



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.

КВАСИМО ТА КОНСЕРВУЄМО КАПУСТУ ЗА РЕЦЕПТАМИ АЛЛИ МАКАРУК



Нещодавно ми писали про Аллу Макарук як водія сільської медичної допомоги із Кортеліс. Тоді ж під час зустрічі Алла Володимирівна, яка займається разом з чоловіком вирощуванням капусти для продажу, поділилася, як вирощує, квасить її та робить солянки.

КВАСИМО

На 50 літрову бочку, в яку вставляю целофановий мішок, беру 48 кг капусти, 1,300 моркви, 800-900 г солі, 0,5 літра цукру. Постоїть на кухні днів три, а тоді вигортаю капусту у інший великий посуд, аби вийшла гіркота, потім назад її у мішок з бочкою, мішок зав'язую, і під гніт та в погріб. Аж до весни капуста тверда і хороша. Цю капусту пробувала через декілька днів стерилізувати: накладаю в банки, стерилізую 40 хвилин і закатую жестяною кришкою – капуста не кисає, вона хороша і влітку, до нового врожаю.

СОЛЯНКА ІЗ ЗЕЛЕНИЧКАМИ

3 кг капусти нашаткувати, 1 кг моркви натерти на тертці, 1 кг цибулі, порізати, 3 л відварених зелениць (до 2 годин варити), 12 ч. л. солі, 16 ч. л. цукру, 100 г оцту, 200 г томатного соусу, 0,5 л оцту, 300 г води (беру воду, в якій відварювала гриби). Цибулю і моркву пережарюю в олії, все змішую і тушую 1,5 години, стерилізую півгодини. Смакота.

САЛАТ «АСОРТІ»

2 кг капусти, по 1 кг огірків, цибулі, помідорів, болгарського перцю, 0,5 кг моркви, 70 г оцту, 1 ст. ложка цукру, 2 ст. л. солі, 0,5 л олії - змішати все і розкласти в банки, стерилізувати 40 хв.

ЛЮБИТЕЛЬСЬКИЙ САЛАТ

5 кг капусти, по 1 кг моркви та цибулі, 0,5 л олії, 250 г оцту, 250 г цукру, 4 ст. л. солі - нехай настоїться з годину, а потім розкласти в банки, на дно поклавши перець горошок та листок лавровий, стерилізувати 20-30 хв.

У ЗАПИСНИК КУЛІНАРА

СТАРОВИННІ РЕЦЕПТИ ВИПІЧКИ ВІД ІРИНИ ЛЯХ

ПЕЧИВО НА ДРІЖДЖАХ

1 пачка маргарину або 250 г смальцю, 0,5 скл. сметани, 50 г олії, 25 г дріжджів. З інгредієнтів замісити м'яке тісто з додаванням борошна і залишити на 2-3 години, щоб воно кисло. Потім розкачати, вирізати фігурки, обмокнути в олії, посипати зверху цукром і випікати в розігрітій духовці.

КРИХКЕ

Замісити тісто із 200 г маргарину, 200 г борошна і 40 г води, сформувати печиво, випікати у розігрітій духовці, гарячим обмокнути в цукрову пудру.

«КОВРИШКА»

Замісити рідке тісто (консистенції сметани) із 2 скл. кисло-го молока, 2 скл. варення, 2 яєць, 2 ст. л. олії, 1 скл. цукру, 3 ч. л. соди (погашеної оцтом), 3 ч. л. какао, 3 півлітрових банок борошна. Випікати у розігрітій духовці.

ПЕЧИВО ЧЕРЕЗ М'ЯСОРУБКУ

Для тіста потрібно 100 г смальцю, 200 г цукру, 100 г сметани, 0,5 ч. л. соди, 2 скл. борошна. Сформувати печиво, випікати у духовці.

ПЕРЕМАЗАНЕЦЬ

4 яйця, 1 скл. цукру, 0,5 скл. молока, 2 ч. л. амонію, 2 скл. борошна перемішати, вимісити тісто. Готові коржі перемазувати сметанним кремом.

