

СДЕЛАЙ САМ

Л. А. Ерлыкин
И ЖЕСТЯНЩИК,
И МЕДНИК

Ю. А. Артемьев
ЧТО СОБРАЛИ—
СОХРАНИМ

Подписная
научно-
популярная
серия

1'93

Январь—
март



Москва
Издательство
«Знание»
1993



ББК 32.279
Е 69

РЕДКОЛЛЕГИЯ

работает
на общественных
началах

РУКОПИСИ
НЕ РЕЦЕНЗИРУЮТСЯ
И НЕ ВОЗВРАЩАЮТСЯ

Ерлыкин Л.А.
Е 69 И жестящик, и медник / Л.А.Ерлыкин. Что собрали -
сохраним / Ю.А.Артемьев. — М.: Знание, 1993. — 144 с.
(Новое в жизни, науке, технике. Сер. «Сделай сам», № 1).
ISBN 5-07-002609-7

Ведро, водостоки, трубы, посуда - все это можно сделать своими ру-
ками.

Как сохранить собранный урожай в условиях городской квартиры и
на участке.

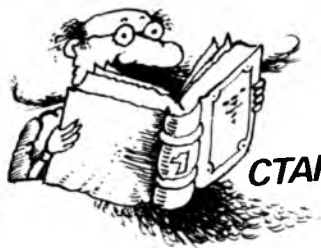
Особое внимание уделено разделу «Советы, идеи, рецепты», кото-
рый наверняка заинтересует всех наших постоянных читатели.

3404000000

ББК 32.279

ISBN 5-07-002609-7

© Издательство «Знание», 1993 г.



ЧТО СТАРЕНЬКОГО?

Что ели наши предки на первое блюдо (из советов Елены Молоховец)

Мясные супы

СУП ФРАНЦУЗСКИЙ ЖЮЛЬЕН. Сварить обыкновенный бульон из 3—4 фунтов* говядины и кореньев, процедить. 0,5 ф. ржаного хлеба высушить докрасна, налить бульон так, чтобы покрыло хлеб, накрыть крышкою, дать постоять с час, слить и процедить. Между тем нарезать как вермишель большую морковь, молодую репу, сельдерей, 6—8 штук спаржи, 1 ложку** сушеного зеленого горошка, все это сполоснуть, сварить в процеженном бульоне; перед самым отпуском влить в него вышеупомянутый хлебный бульон, всыпать листьев шпината и тотчас подавать. Нарезанные коренья можно сперва немного поджарить в пол-ложке масла, а потом положить их в бульон и варить с полчаса.

Выдать: 3—4 фунта говядины, 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей, 0,5 ф. ржаного хлеба, пол-ложки масла, 1 молодую репу, 50 листьев шпината, 6—8 шт. спаржи, 1 ложку сушеного зеленого горошка.

СУП ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ, ИЛИ РАССОЛЬНИК. Сварить бульон из 2,5 или 3 ф. говядины, прибавить, кто хочет, 1 воловью почку, положить кореньев и пряностей, также 2—3 сухих грибка, сварить, процедить; 6 маленьких соленых огурцов очистить, нарезать ломтиками, сварить, прибавить, если окажется нуж-

*1 фунт (ф.) — 409,5г

** Здесь (и далее) — столовая ложка

СОВЕТЫ, ИДЕИ, РЕЦЕПТЫ ...

ным, огуречного рассолу так, чтобы была приятная кислота. Почки нарезать довольно мелко, опустить в суповую миску, также зелени, налить бульон, подавать.

В этот суп можно иногда положить 1,5 стакана сметаны, сварить в том же бульоне немного картофеля и подправить суп мукою.

Выдать: 2,5—3 ф. говядины, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей, 1—2 лавр. листа, 2—3 сушеных грибка, 6 соленых огурцов с рассолом.

СУП ИЗ МОЛОДОГО СВЕКОЛЬНИКА. Сварить бульон как обыкновенно из 3 ф. говядины, кореньев, пряностей, сушеных грибов, можно прибавить 1 ф. свиной грудинки, процедить.

Очистить, вымыть, нарезать мелко молодой свекельник и несколько самых маленьких корешков свеклы, положить в бульон, сварить, долить по вкусу свекельного отваренного рассолу или хлебного квасу; подправить 1 ложкою муки, прокипятить. Подавая, всыпать зеленой петрушки и укропа, положить сметаны.

Выдать: 2—3 ф. говядины, 1 ф. свиной грудинки, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 по-

рей, 3—6 сухих грибов, 10 зерен перца, 2—3 шт. лавр. листа, 2 стакана сметаны, пол столовой ложки масла, 1 ложку муки, 1 ф. чистого свекольника, свекольного рассола или хлебного квасу, зеленой петрушки и укропа, соли.

ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ ИЗ КРАПИВЫ. Сварить бульон из 2 ф. говядины и 1 ф. ветчины, процедить. Когда бульон будет готов, взять 2 ф. молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить в соленый кипяток, сварить до мягкости, но не под крышкой, откинуть на дуршлаг, перелить холодной водою, выжать, изрубить мелко, переложить в кастрюлю, положить тотчас масла. Процеженный бульон подправить мукою, вскипятить, перед отпуском всыпать крапиву, вскипятить; в суповую миску положить зеленой петрушки и горсть укропа, можно прибавить сметаны.

Подать к ним ломтиками нарезанную ветчину, или крутые надвое разрезанные яйца, или пирожки, или сосиски.

Выдать: 2—3 ф. говядины, 1 ф. ветчины, 2 луковицы, укроп, 10—12 зерен перца, 2 ф. крапивы, пол столовой ложки масла, 1 ложку муки, зеленой петрушки и укропа, сметаны 0,5—1,5 стакана, 6 яиц, 1 ф. свиных сосисок или пирожки.

ЩИ ИЗ ЩАВЕЛЯ. Сварить бульон из 2,5 ф. говядины, кто хочет, может прибавить 1 ф. ветчины, сушеных грибов, укропу. Процедить. 1 ф. чисто перебранного щавеля вымыть, выжать, мелко изрубить, переложить с соком в кастрюльку, вскипятить в его собственном соку, положить пол столовой ложки масла, 1 ложку муки, полстакана сметаны, развести процеженным бульоном, вскипятить, всыпать мелко нашинкованные грибы. Вместо муки можно добавит разварных ячневых круп.

К щам подаются: крутые надвое порезанные яйца, разные пирожки или жареная каша из гречневых круп.

Выдать: 2,5 ф. говядины и 1 ф. ветчины, 0,5 ф. сухих грибов, 1 ф. щавеля свежего, 1 ложку масла, 0,5—2 стакана сметаны.

ЩИ ЛЕНИВЫЕ. Сварить бульон из 3 фунтов говядины с верхним жиром, с кореньями и пряностями, процедить. Половину большого кочана свежей капусты очистить, разрезать на 20 кусков, опустить в процеженный бульон, сварить на легком огне до мягкости; подправить мукой, прокипятить раза два; подавая к столу, всыпать зеленой петрушки и немного мелкого перца. Подать сметану.

Выдать: 3 ф. говядины, 2 моркови, 2 луковицы, 5—10 зерен перца, 1 репу, 2 шт. лавр. листа, половину большого кочана капусты, пол столовой ложки масла, 1 ложку муки. Зеленой петрушки и укропа. 0,5 стакана сметаны, соли.

ЩИ ИЗ КАПУСТЫ КИСЛОЙ. Сварить бульон из трех ф. жирной говядины от толстого края, огузка, или грудинки, или из двух ф. говядины и 1 ф. ветчины с сушеными грибами и пряностями, процедить. 2 стакана кислой капусты выжать, изрубить, поджарить до мягкости с 1,5 ложкой масла, но лучше сала, с 1 мелко изрубленной луковицей и толченым перцем, залить бульоном, положить ложку муки, растертой с водою, варить до мягкости; когда мясо и капуста будут совершенно готовы, подавать с уварившеюся нарезанною ветчиною или говядиною.

Выдать: 2 ф. говядины, 1 ф. ветчины, 3—4 сушеных грибка, 2 луковицы, 5—10 зерен перца, 1—2 шт. лавр. листа, 2 стакана кислой капусты, 1,5 ложки масла, 1 ложку муки, 1 стакан сметаны.

КИСЛЫЕ ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ. 3 ф. говядины вымыть, положить в горшок, залить водою, варить, снимая чаще накипь, положить туда же 1 луковицу, лавровый лист, перец и процедить. 10 кислых лесных яблок залить водою и варить отдельно, пока не разварятся. Небольшой кочан капусты очистить, мелко нашинковать, вытереть с солью, выжать, положить в процеженный бульон с говядиною, дать хорошенько прокипеть; потом влить по вкусу квас от разварившихся яблок. Незадолго перед обедом взять масла, распустить в кастрюле, всыпать мелко изрубленную луковицу, поджарить, но не докрасна, потом всыпать ложку муки, размешать хорошенько, подправить щи, вскипятить несколько раз. В эти щи можно также влить сметаны.

Выдать: 3 ф. говядины, 2 луковицы, 1 кочан капусты, 5—10 зерен перца, 1—2 шт. лавр. листа, 10 лесных яблок, пол ложки масла, 1 ложку муки, 1 стакан сметаны.

БОРЩ МАЛОРОССИЙСКИЙ. Из 3 ф. жирной говядины, или из свежей свинины, или из говядины с прибавлением копченой ветчины сварить бульон без кореньев, но с лавровым листом и перцем, процедить. За час до отпуска опустить в бульон немного свежей капусты, на части разрезанной, сварить, прибавив по вкусу

свекольного рассола, или хлебного кваса, или 2 ложки уксуса. Между тем взять штук 5 красной свеклы, вымыть ее хорошенько, но не дотрагиваться до нее ножом, сварить отдельно в воде. Когда будет мягкая, вынуть, вычистить ножом, нашинковать, положить в нее полную ложку муки, смешать, опустить в бульон, посолить, два раза вскипятить. В суповую миску положить зеленую петрушку, налить горячий борщ, прибавить соли по вкусу; подавать с нарезанной говядиной, свиной или ветчиной; или подаются отдельно жареная гречневая каша, пирожки.

БОРЩ ДРУГИМ МАНЕРОМ. Взять белого хлебного кваса пополам с водой, вскипятить, опустить в него 3 фунта мяса, лаврового листа, перец, сварить, процедить. Потом положить в него нашинкованную или кусками нарезанную капусту, или нашинкованную свеклу, или капусту со свеклой, сварить до готовности; взять пол-ложки мелко изрубленной зеленой петрушки и кусок свиного сала величиной в половину куриного яйца, 0,25 стакана пшена, все это истолочь вместе, подправить щи или борщ.

БОРЩ ПОЛЬСКИЙ. Сварить бульон из 3 фунтов говядины, сушеных грибов и пряностей, процедить, дать устояться, снять жир.

Сварить в воде 5 штук неочищенной свеклы или лучше испечь ее, потом очистить, мелко нашинковать как лапшу, положить в кастрюлю, залить процеженным бульоном, свекольным отдельно отваренным рассолом, влить сметану, подогреть до горячего состояния, но не кипятить, чтобы борщ не потерял цвета, положить соль, перец, зелень.

Выдать: 3 ф. говядины, 2 луковицы, 5—10 зерен перца, 2 шт. лавр. листа, 8 сушеных грибов, 1—2 ф. свеклы, свекольного рассола, 1—2 стакана сметаны, соль, зеленую петрушку, укроп.

Подавать с фрикадельками или сосисками.

БОРЩ ДРУГИМ МАНЕРОМ. Взять 5 штук свеклы, очистить, нашинковать. Большую сковороду или кастрюлю смазать только маслом, разогреть, положить свеклу, смочить ее уксусом 3 ложками столовыми, жарить мешая; посыпать ее мукой третью стакана, размешать, жарить, слегка подливая по ложке бульона, пока свекла не будет почти готова. Сварить бульон из говядины и пряностей, опустить

в него приготовленную свеклу, сварить ее до мягкости. Подать отдельно сметану.

СУП СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ. Сварить бульон из 3 фунтов говядины и пряностей, процедить. За час до обеда взять полную тарелку очищенных свежих грибов: белых, маслят, рыжиков или груздей, но не волнушек, обдать их кипятком, поджарить их в масле с луком, обсыпав ложкой муки, налить бульон, положить штук 6—9 картофеля, сварить, положить горсть искрошенного зеленого лука, посолить, прибавить сметаны; прокипятить, вылить в миску, подавать, всыпав зелень и перец.

Выдать: 3 ф. говядины, кореньев, тарелку свежих грибов, 6—9 шт. картофеля, горсть зеленого лука, 1—2 ложки масла, 1 ложку муки, 1 стакан сметаны, 1—2 луковицы, зелень, перец.

СУП ИЗ БАРАНИНЫ. 3 фунта баранины вымыть в холодной воде, сложить в кастрюлю, налить воды, варить на легком огне, снимая накипь, процедить; за час до обеда положить коренья, сварить их до готовности, подавать, всыпав зелень.

Выдать: 2 ф. баранины, 1 лук., 5—10 зерен перца, 2—3 шт. лавр. листа, коренья: 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, 2 брюквы.

СУП ИЗ ПОРОСЕНКА. Сварить бульон, как обычно, из 3 ф. поросятины, кореньев, пряностей и процедить. Половину стакана перловых круп разварить отдельно с 1 ложкой масла, выбить добела, прибавить сметаны, развести бульоном, вскипятить; подавать, всыпав зеленой петрушки и укропу. Можно подавать суп с фрикадельками, а поросенка подать отдельно с хреном и со сметаной.

Выдать: 3 ф. поросятины; 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 луковицу, 1 порей, 10 зерен перца, 2—3 шт. лавр. листа, половину стакана сметаны, зелень петрушки, укроп.

СУП ИЗ КУРИЦЫ. Взять очищенную и выпотрошенную курицу, налить воды в кастрюлю с курицей и варить до половины готовности, затем курицу обдать горячей водой, разрезать на части, опустить в процеженный бульон, положить коренья, варить на самом легком огне. Вливая в миску, всыпать немного укропа и зеленой петрушки, положить отдельно в бульон отваренного риса, перловых круп, итальянского макарон, мясной фарш, клецки.

