



ГОСПОДИНЯ

Рецепти і поради

У вас є хороші і смачні, перевірені часом, рецепти? Знаєте маленькі хитрощі, які будуть корисні усім господарям? Поділіться з читачами «Ратнівщини». Телефонуйте і надсилайте листи.

Галина ДЕМИДЮК: «ЯКЩО ВЖЕ БЕРЕШСЯ ЗА РОБОТУ, ТО ТРЕБА ЗРОБИТИ ЇЇ ЯКНАЙКРАЩЕ»

Закінчилися Великодні свята. Почалася весняна метушня. Чи не в кожному селі щоденні гримить музика та кричать «Гірко» хлопцям і дівчатам, які вирішили поєднати свої долі. Весільний гамір, веселощі та побажання щастя молодят. Гості ситі і задоволені гостинню, проте мало хто задумується, чого коштувало господарям приготувати пишне застілля. На всьому цьому добре знається і дає лад вправна кухарка з багаторічним досвідом із села Самари Галина Феодосіївна Демидюк.

Не одне весілля у неї за плечима – десятки, а, можливо, й сотні. Не ресторани, не кваліфіковані кухарі, а звичайні сільські жінки, «шалаші» та клуби – ось умови, в яких готуються весілля у більшості сіл нашого і не тільки району. І при всьому цьому Галина Феодосіївна вмів організувати весь процес підготовки, керувати «батальйоном» кухарок (кожного разу інші жінки), аби смачно нагодувати усіх запрошених гостей. А їх почасти запрошують 200-300. Та жінка каже, що все це завдяки хорошим помічницям – жінкам, які приходять готувати весілля смачолики.

Пані Галино, коли та як Ви навчилися кулінарному мистецтву?

– Я дуже люблю кухню. Не боюся експериментувати, постійно вчуся, в кулінарних журналах шукаю якісь новинки і випробовую у себе на кухні. Два роки я навчалася в Луцькому кооперативному училищі. У той час була така система, що по закінченню навчання направляли працювати у села району. Так я опинилася в Самарах (жінка народилася і виросла у селі Річиця, де й нині живуть її родичі). З 1979 до 1994 року працювала кухарем у кафе «Підозір'я». За стільки років неможливо було не навчитися. Тут вийшла заміж за Андрія, народилися Наталія і Богдан, тут і залишилася на все життя.

Вас уже багато років запрошують за головну господиню на весілля. Як вдається правильно розрахувати кількість продуктів на гостину?

– Є певні стандарти підрахунку. Ми в училищі вивчали калькуляцію, розробляли порції. Та й головною господиню мене просять десь із 1995 року, то вже набила руку, приблизно знаю, скільки чого має бути. Господарі кажуть,

скільки буде гостей, а я вираховую, яких продуктів у якій кількості треба.

Скільки часу йде на підготовку до одного сільського весілля?

– Як правило, серйозна підготовка починається з четверга, якщо весілля у неділю. Тоді ріжуть худобу, готують приміщення. П'ятниця минає за підготовчими клопотами і приготуванням напівфабрикатів. Вже в суботу весь день кипить робота. Уночі готують салати, накривають на стіли. А в неділю відбувається свято. І це відповідальний час – усе вчасно та гарно подати, слідкувати за порядком на столах. Загалом же все закінчується аж у вівторок, коли господарі, оговтавшись від пережитого, збирають усіх, хто допомагав в організації весілля, і дякують їм. Отже, в середньому на підготовку і проведення свята йде майже тиждень часу.

Скільки ж господинь потрібно, щоб упоратися вчасно та приготувати достатньо їжі?

– Це залежить від того, наскільки велике весілля. Якщо гостей має бути 200, то потрібно тиждень працювати 15-20 господиням. Усі кухарки мене слухають і працюють за тим розпорядком, який встановлюємо ми з господарями. Ро-



боти перед гостинню так багато, що без заняття ніхто не залишається. Страви готуються у великій кількості, тому до кожної з них стає по кілька господинь. Бувають і більші весілля – по 300-350 осіб, тоді, звичайно, і продуктів потрібно більше, і людей, які готують страви.

Як організовує виробничий процес?

– Я складаю і узгоджую з батьками молодят меню. Розпоряджаюся, які продукти на що потрібні. Встановлюю порядок приготування. Контролюю, як готують закуски інші господині, даю їм роботу. Паралельно готую страви й сама.

Цікаво, на скількох весіллях Ви хазяйнували?

