнатырга кирәк.

Капчыкта калган, изелгән җиләкләргә бераз бал яки шикәр салып кайнатылса, пирог вә башка камыр ашлары эченә салыр өчен тотылыр.

Чия сиробы

Чиянең төшләрен алып аз гына су белән тазга салып кайнаткач тастымал аркылы сөзеп, 3 стакан чия суын бер кадак яки артыграк шикәр салып кайнатырга кирәк.

12 кадак чиядән 6 бутылка сироп буладыр.

Сироп малиновый

Малину размять и пропустить через полотняный мешочек. Затем взять 3 стакана малинового сока и ½ фунта сахара, перемешать и довести до кипения под крышкой.

Сиропы из других ягод готовятся так же, как и указанные выше три способа.

Шербет лимонный для чая

Фунт толченого сахара соединить с соком 5 лимонов. На следующий день довести до кипения, остудить. Так еще два раза. Выставить на холод. Если хорошо проварен, то на поверхности образуется сахарная корка.

Шербет лимонный (второй способ)

В 2 фунта сахара влить стакан воды, поставить на медленный огонь и прогреть до растворения сахара. Затем добавить сок 3 лимонов и варить на сильном огне до загустения. Снять с огня, добавить несколько капель лимонного сока, чтобы цвет был белым, и перемешать деревянной ложкой в одном направлении.

Сироп из апельсинов

В фунт сахара добавить сок 4 апельсинов. На следующий день довести до кипения, остудить. Так еще раз. Добавить столовую ложку лимонной кислоты и процедить.

Шербет малиновый

Взять хороший сахар. Малину размять и пропустить через салфетку. 3 стакана ягодного пюре добавить к сахару и поставить на маленький огонь до растворения сахара. Затем огонь усилить и варить до готовности. Снять с огня, перемешивать деревянной ложкой в одном направлении до загустения, переложить в горшок и накрыть до полного остывания.

Шербет миндальный

3 фунта сахара и 2,5 стакана воды поставить на маленький огонь и прогреть до растворения сахара, затем на сильном огне довести сироп до готовности, как и для малинового шербета. Снять с огня. Добавить полблюдца горького толченого миндаля, полблюдца сладкого. Хорошо перемешать ложкой в одном направлении до загустения.

Шербет из скорлупы миндальных орехов

Миндальную скорлупу залить водой и кипятить до вишневого цвета. Затем взять 3 фунта сахара, влить к нему 2½ стакана отвара и приготовить шербет, как указано выше. Для улучшения вкуса можно добавить 2 столовые ложки сока лимона.

Кура җиләге сиробы

Кура җиләген изеп капчык аркылы агызгач 3 стакан җиләк суына ½ кадак шикәр салып өстен каплап өч мәртәбә кайнаткач сироп хәзер булыр. Башка җиләкләрнең сироплары да югарыда күрсәтелгән өч сироп кебек кайнатылыр.

Лимон ширбәте (чәй өчен)

Бер кадак шикәр вагына 5 лимон суын сыгып, икенче көн өч тапкыр кайнатып салкын җиргә куярга кирәк. Әгәр яхшы кайнаган булса, суынгач өсте шикәрләнер.

Икенче төрле лимон шәрабы

2 кадак шикәргә уртача стакан белән бер стакан су салгач шикәр эрегәнгә кадәр җиңел утка куелыр. Шикәр тәмам эреп беткәч 3 лимон суы сыгып кызу утта желе кебек бармакка ябыша башлаганга кадәр кайнатырга кирәк. Уттан алгач агач кашык белән куерганга кадәр бер якка ботап ак булсын өчен берничә тамчы лимон суы тамызылыр.

Апельсин ширбәте

Бер кадак шикәргә 4 апельсин суын сыгып икенче көн ике тапкыр кайнаткач, бер кашык лимон тузы салып сөзәргә кирәк.

Кура җиләге ширбәте

Бик яхшы шикәрне тазга салгач, кура җиләге изеп тастымал аркылы сөзгәннән соң шикәрле тазга 3 стакан җиләк суын салып шикәр эрегәнгә кадәр җиңел, аннан соң кызу утта сироп хәзер булганга кадәр кайнатырга кирәк. Уттан алгач агач кашык белән куерганга кадәр бер якка гына буталап чүлмәккә салып, суынмас борын өстен бәйләп куярга кирәк.

Миндаль ширбәте

3 кадак шикәргә 2 ярым стакан су салып кура җиләге ширбәте кебек кайнаткач уттан алып бер чынаяк тәлинкәсе яртысы ачы, яртысы төче төйгән миндаль сибеп, кашык белән бер якка гына куерганга кадәр бутарга кирәк.

Миндаль кабыгыннан ширбәт

Миндаль кабыгына су салып тонык чия төсле булганга кадәр кайнаткач, 3 кадак шикәргә 2 ½ стакан бу суны салып югарыда күрсәтелгән башка ширбәтләр кебек кайнатып куерганга кадәр бутарга кирәк. Тәмлерәк булсын өчен 2 кашык лимон суы салынадыр.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

ВАФЛИ

Вафли хорошо готовить на углях. Готовые вафли нельзя укладывать друг на друга, их следует разместить на сито и положить в теплое место.
Форму для выпекания вафель нельзя часто смазывать маслом, делать это следует только тогда, когда вафли начнут прилипать к форме. Мыть форму также не следует, просто нужно протирать ватой.
Форму для выпекания вафель можно приобрести от 1 рубля 25 копеек до 2 рублей 50 копеек[1].

Вафли обыкновенные

Полфунта топленого масла растереть добела, добавить ½ стакана молока, немного корицы, ½ фунта муки и перемешать. Ввести 6 взбитых белков. Перемешать. Если тесто недостаточно жидкое, чтобы брать ложкой, добавить немного молока или сливок. Перед выпеканием форму хорошо раскалить и обильно смазать маслом. Выкладывать тесто столовой ложкой, закрыть форму. Как прожарится одна сторона, другой стороной подержать на углях.

Вафли сливочные

¾ стакана масла растереть с 7 желтками добела. Добавить 1½ муки, 1½ сливок, ввести взбитые белки, перемешать. Готовить, как и вафли обыкновенные.

Вафли миндальные

¼ фунта масла растереть добела вместе с 6 желтками и 3 столовыми ложками сахара. Затем добавить ¼ фунта сладкого миндаля, несколько горьких растолочь и соединить с маслом. Добавить ¼ фунта муки и 6 взбитых белков. Перемешать, если густовато, добавить сливки. Выпекать, как и обычные вафли.

---

[1] Цены 1915 года.

КАМЫРЛЫ НИГЪМӘТЛӘР

ВАФЛИЛАР

Вафлиларны күмердә пешерү артык. Пешкән вафлиларны бер-беренең өстенә салмаенча, мунчала улаккә салып җылы җиргә куеп торырга кирәк.
Вафли пешерә торган форманы җыш-җыш майламыйча вафли ябыша башлагач кына майланыр. Форманы юмыйча мамык белән генә сөртеп куярга кирәк.
Вафли формасын 1 сум 25 тиеннән – 2 сум 50 тиенгә кадәр алырга мөмкиндер.

Гади вафлилар

½ кадак сары майны ак булганга кадәр изеп (эретеп) ½ стакан сөт, бераз корица (дарчин), ½ кадак он катыштырып бутагач, 6 йомырка агының күбеген кушарга кирәк. Бу камыр кашык белән алырлык сыек булмаса, бераз сөт яки каймак салырга тиеш. Пешерер алдыннан форманы бик кыздырып майлагач, кашык белән салып каплап бер ягы кызаргач икенче ягы белән күмергә тотыладыр.

Каймак вафлисы

¾ стакан майны 7 йомырка сарысы белән ак булганга кадәр изәргә кирәк. Аннан 1½ стакан он, 1½ стакан каймак салып бутагач, күперткән йомырка агын катыштырып башка вафлилар кебек пешерелер.

Миндаль вафлисы

¼ кадак майны 6 йомырка сарысы, 3 кашык шикәр белән ак булганга кадәр изәргә кирәк. Аннан соң ¼ кадак тәмле, берничә бөртек ачы миндальне бергә төеп майга катыштыргач, ¼ кадак он сибеп күперткән 6 йомырка агы кушылыр. Болар һәммәсе бергә катнашкач куе кебек булса бераз каймак салып сыегайтып башка вафлилар кебек пешерелер.

ТРУБОЧКИ, ОБЛАТКИ

Трубочки выпекаются в виде блина. После выпекания сразу же свернуть в трубочку, до остывания. После того как остынет, свернуть уже нельзя, сломается. Свернутые трубочки сложить в посуду и поставить в теплое место.
Перед подачей на стол начинить трубочки вареньем или взбитыми сливками. Сливки для начинки нужно взбить как следует, иначе они будут жидкими, и трубочки размокнут.

Сливки для трубочек: *1 стакан густых сливок хорошо взбить с 4 кусочками толченого сахара и соком 1 лимона. Положить на сито. Начинить трубочки.*

Трубочки масляные

4 столовые ложки растопленного масла растереть добела, добавить 6 кусочков толченого сахара, 5 штук толченого горького миндаля, 4 яйца, ½ стакана муки, перемешать, ввести 8 ложек молока, снова перемешать. Выпекать в форме. Получается 25 или 28 трубочек.

Трубочки с корицей

¾ стакана сливок перемешать с 1 яйцом, ⅛ фунта сахара, граммом молотой корицы, ¼ цедры лимона, ¾ стакана муки, перемешать. Выпекать, как указано выше.

Облатки сливочные

Облатки готовятся, как и трубочки. Просто их не нужно сворачивать.

Стакан молока и 1 яйцо, 1 стакан муки перемешать, добавить 1 столовую ложку сахара, немного соли, перемешивать в течение четверти часа. Выпекать, как и трубочки.

2 столовые ложки толченого сахара перемешать с небольшим количеством корицы, стаканом сладкого толченого миндаля с добавлением нескольких штук горького. Посыпать этой смесью облатку, накрыть второй, снова положить в форму, прогреть 2 минуты. Такие облатки подаются к чаю.

Розочки

4 желтка растереть добела, 2 белка взбить с добавлением сахара, добавить муки и замесить тесто. Скалкой тонко раскатать тесто. Краем стакана вырезать кружочки. 4 кружочка смазать яйцом, наложить друг на друга, придавить центр пальцем, в четырех местах надрезать. В маленькой кастрюле раскалить масло, обжарить розочки в масле до румяного состояния, слегка потряхивая кастрюлю.

Розочки выложить на сито, чтобы стекло лишнее масло. Кто хочет, может положить в центр розочки варенье.

ТРУБОЧКАЛАР, ОБЛАТКАЛАР

Трубочка коймак кебек булырга тиеш. Трубочканы формадан алгач иләккә салып суынмастан әүвәл трубка итеп төрергә кирәк. Әгәр суынып китсә төргән вакытта сынучан була. Төргәч табакка салып җылы җиргә куярга кирәк.
Өстәлгә куяр алдыннан трубочканың эченә варенье яки күперткән каймак тутырылыр. Каймак күпереп җитмичә трубка эченә тутырылса, трубкадан агып юеш кебек булып тора, шуның өчен яхшы күперткән булуына дикъкать итәргә кирәк.

Трубочка эченә каймак: *Бер стакан куе сөт өстенә 4 кисәк шикәр, бер лимон суы салып күпертеп иләккә салагач, иләктән кашык белән алып трубочка эченә тутырырга кирәк.*

Майлы трубочкалар

4 кашык эреткән майны ак булганга кадәр изгәч, 6 кисәк төйгән шикәр, 5 бөртек төйгән ачы миндаль сибеп 4 йомырка, ½ стакан он салгач болгатып 8 кашык сөт салып катыштыргач формада пешерергә кирәк. Шулардан 25 яки 28 трубочка чыгар.

Дарчинлы трубочка

¾ стакан сөт өстенә бер йомырка, очмуха кадак шикәр, бер мескаль төйгән корица, ¼ уган лимон кабыгы, ¾ стаканга якын он салып катыштыргач, формага салып югарыда күрсәтелгәнчә пешерергә кирәк.

Сөт өсте облаткасы

Облаткалар да трубочкалар формасында, трубочкалар кебек пешереләдер. Ялгыз облаткаларны формадан алгач трубочкалар кебек төрергә генә кирәкми.

Бер йомыркага бер стакан сөт, бер стакан он, бер кашык шикәр, бераз тоз салып чирек сәгать бутап трубочкалар кебек формага салып пешерергә кирәк.

2 кашык төйгән шикәргә бераз корица, бер стакан тәмле, 6 бөртек ачы төйгән миндаль катыштырып хәзерләгәч облатка өстенә сибеп икенче белән каплагач яңадан формага 2 минут салып тоткач облатка хәзер булыр. Бу облаткалар чәйгә яки каһвәгә бирелер.

Розочкалар

4 йомырка сарысын агарганга кадәр күпертеп, ике йомырка агын бераз шикәр белән кушып салып камыр ясагач, скалка белән ярты сәгать кыйнап юка итеп җәйгәч, юка стакан белән кисеп дүрт камырны бер-бере өстенә араларын йомырка сылап сылаганнан соң уртасын бармак белән басып дүрт җиреннән азрак кисеп җибәрергә кирәк.

Кечерәк кәстрүлгә май кыздыргач розочкаларны шунда салып кәстрүлне селкеп кызарганга кадәр пешерергә кирәк. Пешеп чыккач иләккә салып суытылыр һәм дә уртасына теләгән кеше бераз варенье салып бизәкләр.

ТОРТЫ

Примечание: *1) если торт выпекается в форме, то форму нужно смазать маслом и посыпать толчеными сухарями; 2) если выпекается в бумажной форме, то смазать маслом без соли и посыпать толчеными сухарями; 3) миндаль нужно залить горячей водой, очистить и только после этого растолочь; 4) печь должна быть не слишком большой и хорошо раскаленной; 5) чтобы украсить торт, сверху нужно выложить фрукты и красиво нарезанные кусочки теста; 6) когда вынимаем торт из формы, его нужно выложить на сито, потому что иначе поверхность испортится; 7) торт нужно украшать, после того как вынули из формы и выложили на тарелку; 8) для торта на 6 человек нужно вырезать пол-листа бумаги шириной в 4 пальца; 9) торты, способы приготовления которых указаны ниже, рассчитаны на 18 человек.*

Глазурь для тортов

Глазурь апельсиновая и лимонная

Для торта на 6 человек нужно четверть сахара, ¾ столовой ложки сока апельсина, лимонная кислота с полгорошины, все перемешать и поставить на огонь. Прогреть до загустения, постоянно помешивая. Смазать глазурью торт и выставить на холод для остывания. Перед подачей на стол сверху торт украсить вареньем и фруктами.

Глазурь лимонная готовится таким же способом.

Глазурь кофейная

¼ фунта сахара перемешать с лимонной кислотой с полгорошины, ¾ ложки кофе, ¾ ложек мадеры.

Глазурь шафранная

3–4 капли шафрана смешать с небольшим количеством молотой ванили, лимонной кислоты, ¼ фунта сахара, столовой ложки рома.

Глазурь с ромом

¼ фунта сахара перемешать со столовой ложкой рома, соком ½ лимона, 3–4 каплями рейнского уксуса. Смазать этой глазурью торт.

Глазурь белая

¼ фунта толченого сахара смешать с ½ белка, соком ½ лимона, перемешать, пока не побелеет.

ТОРТЛАР

Ихтар: 1) торт формада пешерелсә, форманы майлап өстеннән сохари вагы һәм он сибеп куярга кирәк; 2) кәгазь формада булса, тозсыз май сөртеп, сохари сибеп суыткач кына тортны салырга кирәк; 3) миндальны эссе суга салып кабыгын арчыгач төяргә кирәк; 4) пичнең артык кызу яки суык булмавына дикъкать итәргә кирәк; 5) тортның өстенең бизәкле һәм матур булуы өчен өстенә төрле җилək-җимешләр һәм төрле уюлы камырлар салып пешерергә кирәк; 6) тортны формадан төшергәндә иләккә төшерергә кирәк, чөнки башка нәрсәгә төшергәндә өсте бозыладыр; 7) тортның өстен формадан алгач тәлинкәгә куеп бизәкләргә кирәк; 8) 6 кешелек торт өчен ярты табак кәгазьне түгәрәк итеп 4 бармак киңлегеннән кисеп шуңа читен тегелер; 9) түбәндә күрсәтелгән тортлар һәммәсе унсигез кешегә җитәрлек итеп эшләнгән.

Торт өчен глазурьләр

Апельсин һәм лимон глазуре

6 кешелек тортка чирек кабак шикәр, ¾ аш кашыгы апельсин суы, ярты борчак зурлыгында лимон тузы салып куерганга кадәр утта бутагач, торт өстенә салыныр. Катырыр өчен суыкка куелыр. Өстәлгә куйганда глазурь өстеннән варенье һәм җиләк-җимешләр тезелер.

Лимон глазуре да шул ук рәвештә ясаладыр.

Каһвә глазуре

¼ кадак шикәргә ярты борчак кадәр лимон тузы, өч чирек кашык каһвә, ¾ кашык берәр төрле мадера салып бутарга кирәк.

Зәгъфран глазуре

3–4 тамчы зәгъфранга бераз төйгән ваниль, лимон тузы, ¼ кадак шикәр, бер аш кашыгы ром салып катнаштырырга кирәк.

Ром глазуре

Чирек кадак шикәргә бер кашык ром, ½ лимон суы, 3–4 тамчы рейн серкәсе салып бутаргач тортка салырга кирәк.

Ак глазурь

Чирек кадак бик вак төелгән шикәргә ½ йомырка агы, ½ лимон суы салып, агарганга кадәр бутарга кирәк.

Глазурь шоколадная

Перемешать полстакана сахара, ½ белка, столовую ложку шоколада, сок ¼ лимона.

Глазурь для узоров

½ фунта толченого сахара, ½ белка, несколько капель лимонного сока перемешать до белого состояния. Белую бумагу свернуть трубочкой и наполнить глазурью. Через небольшое отверстие сделать узоры на поверхности торта. На свободные места выложить кусочки фруктов.

Кремы для тортов

Миндальная масса

1,5 фунта сладкого миндаля и ¼ фунта горького растолочь, смешать с 7 взбитыми белками, фунтом толченого сахара, поставить на огонь и довести до кипения, постоянно помешивая. Снять с огня, остудить, выложить в бумажную форму и поставить в печь, чтобы обсушить. Затем откинуть на сито, смазать снизу белком. Использовать для приготовления бисквитных и шоколадных тортов. Шоколадный торт выложить на тарелку, сверху выложить миндальную массу. Шоколадный торт смазать вареньем, затем выложить слой миндальной массы, сверху положить бисквитный корж. Украсить глазурью и фруктами.

Масса из мака

2 фунта сырого мака несколько раз обдать кипятком, откинуть на сито. Положить мак в посуду, добавить ½ фунта сладкого миндаля, 20 штук горького, фунт толченого сахара, все смешать и поставить на огонь, варить до размягчения. Остудить и выложить на бисквитный торт.

Масса яблочная

3 яблока сварить и пропустить через сито. В пюре добавить ¼ стакана сахара, варить до загустения, снять с огня и остудить. Использовать для прослойки тортов.

Взбитые сливки для тортов

¼ стакана густых сливок хорошо взбить, добавить ½ столовой ложки сахара, немного ванили. Выложить на торт.

Шоколад глазуре

Ярты стакан шикәргә ½ йомырка агы, бер кашык шоколад, ¼ лимон суы салыныр.

Үрнәкләр өчен глазурь

½ кадак вак шикәргә ½ йомырка агы, берничә тамчы лимон суы салып, агарып куерганга кадәр изгәч ак кәгазьне трубка итеп төреп эченә глазурьне тутырылыр. Трубканың очын азрак глазурь агарлык итеп өзеп торт өстен үрнәкләргә кирәк. Тортның үрнәксез җирләренә төрле җиләк-җимешләр ябыштырылыр.

Торт эченә һәм өстенә ягыла торган кремлар

Торт өчен миндальләр

Бер кадак ярым тәмле, ¼ кадак ачы миндальне төеп, күперткән 7 йомырка агы, бер кадак шикәр вагы салгач, кәстрүлгә салып плитә өстенә куеп кайнаганга кадәр болгатып торырга кирәк. Кайнагач алып суытып кәгазь формага салып кипкәнгә кадәр пич эчендә тотарга кирәк. Аннан соң алып иләккә салгач, астына йомырка агы сөртеп кәгазен куптаргач, түбәндә күрсәтеләчәк бисквит һәм шоколад тортлары өстенә куелыр. Шоколад тортын тәлинкәгә салгач өстенә куе варенье сөртеп югарыдагы миндальне салгач аның өстеннән бисквит торты куеп, өстеннән глазурь һәм җиләк-җимеш белән зиннәтләргә кирәк.

Торт өчен мәк

2 кадак пешмәгән мәккә берничә тапкыр эссе су салып иләктән сөзгәч, табакка салып ½ кадак тәмле, 20 бөртек ачы миндаль, бер кадак шикәр салып кайнаткач, суытып бисквит торты өстенә куелыр.

Торт өчен алма

Өч алманы пешереп иләк аркылы изгәч, ¼ стакан шикәр катнаштырып куерганга кадәр кайнатып суытырга һәм торт өстенә һәм эченә салыр өчен куертырга кирәк.

Торт өчен күперткән сөт өсте

¼ стакан яхшы һәм куе өот өстен күпертеп, ½ кашык шикәр, бераз ваниль салып өстенә сибәргә кирәк.

Торт миндальный

Фунт сладкого миндаля растолочь, добавить немного воды и выложить в каменную посуду. Добавить к миндалю фунт толченого сахара, 18 граммов свежего несоленого масла, сок 1 лимона, столовую ложку муки, 13 желтков по одному, хорошо перемешать. Выложить в форму больше половины массы, сверху положить смородиновое или барбарисовое варенье без сиропа. Из оставшегося теста сделать полоски и выложить на поверхность торта в виде решетки. Посыпать сахаром и поставить в духовую печь. Решетку можно украсить и белой глазурью.

Торт сливочный

3 стакана густых сливок хорошо взбить. 6 желтков растереть добела с 21 граммом сахара. Соединить массу со сливками, добавить немного кардамона, ванили, 6 взбитых белков, 1/8 фунта муки, все перемешать. Выложить массу в форму, смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями, и поставить в печь. Этого торта достаточно для 6 человек.

Торт бисквитный

12 желтков растереть добела со стаканом сахара, добавить сок 2 лимонов, ¾ стакана крахмала, ½ стакана муки, перемешать. Ввести 12 взбитых белков, осторожно перемешать. Бумажные или металлические формы выложить бумагой либо смазать маслом. Выложить бисквитную массу и поставить в печь.

Торт песочный (Sand-Torte)

¾ фунта свежего несоленого масла растереть добела, смешать с 8 желтками, ¾ фунта сахара, ¾ фунта муки, соком лимона, рюмкой рома. Ввести 8 взбитых белков, осторожно перемешать. Выложить в смазанную маслом форму и поставить в печь.

Торт из ржаного хлеба

30 желтков растереть с фунтом толченого сахара, 3 чайными ложками корицы, 4 чайными ложками бадьяна, 50 штуками молотой гвоздики. Добавить три четверти стакана ржаных сухарей, толченых и просеянных, чуть меньше половины стакана крупчатки, хорошо перемешать и месить в одну сторону около часа. Затем ввести 30 взбитых белков, перемешать и выложить массу в форму, поставить в печь.