Выдать: 3-фунтовую курицу или, если курица меньше, то добавить 1 фунт говяжьих костей; 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку, укроп и зелень петрушки, половину стакана риса, половину стакана перловой крупы, мясной фарш или четверть фунта макарон.

На бульон курицу надо выбирать нежирную, а чтобы она не была жесткой, сварить ее с куском хрустала, как, например, с хрустальной пробкой от графина.

СУП ИЗ ИНДЕЙКИ. 1 целую индейку — так как по величине индейки бывают разные, то, например, на 6 человек достаточно индейки величиною с большую курицу, а если индейка крупная, то взять от нее потроха, крылышки, ножки, головку и проч., а само мясо или филе оставить для другого кушанья. Суп из индейки готовится так же, как из курицы в предыдущем рецепте.

СУП ИЗ УТКИ. 1 целую большую утку варить с кореньями, пряностями и 3—4 сушеными грибами; половину стакана перловых круп разварить отдельно, положить в них 1 ложку масла, выбить добела, прибавить половину или 2 стакана сметаны, развести процеженным бульоном, вскипятить, подавать с разрезанной на части уткой. Отваренные грибы мелко нашинковать, опустить в суповую миску вместе с зеленой петрушкой и укропом. Можно иногда для вкуса прибавить лимонного сока, или свекольного рассола, или сока крыжовника.

Выдать: 1 большую домашнюю утку, 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей, 1 луковицу, 4 суш. грибка, 1—2 шт. лавр. листа, половину стакана перловой крупы, 1 ложку масла, 2 стакана сметаны, пол-лимона, или свекольного рассола, или сок из крыжовника, зелень.

СУП ИЗ ГУСЯ. Варить как суп из утки; можно также из экономии суп подать отдельно, а гуся под соусом.

СУП-ПЮРЕ ЗЕЛЕНЫЙ ИЗ ЩАВЕЛЯ И ШПИНАТА. Сварить бульон из 2—3 ф. говядины, кореньев, половину ф. ветчины, 2—3 суш. грибков, прибавив к ним горсть очищенного укропа, потом процедить; 1 ф. щавеля перебрать, промыть, мелко разрубить в деревянной чашке и вместе с соком переложить в каменную кастрюльку, вскипятить до готовности в его собственном соку, нисколько не подливая воды, протереть сквозь сито, раз-

вести процеженным кипящим бульоном, вскипятить, подправить пол-ложкой муки, разведенной холодной водой. Можно положить ложку масла, поджаренную с мелко изрубленной луковицей, 1 ф. шпината перебрать, вымыть, откинуть на решето, обдать холодной водой; протереть сквозь сито в каменную кастрюльку, положить в нее тотчас кусок масла. Перед самым отпуском бульон отставить от огня, положить в него протертый шпинат, мелко нашинкованные грибы, сметану, размешать, тотчас подавать.

Выдать: 2—3 ф. говядины, половину ф. ветчины; 3 суш. грибка, горсть укропа, 1 ф. щавеля, 1—1,5 ф. шпината, ложку муки, ложку масла, луковицу, 2 стакана сметаны или 1 стакан сливок.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ. Сварить бульон из 2,5 ф. говядины, кореньев, процедить; 1 стакан чечевицы, но на всякий случай, если она не скоро разварится, то надо выдать 2 стакана, т.е. 1 ф.; 1 ф. сырой ветчины, 2 луковицы, 1 морковь залить водой, вскипятить, снимая накипь, потом накрыть крышкой; когда упрет, протереть сквозь сито, развести процеженным бульоном, положить соль, 1,5 ложки сливочного масла; 2 желтка с половиной стакана сливок, процедить, развести мешая бульоном, вылить в общий бульон, подогреть мешая до самого горячего состояния, подавать с гренками.

Выдать: 2,5 ф. говядины; 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей, 1 луковицу, 1 или 2 стакана чечевицы, 1 ф. сырой ветчины, 2 луковицы, пол-ложки слив. масла, 2 желтка, половину стакана сливок.

СУП-ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ. Сварить бульон из 2—3 ф. говядины, процедить; 9 крупных головок сельдерея очистить, мелко нарезать, всыпать в кастрюльку, положить ложку масла, залить процеженным бульоном, прибавить мякиш французской булки, разварить, протереть все сквозь дуршлаг, влить 2 желтка с половиной стакана сливок, подогреть мешая до самого горячего состояния, развести бульоном как следует, подавать с гренками или с телячьей грудинкой.

СУП-ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ БРЮКВЫ. Сварить бульон из 3 ф. говядины, процедить; взять 1,5 ф. красной моркови, вымыть ее, но не чистить ножом, опустить в холодную воду, раз только вскипятить, откинуть на сито, очи-

стить, мелко нарезать, сердцевину выбросить, залить бульоном, всыпать пол-ложки муки, сварить до мягкости, протереть все сквозь дуршлаг, положить соли и немного сахара. 2 желтка смешать с 1,5 стакана сливок, процедить в каменную кастрюльку, налить кипящего бульона, шибко мешая, влить в общий бульон, подогреть до самого горячего состояния, посолить, процедить в суповую миску, подавать с гренками.

Выдать: 3 ф. говядины, 1,5 ф. моркови, пол-ложки муки, пол-ложки масла, половину стакана сливок, 2 желтка, 1—2 куска сахара.

Морковь можно и не опускать в холодную воду, чтобы раз вскипела, а просто очистить, вымыть, нарезать кусочками, сердцевину выбросить, налить немного бульона, разварить, протереть сквозь сито и т.д.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕМЛЯНЫХ ГРУШ*.

Варится как суп-пюре из моркови, только вместо моркови взять 1,5 ф. земляных груш.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ. Сварить бульон из 3 ф. говядины, процедить. 6 головок цветной капусты вымыть, опустить в соленый кипяток, раз только вскипятить, откинуть на решето, опустить в кипящий бульон, подправить его ложкой муки, сварить до мягкости, процедить, протереть сквозь дуршлаг, развести бульоном; протереть 2 желтка с половиной стакана сливок, процедить, развести 2—3 ложками бульона, влить в остальной бульон, шибко мешая, подогреть до самого горячего состояния, но не кипятить, вылить в миску, подавать с пирожками.

Выдать: 3 ф. говядины, 6—8 кочешков цветной капусты, 2 желтка, половину стакана сливок, 1 ложку масла, 1 ложку муки.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ. Сварить бульон из 2 ф. говядины, 1 ф. ветчины, 2 луковиц и процедить. Глубокую тарелку очищенного картофеля и пол французской булки разварить отдельно в процеженном бульоне, процедить, протереть сквозь дуршлаг, перелить в кастрюлю, посолить, влить 2 желтка, разбитых с 1,5 стакана сливок и процеженных, влить в суп, шибко мешая, подогреть до самого горячего состояния, но не кипятить или вместо этого положить сметану.

Выдать: 2 ф. говядины, 1 ф. ветчины, 1,5 гарнца* картофеля, 2 луковицы, половину французской булки, 1 стакан сметаны или 2 желтка и половину стакана сливок.

В миску положить кусочками нарезанную ветчину или подать гренки.

СУП-ПЮРЕ ИЗ СУШЕНОГО ГОРОХА С ВЕТЧИНОЙ. Сварить бульон из 2,5 ф. говядины и 1 ф. жирной копченой ветчины, процедить. 2,5 стакана гороха залить водой, разварить хорошенько без соли, а если долго не будет развариваться, то прибавлять понемногу холодной воды, развести бульоном, протереть сквозь сито. Можно прибавить поджаренный в масле лук с пол-ложкой муки и вскипятить хорошенько и тогда процедить, протереть сквозь сито.

Выдать: 2 — 2,5 ф. говядины, 1 ф. ветчины, 2 луковицы. Можно прибавить 2—3 грибка, 2,1 стакана сушеного гороха, т.е. 1 ф. Или 2 ф. зеленого гороха, 1,8 ф. масла, 1 луковицу.

Опустить в суп кусочками нарезанную ветчину, которая варилась в бульоне, или подать отдельно гренки.

СУП-ПЮРЕ ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ. Сварить бульон из мяса и кореньев, процедить. 2 стакана фасоли залить бульоном, положить 1,5 ложки масла, пол-ложки муки и, кто любит жареный лук, то положить его, варить, пока фасоль не разварится, протереть сквозь сито, развести бульоном, вбить 2 желтка с половиной стакана сливок, шибко мешая, подогреть до самого горячего состояния, положить соли и подавать.

Выдать: 3 ф. говядины или 2,5 ф. говядины и 1 ф. ветчины, 2 моркови, 2 луковицы, 2 полных стакана, т.е. 1 ф. фасоли, 1,5 ложки масла, 2 желтка, половину стакана сливок, половину ложки муки.

К этому супу подаются гренки или кусочками нарезанная ветчина.

СУП-ПЮРЕ ИЗ РИСА. Сварить бульон как обыкновенно из 3 ф. говядины и кореньев. 0,75 стакана риса обварить кипятком, тотчас слить его, налить бульон, положить ложку масла, варить до мягкости, протереть сквозь сито, развести бульоном; 2 желтка и половину стакана сливок процедить, развести стаканом горячего бульона, перелить в общий суп, подогреть мешая до самого горячего состояния, но не кипятить.

Можно влить ложки 3 сока от сливок, но не от таких сливок, которые налиты их собственным соком.

*Топинамбура.

*Гарнец — 3,28 л.

Выдать: 3 ф. говядины, 2 моркови, 1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей, 1 луковицу, 0,75 стакана риса, 1 ложку масла.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ПЕРЛОВЫХ КРУП.

Сварить бульон из 3 ф. говядины, 2 луковиц и 3—6 суш. грибов, процедить, 0,75 стакана перловых круп разварить отдельно в бульоне, протереть сквозь дуршлаг, развести бульоном, положить 2 желтка с половиной стакана сливок, шибко мешая, подогреть до самого горячего состояния, но не кипятить.

Выдать: 3 фунта говядины, 2 луковицы, немного кореньев, 3—6 суш. грибка, 2 желтка, половину стакана сливок, 0,75 стакана перловых круп.

Рыбные супы

СОЛЯНКА РЫБНАЯ. Жидкая рыбная солянка готовится так: 1 луковицу мелко изрубить, поджарить в 2 ложках скоромного масла, всыпать 1,5 ложки муки, слегка поджарить, развести водой, положить сырой, на мелкие куски нарезанной жирной рыбы фунта 3, прибавить лавровый лист, перец, 10 оливок, 10 мелко нарезанных шампиньонов, 2 соленых огурца и немного свежей или кислой капусты, предварительно обданной кипятком, вскипятить несколько раз, чтобы сварилась рыба, прибавить по вкусу огуречный рассол, вскипятить, положить сметаны, всыпать зелени, подавать.

Выдать: 3 ф. разной рыбы, 0,25 ф. масла, 1,5 ложки муки, 1 луковицу, 10 оливок. Свежей и кислой капусты 0,5 ф., 2 соленых огурца, 10 шампиньонов. Лавровый лист, перец. Огуреч. рассол 1—2 стакана, 1 стакан свежей сметаны.

БОРЩ ИЗ КАРАСЕЙ. 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, пол-луковицы, 10—15 зерен перца, 3 шт. лавр. листа, 2—3 грибка сварить, процедить. В процеженный бульон положить на несколько частей разрезанную капусту и очищенную нашинкованную свеклу, сварить. Половину мелко изрубленной луковицы поджарить докрасна в 2 ложках прованского или 0,25 ф. сливоч. масла, смешать с ложкой муки, подправить борщ, влить немного уксуса или свекольного рассола; 1,5 ф. карасей, т.е. 6—8 шт., обвалить слегка в муке или сухарях, поджарить хорошенько в масле, перед самым отпуском опустить в борщ и раз вскипятить.

Выдать: 6—8 шт. карасей, 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 луковицу, 10 зерен перца, 3 шт. лавр. листа, 0,25 ф. масла, 2—3 грибка, 0,5 ф. свеклы, половину кочана капусты, уксус.

СУП ИЗ РЫБЫ: УГРЯ, ЛИНА*, ЩУКИ И ОСЕТРА. Сварить бульон из кореньев, процедить, положить в него 3 ф. рыбы, сварить, опустить кашу из перловых круп, отдельно разваренную с 1 ложкой масла и добела выбитую, всыпать зелень, подавать с разрезанной на части рыбой.

Выдать: 2 моркови, 1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей, 2 луковицы, 10 зерен перца, 2—3 шт. лавр. листа, 3 ф. рыбы, соль. Половину стакана перловки, 1 ложку масла, зелень петрушки, укроп.

СУП ИЗ РЫБЫ СО СМЕТАНОЙ. Положить в кастрюлю кореньев, пряностей, 3 ф. какой угодно рыбы: щуки, судака, карасей, окуней и пр., посолить, залить холодной водой, варить на умеренном огне, подливая холодной воды. Когда рыба будет готова, взять масла, мелко изрубленную луковицу поджарить, всыпать муки, поджарить помешивая, развести рыбным бульоном, прокипятить и процедить сквозь сито в другую кастрюлю, всыпать зелени, положить сметаны, подавать с картофелем, или рыбным фаршем, или с фрикадельками из сыра.

Рыбу можно подать отдельно с маслом и яйцами. Причем мелкую рыбу опускают в кипяток, а крупную — в холодную воду.

Выдать: 2 луковицы, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 пастернак, 1 петрушку, 1 порей, 2—3 шт. лавр. листа, 15 зерен перца, 3 ф. рыбы, 1—2 ложки масла, половину стакана муки, 1,5 стакана сметаны, укроп, петрушку, картофеля 12 штук.

СУП ИЗ РЫБЫ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ. Сварить бульон с кореньями и пряностями, немного соли и 3 ф. мелкой рыбы. Рыбу разварить совершенно, процедить, влить в бульон половину стакана огуречного рассола, вскипятить. Ложку муки развести понемногу холодной водой, влить в общую уху мешая, прибавить 1 стакан свежей сметаны, ломтиками нарезанные, очищенные от кожицы огурцы, немного листьев петрушки, прокипятить и подавать. Вместо мелкой

*Линя.