– Важко сказати, бо не щороку однаково. Буває, по десять за рік, а буває, й по одному. Та й не завжди я за старшу. Мене просять, як правило, родичі, сусіди і ті, з ким я спілкуюся. Це дуже складно і відповідально водночас. Якщо вже берешся за роботу, то треба зробити її якнайкраще. Людям потрібно допомагати. Коли ми робили весілля дочці і синові, то нам теж допомагали родичі, друзі, сусіди, хто чим міг. І ми цю підтримку відчували. А зараз, коли одружуються діти близьких нам людей, я намагаюся надати їм посильну допомогу, хоча знаю, що за каструлями та тарілками самого весілля не побачу. Але ж не я одна.

Галину Феодосіївну поважають у селі. Вона вкладає в свою роботу всю душу, бо кухня – це її стихія. Її шанувальники розповідають, що працює жінка, не присідаючи, увесь тиждень і бере всю відповідальність за весільний стіл на себе. Не заспокоїться, доки не піде додому останній гість і все не приберуть. Крім того, вона – глибоко релігійна, чуйна і добра людина, турботлива мама і любляча бабуся. Зараз пані Галина тишиться, що має достойну зміну. У неї підрастає три внуки і три внучки. Марію навчає кулінарним премудростям, а Катруся і Настя (вони ще маленькі) спостерігають за вправною бабусею. А поки дівчата стануть її достойною зміною, наповнює величезні каструлі і цебрики вишуканими стравами, влаштовує людям святкові столи на найвищому рівні, не вважаючи, що робить щось надзвичайне.

Марія ЛЯХ

с. Самари

РЕЦЕПТИ ВІД ГАЛИНИ ДЕМИДЮК

М'ЯСНІ СТРАВИ

ФРАНЦУЗЬКІ ГОЛУБЦІ

Підготувати 1 кілограм свинячого фаршу, 0,5 кілограма цибулі і 0,5 кілограма свіжої капуста перекусити через м'ясорубку. Все змішати, додати 3 яйця, 200 грамів манки, сіль і перець за смаком. Добре вимісити фарш, сформувати голубці, обсмажувати в лізоні. Лізон краще готувати на мінеральній воді.

КРУЧЕННИКИ З ТЕЛЯТИНИ

Теляче філе порізати на шматки, відбити, як на відбивні. Для начинки перекусити через м'ясорубку свіже сало, додати до нього часник, сіль, перець. Відбити шматки м'яса намастити начинкою, скрутити в рулетки, обмотувати в борошно, змішаному з крохмалем, потім – у збитому яйці і смажити на сковорідці у рослинній олії.

ПЕЧІНКОВІ ПІРАМІДИ

Складники: 1 кілограм телячої печінки, 2 цибулини, вершкове масло, 6 яєць, 0,5 скл. молока, борошно, сіль, перець, олія, 1 пачка майонезу, 3 зубчики часнику, твердий сир.

Сир у печінку змолоти на м'ясорубці. Цибулю протушувати на маслі під закритою кришкою. Яйця збити з борошном і молоком, додати печінку, посмажену цибулю, посолити, поперчити, добре вимішати. Викладати ложкою на сковорідку і смажити млинці.

Потім змішати майонез із натертим часником і цією сумішшю намастити охолоджені оладки. Складати по 3 штуки одна на одну. Посипати тертим сиром так, щоб була форма піраміди. Зверху покласти кубик помідора. Ця закуска подається холодною.

ПІРІЖКИ З ЛІВЕРОМ

Підготувати дріжджове тісто. Поки воно підходить, зробіть начинку. Для цього відварити у підсоленій зі спеціями воді серце, ле-

гені, трохи м'яса, але не додавати печінку. Відварені нутрішки перекусити через м'ясорубку, додати сіль, перець, смажену цибулю. Сформувати піріжки й обсмажити в киплячій олії. Найкраще вони смакують з курячим бульйоном.

ЇЖАЧКИ

Підготувати 1 кілограм фаршу. 3 пачки вермішелі «Мівіна» залити окропом. Коли набухне, витягнути з води і покласти до фаршу. Додати 3 яйця, перець, приправу від вермішелі. Сформувати їжачки овальної форми, з одного боку випіпоти носика. Ніс і очі зробіть з духмяного перцю. Смажте яйцем і випекти їжачки в духовці. Коли охолонуть, викласти на тарілку листя салату, покласти їжачки, порізати їх. Колючки можна зробити з майонезу. Збоку варто поставити «мухомора»: варене яйце, накрите зверху частинкою помідора і прикрашене майонезом.