Как испечется, украсить одним из указанных выше способов.

Миндаль торты

Бер кадак чистартылган төче миндальне вак итеп төеп, аз-аз су арттырып таш савытка салырга кирәк. Соңрак бер кадак вак шикәр, 18 мескаль яңа гына ясалган тозсыз май, ярты лимон суы, бер кашык он, 13 йомырканың сарысын берәм-берәм салып һәммәсен бергә бик яхшылап катыштырырга кирәк. Боларның ярты-сыннан артыграгын формага салып, өстен барбарис яки карлыган вареньесының сыегын катыштырмый бизәкләргә кирәк. Калган камырдан тортның әйләнәсен һәм өстен шакмаклап бизәп, өстенә эрерәк шикәр вагы сибеп пичкә куеп пешерелер. Шакмаклы бизәкләрне ак глазурь белән дә капларга ярый.

Каймактан торт

3 стакан куе каймакны бик яхшылап күпертеп, 21 мескаль шикәрне 6 йомырка сарысы белән катыштырып агарганга кадәр болгатырга кирәк. Соңрак боларны бергә кушып, бераз кардамон һәм ваниль сибеп, 6 кабарткан йомырка агына очмуха кадактан артыграк он арттырып, май сөртелгән вә сохари сибелгән формага салып пичкә куеп пешерергә кирәк. Бу торт 6 кешегә җитәрлектер.

Бисквит торты

12 йомырка сарысын бер стакан шикәр салып тәмам агарганчы кабартып, ике лимон суы, ¾ стакан крахмал һәм ½ стакан бодай оннары сибеп, һәммәсен яхшылап катыштырып, 12 кабартылган йомырка агы кушып, кәгазь яки тимердән ясалган формаларның асларына кәгазь салып яки майлап, югарыдагы нәрсәләрне шунда аударырга һәм пичкә куярга кирәк.

Төче камырдан торт (Sand-Torte)

¾ кадак яңа гына ясалган тозсыз майны тәмам агарганчы эретеп, 8 йомырка сарысын һәм ¾ кадак вак шикәрне бергә катыштырып, ¾ кадак он сибеп, лимон суы салып, бер рюмка ром һәм 8 күпертелгән йомырка агын кушып һәммәсен бергә май сөртелгән формага салып пичкә куеп пешерергә кирәк. Соңрак өстен бизәкләнер.

Кара икмәктән торт

30 йомырка сарысын бер кадак шикәр вагы, өч чәй кашыгы корица, 4 чәй кашыгы бадьян, 50 бөртек төйгән канәфер салып бик яхшы изгәч, өч чирек стакан төеп иләнгән кара икмәк сохарисе, ярты стаканнан азрак крупчатка оны салып барысын бер җирдә вә бер якка гына бер сәгать чамасы изәргә кирәк. Аннан соң 30 күперткән йомырка агы катныштырып формага салгач, пичкә куярга кирәк.

Пешеп чыккач өстенә югарыдагы бизәкләрдән берсен ясарга кирәк.

Торт шоколадный

В фарфоровую пиалу положить 24 желтка и растереть их добела с ¾ фунта сахара, добавить фунт толченого миндаля, фунт тертого шоколада, 3 чайные ложки молотой корицы, 12 взбитых белков, осторожно перемешать и выложить в форму, поставить в печь. Как испечется, украсить торт.

Торт лимонный

6 лимонов отварить в воде до мягкости и выложить на салфетки для остывания.

У лимонов удалить косточки, размять, добавить 4 стакана сахара, 36 желтков по одному и растереть добела. Затем пропустить массу через сито, ввести 36 взбитых белков, перемешать. Выложить массу в две бумажные формы и поставить в печь.

Как остынет, собрать торт: корж смазать вареньем или мармеладом, накрыть вторым коржом, украсить глазурью и разными фруктами.

Торт с грецким орехом

Фунт грецких орехов очистить от скорлупы, измельчить и положить в металлическую посуду. Добавить 2 белка, фунт толченого сахара, растереть добела. Затем по одному ввести 18 взбитых желтков, 18 взбитых белков и стакан муки, хорошо перемешать и выложить в две формы. Испечь коржи.

2 столовые ложки миндаля смешать с таким же количеством грецкого ореха, добавить ½ фунта сахара, 3–4 желтка, 1 взбитый белок, хорошо перемешать, поставить на огонь и прогреть, помешивая, до загустения. Снять с огня и остудить. Промазать этой массой один корж, накрыть вторым и украсить торт.

Китайский торт

Столовую ложку сливочного масла взбить добела, добавить 8 яиц, ¼ фунта толченого миндаля, фунт сахара, сок 2 лимонов, грамм корицы, ½ фунта муки. 12 вареных желтков пропустить через сито и ввести в массу, хорошо перемешать и выложить в 5 бумажных форм, испечь.

Промазать коржи указанным ниже кремом и украсить торт фруктами. 1½ стакана кислой сметаны взбить с 8 желтками добела, добавить ½ стакана сахара, немного корицы, сок 1 лимона, перемешать и поставить на огонь. Прогреть до загустения.

Шоколад торты

Таш кесәгә 24 йомырка сарысын, өч чирек кадак шикәр вагы салып агарганга кадәр изгәч, бер кадак төйгән миндаль белән аралаштырып, бер кадак уган шоколад, 3 чәй кашыгы корица, 12 күперткән йомырка агын акыртын гына бутаганнан соң формага салып пешергәч өстен зиннәтләргә кирәк.

Лимон торты

Алты лимонны суда бик йомшаганга кадәр пешергәч, берничә катлы тастымалга төреп куелыр.

Суынгач эченнән орлыкларын алып зуррак таш кәсәдә изеп 4 стакан шикәр, 36 йомырка сарысын берәр-берәр салып күпертеп тәмам агарганга кадәр бутарга кирәк. Аннан соң иләк аркылы сөзеп, 36 күперткән йомырка агы катнаштыргач ике кәгазь формага бушатып пичкә куелыр.

Суынгач формасын алып берсенең өстен варенье яки мармелад сылап өстеннән икенче торт белән каплап өстен глазурь һәм төрле җиләк-җимеш белән зиннәтләп өстәлгә куелыр.

Әстерхан чикләвеге торты

Бер кадак әстерхан чикләвеген кабыкларыннан аергач, төеп тимер савытка салып 2 йомырка агы, бер кадак шикәр вагы салып агарганга кадәр бутагач, 18 йомырка сарысын берәм-берәм күпертеп кушкач, 18 йомырка агын күпертеп бер стакан он да сипкәч, бик яхшы бутап, ике формага салып пичкә куелыр.

2 кашык миндальга шул кадәр үк әстерхан чикләвеге, ½ кадак шикәр салып төйгәч, 3–4 йомырка сарысы һәм бер йомырка агы күпертеп кәстрүлгә салып утта куерганга кадәр бутап, соңрак ут өстеннән алып суытылыр. Суынгач тортлардан берәрсенең өстенә сылап аның өстенә икенчесен каплап, тортның өстен югарыда күрсәтелгәнчә зиннәтләргә кирәк.

Кытай торты

Бер кадак атланмайны ак булганга кадәр изгәч, 8 йомырка, ¼ кадак төйгән миндаль, бер кадак шикәр, 12 пешкән йомырка сарысын иләк аркылы изеп салгач, 2 лимон суы, бер мескаль корица, ½ кадак он салып бутаганнан соң, 5 кәгазь формага салып пешерергә кирәк.

Пешкәч арасына түбәндә күрсәтелгән кремны сөртеп бер-бере өстенә куйгач, өсте җиләк-җимеш белән зиннәтләнер. 1½ стакан ачы каймакны 8 йомырка сарысы белән агарганга кадәр бутагач, ½ стакан шикәр, бераз корица, бер лимон суы салып утка куярга кирәк. Утта кайнап куергач крем хәзер булыр.

ПИРОЖНЫЕ

Пирожные, как и торты, выпекаются в бумажных или металлических формах.

Пирожное английское

¼ фунта несоленого масла взбить добела, добавить ¼ фунта сахара, снова взбивать около часа. Добавить 3 столовые ложки сока лимона, цедру ½ сушеного лимона, немного сладкого миндаля, 3 взбитых белка, ¼ фунта муки, хорошо перемешать. Выложить массу на прямоугольную бумагу в ¼ листа и поставить в печь. После выпекания разрезать острым ножом на 12–14 кусков длиной в 2 вершка и шириной в ¾ вершка.

Пирожное миндальное

¼ фунта миндаля очистить, порубить вместе с 1 белком, добавить ¼ фунта муки, ⅛ фунта сахара, сок ½ лимона, 3 желтка, хорошо вымесить тесто. Раскатать на посыпанной мукой доске, произвольно разрезать на куски, смазать яйцом и поставить в печь.

Пирожное сливочное

¼ фунта холодного сливочного масла порубить, добавить ¼ фунта сахара, 10 штук горького миндаля, ⅝ фунта муки, перемешать, ввести ¼ стакана сливок и замесить тесто.

Раскатать толщиной в нож, произвольно разрезать на кусочки, смазать яйцом, посыпать сахаром и толченым миндалем, поставить в печь.

Пирожное на сметане

2 желтка растереть добела, добавить ½ стакана сметаны, ⅛ фунта сахара, немного лимонного сока, перемешать. Ввести муку, чтобы получилось не слишком крутое тесто, и поставить в холодное место.

Затем добавить ¼ фунта несоленого масла, раскатать, смазать яйцом и поставить в печь. Как испечется, посыпать сахаром и молотой корицей.

ТӨРЛЕ ВАК ПИРОЖНЫЙЛАР

Пирожныйлар да тортлар кебек кәгазь һәм калай формаларга салып пешереләдер.

Английский пирожный

¼ кадак тозсыз майны ак булганга кадәр изгәннән соң ¼ кадак шикәр салып бер сәгать кадәр изәргә кирәк. Аннан соң 3 кашык лимон суы, ½ киптереп төйгән лимон кабыгы, бераз тәмле миндаль, 3 күперткән йомырка агы салып, ¼ кадак он сипкәч, ¼ табак кәгазьдән ясаган дүрт почмаклы формага салып пичкә куелыр. Пешеп чыккач бик үткен пычак белән озынлыгын 2 карыш, киңлеген ¾ карыш итеп 12–14 кисәккә бүлгәләргә кирәк.

Миндаль пирожные

¼ кадак миндальне әрчеп бер йомырка агы белән чапкач, ¼ кадак он, ⅛ кадак шикәр, ½ лимон суы, 3 йомырка сарысын бик озак бутагач, он сибеп җәеп теләгәнчә кискәннән соң йомырка сөртеп пичкә куелыр.

Каймаклы пирожный

¼ кадак юган салкын майны вак итеп чапкач, ¼ кадак шикәр, 10 бөртек ачы миндаль, ⅝ кадак он салып бутагач, ¼ стакан сөт өсте салып камыр басарга кирәк.

Аннан соң пычак калынлыгы итеп җәйгәч төрлечә фасонлы итеп кисеп йомырка сөрткәч, өстенә шикәр вагы һәм миндаль вагы сибеп пичкә куелыр.

Каймак белән ясалган пирожный

2 йомырка сарысын ак булганга кадәр изгәч, ½ стакан каймак, ⅛ кадак шикәр, бераз лимон суы салып бутагач бик куермаслык итеп он сибеп салкын җиргә куярга кирәк.

Аннан соң ¼ кадак тозсыз май салып җәйгәч, төрлечә итеп кисеп йомырка сөртеп пичкә куелыр. Пешкәч өстенә шикәр һәм корица төеп сибәргә кирәк.

Пирожное на сметане (второй способ)

3 столовые ложки сливочного масла взбить добела, добавить 1 желток, 6 столовых ложек сметаны, 4 куска толченого сахара, 1½ стакана муки, замесить тесто и поставить в холодное место. Затем раскатать толщиной в нож, выложить в форму, смазать маслом и разрезать на продольные куски. 1 желток смешать с 1 столовой ложкой сметаны, выложить массу на тесто. Посыпать толченым миндалем и поставить в печь.

Пирожное с маком

Замесить тесто, как указано в предыдущем рецепте, раскатать тонкий пласт и вырезать кружочки краем стакана. Затем смазать кружочки массой, указанной ниже. ½ стакана мака залить горячей водой и оставить на час. Затем мак процедить, добавить ½ фунта толченого сахара, немного корицы, 2 яйца, перемешать. Выложить эту массу на пирожные и поставить в печь.

Пирожные-трубочки

½ фунта масла, ¼ фунта муки, 2 яйца, столовую ложку дрожжей, 2 столовые ложки сметаны смешать, замесить тесто. Раскатать тесто в тонкий пласт, разрезать на довольно большие квадраты, положить варенье или мармелад и сложить пирожные. Выложить их на смазанную маслом форму, через некоторое время смазать яйцом и поставить в печь.

Пирожное шоколадное

¼ фунта сахара и 4 желтка растереть добела, добавить ⅛ фунта толченого миндаля, полплитки тертого шоколада, ⅛ фунта хорошей муки, 1 взбитый белок, хорошо замесить тесто. Сформировать небольшие лепешки, выложить на вощеную форму и поставить в печь.

Как испечется, украсить глазурью и разными фруктами.

Икенче төрле каймак белән ясалган пирожный

3 кашык майны ак булганга кадәр изгәч, бер йомырка сарысы, 6 кашык каймак, 4 кисәк шикәр, 1½ стакан он салып бутагач салкын җиргә куелыр. Камырны пычак калынлыгы кадәр итеп җәеп табага салгач, май сөртеп озынча кисәкләргә кискәләп, бер йомырка сарысын бер кашык каймак катнаштырып өстенә сөрткәч, вак төйгән миндаль сибеп пичкә куярга кирәк.

Мәк белән пирожный

Югарыда күрсәтелгән икенче төрле каймак пирожныйны баскан камыр кебек баскач, юка итеп җәеп стакан белән кискәннән соң өстенә түбәндә күрсәтелгән мәк массасы (әйберләре) сөртелер: ½ стакан мәкне кайнар суга салып бер сәгать тоткаННан соң, тастымал аркылы сөзеп, ½ кадак төйгән шикәр, бераз корица, 2 йомырка салып бутагач пирожный өстенә сөртеп пичкә куярга кирәк.

Трубочка пирожные

½ кадак майга ¼ кадак он, 2 йомырка, бер кашык чүпрә, 2 кашык каймак салып бутагач, юка итеп җәеп дүрт почмаклы зур гына кисәкләргә бүлгәләгәннән соң, эченә варенье яки мармеладның һәрберсен бөкләп майлаган табага салгач, бераз вакыттан өстенә йомырка сөртеп пичкә куярга кирәк.

Шоколад пирожные

¼ кадак төйгән шикәргә 4 йомырка сарысы салып ак булганга кадәр бутагач, ⅛ кадак төйгән миндаль, ярты плиткә төйгән шоколад, ⅛ кадак яхшы он, бер күперткән йомырка агы салып бутагач кабартма кебек эшләп балавыз сөрткән табага салып пичкә куелыр.

Пичтән алгач өстен төрле глазурь һәм җиләк-җимеш белән бизәкләргә кирәк.

Пирожное берлинское

½ фунта сливочного масла, 4 яйца, 2 желтка растереть добела, добавить ¾ фунта толченого сахара, сок ¾ лимона, грамм корицы, $^2/_3$ фунта муки, вымесить тесто. Сформировать из теста кольца, посыпать их мукой и выложить в форму, поставить в печь.

Пирожное из взбитых белков

¾ стакана толченого сахара смешать с 6 желтками, растереть добела. 6 белков взбить и ввести в желтковую массу, Добавить ¾ стакана крахмала, осторожно перемешать и выложить небольшими порциями размером с гусиное яйцо в форму, выстланную бумагой. Поставить в печь. Вытащить пирожные, как только они начнут отделяться от бумаги. Остудить, разрезать вдоль пополам. ½ стакана густых сливок, ¾ чайной ложки ванили, ¼ стакана толченого сахара смешать и взбить. Промазать этой массой нижнюю половину пирожных, накрыть верхней половиной, посыпать сахаром и подать к чаю.

Бисквиты с ванилью

¾ фунта сахара растолочь с кусочком ванили, добавить 7 желтков и растереть добела. Добавить 7 взбитых белков, ½ стакана крахмала, осторожно перемешать, выложить в бумажную форму и поставить в печь.

Как испечется, украсить поверхность глазурью, как и другие пирожные, и разрезать на 12–14 кусочков.

Бисквиты шоколадные

6 желтков растереть с ½ стакана толченого сахара, добавить ⅛ фунта тертого шоколада, ¼ стакана муки, 6 взбитых белков, перемешать и выложить в форму, поставить в печь. Как испечется, украсить поверхность какой-нибудь глазурью.

Безе со взбитыми сливками

5 белков взбить в пену, осторожно ввести ½ фунта сахара, разделить массу на две части и выложить в бумажную форму толщиной в полпальца, поставить в печь.

¼ бутылки сливок взбить вместе с ⅛ фунта сахара и небольшим количеством ванили. Смазать этой массой один корж, накрыть вторым, острым ножом разрезать на 12–14 кусков и подать на стол.

Берлин пирожные

¼ кадак атланмайга 4 йомырка, 2 йомырка сарысы салып ак булганга кадәр изгәч, ¾ кадак шикәр вагы, ¾ лимон суы, бер мескаль корица, $^{2}/_{3}$ кадак он салып бутагач, алка кебек итеп ясап он сипкәч, табага салып пичкә куярга кирәк.

Күперткән йомырка агыннан пирожный

¾ стакан шикәр вагын таш табакка салгач, 6 йомырка сарысы салып куерганга һәм агарганга кадәр бутагач, 6 йомырка агы күпертеп, ¾ стакан крахмал белән табага салып бутаганнан соң, юка кәгазь җәйгән табага каз йомыркасы зурлыгы итеп пирожныйлар ясап пичкә куярга кирәк. Пирожныйлар кәгазьдән куба башлагач пичтән алып суытканнан соң үткен пычак белән озын буйга уртасыннан кискәч, ½ стакан куе сөт өстенә, ¾ чәй кашыгы ваниль, ¼ стакан төйгән шикәр салып күпертеп кискән пирожныйның ярты сына сөрткәч, икенче ярты сы белән өстеннән каплап, өстенә шикәр вагы сибеп чәй янына бирелер.

Ванильле бисквит

¾ кадак шикәрне бер кисәк ваниль белән төйгәч, 7 йомырка сарысы салып ак булганга кадәр бутаганнан соң, 7 күперткән йомырка агы салып, ½ стакан крахмал сипкәч, кәгазь формага салып пичкә куелыр.

Пешкәч өстен башка пирожныйлар кебек глазурь белән бизәкләп 12–14 кисәккә бүлгәләргә кирәк.

Шоколад бисквиты

6 йомырка сарысы белән төйгән ½ стакан шикәрне катнаштыргач, ⅛ кадак шоколад, ¼ стакан он салып бутаганнан соң 6 күперткән йомырка агы белән катнаштырып формага салып пичкә куярга тиеш. Пичтән алгач өстенә берәр төрле глазурь куелыр.

Күперткән сөт өсте белән безе

5 йомырка агын күперткәч, ½ кадак шикәр салып бутаганнан соң икегә бүлеп, 2 чирегешәр табак кәгазьгә, ½ бармак калынлыгы итеп сөртеп пичкә куярга кирәк.

¼ бутылка сөт өстен, 1/8 кадак шикәр, бераз ваниль салып күперткәч, безенең өстенә сылап икенчесе белән каплап, үткен пычак белән 12–14 кисәккә бүлгәләп өстәлгә бирелер.

Мазурик рассыпчатый

½ фунта масла взбить добела. 8 белков взбить с ½ фунта сахара, соединить с маслом, добавить ½ фунта муки, перемешать и месить примерно час. Выложить тесто в посыпанную мукой форму, поставить в печь. Как зарумянится, вытащить. После остывания полить мазурик глазурью.

Мазурик очень вкусный

½ фунта масла взбить добела, добавить ½ фунта сахара, 6 желтков, ¼ чашки сладкого толченого миндаля, 6 взбитых белков, ½ фунта муки, перемешать и выложить в смазанную маслом бумажную форму. Поставить в печь.

Мазурик швейцарский

½ фунта растопленного масла взбить добела, добавить ½ фунта сахара, 6 желтков, сок ½ лимона, 1/8 фунта крахмала, 1/8 фунта крупчатки, 6 взбитых белков, перемешать, выложить в бумажную форму и поставить в печь.

Как испечется, украсить поверхность глазурью, как и другие пирожные.

Мазурик лимонный украинский

1 лимон очистить, выжать сок, а кожуру отварить в воде до мягкости и протереть через терку.

Соединить лимонный сок, пюре из кожуры, 2/3 стакана сахара, 6 желтков, перемешать и месить около часа. Ввести 6 взбитых белков, 3/8 стакана крахмала. Выложить массу в продолговатую форму и поставить в печь.

Мазурик из апельсина

Апельсиновый мазурик готовится так же, как и лимонный, описанный выше.

Уалүчан мазурик

½ кадак майны ак булганга кадәр изгәч, сигез йомырка агы белән ½ кадак шикәрне икенче савытта ак булганга кадәр бутаганнан соң май берлән катнаштырып, ½ кадак он сибеп бер сәгать бутагач, он сибелгән табага салып, пичкә куеп өсте кызарганга кадәр тотарга кирәк. Суынгач өстенә глазурь куелыр.

Бик тәмле мазурик

½ кадак майны агарганга кадәр изгәч, ½ кадак шикәр, 6 йомырка сарысы, ¼ чынаяк ачы, ¼ чынаяк тәмле төйгән миндаль, 6 күперткән йомырка агы, ½ кадак он салып бутагач, май сөрткән кәгазь формага салып пичкә куярга кирәк.

Швейцарский мазурик

½ кадак кыздырган майны ак булганга кадәр изгәч, ½ кадак шикәр, 6 йомырка сарысы, ½ лимон суы, ⅛ кадак крахмал, ⅛ кадак крупчатка, 6 йомырка агы күпертеп салынганнан соң һәммәсен бергә бутап катнаштыргач, ½ табак кәгазьдән ясаган формага салып пичкә куярга кирәк.

Пешкәч өстен башкалар кебек глазурь белән бизәкләнер.

Лимон мазуригы

Бер лимонның кабыгын арчыгач суга салып йомшак булганга кадәр пешереп кабыгын угыч белән уырга кирәк.

Лимонның төшләрен алып суын тастымал аркылы сөзгәч, уган кабыкны, лимон суын, $^{2}/_{3}$ стакан шикәр, 6 йомырка сарысы салып бер сәгатькә якын бутаганнан соң 6 күперткән йомырка агы, $^{3}/_{8}$ стакан крахмал катнаштырып озынча формага салгач пичкә куярга кирәк.

Апельсин мазуригы

Апельсин мазуригы да югарыда күрсәтелгән лимон мазуригы кебек пешерелер.

ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА (ХВОРОСТ)

Все виды хвороста готовятся одинаково. Лучше всего использовать смесь топленого масла и гусиного жира. Для остывания нужно положить в сито, чтобы стекал лишний жир.

Хворост простой

2 яйца, ¼ стакана воды, ½ столовой ложки рома, ¼ стакана сахара, 2½ стакана муки перемешать и замесить крутое тесто. Раскатать в тонкий пласт и разрезать на продолговатые кусочки. В каждом куске сделать разрез посередине, вывернуть один конец через этот разрез.

Обжарить в раскаленном масле.