рыбы уху можно сварить из крупной, которую подать в супе, нарезав ее кусками, или подавать ее отдельно на второе кушанье.

Выдать: 3 ф. мелкой рыбы: ершей, пескарей и пр., половину стакана огуречного рассола, ложку муки, 1 стакан сметаны, 5 соленых огурцов, листья петрушки, 6 зерен простого перца, 2 шт. лавр. листа.

В двух ложках масла поджарить 1—2 луковицы и 3 стакана кислой, слегка выжатой капусты, всыпать ложку муки, развести кипяченой водой или рыбным бульоном, сварить до готовности. Потом очистить 2 ф. щуки или какой другой крупной рыбы, нарезать ее кусками, поджарить в 2 ложках масла, опустить в суп, сварить до готовности. Перед отпуском всыпать тертый сыр, перец, соль по вкусу, влить стакан сливок и раз вскипятить, чтобы только не свернулось, и скоро подавать, всыпав в миску зеленой петрушки и укропу. Вместо сливок еще лучше положить сметану.

Выдать: 2—3 ф. щуки или др., 1,5 ф. кислой капусты, 2—3 ложки масла, 2—4 луковицы, перец, лавр. лист, ложку муки, ложку сыра, 1 стакан сметаны, зелень петрушки и укроп.

УХА ИЗ ЕРШЕЙ, НАЛИМА, ОКУНЕЙ, ЩУКИ, ОСЕТРА, ЛИНА. Хоро-

шую уху на 6—8 человек надо варить не менее как на 65-ти фунтах рыбы.

Сварить бульон из корней и специй, положив в него ершей, варить 1 час, чтобы совершенно разварились, потом процедить и опустить половину оставшейся рыбы, очищенной от кожи и костей и на части разрезанной. Подавая, положить зелени, несколько ломтиков лимона.

Выдать: 3 ф. ершей, 3 ф. рыбы покрупнее, половину петрушки, половину сельдерея, 2 луковицы, 10 зерен перца, 1—2 шт. лавр. листа, зелень петрушки, укроп, пол-лимона без зерен.

Примечание: самая вкусная уха из свежей рыбы, если рыба лежала несколько часов, то уха уже не так вкусна. Если рыба живая, то не нужно класть ни специй, ни корней, только 1 луковицу. Если варится уха из налима, то в нее не кладут корней, а растираются сырые молоки, отбросить кожицу и кипятить ее с ухой, что придает ей особый вкус, но только в том случае, если взят живой налим.

УХА С КАРТОФЕЛЕМ. Варится точно так же, как в предыдущем рецепте. Только подавать ее с отваренным в ухе картофелем, примерно штук 10—12. Недурно влить немного вина — хереса, всыпать зеленой петрушки и укропа.

«МОЙ ДОМ — МОЯ КРЕПОСТЬ»

Если Вы хотите воплотить эту мудрость в своей повседневной жизни, выпишите популярную серию

«Наш дом, наш быт»

Серия поможет Вам создать здоровую семейную атмосферу, научит рачительно хозяйствовать, содержать дом в благополучии и уюте.

Индекс серии в каталоге «Всесоюзные газеты и журналы» (раздел «Подписные серии издательства «Знание») — 70105.



**СТОИТ
ПОПРОБОВАТЬ!**

В.В.МАРКИН

Сделаем колбасу сами!*

Прежде чем рассказать, насколько позволяют журнальные полосы, как изготовить в домашних условиях колбасу, дадим читателю небольшую историческую справку о развитии колбасного производства у нас в России.

Еще Татищев отмечал, что русские умели солить мясо уже при Святославе. По Карамзину, ветчину приготавливали при князе Владимире Красное Солнышко. На его знаменитых пирах в Киеве, как повествуют былины, подавали окорока. Упоминает о колбасах и «Домострой» XVI века. И все-таки широкое появление колбас на Руси связано с эпохой Петра Великого. По его зову среди прочих ремесленников явились к нам и немецкие колбасники. Бывшие у немцев в учениках русские очень скоро сами научились делать сосиски и колбасы по русскому вкусу. Так, к примеру, появилась углицкая колбаса, изобретенная прасолом Русиновым, и другие с местными названиями.

Первые колбасные производства чисто русские появились в городах подмосковных губерний. До революции в России на-

считывалось около 2500 колбасных предприятий. Из них только 46 изготовляли колбасы фабричным способом. Остальные представляли собой небольшие мастерские при мясных лавках.

К колбасному производству, как догадался читатель, относится не только изготовление самих колбас. К нему относят и приготовление разных сортов свинины, ветчины, солонины и т.д. В настоящей статье мы поведем речь в основном об изготовлении некоторых видов колбас при нехитрых приспособлениях в домашних условиях.

Мясо

Откорм и убой свинины

Как известно, мясо по своим свойствам принадлежит к одним из наиболее питательных продуктов. Питающиеся мясом люди, как правило, сильнее и здоровее тех, кто предпочитает растительную пищу. Они более приспособлены к тяжелому физическому труду и другим нагрузкам.

Для изготовления колбас мясо свиньи наиболее подходяще. Свинью проще прокормить, она быстрее растет, чем корова или бык. Ее откорм продолжается 2—4 месяца. При откармливании свиньи хлебом ее мясо становится светлым, нежным, волокнистым, жир — плотным, белым, с розоватым оттенком. При откармливании свиньи отбросами полученное мясо станет темнее, жир — мягким, желтоватым.

Перед убоем, если животное привезено издалека, ему необходимо дать отдохнуть не менее суток. За день до убоя не дают пищу. Это делается для получения более вкусного мяса.

Свинью закалывают в лежачем положении либо в висячем. Закалывают острым ножом в горло, в нижнюю левую часть шеи, по направлению к груди. Нож не запускают слишком глубоко, иначе может произойти внутреннее кровотечение. Перед закалыванием свинью обычно ошеломляют ударом колотушки по лбу между ушами. Под рану подставляют ведро, чтобы стекла кровь. Для сохранения крови свежей ее по мере истечения взбивают. В таком случае не образуются сгустки. Хранят кровь в холоде, но так, чтобы она не замерзла.

*Данный раздел — сокращенная перепечатка трех глав брошюры «Колбасы делаем сами» с чертежами и схемами оборудования для товарного производства, которое нетрудно организовать самим. Для тех, кто хотел бы подробнее узнать, как создать свою небольшую свиноферму и вырастить здоровых свиней, как обустроить колбасно-копильный цех, как изготовлять колбасу, а также, как юридически оформить свое предприятие, предлагаем обратиться с заявками на брошюру по адресу: 123007, Москва, Хорошевское шоссе, д. 62, товарищество «Просвет» при издательстве «Современник».

После убоя свинью опаливают или ошпаривают кипятком, с тем чтобы очистить от щетины. При использовании свинины в свежем виде ее предпочитают ошпаривать. Если свинину предназначают для посолки, то ее чаще опаливают.

Потрошат тушу свиньи после ошпаривания или опаливания. При этом ее вешают за задние ноги и делают продольный разрез посередине брюха. Грудную кость разрубают вдоль пополам. Затем осторожно вынимают внутренности (кишки без повреждения, мочевой пузырь без пролития мочи в брюхо, печенку без разрыва желчного пузыря), разрез промывают водой и вытирают чистой тряпкой. Те внутренности, которые пойдут в дело (кишки, печенка, ливер), тщательно прополаскивают и слегка просушивают.

Посолка мяса

Посолка — один из старых способов сохранения мяса и рыбы впрок. Ее осуществляют после полного охлаждения убитого животного в течение 1—2 суток. Если засолить мясо, недостаточно остывшее, то в рассоле оно может съежиться, нехорошо и вредно для мяса забродить. Мясо хорошо солить при плюсовой температуре 2—8°C. Обычно солят в подвалах прохладных и сухих.

Существует несколько способов солки, среди которых наиболее распространены три: сухое соление, соление в рассоле и смешанное соление.

Для посолки мяса применяют поваренную соль, к ней прибавляют в небольшом количестве калиевую селитру, сахар и ароматические приправы (перец, гвоздику, чеснок и т.д.). Селитра придает мясу приятный красный цвет, а сахар в определенной степени предупреждает пересаливание. И селитра, и сахар не должны превышать 2% от заданной пропорции, иначе их избыток делает мясо неприятно жестким, ноздреватым.

Сухое соление производят на хорошо выструганном деревянном покатом столе. Мясо со всех сторон натирают солью, укладывают кожей вниз, после чего посыпают порошком селитры сквозь сито. Затем снова посыпают очень крупной солью слоем не более 2—3 см. На первый кусок мяса кладут следующий, натертый солью и селитрой, точно так же кожей вниз. Посыпают солью. Потом следующий и т.д. (высота штабеля до 1,5 м). Мясо складывают по возможности ровным слоем, тя-

желые куски — вниз, легкие — вверх. Для устойчивости куски мяса прокладывают деревянными брусочками или дощечками.

Для посолки сала употребляют соль без селитры. Чем тоньше куски, тем быстрее они просаливаются (в течение 2—3 недель). На просолку толстых кусков мяса годна для крупных предприятий. В домашнем хозяйстве, а также при приготовлении колбас мясо чаще солят в рассоле или смешанным способом.

Соление в рассоле. Для приготовления рассола используют воду, соль, селитру, сахар, приправы. Степень просолки зависит не только от времени, но и от концентрации соли в растворе. Ее не должно быть менее 15%, иначе мясо может начать гнить. В нормальном рассоле концентрация соли составляет от 25 до 40% в зависимости от того, какое мясо мы хотим приготовить — малосольное или крепкосольное. Селитры — не более 2%, сахара — 5—7%. Ароматические вещества (приправы) кладут умеренно, чтобы они не совсем отбивали вкус мяса. Рассол лучше готовить на огне, прокипятив его. Ароматические вещества заваривают отдельно, дают остыть, отстаются, затем заливают их в холодный рассол. Соление рассолом обычно производят в деревянных чанах, кадках, изготовленных из древесины, не содержащей смолы. Лучшие кадки дубовые. Такие дубовые чаны тщательно выпаривают и моют перед посолкой. Выпаривают так: на дно чана кладут ветки можжевельника, обливают их водой, а затем опускают туда раскаленные докрасна камни. Образующийся при этом пар с характерным запахом можжевельника и очистит чан. После этого чан промывают горячей водой и вытирают насухо тряпкой. В чистый чан укладывают куски мяса и заливают рассолом. Сверху покрывают деревянным кружком с дырочками, на него нагужают камни.

Смешанное соление принадлежит к наиболее употребляемым способам. Посолка начинается всухую и заканчивается в рассоле, который образуется из натертого и посыпанного солью мяса. Мясную тушу разрезают на куски, надрубая крупные кости для удобства укладки, натирают их солью и посыпают селитрой. Для душистости прибавляют перец и лавровый лист (по 100 г того и другого на 150 кг мяса). Кадку с солониной ставят на лед-

ник. В течение 2 недель мясо пустит сок. Затем на него кладут деревянный кружок и камни, отчего сок окончательно будет выдавлен из мяса и покроет его с грузом. Если сока окажется недостаточно, то добавляют рассол. Для окончательной про索лки мясо держат в рассоле 3—4 недели.

Копчение

Копчение — это обработка мяса с помощью древесного дыма. Заключающиеся в дыме реагенты пропитывают мясо, образуют оболочку, которая предохраняет мясо от порчи. Копчение не должно быть слишком быстрым. Иначе получится недокопченая колбаса. Медленное копчение в холодном дыму более результативно, чем скорое в горячем дыму.

Прежде чем коптить, соленое мясо промывают, протирают тряпкой и просушивают в хорошо проветриваемом помещении. Чтобы окорок не испачкался в саже во время копчения, его оборачивают в холст либо в бумагу или покрывают гороховой мукой. Окорока в коптильне размещают следующим образом: крупные куски — ближе к топке, мелкие — чуть выше или дальше. Лучшим топливом при копчении являются дрова

из дуба, ольхи, бука, можжевельника. Береза, сосна, ель, лиственница не пригодны, так как смолистый дым от них придает дурной вкус копильным продуктам. Чтобы сделать дым ароматичным, в огонь подбрасывают пряности (лавровый лист, тмин, мяту, прутья можжевельника). Путья можжевельника с ягодами, старая, образуют летучие масла. Последние придают мясу коричневый цвет, приятный вкус и запах. Время копчения зависит от величины колбас или окороков. Мелкие продукты (колбасы) бывают готовы в 1—3 дня, окорока — через 1—2 недели. Копчение считается окончанным, когда мясо становится красновато-желтого цвета. По окончании копчения колбасы и окорока для просушки вывешивают в сухом месте.

Для домашнего копчения устраивают небольшую переносную коптильню (рис.1). Это просторный деревянный или металлический ящик, в крышке и дне которого расположено по отверстию (5—6 см в диаметре). Под ящиком размещена топка.

Приготовление колбас

Колбасная мастерская

Для приготовления колбас и других продуктов колбасного производства в больших количествах необходимо просторное помещение на первом этаже дома или в подвале. Здесь должны находиться хорошо выструганные деревянные столы (лучше с мраморным покрытием). Стены облицованы керамической плиткой. Пол цементный или выложенный плиткой, желателен покатый для стока грязной воды. Кроме кухонной посуды (ножей, ложек, вилок, овальных и плоских блюд), в мастерской необходимо иметь инструменты и приспособления для изготовления колбас: мясорубки, шприцы для набивки кишок фаршем, машинки для размешивания фарша, эмалированные ведра, кастрюли для выдерживания фарша на леднике, пресс для отжимания топленого сала или шкварок и т.д.