ПИРІЖКИ З М'ЯСОМ ДО БУЛЬЙОНУ

Перетерти 4 скл. борошна з 1 пачкою маргарину, ввести в отриману суміш 25 г дріжджів, а тоді додати 250 г сметани. Дати тісту підійти. Пиріжки наповнити м'ясною начинкою і смажити на сковороді у великій кількості олії.

ЗГУЩЕНЕ МОЛОКО ЗА ТРИ ГОДИНИ

3 л молока кип'ятити протягом 30 хв. Далі додати 1 літр цукру і варити 1 годину. Тоді тоненькою цівкою влити 1 ст. л. оцту і варити, помішуючи, ще 1 годину. Після цього всипати 1 ч. л. соди, зняти каструлю з вогню, ретельно вимішати, дати, щоб маса перешуміла (тому посудину для варіння потрібно взяти двічі більшою за об'єм молока), і знову поставити на вогонь та варити до загустіння.

РОГАЛИКИ

Для тіста потрібно: 1 пачка маргарину, 250 г кефіру, 10 г дріжджів, борошно. Розтопити маргарин, коли охолоне, додати кефір і дріжджі. Всипати борошно, замісити тісто, трохи густіше, як на вареники. Поставити на 1 год. в холодильник. Потім розкачати, вирізати круги, перерізати їх на трикутники. На ширші краї покласти начинку, загорнути і випекти. Готові рогаляки обмокнути в цукрову пудру.

КЕКСИ

4 яйця, 2 скл. цукру, 1 скл. сметани, 1 скл. кефіру, 1 скл. розтопленого смальцю, 1 ч. л. розпушувача, 1 ч. л. соди, погашеної оцтом, 4 скл. борошна. У тісто можна додати ванілін, какао, вишні, горішки, шматочки шоколаду. Якщо додати трішки коньяку, кекси вийдуть пухкішими і не черствітимуть.

СМЕТАННІ КОРЖІ ДЛЯ ТОРТУ

Для одного коржа потрібно 100 г сметани, 100 г цукру, 1 яйце, 1 ч. л. соди, 100 г борошна. Яйце збити з цукром, ввести сметану, соду, борошно, випекти коржі. Перемазувати сметанним кремом.

ШОКОЛАД

1 ст. л. сметани, 4 ст. л. масла, 3 ст. л. какао, 3 ст. л. цукру. Інгредієнти змішати, варити на малому вогні до утворення однорідної маси.

«ВИШИВАНКА»

2 яйця збити зі склянкою цукру, додати 250 г розм'якшеного маргарину, дрібку солі, 1 ч. л. соди, борошно. Замісити не дуже густе тісто. 1/4 його покласти в холодильник, решту – рівномірно розподілити на деко, змастити варенням. Зверху притрусити натертим на тертушку холодним тістом і випекти.

РУЛЕТ

Для тіста потрібно: 2 яйця, 200 г цукру, 9 ст. л. кислого молока, 1 ч. л. соди, 200 г борошна. Вилити тісто на деко тонким шаром, випечений рулет скручувати гарячим. Начинка – за смаком.

ПЕЧЕНІ ВАРЕНИЧКИ

2 яйця, 1 скл. цукру, 3 ст. л. сметани, 3-4 ст. л. масла або смальцю, 1 ч. л. соди. З інгредієнтів з додаванням борошна вимісити круте тісто, тонко розкачати, склянкою вирізати кружечки, зліпити варенички і випекти. Для начинки сир змішати з цукром, можна додати ванілін, яйце.

ДИВО ПРИРОДИ

ДИВО-КАВУН – У КВІТНИКУ БАБУСИ

Вражає величина кавуна, який виріс у Датині, - 14 кілограмів. Виріс диво-кавун самосівом у квітнику Марії Гуд. Разом з бабусяю доглядає його, поливає і леліє - внук господині Максим Полінчук. На стеблі вирісло ще три кавуни, але вони були малесенькими.

Аби сфотографуватися з гігантом-кавуном четвертокласнику Максиму довелося прикласти сил, аби його підняти. Але й смакота був - солодкий, також на диво.