Хворост (второй способ)

Приготовить тесто, как указано выше, и раскатать в тонкий пласт. Разрезать на средние кусочки, положить посередине варенье и свернуть, как пирожки. Обжарить в раскаленном масле.

Хворост (третий способ)

Смешать стакан муки, 2 столовые ложки толченого сахара, немного корицы, стакан молока, 4 желтка, 4 взбитых белка, перемешать. Обжарить в раскаленном масле небольшими порциями, выкладывая их ложкой.

Как остынет, посыпать сахарной пудрой.

Хворост (четвертый способ)

6 желтков растереть с толченым сахаром добела, добавить немного муки, перемешать. Обжарить в раскаленном масле небольшими порциями, выкладывая их ложкой, как указано выше.

БӘЙРӘМ АШЛАРЫ (ЧӘЛПӘКЛӘР)

Бәйрәм ашлары чәлпәкләр һәммәсе бертөрле пешереләдер. Бәйрәм ашын сары май белән каз маен да катыштырып пешергән артык. Пешкәч суынганга кадәр иләккә салып торырга кирәк.

Гади чәлпәк

2 йомыркага ¼ стакан су, ½ кашык ром, ¼ стакан шикәр, 2½ стакан он салып каты гына итеп камыр баскач, юка итеп җәеп озынча итеп кискәч, тагы уртасыннан кисеп бер очын әйләндереп чыгарырга кирәк.

Бу рәвешчә яки башка төрле итеп эшләгәч кыздырган майга салып пешерелер.

Икенче төрле бәйрәм ашы

Югарыда күрсәтелгәнчә камыр басып юка итеп җәйгәч, уртача итеп кисеп, эченә варенье салып, сумсалар эшләп кызган майда кызарганга кадәр пешерелер.

Өченче төрле бәйрәм ашы

Бер стакан онга, ике кашык төйгән шикәр, бераз корица, бер стакан сөт салгач, 4 йомырка сарысы, 4 күперткән йомырка агы бутап камырны кашык белән алып кайнап торган майга тамызып пешерелер.

Суынгач өстенә шикәр вагы яки порошок сибәргә кирәк.

Дүртенче төрле бәйрәм ашы

6 йомырка сарысына төйгән шикәр салып ак булганга кадәр изгәч, бераз он салып бутап югарыда күрсәтелгәнчә кызган майга кашык белән салып пешерелер.

ОЛАДЬИ, БЛИНЫ

Тесто для оладий по густоте должно быть как сметана. Когда оно поднимется, не размешивая, выкладывать ложкой на раскаленную с маслом сковороду и обжаривать с двух сторон.

Оладьи на дрожжах

2 стакана теплого молока смешать с 4 стаканами муки и 2–3 граммами сухих дрожжей, поставить в теплое место, чтобы подошло. Как тесто поднимется, перемешать деревянной ложкой, добавить ¾ чайной ложки соли, столовую ложку растопленного масла, 2–3 яйца (можно предварительно взбить), хорошо перемешать и снова поставить в теплое место. Как подойдет, не размешивая выкладывать ложкой на раскаленную с маслом сковороду и обжаривать.

Из такого количества продуктов получается 24 штуки. Оладьи подать с сахаром или вареньем.

Оладьи на дрожжах с яблоками

Приготовить тесто, как указано выше, перед жаркой в тесто добавить 3 яблока, предварительно очистив и нарезав на маленькие кусочки. Готовить так же, как и простые оладьи.

Оладьи на миндальном молоке

В 2 стакана миндального молока добавить 4 стакана муки, 3–4 грамма сухих дрожжей, столовую ложку соли, столовую ложку толченого сахара, хорошо перемешать, поставить в теплое место. Как подойдет, не размешивая, выкладывать ложкой на раскаленную с маслом сковороду и обжаривать.

Оладьи из манки или пшена

Приготовить манную кашу из 1 бутылки молока и 1½ стакана манки, немного остудить. Затем добавить в кашу немного соли, 6 желтков, ½ столовой ложки белых свежих дрожжей, 6 взбитых белков, хорошо перемешать и поставить в теплое место на 1,5 часа. Как тесто поднимется, готовить, как и обычные оладьи.

Оладьи морковные

5 больших морковок очистить и натереть на терке. К моркови добавить 2 яйца, муку и довести до консистенции сметаны. Обжарить на раскаленном масле, как обычно. Оладьи из сырого картофеля готовят так же, как и морковные.

ЧҮПРӘЛЕ КОЙМАК, БЕЛЕННӘР

Коймак камырының куелыгы куе каймак кадәр булырга кирәк. Камыр кабаргач бутамастан әүвәл кашык белән алып кыздырган майлы табага салып пешерергә кирәк. Бер ягы кызаргач икенче ягын әйләндерелер.

Чүпрәле коймак

2 стакан җылы сөткә, 4 стакан он, 2–3 мескаль коры чүпрә салып бутап, җылырак җиргә кабартырга куярга кирәк. Камыр кабаргач агач кашык белән бутап, ¾ чәй кашыгы тоз, бер кашык май, 2–3 бөтен йомырканы шул көе яки күпертеп салып бутагач, яңадан кабартырга куелыр. Кабаргач бутамастан кашык белән алып кыздырган майлы табага салып пешерергә кирәк.

Бу үлчәү белән эшләнгән камырдан 24 коймак буладыр. Коймак янына шикәр вагы яки варенье бирелер.

Алма белән чүпрәле коймак

Югарыда күрсәтелгән кебек коймак камыры хәзерләгәч, пешерер алдыннан камыр эченә пешмәгән 3 алманы әрчеп салып югарыда күрсәтелгәнчә пешерелер.

Миндаль сөтеннән коймак

2 стакан миндаль сөтенә 4 стакан он, 3–4 мескаль коры чүпрә, бер кашык тоз, бер кашык төйгән шикәр салып камыр басып кабарткач, кашык белән болгатмый башка коймаклар кебек пешерелер.

Манный вә башка ярмалар коймагы

Бер бутылка кайнаган сөткә 1½ стакан манный ярма салып бераз пешкәч суытып, бераз тоз, 6 йомырка сарысы, ½ кашык ак һәм яңа чүпрә, 6 күперткән йомырка агы салып бутап, 1½ сәгать тоткач җылы җирдә кабартырга кирәк. Кабаргач башка коймаклар кебек пешерелер.

Кишер коймагы

5 данә зур кишерләрне әрчеп угач, 2 йомырка вә он салып коймак камыры сыеклыгы иткәч, кыздырган майга салып гадәттәгечә пешерергә кирәк. Чи бәрәңге коймагы да кишер коймагы кебек хәзерләнәдер.

Блины обычно жарят на тонкой сковородке. Сковородку вначале следует смазать рубленым говяжьим жиром. Жидкое тесто следует выливать на сковороду понемногу, тогда тесто хорошо растечется и блины будут тонкими. Если в тесте остались комочки, его следует процедить. Как обжарится одна сторона, блин следует осторожно подцепить по краям ножом и перевернуть. Когда переворачиваете, сковороду нужно быстро смазать жиром. Когда обжарится, блин снять со сковороды, снова смазать жиром и налить следующую порцию теста. Нижеприведенные рецепты блинов рассчитаны на 6–8 человек.

Блинчики обыкновенные

2 желтка растереть с ½ чайной ложки соли, ½ чайной ложки сахара, ½ столовой ложки масла. Понемногу добавить 3 стакана молока, затем 2 стакана муки, постоянно помешивая. Перемешать, чтобы не осталось комочков. Добавить 2 взбитых белка. Из данного количества теста получается примерно 20 блинчиков. Подобные блинчики готовят и без молока и яиц. В таком случае вместо молока берется вода. К таким блинчикам подается варенье.

Блинчики с творогом

Приготовить блинчики, как указано выше. Одну сторону блинчика смазать творогом, сложить и обжарить с двух сторон на раскаленном масле. Творог для блинчиков: полфунта творога хорошо отжать, пропустить через сито. Затем в массу добавить 1/8 фунта мягкого сливочного масла, 3 желтка, столовую ложку сахара, хорошо перемешать.

Блинчики с фруктовой массой

Приготовить тесто для блинов, как указано выше, и обжарить блинчики с одной стороны. На обжаренную сторону выложить варенье без сиропа. Можно положить мармелад. Сложить блинчик треугольником и обжарить на сковороде на раскаленном масле. В другой посуде подать толченый сахар.

Такие блинчики можно сложить и в виде трубочек. В таком случае их следует обмакнуть в яйцо, обвалять в толченых сухарях и обжарить.

Беленнәрне гадәттә бик юка табада кыздыралар; табаны белән салмастан әүвәл сыерның чабылган эч мае белән сөртеп алырга кирәк. Камырны сыеграк итеп хәзерләп табага салганда аз-аз гына салырга кирәк, ул вакытта яхшы җәелеп юка булып пешәдер. Камыр ясаганда әгәр камырда төерләр булса, сөзгеч аркылы камырны сөзеп чыгару мәгъкульдер. Беленнең бер ягы кызарып кабара башлагач, акрын гына читләрен пычак белән табадан куптарып икенче ягын әйләндерергә кирәк. Әйләндергәндә табаны тиз генә майлап җибәрергә кирәк. Икенче ягы да кызаргач табадан алып, табаны янә майлап икенче мәртәбә камыр салыныр. Түбәндә күрсәтелгән беленнәр 6–8 кешегә җитәрлек буладыр.

Гадәти беленнәр

Иң әүвәл ике йомырка сарысын ярты чәй кашыгы тоз, ярты чәй кашыгы шикәр вә ярты кашык май белән изеп, аз-азлап өч стакан сөтне кушып бетерергә кирәк. Аннан соң болар эченә 2 стакан онны болгатып торып салырга кирәк. Тәмам аралашып төерләре беткәнгә кадәр болгаткач 2 йомырка агын күпертеп кушарга кирәк. Бу кадәр камырдан егермеләп белен чыгарырга мөмкин. Бу рәвештәге беленнәрне сөтсез вә йомыркасыз да ясыйлар. Ул вакыт сөт урынына су кушылыр. Бу рәвештә хәзерләнгән беленнәргә варенье бирелер.

Эремчекле беленнәр

Югарыда әйтелгәнчә, беленнәрне пешергәч беленнең бер ягына эремчекне сылап бөкләгәч, һәр ике ягын да майда кыздырылып алыныр. Белен өчен эремчекне түбәндә күрсәтелгәнчә хәзерләнер: ярты кадак эремчекне бик яхшы кысып суын чыгаргач, иләк аркылы уарга кирәк. Аннан соң аз гына эри башлаган $^1/_8$ кадак май, 3 йомырка сарысы, бер аш кашыгы шикәр белән аралаштырылыр.

Җиләк-җимешле белән беленнәр

Югарыда күрсәтелгәнчә беленнәрнең бер ягын гына кыздыргач, беленнәрнең кыздырылган ягына һәртөрле җиләк-җимеш вареньесының суын сыгып коры җимешләрен генә сыларга кирәк. Җиләк-җимеш урынына мармелад куярга мөмкин. Аннан соң өч почмаклы итеп бөкләп майлы кызу табага салып кыздырылыр. Икенче бер савытта төйгән шикәр бирелер.

Бу рәвештә ясалган беленнәрне трубочка формасында ясап йомыркага тыгып алып сохарида бер-ике мәртәбә тәгәрәткәч майда кыздырырга да мөмкиндер.

Блины по-английски

Смешать ½ стакана муки, ½ стакана желтков, ½ стакана сливок, чуть больше половины стакана растопленного масла, чуть больше четверти стакана толченого сахара, сок одного лимона. Хорошо перемешать и добавить 1–2 взбитых белка. Такие блины жарят на маленькой сковороде с добавлением небольшого количества масла и только с одной стороны. При снятии блина со сковороды на тарелку каждый блин следует намазать соусом.

Соус: сок 1 лимона, ¼ стакана рома и ¼ стакана сахара хорошо перемешать.

Когда будут обжарены все блины, взбить 4 белка, добавить ½ стакана сахара, смазать этой смесью стопку блинов и поставить в печь на несколько минут. Перед подачей положить сверху 4–5 столовых ложек варенья.

Блины из манной крупы

Приготовить манную кашу из 1 стакана молока, чуть больше ½ стакана манки, ½ столовой ложки масла, остудить. Затем добавить в кашу 2 стакана молока и ¾ стакана муки, для жидкости влить ¾ стакана воды. Ввести 1–2 растертых желтка, посолить и хорошо перемешать. Такие блинчики нужно жарить на маленькой сковороде. На стол подать с толченым сахаром.

Инглиз беленнәре

½ стакан он, ½ стакан йомырка сарылары, ½ стакан каймак, ½ стаканнан бераз артыграк эретелгән май, чирек стаканнан артыграк шикәр вагы вә бер лимонның суын барысын бергә салып бик яхшы болгаткач, бер-ике йомырка агын күпертеп кушарга кирәк. Бу рәвешчә хәзерләнгән беленнәрне кечерәк табаларда аз гына май белән бер ягы гына кызартылыр.

Табадан алып тәлинкәгә салынганда һәрбер беленнең өстенә түбәндәге соус канат белән генә ягылып барылыр: бер лимонның суын чирек стакан ром белән аралаштырып, чирек стакан шикәр кушылыр.

Беленнәрне барысын пешереп бетергәч 4 йомырка агын күпертеп, ярты стакан шикәр белән аралаштырып беленнәр өстенә түгеп, пич эченә куеп берничә минут тоткач өстенә 4–5 кашык варенье салып өстәлгә куелыр.

Манный ярмасыннан беленнәр

Бер стакан сөтне кайнаткач, ярты стаканнан артыграк манный ярмасы сибеп, ½ кашык май кушып ботка пешергәч суытырга кирәк. Аш алдыннан мәзкүр[1] боткага өч чирек стакан онны 2 стакан сөт белән кушып аралаштыргач бераз сыеклатыр өчен чирек стакан чамасы су кушылыр. 1–2 йомырка сарысын изеп бутагач, кирәк кадәр тоз кушып тәмам аралашканга кадәр болгарга кирәк. Бу рәвештә хәзерләнгән белен камырын кечкенә табаларда кыздырырга кирәк. Өстәлгә куйганда аерым бер савытта шикәр вагы бирелер.

[1] Мәзкүр – алда әйткән.

ПЕЧЕНЬЕ, СУХАРИ, КРЕНДЕЛИ, ПРЯНИКИ И ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА К ЧАЮ

Печенье лимонное

4 желтка растереть с ¼ фунта масла добела, добавить ½ стакана толченого сахара, ¾ фунта муки, 4 столовые ложки молока, перемешать. Влить 4 капельки лимонного масла, ввести 4 взбитых белка, 7 чайных ложек франкфуртского порошка[1], замесить тесто. Выложить тесто на смазанную маслом и посыпанную мукой форму и поставить в печь.

Вместо лимонного масла можно использовать ваниль. Вершок ванили размолоть и добавить в тесто.

Печенье к чаю или кофе

¾ фунта муки, ½ фунта несоленого масла, ¼ стакана толченого сахара, 1 яйцо хорошо перемешать и замесить тесто. Завернуть тесто в салфетку и поставить в прохладное место.

Затем тесто раскатать в пласт средней толщины, краем стакана вырезать кружочки и выложить на смазанную маслом форму. Смазать печенье желтком, посыпать толченым сахаром или миндалем, поставить в печь. Подать горячим.

Очень вкусное печенье

3 свежих и крупных яйца разбить в стакан. В другой стакан влить столько же сливок, в третий – всыпать столько же толченого сахара, в четвертый – муку из французской пшеницы[2] вдвое больше сахара. Все вместе хорошо перемешать, добавить ¾ стакана толченого миндаля. Выпекать в форме для трубочек, тоненькой струйкой вливая тесто маленькими порциями. Подать в маленьких тарелках.

Печенье мелкое

4 чашки кокосового порошка, 2 чашки сахара, 5 взбитых белков, 2 столовые ложки муки соединить и хорошо перемешать. Тесто раскатать, нарезать лапшой размером с 10-копеечную серебряную монету. Поставить в печь, подсушить.

---

[1] Пекарский порошок, разрыхлитель.

[2] Французская мука делается из мягких сортов пшеницы.

ПЕЧЕНЬЕ, СОХАРИ, КРЕНДЕЛЬ, ПРӘННЕК ВӘ БАШКА ЧӘЙ АШЛАРЫ

Лимонлы печенье

¼ кадак май белән 4 йомырка сарысын ак булганга кадәр изгәч, ½ стакан төйгән шикәр, ¾ кадак он, 4 аш кашыгы сөт салып бутагач, 4 тамчы лимон мае, 4 күперткән йомырка сарысы, 7 чәй кашыгы франкфурт порошогы[1] салып бутагач, яхшы майлап он сипкән формага салып пичкә куярга кирәк.

Лимон мае урынына бер карыш озынлыгы төйгән ваниль салынса да ярый.

Чәй яки каһвә янына печенье

¾ кадак онга ½ кадак тозсыз май салып бутагач, ¼ стакан төйгән шикәр, бер йомырка салып катыштырып өстәлгә салып бик озак баскач тастымалга төреп салкын җиргә куярга кирәк.

Камыр суынгач өстәлгә салып уртача калынлыкта итеп җәеп стакан белән кискәч, май сөрткән табага салып өстенә йомырка сарысы сөрткәч шикәр вагы яки миндаль вагы сибеп пичкә куелыр. Пичтән алгач эссе көенә бирергә кирәк.

Бик тәмле печенье

3 данә яңа һәм эре йомырканы стаканга ватып салырга кирәк. Икенче стаканга шул микъдарда сөт өсте, өченче стаканга шул ук микъдарда шикәр вагы, дүртенче стаканга шикәрнең ике өлеше кадәр француз бодаеның онын салыныр. ¾ стакан бик вак итеп төелгән миндаль арттырып, һәммәсен бик яхшылап катыштырып, трубочкадагы формага хәзер булган камырны мөмкин кадәр юка итеп ашка тамызып салып пешерелер. Соңрак формадан алып кечерәк тәлинкәгә салып бирелер.

Бик вак печенье

4 чынаяк кокос чикләвеге порошогы, 2 чынаяк шикәр, 5 күперткән йомырка агы, 2 аш кашыгы он салып, боларны бик яхшылап катнаштырылыр. Камырны җәеп ун тиенлек көмеш тәңкә зурлыгында вак токмач турап пешергәч соңыннан киптерелер.

---

[1] Франкфурт порошогы – көпшәкләгеч.

Сухари

Смешать кипяченое молоко или сливки с мукой и дрожжами, сделать опару и поставить в теплое место. Как поднимется, перемешать деревянной ложкой, добавить 6 яиц, чайную ложку соли, ¾ стакана толченого сахара, масло (если тесто на сливках – 1/8 стакана масла, если на молоке – ¾ стакана), месить тесто, пока не начнет отделяться от рук. Снова поставить в теплое место. Как подойдет, сформировать из теста небольшие лепешки размером с гусиное яйцо, положить на смазанную маслом форму и оставить на некоторое время, чтобы лепешки поднялись.

Как поднимутся, смазать лепешки желтком и поставить в печь. Через ¼ часа вытащить лепешки и остудить. Затем нарезать тонкими ломтиками, снова поставить в печь и подсушить. Если кто хочет сухари с сахаром, то можно посыпать толченым сахаром.

По желанию можно смазать сухари белой или шоколадной глазурью и снова поставить в печь на несколько минут.

Сухари на взбитых белках

2 стакана кипяченых сливок, ¾ стакана дрожжей и ¼ стакана муки смешать и поставить в теплое место. Затем добавить в опару чайную ложку соли, стакан масла, 15 желтков, ¾ стакана сахара, 8 взбитых белков, хорошо перемешать и месить тесто, пока не начнет отлипать от рук. Выпекать, как указано выше.

Сухари на желтках

1½ стакана теплого молока, ¼ стакана муки, ½ стакана дрожжей смешать и поставить в теплое место. Затем добавить в опару 1½ стакана желтков, ½ стакана толченого сахара, ¾ стакана растопленного масла, муки и замесить тесто. Выпекать, как и другие сухари.

Сухари, которые долго не черствеют

2 стакана муки перемешать с 10 взбитыми белками и дрожжами, поставить в теплое место. Затем добавить 4 стакана муки, 1½ стакана растопленного масла, замесить тесто и дать подойти. Как подойдет, сделать лепешки и выпекать, как указано ранее.

Сохарилар

Кайнаган сөт яки сөт өстенә чүпрә һәм он салып сыек кына итеп баш ясагач, бераз вакытка кадәр җылы җиргә кабартырга куелыр. Кабаргач агач кашык белән камырны бутап 6 йомырка, бер чәй кашыгы тоз, ¾ стакан төйгән шикәр, әгәр камыр каймакта басылган булса ⅛ стакан, әгәр сөттә булса ¾ стакан май салып, камыр кулдан купканга кадәр кул белән басарга кирәк. Икенче тапкыр җылы җиргә куеп кабарткач, бердә онламыйча каз йомыркасы зурлыгы күмәчләр ясап май сөрткән табага салып кабартырга куелыр.

Кабаргач өсләренә йомырка сарысы сөртеп пичкә куярга кирәк. ¼ сәгатьтән алып суыткач, үткен пычак белән берничәгә кискәләп яңадан пичкә куеп киптерергә кирәк. Шикәрле булуын теләгән кеше кипкәч сөткә җебетеп өстенә төйгән шикәр сибеп яңадан пичкә куяр.

Сухари кипкәч теләгән кеше ак глазурь яки шоколад глазуре сөртеп берничә минутка яңадан пичкә куяр.

Йомырка агыннан сохари

2 стакан кайнаган сөт өстенә, ¾ стакан чүпрә, чирек өлеш он салып баш ясап кабарткач, бер чәй кашыгы тоз, бер стакан май, 15 йомырка сарысы, ¾ стакан шикәр, 7 күперткән йомырка агы салып, кулдан купканга кадәр баскач югарыда күрсәтелгәнчә кабартып пешерергә һәм киптерергә кирәк.

Йомырка сарысыннан сохари

1½ стакан җылы сөткә ¼ стакан он, ½ стакан чүпрә салып баш ясап кабарткач, 1½ стакан йомырка сарысы, ½ стакан төйгән шикәр, ¾ стакан кыздырган май һәм он салып башка сохарилар кебек эшләргә кирәк.

Озак искерми торган сухари

2 стакан онга 10 күперткән йомырка агын, чүпрә салып баш ясагач, 4 стакан он сибеп, 1½ стакан кайнаган сөт, 10 йомырка сарысы салып кулдан купканга кадәр баскач, 1½ стакан эреткән эссе май салып басып кабартырга кирәк.

Кабаргач күмәчләр ясап югарыда күрсәтелгәнчә пешерелер.

Сухари по-французски

2½ стакана теплого молока, муку, ½ стакана дрожжей перемешать и дать подняться. Затем добавить 8 яиц, 1½ стакана растопленного масла, замесить тесто и поставить в теплое место, чтобы подошло. Затем выложить тесто на стол, месить, добавляя муку, пока не начнет отлипать от рук. Сформировать лепешки и поставить в печь.

Крендели

5 фунтов муки смешать с ¾ стакана дрожжей, примерно 4 стаканами соленой воды и замесить крутое тесто. Поставить тесто в теплое место, чтобы поднялось. Затем еще раз хорошо вымесить и оставить на некоторое время подойти. Сформировать из теста калачи (крендели) и положить их в кипящую воду, пока не всплывут. Затем поставить в печь и запекать с двух сторон до румяного состояния.