Копченые колбасы

Копченые колбасы составляют основу колбасного производства. Чаще они упот-

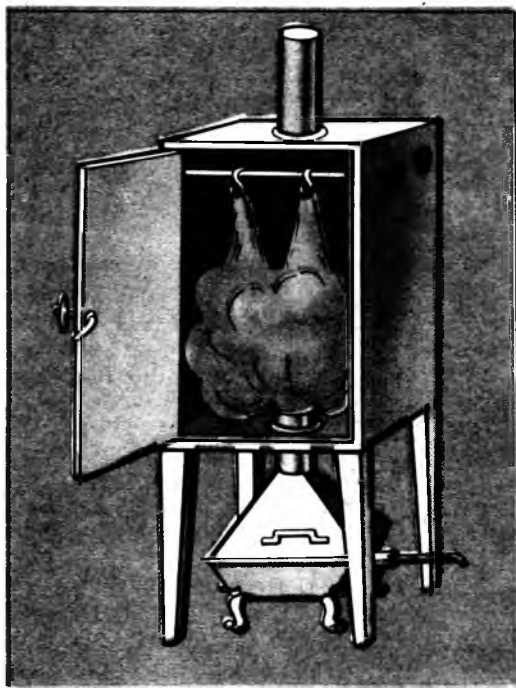


Рис. 1

ребляются в пищу сырыми, хотя порою их готовят и вареными. Колбасы готовят из говяжьего и свиного фарша. Чем больше в фарше свинины, тем вкуснее колбаса. Колбасы готовят из одной свинины, готовят также из одной говядины (как, например, еврейская), из одной конины (татарская колбаса).

Очень важно для сырья колбас просаливание и выдерживание на холоде мяса. Свиное сало, подмешиваемое к фаршу, должно быть плотным.

К колбасам, приготовленным из одной свинины, относятся: тамбовская, брауншвейгская, малороссийская, а также разные сорта салами. Для этих колбас мясо следует изрубить мелко, а сало нарезать более или менее крупными кусочками, по форме которых и различают сорта колбас.

Тамбовская колбаса (рис.2). Для этой колбасы фарш рубят из мяса быка и свинины, не всегда первосортных. Мясо даже не выжиливают. Говядина — 16 кг, свинина без жира — 16 кг, свиная грудинка — 12 кг, соль — 1,2 кг, селитра — 100 г, перец — 100 г, сахарный песок — 100 г, кардамон — 50—100 г.

Сало нарезают длинными узкими полосками, по которым и отличают данный сорт колбасы.

Малороссийская колбаса (рис.3). Говядина — 16 кг, свиная грудинка — 10 кг, соль — 1,2—1,5 кг, селитра — 100 г, перец — 100 г.

Брауншвейгская колбаса (рис.4). Говядина — 16 кг, свинина — 4 кг, свиное

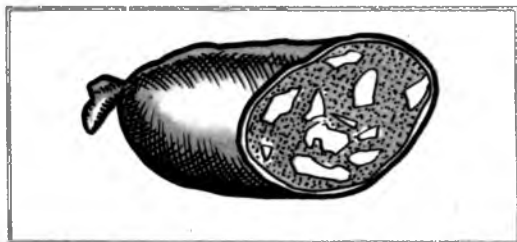


Рис. 3

которой колбасу перехватывают бечевкой в нескольких местах.

Русская салами. Настоящая итальянская салами изготавливается из ослиного мяса. Так как она у нас почти не встречается, то речь мы поведем о других сортах салами, в частности о русской (рис.5). Для салами первого сорта требуется: хорошая парная говядина — 16 кг, свинина — 12 кг, свиная грудинка — 12 кг, соль — 1,4 кг, селитра — 100 г, сахарный песок — 100 г, белый перец в виде мелких горошинок — 100 г. Вместо свиного сала в колбасу нарезают грудинку. Для вкуса в фарш добавляют немного мадеры и кардамона. Хорошо промешанный фарш набивают в свиную кишку (без окраски). Набитой колбасе дают провисеть недели две в сухом помещении. После этого колбасу слегка коптят в холодном дыму, получаемом от сжигания ольховых опилок. Коптят ее до тех пор, пока кожа не приобретет желтую окраску.

Для салами второго сорта (рис.6) используют говядину и свинину более низкого качества (не выжиливают и почти не обсушивают солью). Вино не употребляют. Фарш набивают в кишку, подкрашенную в красный цвет.

Московская салами (рис.7) относится к числу лучших сортов русской салами. Фарш для этого сорта колбасы готовят из

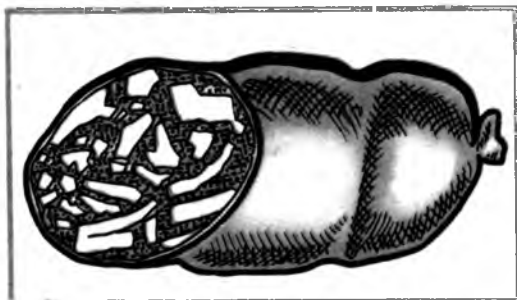


Рис. 2

сало — 4 кг, соль — 1,2—1,5 кг, селитра — 100 г, перец — 100 г.

Сало режут тонкими палочками. При набивке их вкладывают в фарш так, чтобы при разрезке колбасы получились глазки в виде звездочек. Колбасу набивают в тонкую кишку, причем снаружи вдоль колбасы кладут тонкую палочку, с

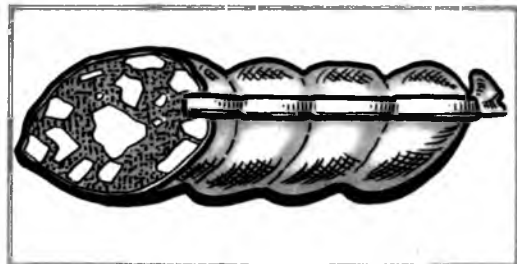


Рис. 4

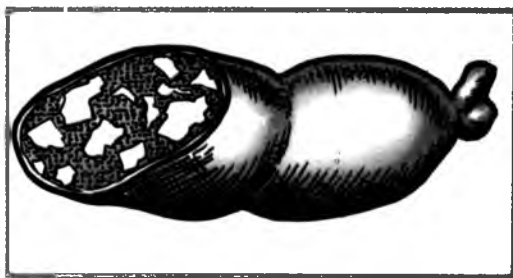


Рис. 5

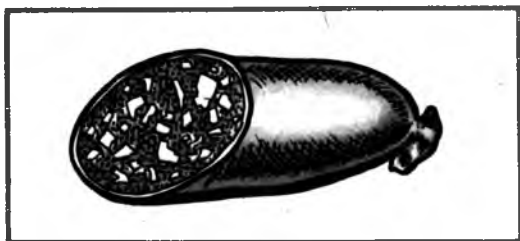


Рис. 8

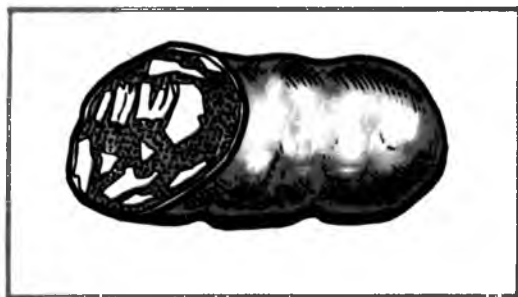


Рис. 6

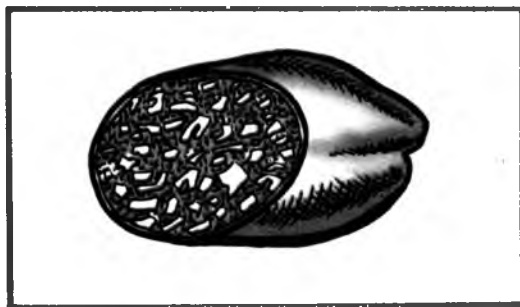


Рис. 9

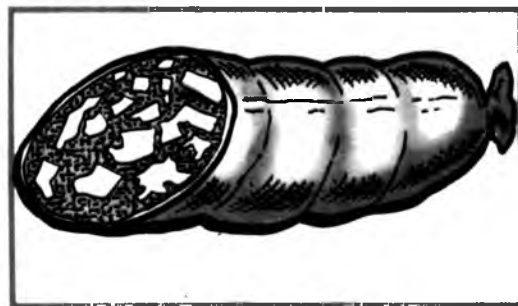


Рис. 7

свиного (если говядины берем 16 кг, то свинины — 4 кг). Для любской колбасы первого сорта (рис.8) идет мясо высокого качества. В фарш добавляют немного вина. Для второго сорта (рис.9) вино не употребляют.

Польская колбаса (рис.10) готовится так же, как и любская. Отличается тем, что в фарш добавляют немного чеснока, сало нарезают более крупными кусочками.

Охотничьи колбаски (рис.11) готовят из остатков фарша любской колбасы. Фарш набивают в тонкую кишку. Из 0,5 кг фарша готовят обычно 10 колбасок. После набивки и перевязки колбаски кладут под пресс.

К числу колбас, изготавливаемых из одной говядины, но с добавлением свиного сала, следует отнести наши русские колбасы: углицкую и московскую.

Углицкая колбаса изготавливается двух сортов, оба сильно присоленных. Для углицкой колбасы первого сорта (рис.12) используют: говядина — 16 кг, свиное сало — 4 кг, соль — 2 кг, селитра — 200 г, перец — 200 г. Для этого сорта колбасы идет мясо второго сорта, не выжливается. Измельчив, его ставят на ледник. Если мясо сухое, то к нему подливают рассол. Сало режут крупными кусками. Фарш набивают в бычачью синюгу.

тех же компонентов, что и для русской салями первого сорта, только еще более высокого качества. Мясо хорошо выжливают и обсушивают солью. Свиную грудку нарезают кубиками правильной формы. Кроме соли, селитры и сахара, в колбасу добавляют кардамон и немного коньяку. Колбасу не коптят, ее только подвяливают в сухом, хорошо проветриваемом помещении не менее двух недель.

Кроме вышеописанных сортов колбас, изготавливаемых из свинины, стоит упомянуть любскую колбасу, польскую и охотничьи колбаски.

Любская колбаса делится на два сорта. Оба их готовят из фарша говяжьего и

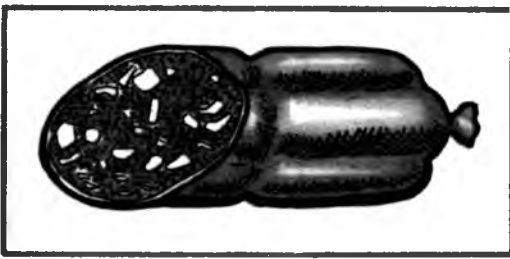


Рис. 10

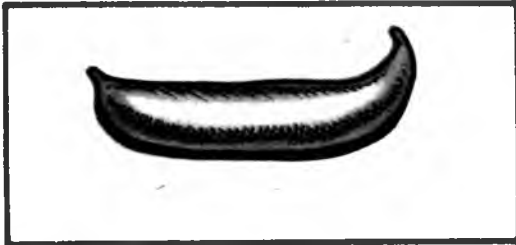


Рис. 11

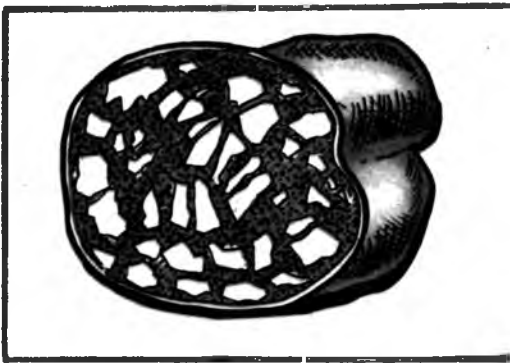


Рис. 12

Второй сорт углицкой колбасы (рис.13) готовят из остатков мяса и обрезков, остающихся от приготовления других сортов колбас. Все эти обрезки предварительно солят в бочках. Сало крошат крупно. Колбасу сильно коптят и провяливают, пока она не станет очень твердой. На вкус эта колбаса сильно солоната и проперчена.

Московская колбаса (рис.14) приготавливается так же, как и углицкая колбаса, в тех же пропорциях мяса и сала. Но соли идет меньше. Добавляют чеснок. Коптят 3 дня в холодном дыму, вялят около суток.

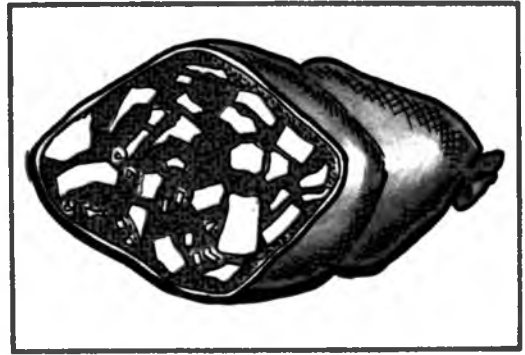


Рис. 13

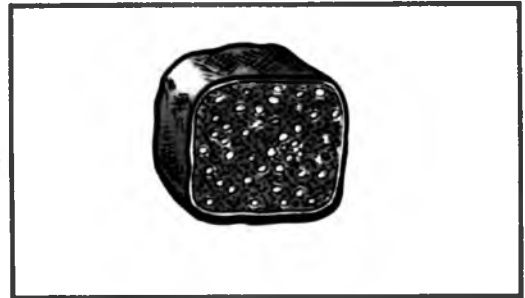


Рис. 14

Вареные колбасы

Фарш для вареных колбас приготавливают из говядины, свинины и телятины. На лучшие сорта идут молодая свинина и говядина. На эти колбасы также идет и свиное сало. Для того чтобы фарш стал клейким, употребляют яйца, пшеничную или картофельную муку. Придает необходимую клейкость и вода, но в незначительных количествах (особенно когда используют мясо высшего качества). Прибавлять следует кипяченую воду комнатной температуры небольшими порциями, каждый раз размешивая и проверяя фарш на клейкость. Хорошее мясо высшего качества впитывает воду трудно, но при тщательном размешивании образует с водой тестообразную массу. Такой фарш можно набить в кишку без добавки яиц или муки. Муку и яйца добавляют обычно к второсортному мясу. Для вареных колбас фарш набивают гораздо слабее, чем для копченых, иначе при варке кишка может лопнуть. После набивки колбасу сушат поближе к топке и уж потом варят. Колбасу варить можно как в чистой воде, так

и в бульоне от ветчины. В кипяток колбасу опускают постепенно, давая возможность воздуху выйти. Варят в течение одного-полутора часов в зависимости от толщины колбасы. Для сосисок достаточно 5—10 минут. Готовая колбаса после варки будет хрустеть между пальцами. Так практически определяют ее готовность. После варки колбасу прополаскивают, вытирают чистой сухой тряпкой, а затем вывешивают для просушки.