САЛАТИ

САЛАТ «БЕРЕЗА»

100 гр чорносливу, 200 гр відварених грибів, 1 цибулина, 300-400 гр відвареного курячого філе, 3 варених яйця, 2 свіжих огірки, рослинна олія для смаження грибів, 150 гр майонезу, зелень, сіль за смаком.

Чорнослив залити теплою водою на 15 хв і після цього порізати кубиками. Гриби та цибулю нарізати кубиками й обсмажити. Філе також подрібнити на кубики, яйця натерти на великій тертушці, огірки порізати соломкою.

Усі інгредієнти викладати шарами і змащувати майонезом у такій послідовності: чорнослив, цибуля з грибами, філе (посолити), яйця, огірки.

Зверху прикрасити порізаним на смужки чорносливом та зеленню, щоб зовні салат був схожий на березу. Для цього найкраще взяти продовговуватий посуд.

САЛАТ «ФУТБОЛ»

2 банки консервованого тунця або горбуші, 2 варених картоплини, 2 помідори, 2-4 яйця, 1 банка маслин, майонез, зелень цибуля.

Інгредієнти послідовно викладати шарами і змащувати майонезом. Першими мають бути розім'яті консерви, далі натерта картопля, порізані кубиками помідори, яєчні жовтки. З маслин викласти шестикутники, а весь інший простір засипати натертими яєчними білками.

Викладати салат слід на круглу тарілку і навколо «м'яча» із зелени викласти «поле».

САЛАТ ІЗ КІВІ

Цей салат викладається шарами. Для першого шару потрібно дрібно нарізати цибулю, розкласти на тарілку і збризнути її лимоном. Для наступного шару порізати кільцями крабові палички, викласти їх щільно на тарілку так, щоб вони повністю закрили цибулю. Після цього зробіть сіточку з майонезу. Натерте на тертушку яйце викласти на тарілку, знову зробіть сіточку з майонезу, тоді шар кукурудзи, зверху знову майонез. У сіточку покласти нарізані кубиками шматочки ківі.

Пропорції інгредієнтів залежать від того, наскільки багато тарілок салату повинно бути.

САЛАТ «ГОСТРИЙ»

Натерти на тертушці твердий сир, змішати його з часником і майонезом, розкласти суміш по тарілках. Наступний шар – нарізана кубиками варена ковбаса. Далі – нарізані кубиками яйця. На яйця потрібно намастити майонез і для останнього шару порізати кубиками помідори.

САЛАТ ІЗ ТЕЛЯЧИХ ЛЕГЕНІВ

Перш за все, потрібно відварити у підсоленій воді зі спеціями, морквою і цибулею телячі легені. Коли охолонуть, порізати соломкою. Цибулю для цього салату потрібно ошпарити киплячою водою, дати висохнути і порізати соломкою. Білки варених яєць теж нарізати соломкою, додати кукурудзу, майонез, все добре перемішати і можна смакувати салатом.

ПЕЧИВО НАПОЛЕОНИ

Для тіста потрібно: по 200 грамів сметани, маргарину і смальцю, 2 склянки борошна,

2 ст. ложки цукру, дрібка солі.

Для крему потрібно: 1 склянка цукру, 6 ст. ложок молока, 4 ст. ложки какао, 140 грамів вершкового масла.

Маргарин і смалець перетерти з борошном, додати всі інші інгредієнти, вимісити негусте тісто. Розкачати, вибити невеликою склянкою прянички, випекти у духовці. Коли печиво охолоне, зліпити по 2 штуки і вимастити в шоколадній крем.

ШОКОЛАДНІ НАЛИСНИКИ

Для тіста: 4 яйця, 0,5 скл. цукру, 0,5 л молока, 3 ст. л. какао, 100 маргарину, третина ч. л. негашеної соди, борошно, олія. Приготувати тісто, як на звичайні налисники, смажити на сковорідці.

Начинка: 0,5 л сметани, 1,5 скл. цукру, 30 гр желатину.

Готові налисники намастити кремом, скраю покласти рядок дрільованих вишень, загорнути і поставити в холодному місці. Через кілька годин можна нарізувати шматочками і подавати до столу десерт.

«ЦИГАНКИ»

Для тіста потрібно: по 150 грамів масла і маргарину, 4 яєчних жовтки, 1 склянка цукру, 4 ст. ложки сметани, 1 ст. ложка амонію.