Крендели еврейские

½ стакана дрожжей, 5 фунтов муки, соль, анис смешать, добавить теплой воды и замесить тесто, как для лапши. Накрыть тесто и поставить в теплое место, чтобы подошло.

Как тесто поднимется, сформировать крендели и посыпать их анисом. Затем положить крендель на деревянную ложку, продержать на огне некоторое время, чтобы он подсох. Затем положить его в кипящую воду, пока не всплывет. Выловить крендель из воды, сполоснуть холодной водой и поставить в печь.

Крендели рассыпчатые

2½ фунта муки, воду смешать и замесить крутое тесто. Добавить 2 столовые ложки масла, 2 яйца, 2 столовые ложки дрожжей, снова замесить и поставить тесто в теплое место.

Как поднимется, сформировать крендели, оставить на некоторое время, чтобы поднялись. Затем положить их в кипящую воду, пока не всплывут. Выловить крендели, положить в форму, посыпать солью и поставить в печь.

Крендели простые

3 стакана муки, 4 яйца, ⅛ фунта сахара, ¾ стакана сливок смешать и замесить тесто. Сформировать крендели и готовить их, как указано выше.

Француз сохарие

2½ стакан җылы сөткә он, ½ стакан чүпрә салып кабарткач, 8 йомырка, 1½ стакан эреткән май салып бутап кабартырга кирәк. Кабаргач өстәлгә салып он сибә-сибә кулдан кубканга кадәр басып кечкенә күмәчләр ясап пичкә куелыр.

Крендельләр

5 кадак онга ¾ стакан чүпрә, 4 стаканга якын тозлы су салып каты гына итеп басып кабартканнан соң камырны яңадан яхшылап басып икенче мәртәбә кабарткач, крендель ясап, кайнаган суга салып су өстенә йөзеп чыкканга кадәр утта тотарга кирәк, аннан алгач тактага салып пичкә куеп бер ягы кызаргач икенче ягын әйләндереп пешерелер.

Яһуд кренделе

½ стакан чүпрәгә 5 кадак он, тоз, анис салып җылы су белән токмач камыры кебек итеп баскач, өстен каплап җылы җирдә кабартырга тиеш.

Кабаргач крендель ясап өстенә анис сипкәч, агач кашыкка салып утка тотып бераз киптереп кайнар суга салгач су өстенә йөзеп чыкканнарын алып агач кашыкка салгач өстеннән салкын су салып пичкә куярга кирәк.

Уалучан крендель

2½ кадак онга су салып крендель камыры кебек камыр баскач, 2 кашык май, 2 йомырка, 2 кашык чүпрә салып басып кабартырга кирәк.

Кабаргач крендельләр ясап, икенче мәртәбә кабартып кайнар суга салгач, су өстенә чыккан берсен алып табага салганнан соң өстенә тоз сибеп пичкә куярга кирәк.

Гади крендель

3 стакан онга 4 йомырка, ⅛ кадак шикәр, ¾ стакан сөт өсте салып башка крендельләргә баскан кебек камыр баскач, вак крендельләр ясап югарыда күрсәтелгән крендельләр кебек пешереләдер.

Бабушкины пряники

½ фунта сахара, 3 яйца, ½ фунта муки смешать, добавить 5 штук молотого кардамона, замесить тесто. Чайной ложкой выкладывать тесто на смазанную маслом металлическую форму, оставляя между пряниками зазор в 1 вершок. Выпекать в печи 7–10 мин.

Пряники миндальные

1 фунт сладкого и ¼ фунта горького миндаля размочить в воде, очистить, сполоснуть холодной водой и растолочь. Добавить ½ фунта толченого сахара, 1½ грамма молотой гвоздики или кардамона, хорошо перемешать и растолочь. Выпекать в деревянных или металлических маленьких круглых формах.

Как испекутся, пряники украсить.

Пряники из разных ягод

Ягоды с сахаром, которые остались на дне посуды при приготовлении желе, варенья или сиропа, нужно хорошенько размять, добавить сахар из расчета 1 чашка сахара на 3 чашки ягод, поставить на огонь и вскипятить на сильном огне. Затем выложить массу в форму и выставить на холод. Как затвердеет, красиво нарезать.

Плетенки к чаю

3 стакана теплого молока, ¾ стакана дрожжей, 20 желтков, 5 фунтов муки хорошо перемешать и замесить тесто. Поставить в теплое место подойти. Затем добавить в тесто ¾ стакана растопленного масла, чайную ложку соли, ¾ стакана толченого сахара, снова замесить и оставить, чтобы поднялось.

Когда тесто станет в три раза больше прежнего, выложить на стол, разделить на несколько частей. Взять три части и заплести их, как косу. Выложить плетенку в форму и отложить, чтобы поднялась. Затем смазать желтком, посыпать сахаром и поставить в печь.

Әби прәннеге

½ кадак шикәргә 3 йомырка, ½ кадак он салып бутагач, 5 бөртек төйгән кардамон салырга кирәк. Калай табаны майлагач камырны яртышар чәй кашыгы алып, икенче кашык белән төртеп табага һәрберсенең арасын бер карыш итеп калдырып салып чыккач, 7–10 минутка пичкә куеп пешерелер.

Миндаль прәннеге

Бер кадак төче, ¼ кадак ачы миндальне җебетеп чистартып салкын суга салып чайкап сөзгеч белән алып вакларга кирәк. ½ кадак шикәр төеп иләп, 1 ½ мескаль төелгән канәфер яки кардамон салып һәммәсен миндаль белән катыштырып һич су салмыйча бергә төяргә кирәк. Болар хәзер булгач агач яки тимердән ясалган түгәрәк вак формаларга салып пешерелер.

Пешеп җиткәч өстен бизәлер.

Төрле җиләктән прәннек

Желе, варенье вә сироплар ясаганнан иләк төбендә калган шикәрле җиләкләрне бик яхшылап изеп, 3 чынаяк җиләккә, бер чынаяк шикәр вагы арттырып, ләгәнгә салып тәмам күпертеп чыкканга кадәр кайнатырга кирәк. Соңрак калакка салып боз өстенә куеп катыргач, савытка салып тигезләп киптереп киселер.

Үргән күмәч (чәй янына)

3 стакан җылы сөткә ¾ стакан чүпрә, 20 йомырка сарысы, 5 кадак он салып кабарткач, ¾ стакан кыздырган май, бер чәй кашыгы тоз, ¾ стакан төйгән шикәр салып яхшы баскач, икенче тапкыр кабартырга кирәк.

Әүвәлгесе кадәр өч булып кабаргач өстәлгә салып озын итеп берничәгә кисеп әвәләгәч, өчесен бергә чәч кебек итеп үреп табага салгач кабартып өстенә йомырка сарысы сөртеп шикәр вагы сибеп пичкә куелыр.

Баба на желтках

Высота изделия – ¾ аршина. 2½ стакана теплого молока, ¾ стакана густых дрожжей, 2½ фунта муки смешать и поставить в теплое место. Затем добавить 70 желтков и перемешивать деревянной ложкой, пока тесто не начнет отлипать от ложки. Добавить 1½ стакана растопленного масла, фунт толченого сахара, 2½ фунта муки, соль и замесить тесто. Когда тесто поднимется, выложить его в смазанную маслом форму высотой ¾ аршина. Когда немного поднимется, посыпать молотыми сухарями и поставить в печь, стараясь не шевелить.

Так как эти булки очень высокие, чтобы узнать их готовность, заранее, до того как поставите в печь, нужно воткнуть в тесто 2 длинные тонкие соломинки.

Через час нужно проверить. Если соломинка выходит сухая, булка готова. Если же на соломинке тесто, то вытаскивать булку еще рано.

Кружевная баба

5 стаканов белков, 1½ стакана муки, чуть меньше стакана растопленного масла, 1 стакан толченого сахара, 1 стакан дрожжей нужно хорошо перемешать. В другой посуде 5 желтков растереть добела и влить в тесто. Перемешать и поставить в теплое место, чтобы подошло. Бумажную форму смазать маслом и поставить в кастрюлю. Положить тесто в ¾ кастрюли, подождать, пока оно не поднимется в два раза. Затем поставить в печь, стараясь не шевелить. Через час проверить готовность, как указано выше. Если готово, остудить.

Хлеб королевский

7 яиц, ¾ стакана сахара растереть добела. Добавить тертую цедру половины лимона, корицу, гвоздику, цукаты, несколько штук грецких орехов в сахаре, изюм, вареную вишню, муку и перемешать. Выложить массу в смазанную маслом металлическую форму и поставить в печь.

Хлеб английский

2 стакана толченого сахара и 8 желтков растереть добела. Добавить 3 стакана муки, фунт масла, 1½ стакана ирги, месить около часа. Затем выложить массу в смазанную маслом металлическую форму и поставить в печь.

Йомырка сарысыннан биек күмәч

(Биеклеге ¾ аршин). 2½ стакан җылы сөткә ¾ стакан куе чүпрә, 2½ кадак он салып бутап кабартырга куярга кирәк. Аннан соң 70 йомырка сарысы салып, агач кашык белән камыр кашыктан куба башлаганга кадәр бутагач, 1½ стакан эрегән май, бер кадак төйгән шикәр, 2½ кадак он, тоз салып кул белән бераз баскач, янә кабартып ¾ аршин биеклегендә майлаган формага салырга кирәк. Формада бераз кабаргач өстенә сохари сибеп бер дә селкетмичә пичкә куярга кирәк.

Бу күмәчләр бик биек булганлыктан, аларның пешкән, пешмәгәнен белер өчен пичкә куйганчы кәстрүлдәге камыр эченә ике озын вә нәзек салам тыгып калдырылыр.

Күмәч бер сәгать пичтә торгач саламны алып караганда салам коры вә камырсыз булса күмәч хәзер булган булыр. Әгәр камыр саламга ябышып чыкса күмәчне пичтән алырга кирәкмәс.

Челтәр кебек күмәч

5 стакан сөзгән йомырка агына 1½ стакан он, бер тулмас стакан эреткән май, бер стакан шикәр вагы, бер стакан чүпрә салып бутарга кирәк. Икенче савытта 5 йомырка сарысын ак булганга кадәр бутап әүвәлге савытка салып һәммәсен бергә җылы җирдә өсте күбекләнә башлаганга кадәр бутап кабартырга куярга кирәк. Май сөркән кәгазь форманы кәстрүл эченә куеп ¾ кәстрүл кадәр камырны салгач, әүвәлгесе кадәр ике булганга кадәр кабартканнан соң, бер дә селкетмичә ипләп кенә пичкә куелыр. Бер сәгать торгач югарыда күрсәтелгәнчә саламны алып карап, пешкәч пичтән алып суытылыр.

Патша икмәге

7 йомыркага ¾ стакан шикәр салып ак булганга кадәр изгәч, ярты уган лимон кабыгы, корица, канәфер, цукат, берничә бөртек шикәрдә пешерелгән эстрахан чикләвеге, йөзем, пешкән чия, он салып бутагач майлаган тимер формага салып пичкә куярга кирәк.

Инглиз икмәге

2 стакан төйгән шикәргә 8 йомырка сарысы салып ак булганга кадәр изгәч, 3 стакан он, бер кадак май, 1½ стакан каринка[1] салып бер сәгатькә якын бутагач, май сөркән калай формага салып пичкә куярга кирәк.

[1] Каринка – ирга.

Минутные лепешки

Чашку сахара, 1 яйцо, фунт крупчатки, ½ чайной ложки молотого кардамона, ½ фунта топленого масла смешать и замесить тесто. Раскатать пласт средней толщины и вырезать кружочки краем стакана. Выложить лепешки в смазанную маслом металлическую форму и поставить в печь.

Пирожное на скорую руку

1/3 фунта масла растереть добела, добавить 2 яйца, ¾ стакана толченого сахара, тертую цедру и сок половины лимона, ½ стакана муки, хорошо перемешать. Выложить массу в смазанную маслом бумажную форму, которую нужно установить на сковороде, и поставить в печь.

Когда наполовину испечется, острым ножом разрезать на квадраты и поставить в печь до полного выпекания.

Коврижка

10 желтков и 5 яиц взбить. В другой посуде смешать 1½ фунта меда, чайную ложку имбиря. Соединить массы, постоянно помешивая, добавлять постепенно муку. Хорошо перемешать. Выложить массу в бумажную форму, посыпать миндалем и поставить в печь.

Бисквитный пирог с лимоном

1 стакан толченого сахара и 6 желтков растереть добела. Добавить сок половины лимона, процедив его, тертую цедру половины лимона, 4 столовые ложки крахмала и хорошо перемешать, взбить. Добавить 2 столовые ложки крупчатки, 5 взбитых белков. Перемешать. Выложить массу в металлическую форму, посыпать толчеными сухарями и поставить в печь на час.

Тиз пешерелә торган кабартма

Бер чынаяк шикәргә бер йомырка, бер кадак крупчатка, ½ чәй кашыгы төйгән кардамон, ½ кадак сары май салып камыр баскач, уртача калынлыкта итеп җәйгәннән соң, стакан белән кисеп бик кызу түгел пичкә, өстенә шикәр һәм төйгән миндаль сибеп куярга кирәк.

Тиз эшләнә торган пирожный

1/3 кадак майны ак булганга кадәр изгәч, 2 йомырка, ¾ стакан төйгән шикәр, ½ уган лимон кабыгы һәм суы, ½ стакан он салып бик яхшы бутагач май сөрткән кәгазь формага салып форманы таба эченә утыртып пичкә куелыр.

Ярты пешкәч дүрт читле итеп үткен пычак белән кисеп яңадан пичкә куеп пешкәнгә кадәр тотарга кирәк.

Коврижка

10 йомырка сарысы белән 5 бөтен йомырканы күперткәнгә кадәр агач кашык белән бутагач икенче савытка 1½ кадак бал, ½ чәй кашыгы имбирь салып бутарга кирәк.

Һаман бутаган хәлдә йомыркаларны катнаштырып он салып бик озак бутагач кәгазь формага салып өстенә миндаль сибеп пичкә куелыр.

Лимонлы бисквит пирогы

Бер стакан шикәр вагы белән 6 йомырка сарысы ак булганга кадәр изгәч, ½ сөзгән лимон суы, ½ уган лимон кабыгы, 4 аш кашыгы крахмал салып бик озак бутагач, 2 тулы аш кашыгы крупчатка салып бутап, 5 күперткән йомырка агы салып катнаштыргач калай формага салып өстенә сохари сибеп пичкә куеп бер сәгать пешерергә кирәк.

ЧАЙ, КОФЕ, ШОКОЛАД, КАКАО

Чай

Лучший чай, который продается у нас, привозят из Кяхты[1]. Обычно чай заваривается из расчета 1 чайная ложка на 4 человека. При заваривании нужно брать кипящую воду, а чайник завернуть в полотенце. Если же заваривать на самоваре, долго держать нельзя; как только чай поднимется, нужно убрать. Нельзя кипятить чай, так как он теряет весь свой вкус и аромат. Пить кипяченый чай вредно для здоровья. Чай нужно пить как можно более разбавленным.

Чай пьют со сливками, лимоном, вареньем. Можно пить и с клюквенным морсом, ромом и др.

Кофе

Фунт кофе в зернах обжарить в закрытой посуде, постоянно потряхивая. Когда зерна станут красно-коричневого цвета и поверхность увлажнится, жарки достаточно. Их нужно тут же снять с огня, так как есть опасность пригорания.

Затем к зернам добавить толченый сахар из расчета 3 грамма сахара на 1 ½ фунта кофе. Затем кофе нужно размолоть. Зерна нужно молоть только по мере необходимости. Хранить молотый кофе нужно в плотно закрытой металлической или стеклянной посуде.

Зерна цикория нужно обжарить, как и кофе, но в другой посуде и размолоть. Затем соединить с кофе. Обычно берут уже молотый кофе, но покупать зерновой гораздо дешевле и кофе из него получается гораздо лучше. Кофе в зернах можно купить в магазинах чая и колониальных продуктов.

[1] Кяхта – город районного значения в Республике Бурятия России. Через Кяхту из Китая вывозили чай.

ЧӘЙ, КАһВӘ, ШОКОЛАД, КАКАО

Чәй

Бездә эчелә торган чәйләрнең иң яхшысы Кяхтадан китерелгән чәйләрдер. Гадәттә чәй 4 кешегә бер чәй кашыгы микъдарда кайнатылыр. Чәйне кайнатканда бик кайнар су салып чәйнекне тастымал яки сөлге белән төрелер. Әгәр дә самоварга куеп кайнатылса, чәйнекне самовар өстендә озак тотарга ярамый; чәй күпереп чыгуга алып куярга кирәк. Чәйне кайнатырга һич ярамый, чөнки чәй кайнаса үзенең тәм вә хуш исен җуядыр. Кайнатылган чәйне эчү кешегә зарарлыдыр. Чәйне мөмкин кадәр сыек итеп эчәргә кирәк.

Чәйне сөт өсте, лимон, варенье белән эчәләр. Мүк җиләге морсы морс, ром вә гайре шәйләр[1] катыштырып та эчү мөмкиндер.

Каһвә

Бер кадак орлык каһвәне өсте ябык савытка салып кыздырылыр. Кыздырганда савытны кул белән һаман селкетеп торырга кирәк, каһвә орлыгын кызгылт-көрән төс кереп өсте дымланса, кызуы җиткән булыр, көеп китү ихтималы булганлыктан шуннан артык тотарга ярамый.

Соңрак һәр 1½ кадак каһвәгә 3 мескаль төйгән шикәр вагын иләк аркылы сибелер. Соңра аны килегә[2] салып бик вак итеп төелер. Кофе орлыгын кирәк кадәр генә төеп хәзерләү артыктыр. Каһвәне төйгәч тын алмаслык яхшы калай яки пыяла савытта сакларга кирәк.

Цикорий орлыгы аерым савытта шул ук рәвештә кыздырылып һәм төелеп соңрак каһвә белән катыштырылыр. Һәрбер кадак төйгән каһвәгә ¼ кадак төйгән цикорий катыштырылыр. Безнең халык күп вакытта төеп хәзерләнгән каһвәне гына алып истигъмаль итәләр. Ләкин орлыклы кофены төеп йортта хәзерләү, бер тарафтан бик арзан, икенче тарафтан әзер каһвәгә караганда күп өлеш яхшы буладыр. Орлыклы каһвә, чәй вә колониальный нәрсәләр кибетләрендә сатыла.

---

[1] Гайре шәйләр – башка әйберләр.

[2] Киле – ступка.

Способ варки кофе

Кофе с цикорием нужно брать из расчета 1 чайная ложка на 1 чашку. Кофе всыпать во фланелевый мешочек и положить в чайник для кофе. Добавить нужное количество холодной воды, дать вскипеть. Тут же снять с огня и влить столовую ложку холодной воды. Когда кофе осядет на дно, снова поставить на плиту. Повторить операцию. Затем снова довести до кипения и подать на стол, когда кофе осядет.

Из 1 фунта кофе и ¼ фунта цикория получается примерно 40 чашек кофе. При подаче в каждую чашку добавить столовую ложку сливок.

Шоколад

1 бутылку молока, ¼ фунта тертого шоколада перемешать и поставить на огонь. Дать вскипеть и снять с огня. Подать в чашках. По желанию можно добавить в чашку столовую ложку густых сливок. В шоколад не добавляют сахар, а подают его в отдельной посуде.

Какао

Положить в чашку 1 чайную ложку какао, 2 чайные ложки толченого сахара, полчашки горячей воды, перемешать. Влить кипяченое или обычное молоко. Некоторые готовят какао только на молоке.

Каһвә кайнату ысулы

Цикорий белән катыштырылган каһвәне һәрбер чынаяк өчен тутырып бер чәй кашыгы кадәр фланель капчыкка салып каһвә чәйнегең куелыр. Соңра чынаяк белән үлчәп кирәк кадәр кайнар су салып плитә өстенә куеп пешерелер. Кайнап чыккач читкә алып, бер кашык салкын су салыныр. Каһвә төпкә утыргач тагы плитәгә куелыр. Кайнап чыккач янә читкә алып, бер кашык салкын су салып, кайнап чыкканчы плитә өстендә тотылыр. Кайнагач читкә алып каһвә утыргач өстәлгә бирелер.

Бер кадак каһвә һәм ¼ кадак цикорийдан гадәттә кырык чынаяк каһвә чыгадыр. Кофе ясап биргәндә һәр чынаякка бер кашык тутырып кайнатылган сөт өсте салынадыр.

Шоколад

Бер бутылка сөткә чирек кадак төйгән шоколад салып чиста кәстрүлгә яки берәр шоколад кайната торган чынаяк кебек савытка салып утта бутап кайнаткач, чынаякларга салып, теләгән кешегә бер кашык куе сөт өсте салып өстәлгә бирелер. Шикәрне эченә салмыйча савыт белән бирергә кирәк.

Какао

Бер чынаякка тулы чәй кашыгы какао, 2 чәй кашыгы төйгән шикәр салгач, ярты чынаяк кайнаган су салып бутап кайнаган яки кайнамаган сөт белән чынаякны тутырырга кирәк. Бәгъзе кеше какаоны ялгыз сөттә генә кайнатадыр.

ТУРЕЦКИЕ БЛЮДА

Свадебный бульон

1,5 фунта мяса залить водой и поставить на сильный огонь, посолить. Как вскипит, положить в бульон горсть крупчатки, предварительно перемешав ее венчиком с теплой водой, чтобы не осталось комочков. Бульон помешивать, пока не вскипит, так как мука может образовать комочки. Кипятить 2–3 минуты, снять с огня. В отдельной посуде взбить 3 яйца с соком 2 лимонов. Влить яичную смесь в бульон и плотно закрыть крышкой. Перед подачей на стол достать мясо из бульона, нарезать мелкими кусками и снова положить в бульон. В конце положить ломтики сухарей.

Бульон из кишок

Кишки хорошо промыть, положить в казан и поставить на сильный огонь. Как закипит, посолить. Когда кишки сварятся, вытащить их из бульона. Столовую ложку муки размешать с одним половником бульона, кишки нарезать и смешать их с мучной смесью. На сковороде раскалить масло, положить туда нарезанные кишки и обжарить. Бульон процедить, снова поставить на огонь. Когда закипит, положить в бульон обжаренные кишки.

4–5 яиц смешать с солью и уксусом, влить эту смесь в бульон за несколько минут до подачи на стол, накрыть крышкой.

В турецкой кухне есть множество других бульонов, но они такие же, как и у российских татар, или обычные европейские. Поэтому мы не стали их здесь приводить.

ГОСМАНЛЫ – ТӨРЕК АШЛАРЫ

Туй шурпасы

Кадак ярым иткә су һәм кирәк кадәр тоз салып утка куйгач, кайный башлаганда бер уч чамасы крупчатка онын җылы суда йомырка күпертә торган себерке белән күпертеп, һич төерен калдырмыйча изгәч, кайнап торган итле шурпага салып, кайный башлаганга кадәр берничә минут аралаштырып торылыр. Кайнаганга кадәр болгатып тормаганда он төерләнеп китәдер. 2–3 минут утта кайнаткач уттан алып, икенче бер савытка өч йомырка, ике лимон сыгып, икесен бер-бере белән бик яхшы аралаштыргач шурпа эченә салып капкачын ябарга кирәк. Аш өстәленә куйганда эченнән итләрен алып ваклап кире шурпага салыныр. Соңрак бераз вак-вак телемле икмәк сохарилары салыныр.