Чайная колбаса. Различают три сорта этой колбасы. Состав чайной колбасы первого сорта: говядина из задней части быка — 16 кг (мясо хорошо выжиливают), нежирная свинина — 16 кг, свиное сало — 4 кг, соль — 1,2 кг, селитра — 100 г, толченый перец — 100 г, мускатный орех — 2 шт., чеснок — 3 головки, яйца — 15—20 шт., мука пшеничная — 800 г.

Состав чайной колбасы второго сорта: второсортная говядина — 16 кг, свинина — 8 кг, свиное сало — 3,2 кг, мука пшеничная — 2,5—3 кг, селитра, перец, чеснок в том же количестве, что и для чайной колбасы первого сорта.

Состав чайной колбасы третьего сорта: говядина употребляется без свинины, вместо пшеничной идет картофельная мука, все остальное идет так же, как и при первом и втором сортах.

Набивают чайную колбасу не туго в тонкую баранью или бычью кишку. Причем оба конца колбасы связывают вместе.

Телячья московская колбаса (рис.15). Говядина — 16 кг, телятина — 16 кг, свинина без жира — 8 кг, свиное сало — 4 кг, соль — 1,2 кг, селитра — 100 г, толченый перец — 100 г, 2 шт. мускатного ореха, немного кардамона и корицы, яйца — 15—20 шт. Сало нарезают крупными кубиками. Фарш набивают в толстую бычью кишку. Колбасу слегка коптят поближе к топке и варят полчаса.

Свиная почечная колбаса. Для приготовления этой колбасы берут 3,2 кг жирной свинины, 2,5 кг свиных почек, варят их и рубят отдельно. Затем берут 1,5 кг нежирной сырой свинины и делают фарш. Добавляют 100 г соли, 6 г молотого белого перца, 2 г стручкового перца в порошок. Затем эту смесь набивают не очень туго в бычью кишку, завязывают оба конца и стягивают кружком. Варят полчаса, остужают. Потом коптят 1,5 суток в холодном дыму.

Мясная немецкая колбаса. Говядина, маложирная свинина, телятина — 1,7 кг, сало рубленое — 1 кг, селитра — 50 г, соль — 180 г, белый молотый перец — 25 г,

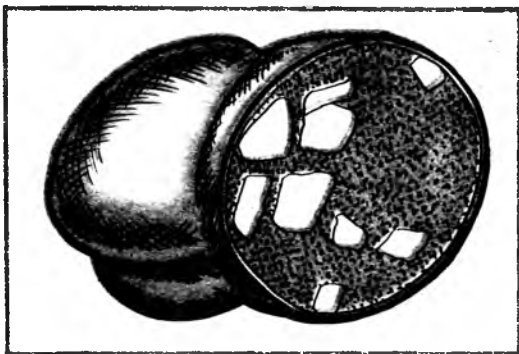


Рис. 15

мускатный орех — 13 г. Полученный фарш хорошо промешивают, добавляя для клейкости немного кипяченой воды, набивают в небольшие кишки, немного коптят, а затем полчаса варят. После остывания колбаса готова.

Телячья мозговая колбаса. Берут мозги от двух телят, промывают, очищают от жилок, протирают сквозь мелкое сито (или через мясорубку). Добавляют 200 г жирной буженины, 100 г маложирной свинины, 5 растертых луковиц, по вкусу немного белого перца, соли. Фарш набивают в тонкие кишки, связывают их и варят 4—7 минут в воде. Затем остужают — колбаса готова.

Колбасы для жарения

Французская колбаса. Для ее приготовления берут в равных пропорциях два сорта жирной и маложирной свинины (по 0,5 кг). Мясо мелко рубят. Прибавляют 1 луковицу, 1 чайную ложку соли, щепотку перца, 1 чайную ложку тмина, 2 столовые ложки протертой сухой булки (т.е. сухарей), 1 ложку рома. Все это тщательно перемешивают. Фарш набивают в маленькие овечьи кишки, перевязывая их в нескольких местах и по концам. Перед подачей на стол колбасу поджаривают в масле.

Шлезвигские колбаски. Берут 1,5 кг рубленого тощего свиного мяса от переднего окорока и смешивают с 0,5 кг жирного свиного мяса. Прибавляют 40 г соли, 13 г перца. Хорошо перемешав, фарш набивают в тонкие свиные кишки. Перевязывают в нескольких местах, но концы не завязывают. Поджаривают в масле и подают к столу.

Венгерская колбаса. Для ее приготовления нужно взять 0,8 кг молодой не очень жирной свинины. К ней добавляют 1 чайную ложку соли, щепотку перца,



Рис. 16



Рис. 19



Рис. 17



Рис. 20



Рис. 18

имбиря, мускатного ореха, гвоздики, 1 вымоченную в пиве французскую булку. Все это рубят, растирают, прибавляют полстакана пива. Перемешанную смесь набивают в бараньи кишки. Перед подачей к столу жарят в сливочном масле, подрумянивая.

Литовская запеканка (рис.16). Для приготовления фарша необходимо: 16 кг жирной молодой свинины, 10 кг говядины, 4 кг свиной грудинки, 1,2 кг соли, 100 г селитры, 50 г перца в горошинках, 2 мускатных ореха, 3—4 головки чеснока. Свинину и говядину мелко рубят, грудинку нарезают кусочками. Смесь набивают в тонкую кишку. Колбасу запекают, помещая ее поближе к топке, затем недолго варят. Лучшие сорта литовской запе-

канки готовят без говядины, из одной свинины.

Сардельки (рис.17 и 18). Для их приготовления берут 16 кг говядины, 16 кг жирной свинины, 1,2 кг соли, 100 г селитры, 100 г перца, 1,5 столовой ложки настоя стручкового перца, 2 мускатных ореха, щепотку гвоздики, 20 шт. яиц и немного протертого перца. Мясо мелко рубят. Фарш должен быть рыхлым, его слабо набивают в тонкие свиные кишки. Сардельки коптят поближе к топке, а затем несколько минут варят.

Итальянские колбаски (рис.19 и 20). Фарш приготавливают так же, как и для чайной колбасы. Набивают в тонкие кишки, перевязывают, как сардельки. К столу подают горячими.

Кровавые колбасы

В состав кровавых колбас входит очищенная от фибрина (кусочки свернувшейся крови) кровь бычья, телячья, свиная. Для очищения кровь взбивают метелкой в то время, когда она, еще теплая, вытекает из убитого животного. Сгустки фибрина останутся на метелке. Очищенная кровь может долго сохраняться. Перед употреблением ее процеживают сквозь мелкое сито.

Для фарша обычных кровавых колбас идет свиное мясо, свиная шкурка или сви-

ные обрезки от других колбас, приправы; для фарша высших сортов, кроме того, идет язык (бычий, телячий, свиной).

Прежде чем рубить мясо, внутренности животного, предназначенного для кровяной колбасы, варят. Язык предварительно солят, а уж потом варят до мягкости. Кожицу с языка снимают.

Приготовленный фарш смешивают с кровью и набивают кишку, но не туго. Затем колбасы варят по возможности на небольшом огне и недолго. О конце варки судят следующим образом. В колбасе делают два-три прокола. Если вытекает светлая жидкость, то колбаса уварилась, если кровянистая, нужно еще варить. После варки колбасу прополаскивают в теплой воде, сушат и потом подвергают холодному копчению.

Кровяная колбаса (рис.21). В фарш входят: 16 кг крови, 8 кг обрезков свиного мяса (шеи, горла), 8 кг сала, 6 кг свиной шкурки, 1,2 кг соли, по щепотке перца, гвоздики, корицы. Фарш набивают в тонкую кишку и коптят.

Берлинская колбаса. Для ее приготовления требуется: 4 кг сырого сала (рубят мелко, ошпаривают кипятком), 1,2 кг мелко изрубленной свиной кожи, 0,8 кг свежей бычьей или свиной крови, 150 г соли, 130 г белого перца, 60—70 г турецкого перца, по щепотке гвоздики и майорана. Хорошо перемешанный фарш несильно набивают в средние свиные кишки и варят минут 50 в воде. Во время варки для выпуска воздуха кишку прокалывают в нескольких местах иголкой. После варки колбасу остужают в холодной воде, а затем сутки коптят в холодном дыму.

Итальянская колбаса. Берут 2,5 кг жирной свинины и варят полчаса в крутом кипятке. Остудив, ее мелко рубят. Добавляют 50 г черного перца,

щепотку гвоздики, 70—80 г соли. В эту хорошо промешанную смесь вливают 150 г свежей свиной крови, полбутылки мадеры. Затем слабо набивают в бараньи кишки, связывают и кипятят в той же воде, в которой варили свинину. Остужают на соломе, а затем коптят в холодном дыму до получения светло-бурого цвета.

Немецкая колбаса с языком. Берут 5 кг очищенной от кожи свиной грудинки, рубят ее на мелкие кусочки (величиной с круглый перец), ошпаривают крутым кипятком, добавляют 0,8 кг мелко изрубленной свиной кожи, 0,5 кг свиной крови, 150 г соли, 40 г молотого перца, по щепотке молодой гвоздики, турецкого перца и майорана. Смесь слабо набивают в свиные кишки. В фарш всовывают 2 свиных соленых языка, сваренных и прошпигованных гвоздикой. Колбасу перевязывают через каждые 2—3 см и варят 2,5—3 часа. Потом ее остужают и кладут под пресс. Прессовка происходит постепенно не более суток (сначала груз кладут поменьше, затем побольше и т.д.). Спрессованную колбасу плотнее перевязывают и вывешивают в копильню на 2—3 суток в холодный дым.

Кровяная колбаса с языком (рис.22). 16 кг крови, 16 кг свиной щеквины, 32 кг сала, 20 соленых языков, 8 кг свиной шкурки, соль, перец и другие приправы, как обычно, 0,8 кг белого хлеба. Мясо рубят мелко, языки кладут целыми или крупно нарезанными. Набивают в свиной пузрь, варят, кладут под пресс. Затем коптят в холодном дыму.

Кровяные колбаски (рис.23) приготавливают из остатков фарша, кровяных колбас. Набивают в тонкие кишки, варят и коптят, как другие кровяные колбасы. Едят горячими, как обыкновенные сосиски.

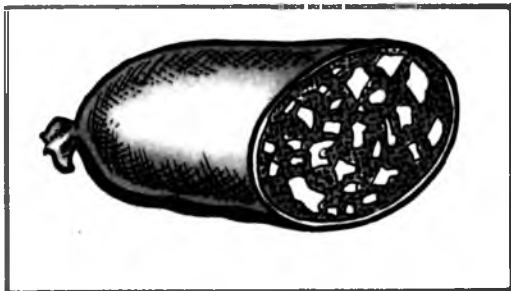


Рис. 21

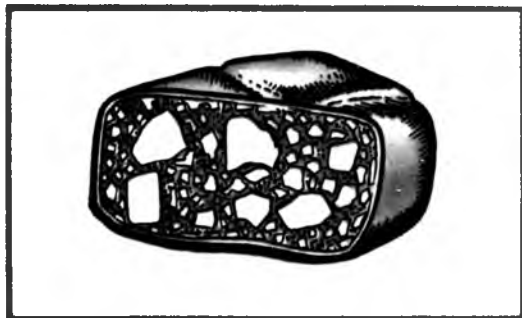


Рис. 22

Ливерные колбасы

Для их приготовления идет печенка (ливер), свиное сало, соль, перец, лук, гвоздика и мускатный орех. На лучшие сорта идет печенка свиная или телячья, на простые — бычья. На второсортные колбасы идут также различные обрезки, остатки от говядины и свинины: уши, мозги, горло, сердце, легкие. Так как ливерная колбаса должна быть мягкой и жирной, в нее кладут много сала (мягкого, внутреннего).

Мясо предварительно выжиливают (печенку очищают от пленки, сухожилий), промывают, чтобы очистить от остатков крови и желчи. Фарш рубят мелко, набивают рыхло. Варят колбасы недолго. По окончании варки туго перевязывают, опускают в холодную воду, промывая.

Паштетная колбаса (рис.24). В ее состав входят: 16 кг свиных печенок, 8 кг бычьих, 32 кг мягкого свиного жира, 3,2 кг сала, 20 шт. яиц, 1,2 кг соли, по 50 г перца, мускатного ореха, гвоздики, корицы, 6—8 луковиц. К фаршу прибавляют две французские булки, размоченные в литре молока. Набивают в тонкие кишки, варят 1,5 часа.

Копченая колбаса (рис.25). Для ее приготовления необходимо: 16 кг бычьих печенок, 24 кг мягкого свиного жира, 4 кг свиного сала, 20 шт. яиц, по 50 г перца, мускатного ореха, гвоздики, корицы, 2 французские булки, размоченные в молоке. Фарш набивают слабо. Колбасу варят, промывают и коптят в холодном дыму около суток.