Масло і маргарин розтерти з борошном, додати інші складники, борошно і вимісити тісто. Розкачати, формочками вирізати печиво, випекти в духовці, гарячим обмокнути в цукрову пудру, змішану з какао.

ПЕЧИВО НА ДРІЖДЖАХ

Для тіста потрібно: 50 грамів дріжджів, 500 грамів маргарину, 200 грамів смальцю, 1 склянка сметани, 8 склянок борошна, 6 яєчних жовтків.

Дріжджі розвести у сметані, маргарин і смалець розтерти з частиною борошна, додати жовтки і решту борошна, вимісити тісто. Розкачати, вибити формочками, випекти, гарячим обмокнути у цукровій пудрі.

Записала Марія ЛЯХ

ГОСПОДИНІ НА ЗАМІТКУ

НА КУХНІ

Щоб не тріскалася клейонка, потрібно її час від часу протирати сумішшю молока та оцту.

Іноді в стічних трубах умивальників скупчується жир. Щоб його усунути, потрібно вилити в раковину оцріп.

За допомогою оцтової есенції і питної соди можна видалити накип. Для цього в чайник наливаємо гарячу воду і доводимо її до кипіння, потім додаємо 2 або 2,5 столової ложки соди на один літр води. Продовжуємо кип'ятити 20 або 25 хвилин, потім воду зливаємо і знову наповнюємо чайник водою, додаємо оцтову есенцію з розрахунку 2 склянки на 4 літри води. Вміст чайника ще кип'ятимо 20 хвилин. Після того шар накипу можна зняти зі стінок чайника, наприклад, дерев'яною паличкою. Оновлений чайник прополощимо водою.

Накип можна видалити іншим способом. Для цього в посуд наливаємо слабкий розчин соляної кислоти (4% концентрації), нагріваємо до 60 або 80 градусів і витримуємо 20 або 30 хвилин до того, як розпушиться накип.

СКЛО

Скло вікон буде виблискувати, якщо додамо у воду для миття вікон трохи крохмалю.

Щоб матове скло не псувалося, його вимиемо гарячою водою, додаючи трохи оцту.

Кришталевий посуд протremo після миття вовняною ганчіркою, змоченою підсиненим крохмалем. Він стане краще блищати.

Скляний посуд - вази, графіни, у яких вузьке горло, вимиемо теплою водою, в яку додаємо накришених шкаралуп сирих яєць або шматочки газетного паперу. Посуд при цьому струшуємо.

Скляний посуд краще блищить, якщо після миття обполоснути водою, в яку додати сіль або оцет. Потім обполоскуємо звичайною водою.

ПРИБИРАННЯ

Віник довше послужить, якщо його опустимо в гарячу підсолену воду.

Потьоки та іржаві плями виведемо перекисом водно, в який додамо 10% нашатирного спирту. З емальованих і фаянсових предметів видалимо розчинною щавлевою кислотою. Потім предмет промиемо нашатирним спиртом, а потім водою. Не варто терти піском емальовані й фаянсові предмети.

Плями на шпалерах протираємо чистою ганчіркою і чистою м'якою водою. Іноді плями можна зняти звичайною гумкою.

Вироби з міді чистою сирією картоплею.

Блиск позолочених рам багета повернемо, якщо протremo їх цибулиною, потім почистимо суконною м'якою ганчіркою.

Відбиту емаль чавунної ванни відновимо клеєм БФ-2 або сухими білилами. Пошкоджену поверхню відчистить наждачним папером, потім бензином і добре висушіть. Накладіть на це місце тонкий шар клею, додайте трохи сухих білил і за допомогою пензлика розрівняйте цей склад по всій його поверхні. Отриману масу наносимо кілька шарів з інтервалом в 1 або 1,5 години. Затвердіє при температурі 18 градусів протягом 4 діб.

Перш ніж фарбувати рами, змажемо скло оцтом, і до нього не пристане фарба.

ПІДЛОГА

Якщо протягом тривалого часу на лінолеумі стоїть вода, це псує його. Лінолеум терпіти не може нашатирного спирту, не любить соди, йому подобається тепла вода з додаванням господарського мила.

Паркетні підлоги протираємо вологою ганчіркою, змоченою в холодній воді, з додаванням на склянку води 1 столової ложки.

Якщо зникне неприємний запах, якщо покладемо туди мелену каву.

Щоб усунути специфічний запах, якщо протremo її змоченою в оцті, а потім провітримо.

Щоб видалити неприємний запах, якщо спалити кілька сірників.