Эчәге – карын шурпасы

Эчәгеләрне тәмам чистарткач, казанга салып утка куелыр. Пешә башлагач тоз салыныр. Пешкәч эчәгеләрне казаннан алып, бер чүмеч шурпада бер кашык онны изеп, эчәгеләрне турап ваклагач, шурпалы онга тыгып болгатып куелыр. Табага май салып кыздыргач, онлы эчәгеләрне табада кыздырып вә казандагы шурпаны сөзеп яңадан утка куеп, кайный башлагач эченә майда кыздырылган онлы эчәгеләр салыныр.

Тәмам пешеп җиткәч, өстәлгә куяр алдыннан ике-өч минут алда казанга серкә һәм тоз кушылып изелгән 4–5 йомырка салып болгатып капкачын ябылыр.

Төрекләрдә бу күрсәтелгән шурпалардан башка шурпалар да бик күптер, ләкин аларның күбесе йә безнең Русия татарлары шурпалары кебек вә йә гадәти Европа шурпалары кебек булганлыктан, аларны тәкрар дәрҗ итүне[1] мәгъкуль күрмәдем.

[1] Тәкрар дәрҗ итү – яңадан кертү.

Кызартма

Мясо нарезать тонкими ломтиками, добавить 2–3 головки нарезанного лука и хорошо помять руками, обжарить на глубокой сковороде на раскаленном масле. Жарить малыми порциями. Жареное мясо накрыть и положить в теплое место. В масле из-под мяса обжарить 1–2 головки нарезанного лука. Соединить жареное мясо, жареный лук, нарезанные помидоры (1–2 штуки), посолить и залить горячей водой до уровня мяса. Поставить на огонь и варить до загустения соуса. Затем переложить на тарелки и подать на стол.

Мясо сладкое

Взять кусок баранины из горловой части, промыть и нарезать на 4–5 частей. Обжарить на раскаленном масле. В масле, где жарилось мясо, обжарить 1–2 головки нарезанного лука и добавить к жареному мясу. В хлебный уксус добавить сахар и влить к мясу. Поставить на огонь и варить до размягчения мяса и упаривания бульона. Выложить мясо в посуду, посыпать корицей и другими сухими ароматными приправами, молотой сухой зеленью и подать на стол.

Мясо ягненка

Мясо 3–4-месячного ягненка нарезать на мелкие куски, промыть. Положить в казан не подсушивая и поставить на огонь. Так как мясо ягненка нежирное, на 1,5 фунта мяса следует взять 2 полные столовые ложки масла. Обжарить. Во время жарки добавить к мясу зеленый лук, немного петрушки, накрыть крышкой и тушить до полуготовности. Добавить соль, перец, 1–2 помидора, подержать на огне 1,5 часа и выложить в посуду.

К такому мясу подается что-то из солений, к примеру, перец зеленый квашеный.

Кызартма по-казански

Кусок жирной баранины нарезать ломтиками, добавить нарезанный лук из расчета 3 головки на 1,5 фунта мяса, хорошо помять руками. Положить в казан, посолить, посыпать зеленью, добавить нарезанные 1–2 помидора, залить горячей водой на 1–2 пальца над мясом, накрыть крышкой. Чтобы пар не выходил, между крышкой и казаном сделать прослойку из теста. Казан поставить на раскаленные угли и продержать 1,5 часа. Подавать горячим.

Кызартма

Итне яфраклап телеп, өстенә ике-өч суган турап, бер җиргә аралаштырып бик яхшы угач, тирәнрәк таба кебек зур савытта кызып торган май эченә салыныр. Итнең ике ягы да кызаргач табадан алып, аның урынына икенчесе салынып барылыр. Кызарганнарын бер табага салып өсләрен каплап җылыда тотылыр. Итләрне кызартып чыккач, табада калган майда бер-ике баш вак туралган суганны кыздырып итләр белән барысын бергә аралаштырып кәстрүлгә бушатып, тоз сибеп вә бер-ике помидор салып өстенә чыкканга кадәр эссе су салып утка куелыр. Су куерып тәмам соус булганга кадәр кайнагач алып тәлинкәгә бушатып өстәлгә куелыр.

Татлылы ит

Сарыкның бугаз җиреннән булуы шарттыр. Муенны тәмам чисталап юып дүрт-бишкә кискәләгәч майга салып кызартылыр. Кызаргач алып кәстрүлгә салып табадагы маена бер-ике суган турап тәмам кызартып итләр янына салып, өсләрен каплаганчы икмәк серкәсенә шикәр сибеп татлыландыргач салыныр һәм өстен каплап итләре эрегәнгә вә шурпасы азайганга кадәр кайнатылыр. Аннан соң табакларга бушатып дарчин вә башка исле коры төелгән үләннәр сибеп өстәлгә куелыр.

Сарык бәрәне ите

3–4 айлык бәрән итен вак итеп турап юганнан соң сулы көе казанга салып утка куелыр. Бәрән итенең мае булмаганлыктан бер ярым кадак иткә ике өем кашык май салып кызартылыр. Кызара башлагач кайнар суда чиста юылган яфраклы бер-ике суган, бераз петрушка кушып казанның капкачын ябып пешерелер. Бераз пешкәч тоз, борыч, бер-ике помидор салыныр. Капкачы ябык көенә ут өстендә бер сәгать ярым кадәр тотылганнан соң табакларга бушатып өстәлгә куелыр.

Бу нәүгы[1] ит янына ачырак тозланган берәр нәрсә бирелер. Мәсәлән, тозлы яшел борыч кебек.

Казан кызартмасы

Сарык итенең майлы җиреннән алып яфраклап телгәч, юып бер казанга куеп өстенә бер ярым кадак иткә өч баш суган салып бергә угач, төрле яшеллекләр белән тоз сибеп, ике-өч помидор турап итнең өстенә бер-ике бармак чыкканга кадәр казанга кайнар су салып капкачы капланыр. Буы чыкмасын өчен казан белән капкач арасына бераз камыр салып калдырылыр. Шул рәвешчә хәзерләнгәч бер сәгать ярым кадәр күмер утында утыртылыр. Хәзер булгач табакларга аударып эссе көенә ашалыр.

[1] Нәүгы – төре, сорты.

Щавель с яйцами

Листья щавеля перебрать, промыть и залить крутым кипятком. Затем воду слить, листья положить в казан и поставить на огонь. Добавить нарезанный лук из расчета 2 головки на 1,5 фунта щавеля, подсушить на огне. Затем посолить, добавить 2 столовые ложки топленого масла, немного обжарить. Сформировать небольшие котлетки. На каждую котлетку разбить яйцо, на яйцо положить топленое масло размером с грецкий орех, выложить на сковороду и поставить на огонь. Как обжарится, снять с огня, посолить, поперчить и подать на стол.

Яичница с помидорами

Красные помидоры хорошо промыть, нарезать ломтиками в 2 пальца толщиной, посолить, выложить на сковороду и поставить на огонь. Когда помидоры пустят сок, потушить их, помешивая, пока сок не испарится. Затем добавить 2 столовые ложки масла, обжарить. Разбить к помидорам яйца, посолить, поперчить, посыпать зеленью, жарить до готовности яиц по вкусу.

Яичница с вяленым мясом или казылыком

Мясо вяленое, казылык бывают очень жесткими, так как слишком долго находились на воздухе, высохли и стали вредными для здоровья. Размягчить их путем обжаривания, варения и привести в более удобно перевариваемый вид очень сложно. К тому же обжаривать такое мясо в масле еще вреднее. Мясо или казылык нужно очень тонко нарезать и обжарить с добавлением масла. Затем разбить яйца, посолить, поперчить, посыпать зеленью и продержать до готовности яиц. Перед подачей на стол влить сок лимона.

Если мясо или казылык очень жесткие, перед жаркой их следует немного проварить.

Сәбзәле[1] йомырка

Яшел кузгалакның яфракларын берәм-берәм юып тазартканның соңында, чүпләрен һәм ачырак җирләрен ташлагач тирән савытка салып өстенә эссе су түгеп бераз тотылыр. Аннан соң суын сөзеп казанга яки кәстрүлгә салып утка куелыр. Бер ярым кадак кузгалак үләненә 2 суган хисабыннан суганны ваклап салып бераз тагы утта тотып суы бөтенләй корый башлагач бераз тоз, ике кашык сары майны уртачарак кына кыздырылып кечкенә котлет зурлыгында итеп бүлеп һәрберсенең өстенә берәр йомырка сытып, һәрбер йомырканың уртасына чикләвек зурлыгында сары май салып, табаны утка куярга кирәк. Бераз кызара башлагач уттан алып, өстенә тоз, борыч сибеп өстәлгә ашарга куелыр.

Помидорлы йомырка

Помидорларның кызылларын бик яхшылап салкын су белән юып, ике бармак зурлыгында турап, кирәк кадәр тоз сибеп утка куелып суы чыкканчы тотылыр. Суы тәмам корып беткәч ике кашык май салып кыздырып, кирәк кадәр йомырка сытып тоз вә борыч һәм яшеллекләре сибелгәч, яратуга күрә каты яки аз пешкән итеп утка тотып хәзер ителер.

Тозлы итле яки казылыклы йомырка

Тозлы ит вә казылыклар бик каты вә һавада бик озак корып тору белән бик иске бер халәткә кергән булганлыктан, алар хифзы ссыйхәткә[2] зарарлы булалар. Аларны майда кыздырып яки пешерү белән йомшату, ашказаныннан тиз узарлык хәлгә китерү бик авырдыр. Хосусан бу нәүгы итләрнең майда кызартылулары зарар өстенә зарардыр. Тозлы ит яки казылыкны бик вак һәм юка итеп турап майда берничә вакыт кыздырганның соңында йомыркаларны берәм-берәм табаның төрле җирләренә сытарга кирәк. Тоз, борыч һәм яшел петрушка сибелгәч күмәчкә йомырка ягылырлык дәрәҗәгә килгәнгә кадәр тотып уттан алыныр. Өстенә бераз лимон сыгып өстәлгә куелыр.

Әгәр ит яки казылык бик күптәнге булса, кыздырмастан әүвәл бер кат суга салып кайнатып йомшатып алырга кирәк.

---

[1] Сәбзә – яшел үлән, яшелчә.

[2] Хифзы ссыйхәткә – сәламәтлекне саклауга.

Шашлык

Кусок баранины нарезать кубиками размером в два сахарных кубика, посолить, добавить 2 головки нарезанного лука, хорошо помять руками. Оставить мясо на 2 часа, накрыв крышкой. Через два часа нанизать на шампуры кусочки мяса, перемежая их лавровыми листьями. Жарить над раскаленными углями, постоянно переворачивая шампуры. Чтобы избежать высыхания, время от времени смазывать мясо маслом. На дно тарелки положить мелко нарезанные зеленый лук и укроп. На зелень выложить шампуры и подать на стол.

Шашлык «Птичья голова»

1,5 фунта баранины хорошо отбить деревянным молотком, промыть и нарезать, как указано выше. Добавить к мясу 1–2 головки нарезанного лука, соль, перец, хорошо помять руками, пока лук не пустит сок. Жарить, как указано выше. Если перемежать кусочки мяса помидорами, это улучшит вкус блюда.

Мясо на гриле с картофелем

Бараньи ребрышки отделить от позвоночника, хорошо отбить деревянным молотком, посолить, поперчить, добавить нарезанный лук и хорошо помять руками. Поставить мясо в прохладное место на 1–2 часа.

5–10 картофелин отварить в воде, очистить, разделить каждую на две части и обжарить в масле.

Уложить мясо на гриль и обжарить над открытым огнем. Выложить его в кастрюлю вместе с картофелем, влить немного бульона, добавить нарезанную зелень и масло. Потушить 30 мин. Подать на стол горячим.

Шеш кәбабы[1]

Сарык итенең калынрак җиреннән алып ике шикәр шакмагы зурлыгында итеп турап, ике баш туралган суган, кирәк кадәр тоз сибеп бик яхшылап угач, ике сәгать кадәр бер вакыт өсте ябык куелыр. Ике сәгатьтән тимер кәбаб шешләрен бер кисәк ит, бер дәфнә яфрагы итеп үткәреп чыккач, шешләр уртача ераклыкта тезелер, кызара башлаганда әйләндереп торылыр. Кызарган җирләре катмасын өчен каз канаты белән өстенә бераз май сөртелер. Табакның төбенә яшел суган һәм укропны ваклап турап салып кәбабларны шеш белән бергә табак өстенә салыныр.

«Кош башы» шеш кәбабы

Сарык итенең итлерәк ягыннан бер ярым кадак кадәр алып, ит тактасына салып агач тукмак белән бик яхшы төрле ягыннан суккалап, юып югарыда күрсәтелгән зурлыкта кисеп, бер-ике баш вак туралган суган, тоз, борычлар сибеп суган кисәкләренең сулары чыгып йомшаганга кадәр бергә уарга кирәк. Шул хәлдә ике сәгать калдырып, аннан соң шешләргә тезеп утка куелыр. Кызарган җирләренә май сөртеп, барча җирләре кызаргач табакка бушатылыр. Шешкә итләр белән помидорлар куеп кыздырылса, бергә ашар өчен бик ләззәтле буладыр.

Бәрәңгеле кәбаб

Сарык итенең кабырга сөякләрен берәр-берәр бил сөягеннән аерып агач тукмак белән бик яхшылап суккалагач тоз, борыч һәм вак туралган суган белән бергә уып бер-ике сәгать салкынрак җирдә тотарга кирәк.

Биш-ун бәрәңгенең кабыкларын арчымыйча суда пешереп алып кабыкларын алгач, соңрак урталай ярып кызган майда кыздырырга кирәк.

Аннан соң итләрне тармаклы шеш өстенә салып, ут өстендә тотып кыздыргач кечерәк кәстрүлгә бәрәңгеләр белән бергә салып өстенә бераз шурпа, бәрәңге, кыздырылган май вә бераз яшеллекләр салып ярты сәгать кадәр утта кайнатырга кирәк. Аннан соң эссе көенә алып өстәлгә куелыр.

---

[1] Шеш кәбаб – шашлык.

Шашлык с катыком

Из куска хорошей баранины приготовить шашлык, как указано выше. Из пресного теста приготовить очень тонкую лепешку, запечь на углях и нарезать маленькими кубиками размером с кусковой сахар. Выложить кусочки лепешки на середину тарелки. Полить лепешку горячим бульоном, посолить и влить немного горячего масла. Добавить к лепешке шашлык, полить хорошо перемешанным катыком и подать на стол.

«Телячий глаз»

Хорошую телятину нарезать на куски вместе с костями, промыть, положить в казан, залить водой до уровня мяса и поставить на огонь. Варить до выпарения всей жидкости. Растопить 2 столовые ложки топленого масла, обжарить в нем нарезанный лук и зелень для супа, добавить немного воды, размешать и влить эту смесь к мясу. Посолить, добавить немного уксуса, варить на слабом огне. Выложить на тарелки и подать на стол.

Котлеты «Женская голова»

Мясо мелко порубить, добавить к нему отварной рис с добавлением масла, посолить, поперчить, добавить 3–4 яйца, хорошо перемешать и сформировать котлеты размером с 5-копеечную монету. Обвалять котлеты в толченых сухарях и обжарить с двух сторон на раскаленном масле. Затем обжарить в этом масле мелко нарезанный лук, влить немного уксуса и полить этим соусом котлеты.

Кызартма по-казански с картофелем

Отварить картофель, очистить, нарезать ломтиками и обжарить. Мясо нарезать кусочками, обмакнуть в катыке и обжарить. В масле, где жарилось мясо, обжарить нарезанный лук и помидоры кольцами. Картофель и мясо положить в казан, добавить лук с помидорами, залить горячим бульоном. Посолить, поперчить, плотно закрыть крышкой с прослойкой из теста, поставить в печь и запекать 1,5 или 2 часа. Затем выложить на тарелки и подать на стол.

Катыклы шеш кәбабы

Бик яхшы сарык итеннән югарыда күрсәтелгәнчә шеш кәбабы ясалгач, көлдә пешерелгән бик юка төче камырны шикәр шакмагы зурлыгында ваклап табакның уртасына өяргә кирәк. Өстенә бик кызу, кайнап торган шурпаны йөретеп сибеп һәм тоз сипкәч янә шул ук шурпага бераз кызган май салыныр. Утта кызарган шешләрне китереп шул икмәкләр өстенә салгач, өстенә бик яхшы болгаткан һәм сыекланган катык сибеп өстәлгә куелыр.

«Тана кузы»[1]

Тана итенең яхшырак җиреннән сөякләре белән бергә турап казанга юып салынганның соңында, өстенә чыкканга кадәр су салып, су сеңгәнгә кадәр утта пешерергә кирәк. Суы корый башлагач ике кашык сары майны эретеп, кыздырып янә бераз кайнар су кушып суган һәм төрле ашка салына торган үләннәрне бик вак турап салыныр. Аннан соң бераз тоз вә серкә кушып акрын гына кайнатылыр. Салынган су корырлык дәрәҗәгә килгәндә казанга бушатып казандагы ит белән бергә бераз кайнаткач уттан алып табакларга бушатылыр.

«Хатын башы» кәтлите

Итне чабып хәзерләнгәннән соң суда пешкән вә бераз май кушылган дөге белән аралаштырып тоз, борыч сипкәч 3–4 йомырка сытып янә аралаштырып, кулны сулап өзеп алып биш тиенлек бакыр акча зурлыгында кәтлитләр ясалыр. Өсләренә сохари вагы сибелеп һәр ике ягы тәмам пешкәнче майда кыздырып алыныр. Кәтлитләр кызган майга суган турап салып утта кыздырып өстенә бераз серкә кушып кәтлитләр өстенә сибелер.

Бәрәңгеле казан кызартмасы

Бәрәңгеләрне кабыклы көе суда пешергәч, кабыкларын әрчеп майда кыздыргач, туралган итне юып катыкка тыгып алып майда кыздырылыр. Итләр кыздырылгач телем белән туралган суган һәм кисәкләнгән помидорны майда кыздырылыр. Болар кызгач ит һәм бәрәңгеләрне чиста бер казанга салып өстеннән суган белән помидор салыныр, янә өстенә чыкканга кадәр кайнар шурпа салып, тоз һәм борыч салынгач капкач белән казан арасына камыр ягып тын чыкмаслык итеп бастырып пичкә куеп бер сәгать ярым яки ике сәгать тотылганнан соң алып табакларга бушатып өстәлгә куелыр.

---

[1] Кузы – кыздырган ризык.

Репа жареная с катыком

Репу хорошо промыть, немного отварить в горячей воде, очистить и нарезать ломтиками. Затем обвалять кусочки в муке, обмакнуть в яйцо и обжарить на раскаленном масле. Выкладывать на тарелку слоями, после каждого слоя посолить. В конце полить репу маслом, в котором она жарилась, и хорошо перемешанным катыком. Подавать горячим.

Лук-порей

Лук-порей очистить от кожуры, нарезать кусочками толщиной в пол палец. Хорошо промыть в нескольких водах. Воду слить и положить в казан. 2–3 столовые ложки масла раскалить и обжарить в нем 2–3 головки нарезанного лука, добавить кусочки мяса, обжаренные в 3–4 столовых ложках масла, немного пожарить и соединить с луком-пореем. Посолить, поперчить, залить бульоном или водой на два пальца над продуктами и поставить на огонь. Через некоторое время добавить взбитые с солью и соком лимона 3 яйца, накрыть крышкой. Через 20 или 30 минут выложить на тарелки.

Фасоль зеленая

Стручковую фасоль очистить от кончиков и жесткой части. Разделить на две части, промыть и положить в казан. 4–5 головок нарезанного лука обжарить на оливковом (прованском) масле, добавить к фасоли. Посолить, поперчить, добавить примерно 1 столовую ложку сахарного песка, залить горячим бульоном или водой и поставить на огонь.

Тушить фасоль 1,5 или 2 часа, затем выложить на тарелки и посыпать петрушкой.

Кызартылган катыклы шалкан

Шалканны юып бер-ике мәртәбә генә кайнар суда кайнатып алып кабыкларын әрчеп телемләгәч, онга яки йомыркага әвәләп кызу майга салыныр. Асты, өсте кызаргач табакка тезеп салып барылыр. Табакта бер рәт тулгач өстенә аз гына тоз сибеп янә аның өстенә икенче рәт шалканнар салып барылыр. Ахырда бар шалканнар кызартылып беткәч шалканның кызартылган маеннан бераз өстенә сибелер вә бер савытта катыкны бик яхшы болгатып сыеклаткач шалкан өстенә салып эссе көе дәстәрханга куелыр.

Праса[1]

Прасаның берәр кат кабыкларын алып ташлап ярты бармак буе итеп турап берничә мәртәбә су белән югач, суын сөзеп бер казанга салыныр. Ике-өч кашык кадәр майга ике-өч баш суган турап салып кыздыргач өч яки дүрт кашык майда кыздырылган ит салып бераз кыздырып казанга бушатылыр. Тоз һәм борыч сибеп өстен ике бармак артырлык итеп шурпа яки су салып казан утка куелыр. Бераз кайнагач өч йомырка янә бераз тоз вә лимон суы кушып йомыркаларны бик яхшы күперткәч казанга бердән салып капкачы ябылыр. Ярты сәгать яки егерме минуттан уттан алынып табакларга бушатылыр.

Яшел фасоль

Яшел фасольнең ике башын һәм сыртындагы нечкә бер кат кылын куптарып ташлап, урталай сындырып бик яхшы югач бер казанга салыныр. Бер табага 4–5 кашык зәйтүн мае (прованс мае) салып 4–5 баш суганны вак турап кыздыргач фасольләр янына салыныр. Өстенә тоз һәм борыч салып бер кашык чамасы ком шикәр кушып, өстенә шурпа яки кайнар су салып утка куелыр.

Бер ярым яки ике сәгать кадәр вакыт фасоль утта торгач алып табакларга бүлеп өстенә бераз петрушка сибеп хәзер ителер.

[1] Праса – порей суганы.

Артишоки с бобами

Зеленые бобы почистить, удалить сердцевину. Артишоки также почистить, удалить внешние листья, нарезать толщиной в большой палец. Залить артишоки кипятком на несколько минут и процедить.

5–6 головок нарезанного лука обжарить на 6–7 столовых ложках оливкового масла. В казан положить зеленые бобы, затем артишоки и жареный лук. Посолить, поперчить, добавить 2–3 чайные ложки сахарного песка, посыпать нарезанной петрушкой и залить горячим бульоном или водой, поставить на огонь. Варить 2 часа и снять с огня. Подавать лучше охлажденным, так вкуснее.

Долма

Этот вид долмы готовится в виноградных листьях. Листья нужно опустить в кипяток два раза и обсушить в дуршлаге.

Мясо без жира нужно хорошо порубить, столько же риса перебрать, промыть и добавить к мясу. Посолить, поперчить, добавить 1–2 головки мелко нарезанного лука и хорошо перемешать. На середину листа винограда положить немного мясной начинки, хорошо завернуть и выложить на дно казана. Готовую долму накрыть миской, залить водой и поставить на огонь. Тушить, пока вся вода не выпарится. Затем перевернуть казан на миску.

Если мясо постное, в начинку можно добавить 1–2 столовые ложки масла.

Бамия зеленая

У бамии отрезать кончики. 3 головки лука мелко нарезать, обжарить с 3 столовыми ложками масла, добавить немного нарезанного мяса и помидоров[1], все вместе обжарить. Бамию положить в казан, сверху выложить обжаренную смесь, добавить веточку кислого незрелого зеленого винограда, залить горячим бульоном или водой и поставить на огонь. Варить примерно час, не помешивая. Через час вытащить веточку винограда, перевернуть казан на миску, посолить, поперчить.