Немецкая колбаса. Для приготовления фарша используют 5 кг свинины с жиром (всего лучше грудина от брюха или шеи), 7,5 кг свиной печенки. Ни до ни во время рубки фарш не следует солить, так как он быстро рассаливается. Печень очищают от пленки, рубят в сы-

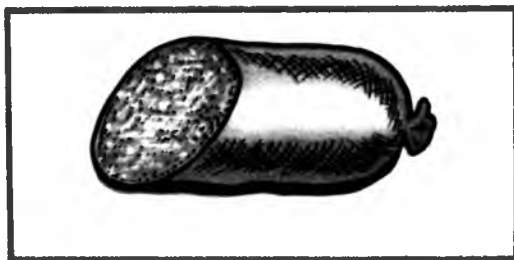


Рис 24



Рис. 25

ром виде. Также рубят сырым мясом. Прибавляют полголовки лука. Все это продолжают рубить очень тонко. Затем добавляют 0,5 кг соли, 100 г молотого белого перца, щепотку тмина, 2 чайные ложки мускатного цвета и 2 чайные ложки гвоздики. Набивают неплотно в средние свиные кишки. Все это следует делать быстро, чтобы не допустить рассолок фарша. Опускают в горячую воду, не доводя до кипения, чтобы кишка не лопнула. Таким образом варят примерно час. Готовые колбасы опускают в холодную воду, остужают. Затем промывают и коптят 2 суток в холодном дыму.

Брауншвейгская колбаса. Берут: 24 кг свинины, 8 кг свиной печени, 16 кг свиной грудинки. Печенку режут полосками в 1 см толщиной, опускают на 8 минут в кипяток. Затем вынимают и измельчают. Мясо в это время хорошенько кипятят в крутом кипятке, затем снимают кожу. Потом прикладывают мясо к печеночному фаршу и в течение 40—46 минут рубят. В то же время румянят 400 г лука, 1,4 кг свиного сала, сок пропускают через сито и примешивают к фаршу. Приправляют 600 г соли, 20 г молотого белого перца, 1 столовую ложку тмина, 2 столовые ложки майорана, по 2 чайные ложки кардамона, гвоздики и мелкого мускатного цвета. Набивают неплотно в средние кишки, помещают на

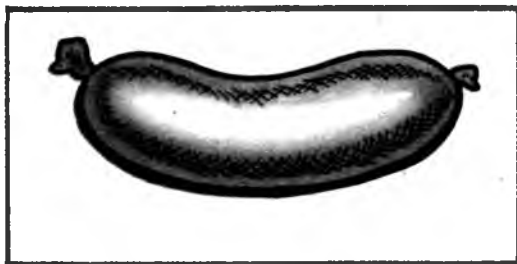


Рис. 23

час в горячую воду. Колбасы в котле постоянно поворачивают метелкой, следят, чтобы бульон не вскипел. Потом погружают в холодную воду, остужают. Затем подвяливают и коптят. Хранят на холоде.

Сосиски

Для приготовления сосисок идут свинина, телятина, говядина, свиное сало и приправы — соль, селитра, перец, чеснок, мускатный орех — в тех же пропорциях, что и для вареных колбас. Для вязкости в фарш добавляют воду, молоко или яйца. Набивают фарш в тонкие кишки не туго, чтобы при варке сосиски не лопнули. Коптят их поближе к топке.

Сосиски обыкновенные. Для их приготовления рубят 0,6 кг жирной говядины, 0,6 кг свинины, 0,2 кг говяжьего сала. Добавляют 1 чайную ложку соли, пол чайной ложки размолотого круглого перца, 1—2 головки мелко изрубленного лука. Затем фарш набивают в кишки. Перед употреблением сосиски варят или жарят.

Сосиски обыкновенные, приготовленные по другому способу. 6 кг нежирной свинины, 2 кг жирной свинины пропускают через мясорубку. Прибавляют 12—14 г селитры, 100 г соли, 30 г перца. Все это мелко толкут, смешивают с фаршем и набивают плотно кишки. Затем крепко перевязывают, вывешивают на сутки в прохладное место и уж потом коптят в течение 10 дней.

Сосиски обыкновенные, приготовленные по третьему способу. Для их приготовления берут жирную свинину, мелко рубят ее. Прибавляют немного мелко изрубленной лимонной корки, толченой гвоздики, мускатного ореха или цвета, кардамона и немного соли. Все это смачивают крепким виноградным вином, размешивают и набивают кишки.



**СТОИТ
ПОПРОБОВАТЬ!**

Н.ЛОГИНОВА

Пейте на здоровье

(Напитки из овощей,
ягод и фруктов)

Слово «напиток» появилось в русском языке не столь давно — в начале прошлого столетия. Слово это исконно русское, образовалось от глагола «напитать», то есть насытить, накормить. И напитками в России называли первоначально только те безалкогольные жидкости, которые были сытными и питательными. «Кофей напиток» указывается, например, в словаре Даля. Этим, видимо, и объясняется выражение «откушать чаю».

Почти все русские напитки оригинальны и не повторяются ни в одной другой национальной кухне. Это сбитень, квасы, меды, морсы, водицы, лесные чаи, рассолы. Одни использовались как напитки настояльные для заправки блюд из мяса и дичи, сладких каш, другие как самостоятельные — сбитень, меды. Одни согревали холодными северными зимами, другие освежали, тонизировали и приходились кстати в денек жаркий или для утоления жажды в русской бане.

Но есть в русских напитках и общее — всегда натуральные продукты и высокая питательная ценность. Основу одних составляют овощные, ягодные и плодовые соки, других — мед и молоко.

Напитки из овощей

Морковь

Уже четыре столетия употребляется этот богатейший витаминами и каротином, незаменимый в наши дни овощ — морковь. В старину считали ее лакомст-

вом гномов. Существовало такое поверье: отвезешь в лес вечером миску с пареной морковью — утром на том же самом месте найдешь слиток золота. Так щедро, считали, гномы заплатят за любимое лакомство.

Морковный сок прежде назначали доктору при нарушении сердечной деятельности, заболеваниях глаз, при воспалении в полости рта, при простудных заболеваниях, недостатке молока у кормящих мам. Способствует он и удалению камней из мочевого пузыря, для чего пить его надо по столовой ложке 3—4 раза в день.

Напиток морковный. Для моркового напитка вскипятите и охладите полтора стакана воды. Килограмм моркови (лучше, если это будет каротель) тщательно очистите щеткой, натрите на мелкой терке, отожмите сок, размешайте с водой и приправьте по вкусу солью, соком лимона и двумя столовыми ложками меда. Приготовленный напиток украсьте мелко порубленным укропом.

Напиток из моркови и капустного рассола. Морковь (750 г) натрите на мелкой терке. Отожмите сок, размешайте с двумя стаканами рассола квашеной капусты и стаканом охлажденной кипяченой воды, добавьте мелко нарубленную половинку дольки чеснока и столовую ложку измельченного зеленого лука. Приправьте по вкусу солью и сахаром, а затем тщательно размешайте. Напиток может быть и без чеснока.

Напиток из моркови и сельдерея. Вскипятите и охладите стакан воды. По полкило моркови и сельдерея, тщательно вымытого, натрите на мелкой терке. Затем отожмите сок сквозь полотно или марлю. Полученный сок смешайте с водой, приправьте по вкусу солью, сахаром и лимонной кислотой. Добавьте мелко нарубленную зелень петрушки.

Напиток «Морковка». Этот напиток хорошо приготовить детям. Одну-две средних моркови натрите на мелкой терке. Полученную массу, сто граммов теплого молока и две чайные ложечки сахара смешайте в миксере, вылейте в стакан и подавайте с чайной ложкой.

Коктейль «Морковно-сметанный». Смешайте яичный желток с растительным маслом, лимонным соком и жидкой сметаной. Посолите и поперчите по вкусу, а можно и подсластить. Очищенное яблоко натрите на терке и введите в смесь так, чтобы оно не потемнело. Туда же добавьте натертую на мелкой терке морковь. Сметаны потребуется сто граммов,

две столовые ложки растительного масла, остальное по вкусу.

Коктейль «Красная шапочка». Килограмм моркови натереть на мелкой терке, залить половиной стакана холодной воды, оставить на два часа. Затем отжать через марлю, добавить клюквенный сок (около стакана), сок одного лимона или пол чайной ложечки лимонной кислоты, сахар по вкусу, взбить венчиком.

Помидоры

Первых европейцев, вступивших на берег Южной Америки, среди прочих заморских диковин поразили растущие на маленьких кустиках яркие-красные «яблоки». Местные жители выращивали их с незапамятных времен и называли томатом — отсюда и русское название «томаты».

Ранее других в Европе заинтересовались диковинкой французы и итальянцы — они-то и переименовали растение в «помид-аро» (золотые яблоки).

Однако долгое время считались они ядовитыми, служили лишь декоративным украшением беседок, красовались в горшках среди комнатных растений, а у нас в России и Англии выращивались в оранжереях среди экзотических цветов. К нам попали они в 1780 году, когда посол Екатерины II вывез из Франции несколько ящиков диковинных плодов.

В истории помидоров известен такой курьезный случай. Штабной повар североамериканских повстанческих войск Джеймс Бейли, ярый противник борьбы за независимость, решив оказать услугу королю Англии Георгу, пытался отравить генерала Вашингтона, подав ему на обед жаркое, сдобренное мясистыми красными плодами. Вашингтон после этого обеда прожил еще 23 года, стал первым президентом США, а Бейли, испугавшись расплаты за совершенное «преступление», покончил жизнь самоубийством.

Одними из первых начали употреблять томаты в пищу португальцы и итальянцы. Теперь этот овощ в почете у всех народов.

Напиток помидорный. Полкило помидоров вымыть, раздавить и протереть сквозь частое сито или отжать сок в соковыжималке. Вскипятить, охладить и размешать с соком из помидоров два стакана воды. Приправить по вкусу солью и сахаром. Охладить и подавать в стаканчиках. Можно украсить зеленью петрушки или сельдерея.

Молоко с помидорами. Пол-литра молока, 150 г мелко нарезанных помидоров, порубленная луковица, сок половины ли-

мона, по щепотке соли, сахара — вот все, что нужно тщательно размешать или взбить миксером, чтобы получился этот оригинальный коктейль.

Томатная смесь. Два стакана томатного сока смешайте с соком из половинки лимона, добавьте щепотку сахара, несколько капель острой соевой приправы.

Из помидоров и сельдерея. Листьями сельдерея (в русский язык название пришло из греческого) древние греки украшали комнаты в дни праздников. Венки из листьев сельдерея надевали победителям на спортивных состязаниях. Вареные корни применяли при обморожении, а масло из семян рекомендовали для улучшения пищеварения. Полезен он при дерматитах, крапивнице, отеках сердечного происхождения. Хорош сельдерей и как приправа в кулинарии.

Тщательно вымыть 750 г помидоров и полкило сельдерея. Отжать сок и прибавить полтора стакана охлажденной воды, 80 г мелко порубленного репчатого лука. По вкусу приправить солью и сахаром.

Напиток можно приготовить и без соковыжималки. Обмытые помидоры протереть сквозь частое сито. Очищенный сельдерей натереть на мелкой терке, залить кипяченой теплой водой, оставить на 30 минут. Процедить, отжать сок, соединить с протертыми помидорами, прибавить мелко нарубленный лук и приправить по вкусу солью, сахаром и перцем. Добавить зелень петрушки.

Из помидоров с зеленым луком и яйцами. Два стакана томатного сока и полтора стакана охлажденного кипятка влить в смеситель, добавить два желтка и две столовые ложки мелко нарубленного зеленого лука. Размешать, приправить по вкусу солью и перцем. Напиток можно также взбить венчиком.

Напиток из томатного сока. В смеситель влить два стакана томатного сока, полтора стакана охлажденного кипятка, столовую ложку растительного масла и такое же количество мелко нарубленного укропа. Приправить по вкусу солью и сахаром, размешать. Перед подачей охладить, разлить в стаканчики.

Свекла

Родиной свеклы считается древний Вавилон. Однако к нам название этого овоща пришло из греческого языка — от слова «сеуклон».

Свекла у древних персов считалась символом ссор, раздора и сплетен. Хотевший насолить сопернику или недругу

тайно подбрасывал ему в дом ветвистую дикорастущую свеклу.

Своеобразен был в древности обычай и у саксов. Угодного жениха, приехавшего свататься в дом невесты, угощали киселем, ну а если желали, чтобы убирался восвояси, — поднесут вареную свеклу.

Греки же, наоборот, очень ценили этот овощ. Даже благодарственные подношения делали в виде серебряной свеклы.

На Руси издавна почтительно относились к свекле. Свекольный сок применяли при зубной боли, кровотечениях, заболеваниях легких. От цинги, например, и насморка на Крайнем Севере спасались тоже свеклой. Из нее детишкам и по сей день в русской печи делают «вяленицу» и «паренку», не уступающую «жвачке» и куда как ее полезней.

Современные врачи также не обошли свекольный сок своим вниманием. Его рекомендуют при анемии, запорах, болезнях печени, атеросклерозе и как общеукрепляющее средство. Обычно сок пьют по полстакана в день за 15—20 мин до еды в течение длительного времени. Но куда как приятнее употреблять этот сок в составе напитков и коктейлей.

Напиток свекольный. Сырую свеклу (с полкило) измельчить, залить охлажденной кипяченой водой и в закрытой посуде оставить часов на двенадцать. Процедить, добавить лимонную кислоту и сахарный сироп из четырех столовых ложек песка. Напиток охладить.

Свекольный квас. Полкило свеклы, вымытой и очищенной, мелко нарезать, уложить в глиняный горшочек и залить кипятком. Добавить 20 г сахара и корку ржаного хлеба. Прикрыть марлей или салфеткой и оставить в теплом помещении дней на пять. Затем сок процедить сквозь марлю и слить в чистые ошпаренные бутылки. Свекольный квас можно сохранять в холодном помещении несколько дней. Квас приправить по вкусу солью и сахаром, посыпать зеленью укропа или петрушки.

Напиток «Северный». Парочку соленых огурцов очистить от кожицы, натереть на мелкой терке или мелко порубить. Два сырых желтка размешать со столовой ложкой растительного масла. К литру свекольного кваса добавить натертые огурцы и желтки, размешать в смесителе или венчиком. Приправить по вкусу солью, сахаром. Перед подачей добавить мелко нарезанного зеленого лука. Вместо соленых огурцов можно употребить и свежие.

Напиток «Монастырский». Непременное условие употребления этого напитка: компоненты хорошо перемешать и пить сразу. Возьмите две столовые ложки сока красной свеклы, стакан простокваши (можно кефира), чайную ложку настоя шиповника, сок смородины, рябины — все перемешайте.