ГОСПОДИНІ НА ЗАМІТКУ

- ✓ Коли смажите картоплю, то соліть її перед закінченням приготування.
- ✓ Коли варите картоплю у мундірі, щоб не тріснула шкірка, додайте у воду кілька крапель оцту.
- ✓ Зберігайте чай у скляних або порцелянових банках, які щільно закриваються.
- ✓ Надає каві особливий смак і аромат щіпка солі, додана у каву в кінці варіння.
- ✓ Сосиски будуть смачнішими, якщо їх не варити, а обмазавши гірчицею, обсмажити в олії на слабкому вогні.
- ✓ Очищену картоплю для варіння кладіть у киплячу воду, а для смаження - у гарячу олію.
- ✓ Перед смаженням птиці натріть її сіллю, а потім рівномірно змастіть жиром. Якщо зробити навпаки - спочатку жир, а потім сіль - птах підрум'яниться нерівномірно.
- ✓ При обсмажуванні ріпчаста цибуля не підгорить, а стане золотисто-жовтою, якщо, перед тим, як покласти в жир, трохи додати муки.
- ✓ Рублене м'ясо можна змішувати з різними добавками, тому для смаження котлет, биточків та інших виробів з фаршу краще всього використовувати нейтральне рослинне масло, яке не перебивало б смаку самого м'яса. Найбільше для цього підходить соняшникове або рапсове олія.
- ✓ Якщо до 500 грамів борошна додати дві зварені в мундірі терті картоплі, тісто буде більш рихлим.
- ✓ М'ясо кладуть у каструлю, коли вода ще холодна, щоб м'ясний бульйон був більш наваристим. Варене м'ясо буде смачнішим і соковитим, якщо його опускати не в холодну воду, а в окріп і при цьому варити великим шматком, а не шматочками.
- ✓ Для приготування розсипчастої гречаної каші, крупу гречки підсмажуйте.
- ✓ Якщо для випічки замість маргарину використовувати свинячий або баранячий жир, то випічка виходить ніжною і розсипчастою.

СПРОБУЙТЕ

РОБИМО ОСЕЛЕДЦІ ПО-ДОМАШНЬОМУ

У МАРИНАДІ ЗІ СПЕЦІЯМИ

Рецепт на три великі морожені оселедці: 1 літр води, 2 неповні ст. ложки солі, одна ст. ложка цукру, 10 горошин чорного перцю, 3-4 лаврові листки, олія, при бажанні – товчені зерна коріандру.

Почистіть рибу, видаліть нутроці, голову, хребет, усі кістки, плавці та шкіру. Складіть цілі шматки філе в емальований посуд чи пластиковий контейнер. Окремо приготуйте розсіл. Для цього закип'ятіть воду з усіма спеціями і дайте їй охолонути. Залийте оселедці розсолом, накрийте кришкою і винесіть в холод. Наступного дня вони будуть готові.



У БАНЦІ З ЦИБУЛЕЮ, ОЦТОМ ТА ОЛІЄЮ

Рецепт на один кілограм свіжої чи мороженої риби: дві жмені солі, одна ст. ложка цукру, 4 великі лаврові листки, перець чорний та духмяний горошком, 2-3 цибулини, 1 ст. ложка оцту, 2-3 ст. ложки олії.

Розморозьте рибу. Почистіть її. Зніміть шкірку. Наріжте шматочками, можна з кістками і без. Покладіть у миску, добре посипте сіллю, перемішайте. Дайте вистояти дві години, а потім добре промийте. У скляну банку чи інший посуд складіть шарами рибу та кільця цибулі, між ними лавровий лист та перець горошок. Наприкінці полийте оцтом та олією. Через 24 години оселедці готові.

У КАСТРУЛІ З НАСІННЯМ КРОПУ

На 3-літрову емальовану каструлю злегка відталити морожених оселедців: одна склянка солі, 3 столових ложки цукру, лавровий лист, перець, насіння кропу.

Видалити зябра у риби, нутроці. Щільно скласти рибу в каструлю. Зверху посипати спеціями. Залити доверху холодною кип'яченою водою. Закрити кришкою, добре струснути, щоб сілля, цукор розтали, а кріп між рибинами розмістився рівномірно.

Поставити у тепле місце. Через 24 години малосольні оселедчики готові. Якщо треба більш солоні, тримайте в теплі дві доби. Зберігати не більше тижня – 10 днів.