---

[1] Бамия – (дамские пальчики, абельмаш) – овощная культура из семейства Мальвовых. По вкусу напоминает спаржу и баклажан.

Баклəле ингинар[1]

Яшел бакләне әрчеп урталыклары алыныр. Шулай ук ингинарның тыш кабыкларын алып кендек һәм сапларының тиреләрен чистарткач, калганын баш башмак калынлыгында итеп турагач ингинарның үзен генә кайнар суга салып берничә минут тотып суы сөзелер.

Алты-җиде кашык зәйтүн маена 5–6 баш коры суганны турап салып табада кыздыргач, казанга иң әүвәл баклә белән ингинарны салып өстенә табадагылар салыныр. Тоз, борыч, ике-өч чәй кашыгы ком шикәр салыныр. Алар өстенә бераз петрушка турап салгач өсләренә эссе шурпа яки кайнар су салып утка утыртылыр. Ике сәгать кадәр кайнаткач табакларга бушатып суыткач ашалса бик ләззәтле булыр.

Яфрак толмасы

Бу нәүгы толмалар виноград яфрагыннан ясаладыр. Яфракларны ике мәртәбә кайнар суга салып кайнатып алгач сөзгечкә салып сөзелер.

Итнең майларын алып бик яхшы итеп чапкач, ит чамасы дөгенең чүпләрен әрчеп юып иткә аралаштырылыр. Тоз һәм борыч сибеп, бер-ике вак туралган суган кушып бик яхшылап катыштырылыр. Пешкән яфраклардан алып һәрберсенең эченә сыярлык кадәр салып бик һәйбәтләп ачылмаслык итеп урап бераз кыскач казан төбенә тезеп салыныр. Бары ясалып салынып беткәч өстенә бер чиста юка чүлмәк төбе салып, өстен каплап чыкканчы су салып утка утыртылыр. Тәмам суы корыганчы тоткач өстендәге чүлмәк төбен алып казанны баш түбән табакка аударырга кирәк.

Әгәр эчендәге итнең мае аз булса, бер-ике кашык май салыныр.

Яшел бамия

Бамиянең баш вә сапларыннан аз гына кисеп төшереп, өч кашык майга өч суган турап кыздыргач, бераз ит вә бераз томат туралыр; бер-ике мәртәбә табада кыздырылыр. Аннан соң казан эчендәге бамия өстенә аударылыр. Бер сабак бик ачы, яшел вә пешмәгән виноградлар салып өстенә кадәр шурпа салынып утка куелыр. Казан утта торганда һич болгатмыйча пешереп бер сәгать узгач иң өстә яткан сабаклы йөземне алып ташлап, янә болгатмыйча гына казанны табакка аударып өстенә тоз һәм борыч сибеп хәзер ителер.

---

[1] Ингинар – артишок.

Имам баялды[1] – закуска из баклажанов

У баклажана отрезать кончики, разрезать вдоль на 4 части и обжарить с двух сторон. В масле, где жарились баклажаны, обжарить 5–6 столовых ложек рубленого мяса, 3–4 головки мелко нарезанного лука. Затем добавить 2–3 помидора, посолить, поперчить и немного потушить. Влить 2–3 столовые ложки уксуса, перемешать и снять с огня. Положить немного этой смеси в ломтик баклажана, завернуть его рулетом и выложить в глубокую посуду. Влить немного бульона и поставить на огонь. Тушить до мягкости и подать на стол.

Помидоры фаршированные

У помидоров отрезать плодоножки, удалить семена. Полфунта рубленого мяса смешать с таким же количеством риса, рубленым луком и мякотью помидора, перемешать и начинить этой смесью помидоры. Выложить их в кастрюлю, залить бульоном, добавить 1–2 столовые ложки масла и поставить на огонь. Тушить примерно час. Подавать горячими.

Плов без мяса

5–6 головок лука мелко порубить, посолить, добавить немного воды и хорошенько помять руками. Добавить еще воды и отжать сок из лука. К чашке риса влить 2 чашки лукового сока с водой и поставить на огонь. Добавить масло из расчета 4–5 столовых ложек на 1,5 фунта риса, плотно накрыть крышкой и варить полчаса. Затем открыть крышку, хорошо перемешать и выложить на большую тарелку. Посыпать перцем и подать на стол.

---

[1] Имам баялды – в переводе с тюркского значит «имам упал в обморок». Имам, попробовав, упал в обморок с изумленным лицом, потрясенный вкусом нового блюда, основа которого баклажаны, запеченные с томатами.

Имам баялды – карны ярык

Бадәмҗанның сабын кисеп ике башындагы төемнәрен алгач буен дүрт җиреннән очына кадәр ярып майга салыныр. Асты, өсте кызаргач бер тәлинкәгә алып, табада калган майга биш-алты кашык тулы чапкан ит, 3–4 баш вак итеп туралган суган салып бераз кыздыргач өсләренә 2–3 баш помидор, тоз, борыч сибелер. Бераз кыздыргач өсләренә 2–3 кашык серкә салып аралаштыргач табаны уттан алып, табадагы нәрсәләрне бадәмҗаннар эченә тутырып, тирәнрәк табакларга салып, өсләренә бераз шурпа кушып яңадан утка куелыр. Тәмам пешеп йомшагач дәстәрханга куелыр.

Тутырылган помидор

Помидорның сап ягыннан капкач ачып орлыкларын вә эчен аерып чыгарып, ярты кадак чапкан иткә шул чамада дөге, чапкан суган, помидорның эче аралаштырылып помидор эченә тутырылыр. Аннан соң тирәнрәк кәстрүлгә тезеп куеп, өстенә чыкканчы шурпа салып бастырып, бер-ике кашык сары май салып утка утыртылыр. Бер сәгать чамасы утта пешкәннән соң алып өстәлгә куелыр. Соңрак эссе көе ашалыр.

Итсез пылау

Биш-алты баш коры суганнарны бик вак итеп турап чапкач кирәк кадәр тоз сибеп һәм бераз су кушып сыгарга кирәк. Янә бераз су кушып, бер чынаяк дөгегә ике чынаяк су хисап итеп югарыдагы судан салгач утка утыртылыр. Бер ярым кадак дөгегә 4–5 кашык чамасы май салып казынның капкачын бик ныгытып ябып ярты сәгать чамасы тотылыр. Аннан соң ачып астын өскә китергәнче тәмам аралаштыргач табакка бушатып өстенә бераз кара борыч сибеп өстәлгә куелыр.

Плов-красноголовка

Жирную баранину (чуть больше полфунта) мелко нарезать и обжарить в масле. Очистить фисташки и вместе с изюмом добавить к мясу, обжарить и выложить на дно казана. На мясо положить рис, влить бульон по расчету, указанному выше, посолить. Казан плотно накрыть крышкой, сделав прослойку из теста, и поставить на огонь. Варить 1,5 часа, снять с огня, открыть крышку и, не перемешивая, перевернуть казан на широкую посуду. Таким образом плов окажется на тарелке, не нарушив слои. Посыпать корицей и подать на стол.

Плов, приготовленный в казане

В большой казан влить нужное количество воды, посолить и поставить на огонь. Как закипит, положить рис и варить до полуготовности. Затем откинуть его на дуршлаг и снова положить в казан, влить раскаленное масло, накрыть крышкой и поставить на огонь. Через полчаса подать на стол.

Плов с помидорами

В казан влить бульон нужного количества, добавить 5 красных спелых помидоров, мелко нарезанных, посолить и поставить на огонь. Как вскипит, положить рис. Как выкипит вся жидкость, влить раскаленное масло, накрыть крышкой и подержать на огне еще полчаса. Выложить в широкую посуду.

Плов по-узбекски

Баранью голову освежевать, промыть, положить в казан и варить до готовности. Затем освободить голову от всех костей, мясо и все остальное снова положить в бульон, добавить нужное количество риса и варить, пока не выкипит вся жидкость. Снять казан с огня и оставить на некоторое время. Затем влить раскаленное масло, накрыть крышкой и снова поставить на огонь на полчаса. Снять с огня, хорошо перемешать, выложить в широкую посуду, посыпать молотым перцем, зеленью и подать на стол.

Кызылбаш пылавы

Сарык итенең майлы җиреннән ярты кадактан артыграк алып вак итеп турагач майда кыздырылыр. Пестенең[1] кабыкларын әрчеп йөзем белән барысын бергә иткә аралаштырып кыздыргач, казанның төбенә җәеп салыныр. Аның өстенә дөгене югарыдагы үлчәү белән салып өстеннән шурпа салыныр вә тоз сибелер. Казанның читенә камыр сылап капкачны арадан тын чыкмаслык итеп ябып утка куелыр. Тәмам бер сәгать ярым кадәр утта тоткач казанны уттан алып капкачын ачып өстенә казанның авызыннан киңрәк эчле бер табак капланылыр. Шул көе казан баш түбән аударылыр. Казандагы пылау калыплы көенә табакка төшәр. Өстенә бераз дарчин сибеп дәстәрханга куелыр.

Кусә[2] пылавы

Зуррак казанга кирәк кадәр су салып тоз сипкәч утка утыртылыр. Су кайный башлагач югарыдагы үлчәү белән дөге салыныр. Дөгеләр кабара башлагач уттан алып иләк аркылы сөзелер. Суы агып беткәч яңадан казанга бушатып утка куелыр. Калган суын суырып беткәнгә кадәр утта тоткач, өстенә кыздырылган май салып капкачы ябылыр. Ярты сәгатьтән соң дәстәрханга куелыр.

Помидорлы пылау

Мәгълүм дөге вә су үлчәве белән казанга шурпа салып, эченә биш кызарып җиткән помидорларны турап салып тоз сибеп, бер-ике кайнаткач дөге салыныр. Суы тәмам суырылгач өстенә кызган май салып каплап утта ярты сәгать тотканнан соң чулпы[3] белән аралаштырып табакка бушатылыр.

Үзбәк пылавы

Бер сарык башының тиресен тунап бик чиста итеп югач, казанга салып тәмам пешергәч алып барча сөякләрен ташлап итләрен кире казандагы шурпага салып кирәк микъдарда дөге салыныр. Дөгегә су сеңеп беткәч, казан уттан алынып бераз тындырылыр. Өстенә бераз эрегән май салып капкачын ябып ярты сәгать чамасы утта тотылыр. Аннан соң уттан алып иң әүвәл чулпы белән бик яхшы бутагач, табакка төйгән борыч вә башка төрле яшеллекләр сибеп хәзер ителер.

---

[1] Песте – фисташка.

[2] Кусә – чәй кайната торган зур казан.

[3] Чулпы – чүмеч.

Свадебный плов

У турок есть как и специальный бульон на свадьбу, так и свадебный плов. Эти два блюда у анатолийских турок считаются очень значимым свадебным подарком.

В кипящий бульон положить нужное количество риса и несколько горошин черного перца. Как выкипит жидкость, влить немного раскаленного масла и уменьшить огонь. В это время сделать и раскатать пласты теста размером с широкую миску, быстро обжарить их на сковороде. Один пласт выложить на дно миски, сверху положить приготовленный плов. На него – кусочки отварного мяса и накрыть вторым пластом, подать на стол.

Десерт из ежевики

Мятые ягоды ежевики положить в кисею и опустить в горячую воду. Как вскипит, пропустить ягоды через сито. В пюре добавить воду, где варились ягоды, сахар, поставить на огонь и дать закипеть. Снять с огня и остудить, добавить целые ягоды ежевики и выставить на холод или лед. Подать в конце трапезы.

Сладкие шарики с катыком

Сформировать из теста маленькие шарики размером с грецкий орех, раскатать их, обвалять в муке и обжарить на раскаленной сковороде с маслом. Остудить, смазать небольшим количеством масла и положить в катык. Подать на стол.

Молочный кисель

Молоко влить в казан и поставить на огонь. Как нагреется, положить немного сахара и отделить 3–4 стакана в другую посуду. В части молока развести молотый рис (или рисовую муку) и небольшими порциями влить в молоко в казане. Как загустеет до состояния жидкого катыка, уменьшить огонь. Подержать на огне четверть часа и вылить в сухие миски. Как остынет, посыпать молотой корицей, влить немного цветочного сиропа и подать на стол.

Туй пылавы

Төрекләрдә туйга махсус шурпа булган кебек, туйга махсус пылау да була. Бу ике төрле аш хосусан Анатолия төрекләрендә бик мөхтәрәм бер туй һәдиясе хисап ителәдер.

Кайнап торган шурпага үлчәвенә күрә дөге вә биш-ун бөртек кара борыч салыныр. Пылауның суы сеңгәч өстенә бераз май салып акрын утка утыртылыр. Шул арада табак киңлегендә ике камыр җәеп, аларны тиз генә табага салып берәм-берәм кызарткач, берсен табак төбенә җәеп өстенә хәзерләнгән пылау салыныр, аның өстенә шурпада изелгәнче пешкән ит кисәкләре салынып, икенче камырны пылау өстенә ябылып дәстәрханга куелыр.

Бөрлегән татлысы

Бөрлегәннәрнең изелгәннәрен бер юка чүпрәккә урап кайнар суга салырга кирәк. Бер мәртәбә кайнап чыккач бөрлегәннәрне сөзеп һәм сыгып ташлап, бераз шикәр салып, бер-ике мәртәбә кайнаткач уттан алып бераз тындырылыр. Изелгән бөрлегәннәрне бер якка салып суга кермәгән бөрлегәннәрне татлы су тәмам суынмаста салыныр. Шул көе суык җиргә яки боз өстенә чыгарып куеп суыткач, аштан соң бирелер.

Катыклы татар боракы[1]

Камырны басып әстерхан чикләвеге зурлыгында өзеп алып җәйгәч, онга әвәләп кызу табага майга салыныр. Майда кыздыргач алып суытылыр вә өстенә бераз май сөртеп катыкка йөздерелер. Шул рәвешчә ашарга куелыр.

Сөтле мәхәлләби[2]

Казанга сөт салып утка утыртылыр. Җылына башлагач бераз шикәр салып өч-дүрт стакан бер кәсәгә салыныр. Төелгән вә нечкә иләктән иләнеп он хәленә китерелгән дөгене шул кәсәгә салып бик яхшы болгатып акрын гына азлап-азлап казанга салыныр. Куерып сыек катык хәленә кбелән башлаганда кызу уттан алып акрын утка куелыр. Бу хәлдә бер чирек сәгать кадәр ут өстендә тоткач, тәмам пешкәч табакларның эчен тәмам корытып шуларга бушатылыр. Суынгач өстенә бик вак төелгән дарчин һәм гөл суы сибеп ашалыр.

---

[1] Борак – камыр ризыгы.

[2] Мәхәлләби – дөгедән ясалган кесәл.

Кукси с курицей

Приготовить молочный коктейль, как показано выше. Отваренную без соли куриную грудку положить в воду и оставить на 5–10 часов, постоянно меняя воду. Затем грудку разобрать на волокна, еще раз отварить, процедить и положить в кисель. Поставить махалляби на огонь и варить до размягчения курицы и загустения киселя. Размять деревянной мялкой, чтобы волокна куриного мяса не чувствовались. Выложить в миски, посыпать молотой корицей и влить немного цветочного сиропа.

Суп молочный

Полгорсти риса перебрать, промыть. В казан влить 3–4 стакана воды, добавить соль с горошину, поставить на огонь. Положить рис и варить до полуготовности. Затем влить молоко, перемешать, добавить нужное количество сахара. Как закипит, уменьшить огонь и добавить воск размером чуть больше горошины. Как рис начнет развариваться, снять с огня и выложить суп в пиалы и остудить. Посыпать молотой корицей. Сахар можно положить и в конце.

Сладкий картофель

Картофель отварить в воде, очистить и мелко порубить, добавить желтки. Приготовить сироп из полгорсти муки, воды и нужного количества сахара и остудить.

На сковороде раскалить масло, металлической ложкой выкладывать картофельную массу на сковороду, обжарить с двух сторон. Положить на время в сироп, достать шумовкой. Подать на стол без сиропа, посыпав молотой корицей.

Тавыктан кукси[1]

Сөтле мәхәлләбинең шикәре салынып дөге оны аралаштырып сибелгәч, биш-ун сәгать суда яткан вә суы берничә мәртәбәләр алмаштырылган, тозсыз пешкән тавыкның күкрәк ите бик вак итеп тетелеп тагы суга салып кайнатылгач, казанга салып аралаштырылыр. Казандагы сөтле мәхәлләбиле тавык тәмам пешкәч, мәхәлләби дә тәмам куерып җиткәч казан уттан алынып, мәхәлләби эчендәге тавык итенең ваклары тәмам күздән югалырлык булганчы агач тукмак белән төелер. Тәмам эреп беткәч казаннан алып табакларга бушатып суытылыр. Ашар алдыннан өстенә дарчин вә гөл суы сибелер.

Сөтләч (сөтле аш)

Ярты уч дөгенең чүпләрен алып югач, бер казанга 3–4 стакан су, борчак кадәр тоз салып утка утыртылыр. Дөгеләр йомшап шурпадагы кебек тарала башлаганда азлап сөт кушылып болгатылыр. Шул арада кирәк кадәрле шикәр салыныр. Кайный башлагач та астыннан бераз ялкынлы утларны бетереп, борчактан бераз зуррак балавыз салыныр, дөгеләр тәмам изелеп бөртекләре югала башлагач кәсәләргә бушатып суытылыр. Суынгач өстенә дарчин сибеп ашалыр. Бәгъзән шикәрен әүвәлдә салмыйча соңыннан салу да гадәттер.

Татлы бәрәңге

Бәрәңгеләрне суда пешереп кабыкларын арчыгач һәм бик яхшы чапкач, суланганга кадәр йомырка сарысы аралаштырылыр. Ярты уч он кушып куе катык кебек иткәч өстен каплап бер сәгать чамасы сакланылыр. Шул вакытта суны кайнатып эченә кирәк кадәр шикәр салып сироп ясап суытылыр.

Майны табага салып кыздыргач, тимер кашыкны суга тыгып алып бәрәңгедән алып майга салыныр. Асты вә өсте кызаргач майдан алып сиропка салыныр. Шул рәвешчә эшләнеп беткәч сироптан чулпы белән алып бераз дарчин сибеп өстәлгә куелыр.

[1] Кукси – традицион корея һәм узбәк аш-суы.

Компот из персиков (хушаб)

Турецкий хушаб то же, что и наш компот. 10 очень спелых персиков хорошо размять, влить немного воды и пропустить через кисею. В пюре добавить еще немного воды и сахара, вылить в казан и поставить на огонь. Как вскипит, снять с огня и добавить 5–10 персиков половинками, накрыть крышкой и остудить. Подать в пиалах, влив немного цветочного сиропа.

Хушаб из апельсинов

1 апельсин размять, процедить сок, добавить сахар и поставить на огонь. Как вскипит, добавить 2–3 апельсина дольками, снять с огня и остудить. Затем влить нужное количество цветочного сиропа, немного толченого сахара и подать на стол.

Хушаб из ягод

Из ягод выжать сок, влить воду и поставить на огонь. Как закипит, добавить сахар, очищенные от плодоножек ягоды, снять с огня, накрыть крышкой и остудить. Затем выложить в пиалы, влить цветочный сироп и подать на стол.

Сироп из ягод

Мятые ягоды порубить вместе с сахаром, процедить. В жмых снова добавить сахар, воду и снова порубить. Процедить через кисею, хорошо перемешать, добавить цветочный сироп, лед и подать на стол. Если простоит 5–6 часов, пить такой сироп уже нельзя.

Сироп из косточек дыни

Косточки дыни хорошо промыть, размять и залить горячей водой. Как закипит, процедить через кисею и добавить сахар. Остудить, постоянно помешивая. Этот сироп получается очень ароматным.

Шәфталу[1] хушабы

Төрекләрдә хушаб дип бездәге җимеш суын әйтеләдер. Бик яхшы пешкән шәфталулардан 10 данә шәфталу алып бик яхшы изгәч, бераз су кушып кисея аркылы сөзелер. Янә бераз су вә шикәр салып казанга бушатып утка куелыр. Бер-ике ташып кайнагач уттан алып махсус хәзерләгән биш-ун шәфталуны ярып төшләрен алып ташлап казанга салып капкачын ябып суытылыр. Суытылгач кәсәләргә бүлеп бераз гөл суы да сибеп өстәлгә куелыр.

Апельсин хушабы

Бер апельсинны изеп суын сөзеп, кирәк кадәр аралаштырып, шикәр салып бер-ике мәртәбә кайнаткач, казанны уттан алып кабыгы чистартылган вә үз телемнәреннән теленгән 2–3 апельсинны эченә салырга кирәк. Суынгач эченә кирәк кадәр гөл суы сибеп вә бераз бик вак шикәр вагы сибеп өстәлгә куелыр.

Җиләк хушабы

Җиләкнең суын сыгып чыгарып өстен капларлык су салып утка утыртылыр. Бераз шикәр кушып бер-ике ташыганга кадәр кайнатылыр. Аннан соң казан уттан алынып саплары вә чүпләре арчылган җиләкләрне кирәк кадәр казан эченә салып капкачын ябып суытырга кирәк. Суынгач кәсәләргә бүлеп бераздан гөл суы сибеп өстәлгә куелыр.

Җиләк ширбәте

Җиләкнең изелә төшкәннәрен иң әүвәл үзләрен генә шикәр вагы белән бик яхшы чабып суларын чыгаргач, бер кат сөзеп янә аз гына шикәр вагы вә су кушып чабылыр. Соңрак юка чупрәк аркылы сөзгәч, чүмеч белән бик күп шапырткач бераз гөл суы салып боз кушып эчелер. Җиләк ширбәте биш-алты сәгать торса эчәрлек булмыйдыр.

Кавын төше ширбәте

Кавынның эчендәге төшләрен бик яхшы юып, төйгечтә бик яхшы төйгәч кайнар суга салыныр. Бер-ике ташынып кайнаткач юка чүпрәк аркылы сөзеп шикәр кушылыр. Суыткан чакта чүмеч белән шапырып торырга кирәк. Бу ширбәтнең исе бик хуш буладыр.

---

[1] Шәфталу – персик.

РАЗНЫЕ БЛЮДА

Каша манная

Манную кашу в большинстве случаев готовят на молоке, хотя иногда и на бульоне. Кашу можно делать густоты трех видов. Для жидкой 3 бутылки молока довести до кипения, всыпать ¾ стакана манной крупы и варить около 5 минут, постоянно помешивая. Затем положить столовую ложку соли. По желанию можно добавить столовую ложку сливочного масла.

Для каши средней вязкости на 3 бутылки молока нужен 1 стакан крупы. Готовить, как указано выше. Для густой каши на 3 бутылки молока нужно 1¼ стакана манной крупы. В отдельной посуде подать топленое масло, сахар, сливки или молоко, сироп из малины, смородины, вишни или клюквы. Первые два подают на завтрак, остальные – на обед.

Для 1 стакана жидкой каши для детей нужно 1½ стакана молока и 2 столовые ложки крупы.

Каша рисовая

Рисовую кашу готовят двух видов: жидкую и полужидкую. Для жидкой каши $^{2}/_{3}$ стакана риса хорошо промыть, залить водой и поставить на огонь. Довести до кипения и откинуть на дуршлаг. Промыть холодной водой. Затем положить рис в 2 бутылки, то есть 6 стаканов, горячего молока или воды, посолить и варить, помешивая, до готовности. По желанию можно добавить сливочное масло и подать к столу. Для полужидкой каши 2 бутылки молока и 1¼ стакана риса варить, как указано выше. Сливочное масло и сахар подать в отдельной посуде.