Картофель

С картофелем — «земляной шишкой» связано множество забавных былей и небылиц. Рассказывают, например, что в Англию из Америки привез его в XVI веке некий английский адмирал. Дома решил угостить заморскойodikвиной друзей, а повар по незнанию поджарил не клубни, а ботву. Гости нашли блюдо отвратительным, и рассерженный адмирал приказал сжечь картофельные кусты. А вскоре в золе обнаружили испекшиеся клубни, очень вкусные. С тех пор якобы и началось распространение картофеля в Англии. Это лишь одна из многих легенд.

Труден был путь картофеля и на русский стол. Даже в жестокие голодные годы народ упорно не желал допускать на свой стол иноземный продукт — «чертово яблоко», «нечистые плоды преисподней». И еще в середине прошлого столетия по многим губерниям прокатывались волны «картофельных» бунтов.

Но шло время, и картофель из нежеланного «гостя» превратился в полноправного хозяина на нашем столе, потеснив брюкву и репу... И буквально за несколько десятилетий произошел настоящий переворот в русской кухне. «Картофель — хлебу подмога», — стал утверждать народ.

В состав напитков картофель вхож не часто, а жаль. Помимо того, что вкусен этот овощ, он еще и полезен — это настоящая химическая лаборатория. Это и антигипотензивное средство, оказывает он благотворное действие при гастритах и повышенной кислотности, рубцует язвы, снижает кровяное давление. Картофель в народной медицине (сырой, конечно) прикладывают к пораженной при ожогах коже, при экземах. А вдыхание пара, полученного от только что сваренного овоща, — верное средство от катара верхних дыхательных путей. Сваренный «в мундире», очищенный и растертый со сметаной — отличная маска для лица, обожженного солнцем. Одним словом, не забывайте про картофель — верного помощника вашего здоровья.

Напиток томатный с картофелем. Две картофелины очистите, залейте горячей подсоленной водой, отварите и протрите вместе с отваром.

В охлажденный картофельный отвар добавьте два стакана томатного сока, соль. Подают напиток в холодном виде. Можно мелко покрошить в разлитый по стаканам напиток мелко порубленный чеснок или укроп.

Напиток «Рязаночка». Вы отваривали очищенный картофель. Не спешите выливать отвар. В полтора стаканах его сварите пару морковок, луковичку, сельдерей, петрушку, порей. Процедите, охладите. Размешивая, постепенно введите в отвар полстакана сметаны, взбейте венчиком. Добавьте мелко порубленной свежей зелени, посолите по вкусу. Напиток можно подавать в бульонных чашках вместо супа. Сытно и вкусно.

Петрушка

Украшенное петрушкой блюдо сразу же становится аппетитней. Но весом и перечень целебных достоинств травянистого двулетника, названного жителями Древней Эллады и Рима за неприхотливость «петроселинум» — «растущее на камне», а еще и «горный сельдерей». Поляки, сохранившие латинский корень «петр», стали ласково величать его петрушкой.

А вот в Древнем Египте, а затем и в Греции растение это являлось символом горя. Венки из петрушки надевали на голову в знак печали.

Прошли века... Иным стало и отношение к петрушке. В кулинарии теперь она незаменима, открыты и ее лечебные свойства. Свежие листья прикладывают к местам укусов комаров, пчел, ос. Отвары и настои плодов применяют при некоторых женских болезнях, в качестве мочегонного средства при водянке, камнях в почках. При различных заболеваниях глаз сок ее используют по 2—3 столовые ложки 2 раза в день. Так что каждая веточка этого чудо-растения помогает вашему здоровью.

Напиток «Тройка». Нарезать свеклу ломтиками, яблоки — четвертинками, удалив сердцевину, морковь кружками и отжать (поочередно) в соковыжималке сок. Все соединить. Приправить по вкусу солью и сахаром. И не забыть добавить в напиток мелко нарезанную зелень петрушки.

Напиток «Петрушка». Смешать в смесителе 50 г сока петрушки со 100 г моло-

ка, одним яичным желтком. Отжать в готовый напиток сок одного лимона.

Напиток «Фантазия». Столовую ложку отваренной фасоли разотрите хорошенько и смешайте с двумя столовыми ложками томатного сока, ложкой кефира. Добавьте ваниль на кончике ножа и чуть-чуть петрушки.

Напиток «Осенний». Отожмите поочередно сок из полкило моркови, двухсот пятидесяти граммов петрушки, тридцати граммов сельдерея. Сок из овощей соедините со свкольным квасом, размешайте и приправьте по вкусу солью и сахаром. И опять же прибавьте мелко нарубленной зелени петрушки.

Огурцы

Среди любителей овощных напитков огурцы долго считались бесполезными. Однако уже несколько тысячелетий назад их использовали с лечебными целями сначала в Индии, а затем в Египте. В странах Ближнего Востока одно время считались они изысканной пищей. В Турции даже живет старинная легенда (а возможно, и был): в далекие времена, когда огурцы только-только начали появляться в стране, жестокий и жадный султан Магомет Второй приказал однажды вспороть животы своим придворным, дабы узнать, кто съел один из присланных ему в подарок огурцов.

Первые печатные сведения об огурцах на Руси относятся к началу XVI века, хотя в это время они уже широко использовались в питании всех слоев населения. К нам этот овощ попал, скорее всего, из Греции. Оттуда заимствовано и его название, что означало «неспелый, незрелый».

Сейчас сок из огурцов рекомендуется пить как обезболивающее и успокаивающее средство при желудочно-кишечных заболеваниях, желтухе, кашле, плохом состоянии зубов и десен, при отеках сердечного происхождения. Огуречным соком протирают кожу для удаления угрей и веснушек, пигментных пятен и загара. Напитки, где компонентом становится и огурец, делают кожу лица эластичной, свежей.

Напиток из томатного сока и свежих огурцов. Двести граммов свежих огурцов натереть на мелкой терке (предварительно очистив от кожуры). Два стакана томатного сока взбить с двумя желтками и нарубленным зеленым укропом, приправить по вкусу солью и перцем. Напиток разлить по стаканам, охладить. Перед подачей размешать с натертыми огурцами.

Коктейль «Огуречный». Смешать по сто граммов огуречного и морковного сока, пятьдесят граммов сока сельдерея. Разлить по стаканам и добавить несколько кубиков льда.

Напиток «Ярославский». Парочку огурцов очистить и натереть на мелкой терке. Положить в огуречный рассол (1 стакан). Две столовые ложки томатной пасты развести с двумя стаканами охлажденной воды и размешать с огурцами в рассоле. Приправить по вкусу солью и сахаром. Добавить две столовые ложки нарубленного зеленого лука.

Тыква

Нами почему-то незаслуженно забывается тыква. Еще за три тысячелетия до нашей эры жителям Мексики и Египта была она хорошо знакома. В Европу тыква попала лишь в середине XVI века, но только в прошлом столетии это урожайнейшее растение с крупными шаровидными или овальными плодами получило всеобщее признание. На русском столе этот овощ стал тогда тоже очень желанным — все старинные справочники прошлого отдают ему должное. Еще бы! Мало того что вес плода достигает порой двух-трех пудов, в водянистой мякоти тыквы имеются углеводы, микроэлементы, каротин, витамины, пектиновые вещества, и потому используют ее в диетическом питании при ожирении, атеросклерозе, заболеваниях желудка, сердца, расстройствах нервной системы, как противорвотное при беременности. Хорош тыквенный сок при бессоннице.

Напиток из тыквы и соленых огурцов. Тыкву весом с килограмм натереть на терке и отжать сок сквозь марлю или в соковыжималке. Три соленых огурца очистить, натереть на терке или мелко нарезать. Сок из тыквы размешать с огурцами и стаканом рассола квашеных огурцов. Все размешать, приправить по вкусу солью, сахаром, перцем. Для детей напиток готовится без перца.

Напиток «Горлянка». «Горлянка» — это тоже название тыквы, употребляемое на юге России. А название это произошло от того, что употреблялась тыква там при болезнях горла.

750-граммовую тыкву вымыть, очистить, ополоснуть. Отжать сок. Размешать с двумя стаканами томатного сока и мелко нарезанным зеленым луком. Приправить по вкусу солью, сахаром, перцем.

Напиток «Тыквица». Этот напиток традиционен в Вологодской губернии.

Тыкву весом килограмм мелко порубить и отжать сок сквозь сито. Добавить половину стакана клюквенного соку и столько же охлажденной воды. Добавить клюкву, протертую сквозь частое сито, приправить по вкусу солью и сахаром.

Напиток из свекольного кваса и тыквы. Полкило тыквы натереть и отжать сок. Смешать с неполным стаканом свекольного кваса, приправить по вкусу солью и сахаром, добавить измельченную зелень укропа. Это отличный напиток для детей.

Напиток из тыквы и лимонного сока. Пятьсот граммов тыквы мелко порубить. Положить в глиняный, ошпаренный кипятком горшок, залить кипятком. Прикрыть и оставить на три часа. Процедить сквозь частое сито. Тыкву, оставшуюся на сите, отжать. Приправить напиток по вкусу лимонным соком, солью и сахаром.

Напиток тыквенно-яблочный. Отжать сок из тыквы весом 750 г. К соку добавить стакан кипяченой воды, уже приостывшей, приправить по вкусу сахаром. При желании можно добавить пюре из шиповника или лимонного сока. Охладить и подавать.

Напиток из тыквы и черники. Из килограммовой тыквы отжать сок (если тыква достаточно мягкая, нарезать ее ломтиками и протереть сквозь сито). Размешать сок с двумя стаканами сыворотки, охладить. В наполненные стаканы прибавить ягоды черники. Сахар по вкусу.

Напиток «Тройка». Тыкву весом в полкило, два кисло-сладких яблока вымыть, очистить, натереть на мелкой терке и отжать сок в полотняном мешочке или сквозь марлю. Вымытую ежевику протереть сквозь сито (500 г). Сок из тыквы и яблок размешать с протертой ежевикой и стаканом кипяченой холодной воды, приправить по вкусу сахаром. Охладить. Вместо питьевой воды можно употребить газированную — ее добавляют перед самой подачей на стол.

Напиток из тыквы и ежевики. Тыкву в пятьсот граммов нарезать ломтиками, удалив семена, пропустить через мясорубку. Добавить двести граммов ежевики и отжать сок в соковыжималке. Воду вскипятить (три стакана) со ста граммами сахара, охладить. Соединить с приготовленным соком. Приправить по вкусу лимоном или пюре из шиповника.

Капуста

Судя по археологическим находкам, капуста использовалась первобытными

людьми уже в каменном и бронзовом веках.

Одно из сказаний гласит: громовежец Юпитер, трудясь над разъяснением двух противоречивых изречений оракула, от страшного перенапряжения обливался потом. Несколько крупных капель скатились с чела отца богов на Землю. Вот из этих капель и выросла капуста. История простенькая, но чувствуется в ней то почтительное отношение, которое питали древние римляне к древнему овощу.

В Египте ее возделывали еще в VI веке до нашей эры. Издревле была известна кочанная капуста и у нас на Руси. Название этого овоща было заимствовано из латинского языка от слова «капуциум» — «кочан капусты», который в свою очередь происходит от слова «капут» — «голова».

В «Изборнике» Святослава 1073 года встречаем мы первое на Руси упоминание о капусте. В Смоленских уставных грамотах уже говорится, что смоленский князь Ростислав Мстиславич подарил в 1150 году своему другу Мануилу капустник — огород, где выращивали капусту. А уже «Домострой» (XVI век) давал подробное описание, как капусту вырастить, уберечь от порчи и на что с пользой употребить.

Русская кухня не мыслима без этого овоща. В старину во время длительных постов наряду с рыбой составляла она одно из нескоромных блюд. Не зря бытовала на Руси и поговорка «Капуста не пуста, сама летит в уста» и еще — «Хлеб да капуста лихого не попустят».

Но особое место занимает квашеная капуста. Капитан Джеймс Кук, открывший Гавайские острова, приписывает успех открытия... кислой капусте — ежедневная порция ее спасала моряков от цинги.

Да и у нас осенью слышался стук сечек о корыта — квасили на Руси капусту... Еще как минимум за три столетия до вторжения Чингисхана. Квасят ее и поныне: с тмином, сельдереем, укропом и можжевеловыми ягодами. И, о чудо! рождается всякий раз новый вкус, кислый и приятный!..

Напиток из рассола квашеной капусты. Сто граммов репчатого лука надо мелко порубить или натереть на терке. К двум с половиной стаканам рассола квашеной капусты прибавить измельченный лук, полтора стакана охлажденного кипятка, столовую ложку томатной пасты, размешать. Приправить по вкусу солью, сахаром и перцем.

Напиток «Онежский». Приготовьте три стакана рассола квашеной капусты. Очистите дольку чеснока, натрите с солью и положите в рассол.

Размешайте и оставьте минут на тридцать. Перед подачей на стол размешайте со стаканом морковного сока, добавьте мелко нарубленную зелень петрушки, по вкусу приправьте солью, сахаром и перцем.

Напиток «Ванюшка». Его можно рекомендовать детям, которые не хотят есть, — для возбуждения аппетита.

Два стакана яблочного пюре размешать с таким же количеством рассола квашеной капусты, добавить две столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки, приправить по вкусу солью и чуть-чуть сахаром.

Напиток смешанный. Размешать тщательно все составные части: стакан рассола, по полтора стакана томатного сока и фруктового. Все остальное — соль, сахар приправить по вкусу. Перед подачей охладить. Подавать в стаканчиках.

Напиток «Русь». Размешать два стакана сыворотки и столько же рассола из квашеной капусты, сильно охладить, добавить зелень петрушки, сахар по вкусу.

Вместо петрушки можно добавить немного тмина толченого.

Напиток овощной с сывороткой. Стакан крепкого отвара, приготовленного из килограмма разных овощей, охладить, размешать с четырьмя стаканами сыворотки, смешанной со стаканом рассола, стаканом сметаны. Приправить по вкусу солью, сахаром. Охлажденный напиток подавать в стаканах.