Каша гречневая

1½ фунта гречневой крупы хорошо просеять, обжарить на маленьком огне до насыщенного цвета. Положить крупу в горшок (чуть меньше половины), добавить столовую ложку сливочного масла, соль, залить горячей водой до уровня чуть выше крупы, перемешать. Горшок накрыть, поставить на сковороду с водой, чтобы каша не пригорела, и поставить в раскаленную печь. Горшок нужно держать в печи около 3 часов.

К гречневой каше в отдельной посуде подать сливки, молоко или масло.

ТӨРЛЕ АШЛАР

Манный боткасы

Манный ботканы күп вакытта сөт белән генә пешерәләр. Кайвакытта шурпа белән дә пешереләдер. Пешергәндә өч төрле куелыкта итү мөмкин. Сыек ботка өчен 3 бутылка сөтне кайнатып ¾ стакан манный ярма салгач биш минут чамасы һаман болгатып пешерелер, соңрак бер кашык тоз салыныр. Теләгән кеше бер кашык атланмай салыр.

Ярты куе ботка өчен 3 бутылка сөткә бер стакан манный ярма салып югарыда күрсәтелгәнчә пешерелер. Бик куе ботка өчен 3 бутылка сөткә 1¼ стакан манный ярма салыныр. Кайнатып кызартылган атланмайны, шикәрне, сөт өсте яки сөтне, кура җиләге, карлыган, чия яки мүк җиләгеннән ясалган сиропларны ботка белән ашар өчен аерым савытта бирелер. Әүвәлге икесе иртәнге, калганнары көндезге ашка биреләдер.

Балалар өчен бер стакан сыек ботка ясар өчен 1½ стакан сөткә тигез ике кашык ярма салырга кирәк.

Дөге боткасы

Дөге боткасын сыек һәм ярты куе итеп ике төрле пешерәләр. Сыек итеп пешерер өчен $^{2}/_{3}$ стакан дөгене юып, суга салып кайнап чыкканчы тотылыр, соңрак алып иләккә аударып, өстенә салкын су салып саркыганчы тотылыр. Аннан соң ике бутылка ягъни 6 стакан эссе сөткә яки суга салып болгатып тоз салып кайнатылыр. Теләгән кешегә атланмай салып дәстәрханга бирелер. Ярты сыек ботка өчен 2 бутылка сөткә 1¼ стакан дөге салып югарыда күрсәтелгәнчә пешерелер. Атланмай, шикәр аерым савытта бирелер.

Карабодай боткасы

1½ кадак бодай ярмасын оннары чыгып беткәнче яхшылап иләп, төс кергәнче җиңел утта кыздырып, ярты чүлмәктән аз гына артык урын алганчы салып, бер кашык май, тоз өстәп ярманы каплаганчы кайнар су салып катыштырылыр. Соңрак чүлмәкне каплап, эчендәге боткасы көймәсен өчен табага су салып, шуның өстенә чүлмәкне утыртып бик кызу пичкә куелыр. Чүлмәкне пичтә өч сәгатькә якын тотарга кирәк. Ботканың өсте кайнап чыккач астындагы сулы табаны алып, чүлмәкнең астын өскә әйләндереп тәкрар[1] пешерергә кирәк.

Бодай боткасы янына аерым савытта каймак, сөт яки май бирелер.

---

[1] Тәкрар – кабат.

Каша ячменная

1½ стакана ячменной крупы залить горячей соленой водой и оставить на некоторое время. Затем добавить к крупе 3½ стакана молока, 1/8 или ¼ фунта масла, немного соли и варить до мягкости. Можно готовить изначально на 3 ½ бутылках молока.

Котлеты из яиц

Сварить вкрутую 10 яиц, очистить и мелко порубить. Столовую ложку масла растереть, добавить к яйцам, туда же положить 2 столовые ложки размятой булки, немного рубленого и обжаренного лука, 3 сырых яйца, все хорошо перемешать и сформировать котлеты. Затем добавить столовую ложку растертого масла, котлеты обмакнуть в яйцо, обвалять в толченых сухарях и обжарить на сковороде.

Омлет по-французски

Отделить желтки и белки 10 яиц. Желтки растереть, белки взбить деревянным венчиком, соединить обе массы, немного посолить. Массу вылить на раскаленную с маслом сковороду и обжарить с двух сторон как блин. Перед подачей на стол половину блина намазать вареньем, накрыть второй половиной, положить на подогретые тарелки и подать.

Студень

Студень можно приготовить из голов крупного рогатого скота либо 4 телячьих ног. Студень готовится следующим образом: головы и ноги хорошо почистить, залить водой, положить разные коренья, лавровый лист, корицу и поставить на огонь. Как вскипит, снова хорошо почистить, убрать все остатки шерсти и разделить на мелкие куски. Бульон и оставшиеся кости посолить, влить немного уксуса и варить. Отделить 5–6 стаканов бульона, процедить, положить в этот бульон куски, язык и мозг, разлить в две формы и выставить для остывания.

Перед подачей на стол форму со студнем положить в горячую воду, выложить на тарелку и подать.

Студень едят с горчицей, уксусом и хреном.

Арпа боткасы

Бераз кайнар суга 1½ стакан арпа ярмасы салып тозланылыр. Ярма хәзер булгач 3½ стакан сөт кушып ачмуха яки чирек кадак май, бераз тоз салып йомшак булганчы кайнатылыр. Баштан ук 3½ бутылка сөт салып кына кайнатырга да ярыйдыр.

Йомырка кәтлите

10 йомырканы каты булганчы пешереп әрчегәч бик вак итеп туралыр. Соңрак бер кашык май изеп, шуңар йомырканы сибеп, 2 кашык уган кумәч, бераз чабылган вә майда кыздырылган суган салып, 3 йомырка сытып һәммәсен бик яхшылап катыштырып кәтлитләр ясалыр. Аннан соң бер кашык май изеп салып, кәтлиткә йомырка сөртеп сохари сипкәч табага салып кыздырылыр.

Француз тәбәсе

10 яңа йомырканы ике савытка сытып берсенә агын, икенчесенә сарысын салыныр. Сарысын уып, агын агач себерке белән күпертеп һәр икесен бергә катыштыргач бераз гына тозланылыр. Соңрак май салынган табага куеп ике ягы да кыздырылыр. Ошбу белен рәвешендә пешкән тәбәне өстәлгә куяр алдыннан ярты ягына варенье сылап, икенче яртысы белән каплап, кыздырылган тарелкаларга салып ашарга бирелер.

Койка

Койканы хайван башларыннан яки 4 бозау аякларыннан ясау мөмкиндер. Койка ошбу рәвештә ясалыр: башларны вә аякларны тәмам чистартып, тамырлар, дәфнә яфрагы һәм дарчин салып кайнатылыр. Кайнап чыккач янәдән бик яхшылап йоннарын чүпләп, вак кисәкләргә туралыр. Шурпасын калган сөякләре белән тозлап, бераз серкә салып кайнатып, 5–6 стакан чамасы итеп сөзеп, шуңар туралган кисәкләрне, тел вә миләрен салып ике формага бүлеп катырырга куелыр.

Өстәлгә биргәндә формадагы койканы кайнар су белән куптарып төшереп савытка куеп бирелер.

Койка әче аштәмләткеч, серкә һәм керән белән ашаладыр.

Простокваша

Зимой можно быстро приготовить простоквашу указанным ниже способом. 3 бутылки молока перемешать с несколькими столовыми ложками свежих сливок и поставить в теплое место на 1 день. Когда загустеет, выставить на лед для остывания на 2 часа, затем подать на стол.

Летом простокваша получается и без добавления сливок. Когда молоко в горшке в течение 1,5 дня прокисает, верх можно собрать и приготовить простоквашу. Перед подачей охладить. К простокваше подают в отдельной посуде сахар, корицу или гвоздику. Можно есть и с добавлением молотых ржаных сухарей.

Грибной суп

3 фунта говядины залить водой, добавить немного гвоздики или кардамона и сварить белый бульон, процедить. За час до подачи супа на стол грибы хорошо почистить, промыть горячей водой и обжарить на сковороде с маслом и луком. Во время жарки всыпать столовую ложку муки. Обжаренные грибы положить в бульон, добавить 6–7 штук нарезанного картофеля, посолить и всыпать горсть нарезанного зеленого лука. Влить сливки, довести бульон до кипения и снять с огня. Перелить суп в миску, посыпать зеленью, поперчить и подать на стол.

Для этого супа хорошо подойдут белые грибы, рыжики, грузди и маслята.

Варенье малиновое

1 фунт недозрелой малины выложить в посуду в один ряд, посыпать столовой ложкой толченого сахара и оставить на час. Приготовить сироп из 1½ стакана сахара и ¾ стакана воды. Когда сироп немного остынет (около 5 минут), выложить малину, немного потрясти таз и поставить на огонь. Как закипит, снять с огня и осторожно снять пену. Снова поставить на огонь и варить до готовности (разбухания ягод).

Варенье вишневое

6 стаканов спелой вишни промыть водой и откинуть на дуршлаг. В это же время в специальную посуду для приготовления варенья – чистый латунный таз – положить 8 стаканов сахара, 4 чашки воды, поставить на огонь и довести до кипения 3 раза, снять пену, выложить в сироп вишню и варить, время от времени потряхивая таз. Постоянно снимать пену и потряхивать. Когда сироп загустеет настолько, что станет растягиваться на ложке, а не растекаться, варенье готово. Затем варенье выложить в керамическую посуду, накрыть салфеткой и остудить. Выложить в чистые стеклянные банки, накрыть перепонкой, сделанной из желудка животных. Поставить в прохладное сухое место для хранения.

Оеган сөт

Кыш көнендә оеган сөтне түбәндә күрсәтелгән рәвештә тиздән хәзерлиләр: 3 бутылка сөткә берничә кашык яңа гына алынган сөт өсте салып катыштырып бер көнгә җылы урынга куелыр. Куергач алып бозга куеп бер-ике сәгать суытып алгач ашарга бирелер.

Җәй көнендә оеган сөтне сөт өстен салмый да хәзер буладыр. Бер көн ярымда чүлмәкле сөтнең өсте ачып катыклангач шуны җыеп алып оегат сөт ясалыр. Өстәлгә бирер алдыннан бозга куеп суытырга тиеш. Оегат сөт белән ашар өчен аерым савытта шикәр, дарчин яки канәфер бирелер. Төйгән кара икмәк сохариен салып ашарга да ярый.

Гөмбә шурпасы

3 кадак сыер итеннән бераз канәфер яки кардамон салып ак шурпа кайнаткач сөзелер. Аш дәстәрханга бирелер алдыннан бер сәгать элек бик яхшы чистартылган гөмбәләрне бер тәлинкәгә тутырып алып кайнар су белән юып майлы табада суган белән кыздырылыр. Кыздырганда кашык белән өстенә он сибелер. Шурпага салып 6–7 данә бәрәңге өстәгәч пешереп, бер уч чамасы туралган яшел суган салып тоз сибелер. Соңрак каймак яки сөт өсте арттырып бер мәртәбә генә күпертеп алгач, мискигә салып өстенә үләннәр һәм борыч сибеп өстәлгә бирелер.

Шурпа өчен ошбу гөмбәләр яхшыдыр: ак, җирән гөмбә, гөреждә, һәм майлы гөмбә.

Кура җиләге вареньесы

Тәмам пешеп җитмәгән яңа гына җыелган бер кадак кура җиләген савытка берсе янына икенчесен тезеп салып, бер кашык тулы вак шикәрне өстенә сибеп шул көе бер сәгать тотарга кирәк. 1½ кадак шикәрне вак кисәкләргә ваклап ¾ стакан суга салып сироп кайнатылыр. Сироп тынып биш минут вакыт торганнан соң аңар җиләкне салып, тазны селкетеп плитәгә куелыр. Кайнап чыккач читкә алып, өстендәге күбеген бик сакланып кына җыелыр. Соңрак тагы плитәгә куеп кайнатып җиләкләр зур булып кабарганчы пешерелер.

Чия вареньесы

6 стакан яңа гына пешеп җиткән чияләрне сайлап, салкын су белән чайкап иләккә саркытырга кирәк. Шул ук вакытта яхшы аруланган варенье кайнатырга махсус җиз ләгәнгә 8 стакан песок шикәр, 4 чокыр су салып кызу утка яки плитәгә куеп 3 мәртәбә кайнатып алырга кирәк, соңрак күбекләрен җыеп, чияләрне шуңар салып ләгәнне селкетеп кайнатырга кирәк. Һәр кайнап чыгуында күбекләрен алып, ләгәнне селкеткәләп торылыр. Ләгәндәге шикәрле су кашыкка алып суыткач сузганда өзелмәслек булса, вареньеның кайнавы җиткән булыр. Аннан соң аларны таш савытларга аударып, өстен тастымалга белән каплап суытырга куелыр. Суынгач чиста пыяла банкаларга бушатып, банкаларның авызларын карындык кәгазьләр белән капланылыр. Саклар өчен салкынча коры җиргә куелыр.

МАРИНОВАНИЕ ФРУКТОВ

Для маринования яблок, сливы, груши, дыни и других подобных фруктов маринад готовится следующим образом. Примерно на 4 фунта фруктов нужно 4¼ стакана обычного уксуса, 1½ фунта меда (если возьмете сахар, еще лучше), 50 штук крупно молотой гвоздики, 2 вершка корицы, 30–50 штук душистого перца, 4–6 штук лаврового листа, столовая ложка соли. Все перемешать и вскипятить.

Яблоки

20 яблок почистить, разрезать на несколько частей. Некоторое количество воды вскипятить с медом или сахаром, положить туда яблоки, дать вскипеть и откинуть на дуршлаг. Затем выложить яблоки в стеклянные банки, залить холодным маринадом. Банки хорошо закрыть и выставить в сухое прохладное место. Подавать к жаркому.

Слива

12 стаканов спелой свежей сливы хорошо вытереть, наколоть в нескольких местах иголкой. Затем выложить в фаянсовую посуду и залить маринадом, указанным выше. На следующий день сливу процедить, маринад довести до кипения и снова залить им сливы. Через несколько дней сливы процедить и положить в стеклянные банки, а маринад снова довести до кипения, остудить и залить им сливы. Затем выставить в сухое прохладное место. Через 2–3 недели маринад отделить, добавить сахар, довести до кипения, остудить и снова залить сливы.

Груша (дуля)

Недозрелые твердые дули очистить, залить родниковой (водопроводной) водой, добавить немного сахара или меда и варить до мягкости. Откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Затем дули положить в указанный выше маринад, довести до кипения несколько раз, выложить в кастрюлю. Маринад остудить в отдельной посуде. Дули выложить в стеклянные банки, залить маринадом, накрыть и выставить в сухое прохладное место.

Вишня

Свежую спелую плотную вишню перебрать, из перезрелой вишни выжать сок. Приготовить сироп из расчета 1½ стакана меда или 2 стакана сахара на бутылку вишневого сока и хорошего рейнского уксуса (1:1). Вишню выложить в стеклянные банки, залить сиропом и плотно закрыть крышкой.

Дыня

Недозрелую дыню освободить от кожуры, удалить косточки и нарезать на продолговатые кусочки. Выложить в керамическую посуду, перемежая небольшим количеством гвоздики, посыпать толченым сахаром и залить холодным маринадом. На следующий день маринад отделить, довести до кипения, положить кусочки дыни и варить до мягкости. Такую дыню подают к жаркому.

ТӨРЛЕ ҖИЛӘК-ҖИМЕШЛӘРНЕ МАРИНАДЛАУ ЯГЪНИ СЕРКӘГӘ САЛУ ЫСУЛЫ

Түбәндә бәян ителәчәк алма, слива, дуля, кавын кебек җиләк-җимешне маринадлы итәр өчен ошбу рәвешчә серкә (серкә) ясалыр: 4 кадак чамасы җиләк-җимеш өчен 4½ стакан гадати серкәгә, 1½ кадак бал, шикәр булса бигрәк яхшы, 50 данә эре итеп төелгән канәфер, 2 карыш дарчин, 30–50 данә инглиз борычы һәм 4–6 данә лавр яфрагы, бер кашык тоз салып һәммәсен бергә салып кайнатылыр.

Алма

20 данә алманы чистартып берничә кисәкләргә туралыр. Бер микъдар[1] суны шикәр яки бал белән кайнаткач шуңар алмаларны салып берничә мәртәбә кайнатып иләккә аударылыр. Сарыккач пыяла банкага салып, ихтарда күрсәтелгәнчә серкә кайнатып суыткач алмалар өстенә сибелер. Банканың авызын яхшы бәйләп коры һәм салкын урынга куеп сакланылыр. Бу алма каздырма белән бирелер.

Слива

12 стакан яңа гына җитешкән таза сливаларны тәмам корыганга кадәр сөртеп берничә җиреннән инә белән кадарга кирәк. Соңрак фаянс савытларга тезеп, өстенә югарыда күрсәтелгәнчә кайнатылган серкә сибелер. Икенче көнне серкәне янә бер-ике мәртәбә кайнатып сливалар өстенә кайнар көе сибәргә кирәк. Берничә көн узгач серкәне тагы кайнатып сливаларны пыяла банкага салгач шулар өстенә суытып аударырга кирәк. Соңра салкын һәм коры җиргә куелыр. 2–3 атна узгач серкәне янә кайнатып шикәр салып суыткач сливалар өстенә куярга мөмкин.

Дуля

Тәмам пешеп җитмәгән каты дуляларның кабыкларын әрчеп, чишмә (водопровод) суына салып, бераз шикәр яки бал өстәп йомшаганга кадәр кайнаткач иләккә аударып, өстенә салкын су сибеп саркытылыр. Соңрак дуляларны ихтарда күрсәтелгәнчә хәзерләнгән серкәгә салып, берничә мәртәбә бик каты кайнаткач алып кәсәләргә салыныр. Серкәне кайнатып аерым савытта суытырга кирәк. Дуляларны пыяла банкага салып серкәне өстәгәч авызын яхшы каплап коры салкын җиргә куелыр.

Чия

Яңа гына җитешкән каты чияләрне сайлап, янчелгән һәм пешүе җиткән чияләрне сыгып чия суы ясалыр. Чия суы микъдарында бик яхшы рейн серкәне бергә салып, шулар өстенә һәрбер бутылкага 1½ стакан бал яки 2 стакан шикәр өстәп сироп кайнатырга кирәк. Чияләрне банкага тутырып, шулар өстенә хәзерләнгән сиропны салып савытны яхшы капларга кирәк.

Кавын

Тәмам пешеп җитмәгән кавынның кабыгын әрчеп, эчендәге орлыкларын һәм йомшакларын алып ташлап озынча вак кисәкләргә тураргә кирәк. Бераз канәфер аралаштырып таш савытка салгач, шикәр вагы сибеп, югарыдагыча махсус кайнатылган серкәне салкын көе шуның өстенә сибелер. Икенче көнне серкә янә кайнатылыр. Кавынны шуңар салып тәмам хәзер булганчы кайнатылыр. Бу кебек серкәгә салынган кавыннар кыздырма белән бирелер.

---

[1] Микъдар – чама.

КВАШЕНИЕ КАПУСТЫ, ЯБЛОК, СОЛЕНИЕ ОГУРЦОВ

Цветная капуста

Цветную капусту отделить от листьев, положить в соленую воду и варить до готовности. Следить, чтобы не разварилась. Откинуть капусту на дуршлаг и положить в стеклянные банки, залить маринадом из уксуса с сахаром и разными травами. Через несколько дней маринад отделить, довести до кипения и снова залить им капусту. Хранить банки в прохладном месте.

Квашение рубленой капусты

Мелко порубленную капусту выложить в большое сито, залить холодной чистой водой и хорошо промыть. Затем выложить капусту в бочку, положить примерно горсть мокрой соли, траву тмина в таком же количестве, утрамбовывать, сильно проминая руками, чтобы капуста пустила сок. После каждого слоя капусты для большего сока добавлять по стакану очень соленой воды, морковь ломтиками, яблоки, рябину или бруснику. Чтобы не размягчилась, капусту слишком сильно не утрамбовывать.

Бочку наполнить указанным способом, затем два раза в день протыкать до дна дубовой или березовой палкой в 6–7 местах. Через эти отверстия капуста избавляется от газов, что предотвращает ее порчу. Через две недели накрыть капусту листьями, бочку накрыть и поставить пресс, например, камни. Бочку выставить в холодное место, чтобы капуста медленно квасилась, но не подмерзала.

Бочки для капусты должны быть очень чистыми. Трещины внутри нужно замазать ржаным тестом, снаружи – смолой. На бочку в 15 ведер нужно ¼ ведра соли. Солить нужно каждый слой, как указано выше. Приготовить рассол из расчета ¼ ведра воды и фунта соли. Тмина на 1 бочку в 15 ведер нужно 6 стаканов. Такая капуста используется для приготовления рабочей похлебки и жаркого.

Рубленая капуста с яблоками

Капусту порубить как можно мельче. Положить в бочку и готовить, как указано выше. Когда капусты будет 2–3 вершка, положить кислые или сладкие яблоки. Можно взять любые яблоки, но вкусные. Затем выставить бочку на холод. Яблоки в капусте хранятся очень долго.

КӘБЕСТӘ, КЫЯР ВӘ АЛМАЛАРНЫ ТОЗЛАУ

Чәчәкле кәбестә

Чәчәкле кәбестәне яфракларыннан аерып тозлы суга салып тәмам хәзер булганчы кайнаткач иләккә аударып саркытылыр. Артык пешеп китмәвенә дикъкать итәргә кирәк. Суы саркып беткәч иләктән алып пыяла банкага салып, төрле үлән һәм шикәр белән махсус кайнатылган серкәне шуның өстенә аударылыр. Берничә көн үткәч серкәне алып яңадан кайнатып эссе көе кире банкага салыныр. Соңрак банканы салкын коры җиргә куеп сакланыр.

Чабылган кәбестәне тозлау

Бик вак итеп чабылган кәбестәләрне зур иләккә аударып, өстенә чиста һәм салкынча су салып бик яхшылап юарга кирәк. Суы саркып беткәч кисмәккә тезеп салып, бер уч чамасы чылатылган тоз, шул ук микъдарда тмин үләне сибеп, бик каты изелеп суы чыккынчы таптап тутырылыр. Суы күбрәк булсын өчен кәбестәнең һәр катлавына бер стакан бик тозлы су сибеп, телемләп туралган кишер, алма, миләш яки нарат җиләге салып калдырылыр. Кәбестәләр артык йомшап китмәсен өчен бик чамасыз таптамаска кирәк.

Югарыда сөйләнгән рәвешчә кисмәкне тыгызлап һәр көнне ике мәртәбә кәбестәләр аркылы төпкә кадәр имән яки каен агачыннан ясалган таяк белән 6–7 җиреннән тишек тишәргә тиеш. Бу тишекләр аркылы кәбестәдә калган куәтле сасы исләр чыгып кәбестәләрне бозылудан саклыйдыр. Ике атнадан соң кәбестәне яфраклары белән томалап, кисмәкнең өстен капкач белән каплап ташлар белән бастырып куелыр. Кәбестә кисмәген яхшы гына салкын урынга куярга тиеш. Кәбестә акрынлап тозланырлык һәм салкында өшемәслек җир булсын.

Кәбестә тозланачак кисмәкләр бик яхшы юылган һәм бик чиста булсын. Эчендәге ярыкларны арыш камыры белән сылап, тышындагыларын сумалаларга кирәк. 15 чиләкле кисмәккә бер гарнецка[1] якын тоз салыныр. Бу тозны югарыда сөйләнгәнчә кәбестәнең һәр катлавына чамалап салыныр. Һәрбер гарнец, ягъни ¼ чиләк суга бер кадак тоз салынып тозлы су хәзерләнелер. Тмин үләнен 15 чиләкле кисмәккә 5–6 стакан чамасы сибелер. Болай тозланган кәбестә щи шурпасы һәм кыздырма өчен истигъмаль ителәдер[2]. Болай да ашарга ярый.

Чабылган кәбестә алма белән

Кәбестәне мөмкин кадәр вак итеп чабарга кирәк. Кисмәккә салып югарыда өйрәтелгәнчә тозланылыр. Ике-өч карыш биеклегендә кәбестә салып шуның арасына ачы яки төче алмалар тезелер. Алмалар нинди булса да ярый, фәкать бик тәмсез генә булмасыннар. Соңрак кисмәк базга куелыр. Алмалар кәбестә арасында бик озакка кадәр чыдыйлар.

---

[1] 1 гарнец = ¼ чиләк = 12 стаканам (= 3,28 дм³ (л) (1902 г.)) (=3,276 л (1835 г.))

[2] Истигъмаль ителә – кулланыла.

Соление огурцов

Чтобы соленые огурцы хранили форму, их нужно солить сразу же после срезки или на следующий день. Можно продержать огурцы в соленой воде со льдом.

На дно не очень большой бочки выложить листья дуба, вишни, смородины, по желанию – корень хрена. Затем вертикально выложить огурцы. Между огурцами снова положить листья. Таким образом наполнить бочку, накрыть крышкой. В крышке сделать два отверстия: одно для воздуха, второе для рассола. Для рассола смешать 2 ведра колодезной воды, 6 стаканов соли и столовую ложку селитры. Влить рассол через отверстие в крышке, затем замазать отверстия смолой. Огурцы можно солить вместе с мелкими арбузами.

Соление огурцов (второй способ)

Только что собранные огурцы залить горячей водой. В бочку положить листья смородины, хрен. Приготовить рассол из 1 ведра воды и 1¼ фунта соли, белого кваса, довести до кипения и залить им огурцы. Закрыть бочку смолой, как указано выше, и выставить в холодное место.

Так как каждому известны способы соления арбуза, дыни, белокочанной капусты, мы не включили эти рецепты в книгу.

Кыяр тозлау

Тозланган кыярның шиңми кабарып торуы өчен аны бакчадан җыеп алгач та яки иртәгәсен тозларга кирәк. Салкын суга боз салып кыярны тозлаганчы шунда тоту да файдалыдыр.

Кечерәк мичкәнең төбенә имән, чия, карлыган яфракларын һәм теленгән керән тамырлары җәеп салыныр. Шулар өстенә кыярларны утыртып бер-берсенә янәшә тезелер. Югарыдагы яфракларның вакларын кыяр араларына учлап сибелер. Шул рәвешчә кыярларны үләннәр белән катыштырып мичкәне тутыргач, өстен капкач белән капланылыр. Капкачның өстенә ике тишек тишеп, берсе аркылы һава йөрер, икенчесеннән бүрәнкә[1] белән ошбу тарикъча хәзерләнгән тозлы су салыныр: 2½ чиләк кое суына 6 стакан тоз һәм бер кашык селитра салып катыштырып кыярлар өстенә сипкәч тишекләр сумала белән томаланылыр. Кыярларны вак карбызлар белән бергә аралаштырып, ошбу күрсәтелгән рәвешчә тозларга мөмкин.

Кыяр тозлау икенче төрле

Яңа гына җыелган кыярларны кайнар су белән пешереп мичкә яки кисмәккә карлыган яфрагы һәм керән сибеп салыныр. Соңрак бер чиләк суга бер яки 1¼ кадак тоз һәм ак куас салып тозлы су кайнатып кыярларга сибелер. Югарыда күрсәтелгәнчә кисмәкне сумалалап салкын җиргә куелыр.

Карбыз, кавын, башлы кәбестәләрне тозлау тарикълары һәркемгә мәгълүм булдыгыннан, китапка кертелмәде.

[1] Бүрәнкә – воронка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ

Предлагаемые ниже напитки очень полезны для здоровья человека и, как показывает опыт, даже помогают при туберкулезе. Эти напитки варятся очень легко, дешевы, поэтому готовятся издревле.

Квас яблочный по-московски

Спелые кислые яблоки очистить, положить в бочку и залить кипяченой водой. Летом и осенью поставить бочку на лед, зимой – в погреб. Позже к яблокам добавить сидр, приготовленный следующим образом. 26 бутылок кипяченой воды разлить по четвертным бутылкам, добавить ½ фунта листьев смородины, 6 лимонов без косточек, нарезанных ломтиками, 8 фунтов сахара, 42 грамма кремортартара[1], на один день выставить на холод. Затем три дня хранить на солнечном или в теплом месте и добавить нужное количество в бочку. Яблочный квас может храниться очень долго. Только в бочку все время нужно подливать воды или сидра.

Отличный хлебный квас

15 фунтов ржаной муки, 1 фунт хорошей пшеничной муки и ¼ ведра солодовой муки перемешать, залить горячей водой и поставить в печь для поднятия. Затем вылить в бочку, долить 5 ведер холодной воды, хорошо перемешать, чтобы не осталось комочков. Смешать ½ фунта пшеничной муки, 1 стакан дрожжей, 3 бутылки теплой воды и поставить в теплое место. Затем это тесто вылить в бочку с квасом, перемешать, добавить ¾ фунта ошпаренной мяты, бочку плотно закрыть, оставить на ночь в теплом месте, утром выставить на холод. Разлить по бутылкам.

[1] Кремортартар – винно-каменная соль калиевой кислоты или кислая калиевая соль винной кислоты.

ТӨРЛЕ ЭЧЕМЛЕКЛӘР ХӘЗЕРЛӘҮ

Түбәндә бәян ителәчәк эчемлекләрнең адәм өчен истигъмале бик файдалы табылып, хәтта чахотка кебек иң куркынычлы хасталыкларга каршы да хасыятьлелеге[1] *тәжрибә ителмештер. Бу кебек эчемлекләр бик ансатлык белән хәзерләнеп арзанга төштегеннән, һәрвакыт ханәдә булындырып истигъмаль ителүе әүвәли булса кирәк.*

Алма күәсе мәскәү ысулынча

Пешеп җиткән бик ачы алмаларны әрчеп бер мичкәгә тутырып өстенә кайнатылган су салырга кирәк. Мичкәне җәй һәм көз көннәрендә бозга, кыш көннәрендә коры базга куелыр. Соңра алма суына түбәндәгечә ясалган сидрны тулганчы өстәлер: 26 бутылка кайнаган суны тындырып чирекле бутылкаларга салгач, ½ кадак карлыган яфрагы, ваклап теленгән орлыксыз 6 лимон, 8 кадак шикәр, 42 мескаль кремортартар шул суларга кушып яхшылап катыштырып бер көнгә базга куелыр. Аннан соң өч көнгә кадәр кояшта яки җылы урында тоткач, кирәк кадәр мичкәгә салыныр. Алма күәсе карап тоткан да бик күп вакытка кадәр бозылмыйча торадыр. Фәкать һәрвакытта алынган күәс микъдарында мичкәгә су яки сидр өстәп торырга кирәк.

Әгъла икмәк күәсе

15 кадак арыш онына бер кадак яхшы бодай оны һәм ¼ чиләк солод оны (солодовая мука) салып шуларны бергә кайнар су өстәп катыштыргач, кичкә кадәр күпертергә пичкә куелыр. Соңрак алып, кисмәккә салып өстенә 5 чиләк салкын су өстәп бик яхшы катыштырып төерләрен тәмам бетергәч, бер микъдар тотып мичкәгә аударылыр. ½ кадак бодай оны, бер стакан чүпрә һәм 3 бутылка җылы су алып һәммәсен бергә катыштыргач күпертер өчен җылы урынга куелыр. Соңрак бу күпергән камырны шул ук күәскә бутап мичкәгә салыныр. ¼ кадак бөтнекне кайнатып өстәп мичкәнең авызын бик яхшылап каплагач, төнгә җылы бүлмәгә куеп, иртәгесен салкын урынга урнаштырылыр. Соңрак бутылкаларга бушатып истигъмаль ителер.

[1] Хасыять – үзенчәлек.

Квас суточный из кусков ржаного хлеба

3 фунта кусочков черствого поджаристого ржаного хлеба положить в чистую бочку, влить 24 бутылки горячей воды, накрыть полотном или скатертью и остудить до телесной температуры. Затем процедить через полотенце, не отжимая, добавить 2 фунта патоки, хорошо перемешать. 2 столовые ложки дрожжей смешать с 1 столовой ложкой пшеничной муки, добавить к воде и поставить бочку в теплое место на полдня. Затем квас процедить и разлить в бутылки, в каждую добавить по 2 виноградинки, укупорить и поставить в погреб. Через два дня квас готов.

Квас клюквенный

На 18 бутылок воды нужно 3 фунта клюквы, 2–3 фунта сахара, 2 грамма сухих дрожжей, ¼ фунта черного винограда.

Клюкву размять, добавить 9 бутылок воды, довести до кипения, процедить. В жмых добавить оставшиеся 9 бутылок воды, всыпать сахар, довести до кипения, снять с огня и остудить. Соединить, добавить дрожжи и оставить на день в теплом месте. Затем разлить квас по бутылкам, в каждую добавить по 2–3 виноградинки, укупорить. Через 2–3 дня квас готов. Бутылка такого кваса обходится примерно в 4 копейки.

Клюквенный морс

Нужное количество клюквы заморозить, затем внести в тепло и размять, положить в треугольный мешок. Мешок подвесить на гвоздь, а под него поставить таз для сока. Получившийся сок разлить по бутылкам и укупорить. Из морса можно приготовить кисель. В жаркие дни можно приготовить напиток: на 1 стакан воды несколько ложек морса.

Домашнее пиво

¼ ведра солода из ржаной муки, ¼ ведра ржаной муки перемешать с теплой водой. Взять большой горшок, сделать отверстие для вытекания сусла, дно выстелить соломой, сверху разлить тесто. Накрыть горшок крышкой и поставить в раскаленную печь. На следующий день вытащить тесто из печи и отделить сусло. Сверху доливать горячую воду. Горсть хмеля отдельно сварить и добавить к суслу. Когда сусло вытечет, добавить 1 стакан дрожжей. Затем разлить пиво по бутылкам и укупорить. Из такого количества продуктов получается 30 бутылок пива.

Арыш икмәге сыныкларыннан бер көн эчендә җитешә торган күәс

3 кадак яхшы пешерелеп киптерелгән һәм вак сыныкларга туралган иске арыш икмәген алып чиста кисмәккә салгач, 24 бутылка кайнар су өстәп, кисмәкне киндер тукыма яки эскәтер белән каплап сауган сөт хәтле суытырга кирәк. Соңрак аларны тастымал аркылы кысмыйча гына сөзеп, 2 кадак кара су бәрәңге балы (патока) салып бик яхшылап, төптә утырып калмаслык итеп катыштырып, 2 аш кашыгы чүпрәне бер кашык бодай оны белән кушып салгач, ярты көнгә җылырак бүлмәгә куелыр. Аннан соң сөзеп бутылкаларга тутырып, һәр бутылкага икешәр данә йөзем җимеше салып, бутылкаларның авызларын яхшы томалап базга куелыр. Ике көн үткәч алып истигъмаль итәргә ярый.

Мүк җиләгеннән күәс

18 бутылка суга 3 кадак мүк җиләге, 2–3 кадак шикәр, 2 мескаль коры чүпрә, ¼ кадак күк йөзем салыныр.

Мүк җиләген бик яхшылап изеп, 9 бутылка су салып кайнатып сөзелер. Шул ук мүк җиләгенә икенче 9 бутылка суны өстәп, шикәр сибеп янә кайнаткач суытып, чүпрәне салып катыштырып бер көнгә кадәр тотарга кирәк. Соңрак бутылкаларга тутырып, һәр бутылкага 2–3 йөзем салып авызын капланыр. Ике-өч көннән алып истигъмаль итәргә мөмкиндер. Бу күәснең бутылкасы 4 тиен чамасына төшәдер.

Мүк җиләге морсы

Кирәк кадәр мүк җиләген салкында яхшылап катырып, аннан җылы урынга алып кергәч изеп, өч почмаклы капчыкка тутырылыр. Капчыкны озын кадакка асып, саркып төшкән суына бер савыт куелыр. Суны савыттан алып, бутылкаларга салып авызын яхшы капларга кирәк. Морстан кесәл ясалыр. Эссе көннәрдә бер стакан суга берничә кашык морс салып эчәргә ярыйдыр.

Арыш оныннан йорт сусласы

¼ чиләк арыш оныннан тартылган салат, ¼ чиләк арыш оны алып җылы су белән чылатырга кирәк. Соңрак зур чүлмәк алып, сусла агар өчен тишек тишеп, төбенә салам җәеп шуңар камыр салгач өстен бик яхшылап капкачлап бик эссе пичкә куелыр. Бу камырны икенче көнне иртә белән пичтән алып сусла агызылыр; өстеннән кайнар су өстәп торылыр. Бер уч кадәр калмакны аерым кайнатып суслага салыныр. Сусла саркып агып беткәч бер стакан чүпрә өстәлер. Соңрак аларны бутылкаларга тутырып авызлары яхшылап бөкеләнер. Бу микъдардагы нәрсәләрдән 25–40 бутылкалап сусла чыгарга тиеш.

Домашнее ячменное пиво

½ ведра ячменного солода размешать с 2 ведрами холодной воды, положить в бочку и оставить на 1 день. На следующий день положить в казан, добавить 1 чайную ложку соли, поставить на огонь и варить на медленном огне 2 часа. Затем добавить 6 стаканов хмеля, варить еще 20 минут и процедить. Добавить 1 чашку дрожжей из сусла, 1 чашку патоки и остудить. Затем разлить по бутылкам, на следующий день укупорить. На третий день пиво готово. По желанию можно сделать пиво горьким, сладким и др.

Красный пивной уксус

4 ведра прокисшего пива, 1 фунт мякоти горячего ржаного хлеба, 4 стакана меда или 8 стаканов патоки хорошо перемешать, положить в бочку. Добавить лист писчей бумаги, смазанной с обеих сторон медом. Бочку поставить в теплую печь. Под бочку положить деревянную доску, чтобы слишком не раскалилась. Бочку не закрывать плотно, а накрыть тряпкой. Смазать тестом или глиной.

Из покупных дрожжей лучшие – «Венские» по 40 копеек за фунт. Эти дрожжи хорошо хранятся до трех месяцев в сухом прохладном месте. Если очень хорошие дрожжи, то для обычного теста на фунт муки нужен 1 грамм дрожжей. Для специального теста нужно 2 грамма на фунт муки. Если берете дрожжи понемногу, то всегда нужно развести 1 грамм дрожжей в ¼ стакана воды и оставить на полчаса. Если помногу, то хранить дрожжи нужно на льду.

Дрожжи «Царские» 1-го сорта производства Кальконского завода в Вильне еще лучше, они по 45 копеек за фунт.

Тесто с такими дрожжами нельзя ставить в печь ранее чем через 5 часов. Если нужно что-то приготовить быстро, то для теста на пироги и пирожки нужно 3–4 грамма дрожжей на фунт муки.

Арпа солодыннан йорт сусласы

½ чиләк арпа солодын 2 чиләк салкын су белән катыштырып мичкәгә салып, икенче көнгә кадәр шул көе калдырылыр. Иртәгесен аларны казанга салып, бер чәй кашыгы тоз арттырып акрын гына 2 сәгать кайнатылыр. Соңрак 6 стакан колмак өстәп янә егерме минут чамасы кайнаткач мичкәгә сөзеп салып, бер чокыр сусла чүпрәсе, бер чокыр бәрәңге балы кушып кичкә кадәр суытылыр. Аннан соң бутылкаларга бушатып, икенче көнне генә авызларын бөке белән капларга кирәк. Өченче көндә сусла тәмам хәзер булыр. Сусланы һәркем үзе яратканча ачы, төче, татлы һәм татсыз итеп истигъмаль итәр.

Сусладан кызыл йорт серкәсе

4 чиләк ачыган суслага бер кадак эссе арыш икмәгенең йомшагын 4 стакан бал яки 8 стакан бәрәңге балы, бер табак юка язу кәгазен ике ягын бал белән сылап, бу нәрсәләрнең һәммәсен мичкәгә салып җылы пичкә куелыр. Мичкәнең астына бик эссе булып кызмасын өчен калын такта кыстырылыр. Мичкәнең авызын бөке белән тәмам каплап бетерми, йомшак чүпрәк кисәкләре белән генә томаларга кирәк. Тирәягы балчык яки камыр белән сыланыр.

Сатып алына торган чүпрәләрнең иң яхшысы бер кадак 40 тиенлек «Венский» чүпрәдер. Бу чүпрә коры салкын җирдә 3 айга кадәрле һич искерми вә бозылмый торадыр. Бу чүпрәләрнең бик яхшысы тугры килсә, гади камыр өчен һәрбер кадак онга бер мескаль истигъмаль ителер. Пирогларга махсус камыр өчен бер кадак онга 2 мескаль салыныр. Чүпрәне азлап мескальләп сатып алганда һәрвакыт ¼ стакан салкын суга салып тәмам изелсен өчен ярты сәгать чамасы тотарга кирәк. Күплəп алынган коры чүпрәне искертми саклар өчен боз өстенә куелыр.

Коры чүпрәнең тагын да яхшырагы Вильна шәһәрендәге Кальконский заводында ясалган беренче нәүгы «Царский» чүпрә булып, кадагы 45 тиендер.

Бу чүпрәләр белән ясалган камырларны 5 сәгатьтән дә элек пичкә тыкмаска кирәк. Әгәр пешерелә торган нәрсә тиз кирәк булса, ул вакытта пирог вә сумсалар шикелле нәрсәларнең камырларына бер кадак онга 3–4 мескаль чүпрә салыныр.

Хорошие домашние дрожжи

Большую щепотку хмеля, чайную ложку меда размешать с ½ стакана воды, поставить на огонь и довести до кипения. Положить в банку и немного остудить. Добавить 1½ ложки пшеничной муки, размешать и поставить в теплое место. Через два дня дрожжи готовы. Если добавить ½ ложки старых дрожжей, то готово уже на следующий день.

Горчица домашняя

½ стакана толченого сахара и 2½ стакана воды довести до кипения, добавить 1½ стакана белого уксуса, молотой горчицы и хорошо размешать. Поставить на огонь и довести до кипения. В отдельной посуде смешать 1½ стакана белого уксуса и горсть травы эстрагона, немного соли, довести до кипения, снять с огня и процедить. Позже горчицу можно сделать желаемой густоты. Если кто хочет послаще, можно положить больше сахара. Готовую горчицу разложить по бутылкам не совсем полными, укупорить. Чем дольше хранится такая горчица, тем она лучше.

Горчица простым способом

3 столовые ложки английской горчицы, 2 столовые ложки сахара, чайную ложку соли перемешать, добавить холодного уксуса, растирать около часа до однородного состояния. Чем дольше растирать, тем вкуснее и лучше получается горчица.

Помидор для супа

Спелые свежие помидоры разрезать на несколько частей, положить в кастрюлю и поставить на огонь. Немного проварить и растереть через сито. Томатное пюре снова поставить на огонь и варить до загустения. Время от времени перемешивать, чтобы не подгорело. Пюре остудить, разложить по банкам, сверху влить оливковое масло и накрыть крышкой. Класть в суп полную деревянную ложку.

Бик яхшы йорт чүпрәсе

Бер зур чеметем колмак, бер чәй кашыгы тулысы сары бал, ½ стакан су алып һәммәсен бергә катыштырып бик яхшы күпертеп кайнаткач банкага салыныр. Бераз суынгач 1½ кашык бодай оны өстәп бергә тугып җылы җиргә куелыр. Ике көннән чүпрә тәмам хәзер булыр. Әгәр ½ кашык иске чүпрә кушылса, ул вакытта иртәгесен үк хәзер булыр.

Әче аштәмләткеч хәзерләү ысулы

½ стакан вак шикәр белән 2½ сткан суны бик каты кайнатып, 1½ стакан ак серкә өстәп бик яхшы катыштыргач төелгән әче аштәмләткечне сибә-сибә туглап тәмам куертылыр. Ут өстендә кайнап чыкканчы кайнатып соңрак алыныр. Аерым савытта 1½ стакан серкәгә бер уч чамасы яшел эстрагон үләне һәм бераз тоз салып кайнаткач сирәк иләк аркылы уып сөзеп чыгарылыр. Соңрак әче аштәмләткечне теләгән кадәр куелыкта булганчы салып ясалыр. Татлырак булуын теләгән кеше шикәрне күбрәк салыр. Ясалган әче аштәмләткечне бутылкаларга тулмасрак итеп тутырып авызын яхшылап капланылыр. Бу кебек хәзерләнгән әче аштәмләткеч никадәр торса, шулкадәр яхшы була.

Әче аштәмләткеч хәзерләү

3 кашык инглиз әче аштәмләткечкә 2 кашык шикәр, өстеннән бер чәй кашыгы тоз салып һәммәсен бергә катыштырып туглап әгъла салкын серкә өстәп бер сәгатькә хәтле бик яхшылап төерләре беткәнгә кадәр кашык белән уылыр. Әче аштәмләткечкеч никадәр озак уылса, шул микъдарда тәмле вә таза буладыр.

Ашка салыр өчен помидор

Яңа гына җитешкән кызыл помидорларны турап, кәстрүлгә салып берничә мәртәбә су салмыйча үз суы белән генә кайнатылыр. Соңрак иләк аркылы сөзеп, иләк өстендә калган пюресын янә савытка салып тәмам куерганчы кайнатырга кирәк. Кайнатканда көймәсен өчен болгатып торылыр. Суынгач банкага тутырып, өстенә зәйтүн мае сибеп банка авызын яхшылап каплап салкын һәм коры урынга куелыр. Шурпага ләззәт бирер өчен дүрт кешегә хәзерләнгән ашка бер агач кашык тулысы салыныр.

Научно-популярное издание

Серия «Сокровищница Татарстана»

Ибрагимова Фаузия

МАСТЕР КУЛИНАРИИ

ПОДАРОК ДЛЯ ДАМ

Ибраһимова Фәүзия

АШ ОСТАСЫ

ХАНЫМНАРГА һӘДИЯ

Главный редактор *Г. Я. Дарчинова*
Редакторы: *Г. А. Тарасова, Н. Р. Мазитова, Н. В. Караблинова*
Дизайн и верстка: *С. А. Каримова, О. А. Аймурзаева*
Дизайнер обложки *Н. Е. Коняхина*

ISBN 978-5-8399-0618-1

Подписано в печать 27.03.2017. Формат 70x100 1/16
Гарнитура Segoe UI, 10. Усл. печ. л. 13,6. Уч.-изд. л. 10,1
Тираж 2000 экз. Заказ № 36

Знак информационной продукции
(Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010)

16+

Cro Cert
ISO 9001-2008

Казанский инновационный университет им. В. Г. Тимирясова (ИЭУП)
420111, г. Казань, ул. Московская, 42. Тел. (843) 231-92-90
e-mail: zaharova@ieml.ru

Отпечатано с готового оригинал-макета в типографии КИУ
420108, г. Казань, ул. Зайцева, 17

Для заметок

Для заметок