Напиток можно готовить и в меньшем количестве, соответственно поделив количество продуктов пополам.

Напиток «Донской». Этот освежающий напиток пришел к нам из восемнадцатого века с казачьего хутора Веселый, что на Дону.

В чашку капустного рассола всыпать по щепотке черного и красного перца, чайную ложку разведенной горчицы. Перед употреблением добавить половину чайной ложки питьевой соды.

Редька и редис

Быстро и безоговорочно завоевал популярность сок редьки, который используется при бронхитах, коклюше, при песке и камнях в почках или желчном пузыре. В быту часто для добывания сока пользуются простым приемом: в целой

редьке выдалбливают ямку, куда кладут сахар или мед. После того как корнеплод пустит сок, его сливают и пьют по 3—4 чайной ложки в день. От такого сладкого эликсира здоровья не отказываются даже самые капризные малыши. Хорошо помогает сок редечный и для растирания больных суставов при ревматизме и подагре, для заживления ран и язв.

Напиток «Королевский». Две столовые ложки сока черной редьки, одно натертое яблоко, половину чашки яблочного сока смешивают с двумя столовыми ложками сметаны, добавляют немного смородинового сока. Напиток можно использовать и как лечебный.

Напиток «Карельский». Очищенную и вымытую редьку трут на мелкой терке, солят, добавляют мелко нарезанный зеленый лук, рубленый желток, заливают сметаной и перемешивают. Дают немного постоять, добавляют квас и снова все перемешивают.

Напиток «Улыбка». Три стакана простокваши и половину стакана сыворотки охладить, перемешать венчиком, добавить пучок мелко порезанной редиски и столовую ложку измельченного зеленого лука и снова перемешать. Посолить по вкусу. Подавать сразу же, в высоких стаканах.

Напиток «Ростовский». Редьку весом с полкило хорошенько обработайте, отожмите сок в соковыжималке. Также отожмите сок из полкило яблок.

Яблочный сок размешайте с 300 г готового томатного сока, приправьте по вкусу солью и сахаром. Подавайте в стаканчиках. Можно подать с газированной или минеральной водой.

Напитки из фруктов

Апельсины

Вечнозеленые апельсиновые деревья с овальными кожистыми листьями и белыми душистыми цветками были известны уже на заре возникновения человечества. Из стран Юго-Восточной Азии апельсины распространились в Индию, затем в Египет, Африку, Америку, а в Европу «золотые яблоки» завезли в XV веке крестоносцы из Палестины и долгое время величали их португальскими плодами.

Сочные, красивые, пришлись они по вкусу многим знатным особам и подава-

лись к столу как самый изысканный деликатёс. Французские садоводы эпохи Ренессанса, вспомнив обычай древних римлян придавать созревающим апельсинам форму кубиков, вазочек, животных с помощью гипсовых формочек, видеоизменили его и стали засахаривать плоды прямо на дереве, чтобы знатные вельможи могли лакомиться готовыми цукатами.

По достоинству оценила «золотые яблоки» и русская знать. В 1714 году всеильный светлейший князь Александр Меншиков построил дворец с большими оранжереями (слово это пошло от французского «оранж» — апельсин), в которых выращивали апельсины, и дал ему название Ораниенбаум, что в переводе с немецкого — «апельсиновое дерево». Позднее Екатерина II приказала именовать дворец вместе со слободой городом Ораниенбаумом и даровала ему герб: оранжевое апельсиновое дерево на серебряном фоне.

О целебных свойствах апельсинов хорошо знали уже средневековые медики, рекомендовали сок при цинге, болезнях почек и мочевого пузыря, расстройствах желудка и кишечника. Даже сдержанные скандинавы не могли скрыть свой восторг перед апельсинами и в народных сказаниях называли их яблоками бессмертия, предохраняющими людей от болезней и старости.

Напиток апельсиновый. Вскипятить два с половиной стакана воды, всыпав предварительно половину стакана сахара. Охладить. Выжать сок из двух-трех апельсинов, оставив половину апельсина неотжатым. Сок перемешать с водой, прибавить половинку апельсина, нарезанного кружочками, и мелко натертую корочку четвертинки фрукта. Напиток налить в стаканы, положить в каждый по кусочку пищевого льда.

Апельсиновый напиток впрок. Нарезьте мелко кожуру шести апельсинов, залейте тремя литрами кипятка. Через сутки удалите кожуру из воды и пропустите через мясорубку. Снова опустите в подогретую воду и настаивайте опять сутки. Затем процедите настой через марлю, сложенную в несколько рядов. Подогрейте и растворите в нем два килограмма пещу. Когда сироп остынет, добавьте в него шесть чайных ложечек лимонной кислоты и все размешайте. Сироп готов, разливайте в бутылки.

Сироп получился очень крепким, это своеобразный полуфабрикат для будущего напитка. По мере употребления разво-

дите его по вкусу охлажденной газированной или минеральной водой.

Напиток «Сладкая земля». Соедините сразу и тщательно размешайте: 200 г морковного сока, сок половинки апельсина, четвертинки лимона, чайную ложку меда и половину стакана кефира.

Напиток апельсиновый с молоком. Смешать в миксере половину стакана охлажденного молока с тридцатью граммами апельсинового сиропа. Готовый напиток подавать в высокоом бокале, сверху можно посыпать измельченным на терке шоколадом.

Лимоны

Во многих африканских странах уже стала привычной такая сцена: прохожий подходит к фруктовому ларьку, покупает лимон, надкусывает его и выдавливает сок в рот. Однако тут нет ничего странного. Так в Африке принимают «лекарство».

Плод лимона считается здесь одним из самых эффективных антисептических средств. Он употребляется как лекарство в чистом виде и в составе различных напитков вместе с овощами, минеральными веществами и другими добавками.

Считается, что после укусов змей, пауков, скорпионов надо первым делом выжать сок в ранку. Заболело горло — следует прополоскать водой с лимонным соком. При желудочных отравлениях в этот раствор добавляют глину. Сок с медом помогает при гриппе.

Если африканца беспокоят камни в почках, он за неделю доводит количество съедаемых за день лимонов до семи, а к концу следующей постепенно снижает рацион до одного. Беспокоит печень — несколько недель принимает цедру с соком. Африканские знахари считают лимон панацеей от цинги, болей в сердце, гипертонии и многих других недугов.

Название «лимон» происходит от малайского «лемо». Древняя легенда рассказывает, что любимец одного из кавказских царей, попав в немилость, оказался в тюрьме, где ему разрешили выбрать пищу по вкусу. Узник выбрал лимоны, сказав изумленной страже, что аромат лимона веселит мысли, кожа плодов и зерна полезны для сердца, в мякоти он находит пищу, а соком утоляет жажду.

В старинных восточных рукописях есть упоминание о целебных свойствах лимона, который назначали при лечении ран и легочных заболеваний, а также как средство от отравлений. Авиценна считал

лимон лучшим средством при болезнях сердца, желтухе, прописывал при беременности.

Шли годы, росла популярность лимона. Его с успехом применяли во время эпидемий чумы, для лечения ревматизма, гангрены, лихорадки.

Напиток лимонный. Два желтка растереть с четырьмя ложками меда, смешать с соком из лимона и тремя стаканами пахты.

Можно поступить иначе. Желтки растереть с медом, добавить пахту и сок из половины лимона. Оставшуюся часть нарезать тонкими ломтиками, положить в стаканы, подавать с кусочками льда.

Зимний напиток. Сто пятьдесят граммов лимонного сока сильно нагреть на огне, но не кипятить, затем снять, перелить в нагретый стакан, добавить двадцать граммов клубничного и десять граммов лимонного сиропа и подавать на стол.

Напиток «Роскошный». Из одного белка взбить венчиком пену, добавляя малыми дозами две столовые ложки сахарного песка и три желтка. Размешать со стаканом сливок, а затем с двумя стаканами яблочного пюре. Приправить по вкусу ванильным сахаром. Готовить лучше в миксере, закладывая все составные части одновременно. Напиток готовится из охлажденных продуктов, можно также подавать с кусочками пищевого льда.

Напиток «Лимпопо». Пару вымытых лимонов очистить, нарезать дольками, положить в смеситель. Добавить сто — сто пятьдесят граммов сахара и три стакана холодного кипяченого молока, включить смеситель на тридцать секунд. Разлить в маленькие стаканчики, подавать сразу. Если пьют напиток взрослые — с кусочками льда.

Напиток острый. Предварительно охладив, смешать в миксере пятьдесят граммов томатного сока, двадцать — лимонного, желток, добавить шашлычный соус или кетчуп (чайная ложка), соль и перец по вкусу.

Русский горячий пунш. Этот напиток хорош после зимней прогулки по лесу, на лыжах. Смешать в миксере 20 г ванильного сиропа, 2—4 гвоздички, 20 г лимонного сиропа, кусок лимонной корки, залить в стакане крепким горячим чаем.

Банановый напиток. Взбивают в миксере до пышной консистенции яйцо с лимонным сиропом (20 г). Нарезают тонкими ломтиками половину банана и добавляют его вместе с молоком (50 г) к взбиваемой смеси.

Готовый напиток переливают в стакан со льдом и подают с чайной ложкой.

Напиток молочно-лимонный. Вымытые и очищенные лимоны нарезать дольками. Положить в смеситель, прибавить ложечку лимонной цедры, половину стакана сахарного песка, три стакана холодного кипяченого молока и четыре желтка. Включить смеситель на двадцать-тридцать секунд. Подавать в маленьких стаканчиках, положив в каждый по кусочку пищевого льда.

Мандарины

Мандариновое дерево впервые завез в Италию в 1840 году неаполитанец Мишель Тенор. Кстати, это растение назвали так в Китае, потому что плоды его были доступны лишь богатым мандаринам.

Как и апельсины, мандарины сразу прижились по вкусу европейцам. Сначала они появились на юге Франции и в Италии, затем в других странах Европы с мягким климатом. Настой из кожицы плодов издавна использовали от легочных заболеваний.

Мандариновый напиток. Все компоненты: кефир (100 г), мандариновый сок (50 г), сироп шиповника (3 ст. л) взбивают в электромиксере. Готовый напиток украсить долькой мандарина.

Напиток «Восторг». Смешать в миксере пятьдесят граммов мороженого, столько же охлажденного яблочного пюре и охлажденного мандаринового сока. Готовый напиток разлить по бокалам, украсить долькой мандарина.

Цитрусовый напиток. В сосуд положить три—пять кубиков льда, лимонный сок (20 г), мандариновый сок (20 г), клубничный сироп (30 г), половину яичного белка — все взбить. Затем смешанный напиток перелить в высокие стаканы, наполовину наполненные измельченным льдом, и разбавить минеральной водой (можно заменить газированной, приготовленной в сифоне). Готовый напиток перемешать ложкой, украсить ломтиком лимона или мандарина.

Все компоненты непременно нужно перед приготовлением охладить.

Абрикосы

В I в.н.э. Рим был покорен невиданными плодами, доставленными с плоскогорий Армении, — сладкими и ароматными абрикосами. Много полезного содержится в них, а стакан абрикосового сока удов-

летворяет суточную потребность человека в витамине А, значительное же содержание в нем железа определяет лечебную ценность этого сока для больных малокровием.

Абрикосовый напиток. В охлажденном сосуде смешать абрикосовый сок с мякотью (40 г), лимонный сок (10 г), половину яичного белка и три—пять кубиков льда. Полученный напиток перелить в высокий стакан, наполовину заполненный измельченным льдом, разбавить минеральной водой. Готовый напиток перемешать ложкой, украсить кружком лимона.

Напиток «Анна». Смешать в миксере стакан абрикосов без косточек с двумя столовыми ложками сахарной пудры, тремя яйцами, половиной стакана абрикосового сока и полутора стаканами молока.

Творожный напиток. Четыре столовые ложки творога, три сахара, пол-литра молока или кефира, два яйца и стакан приготовленных и мелко нарезанных свежих абрикосов смешать и разлить по стаканам.

Напиток «Лель». Смешать в электромиксере сто граммов молока, сорок граммов абрикосового сока и десять граммов мятного сиропа. Готовый напиток можно украсить веточкой мяты.

По желанию напиток может быть и более густым. Тогда вместо абрикосового сока нужно использовать абрикосовое пюре.

Предварительно все компоненты должны быть охлаждены.

Вишня

А какая хозяйка откажется от замечательного вишневого сока? Родиной вишни считают город Карасунд на берегу Черного моря, откуда римский полководец Лукулл после победы над понтийским царем Митридатом в 680 году н.э. вывез плоды в Италию и способствовал распространению их по странам Европы.

Сок вишни пьют для улучшения аппетита и пищеварения, как жаропонижающее при простуде и слабительное при хронических запорах. Имеются сведения о положительном эффекте вишневого сока при эпилепсии и заболеваниях нервной системы.

Напиток «Вишенка». Охлажденное молоко (80 г) смешать с вишневым соком с мякотью (50 г) и сахарным сиропом (20 г). Подавать с чайной ложкой.

Десерт «Любава». Бокал переворачивают ножкой вверх и обмакивают край в

свекольный отвар (по высоте на 1 см). Затем погружают в мелкий сахарный песок, вращают, вынимают и слегка встряхивают. По краю бокала образуется розовый ободок.

Все компоненты десерта предварительно охлаждают. Вишневый сок с мякотью (75 г), ягодный джем (10 г), два желтка, сливочное мороженое (50 г) взбивают минуту в миксере. Охлажденные белки взбивают в устойчивую пену. Взбитой пеной заполняют подготовленный бокал, оформляют взбитыми белками, тертым шоколадом, фруктами или вишенками.

Напиток «Ягодка». Все компоненты должны быть заранее охлаждены. Плодово-ягодное мороженое (50 г), тридцать граммов вишневого сиропа и пятьдесят граммов газированного напитка «Вишня» или «Клубника» взбиваются в миксере. Напиток сверху украшается консервированной или замороженной вишней или клубничкой.

Напиток «Триада». В стакане смешивают в равных количествах (по пятьдесят граммов) охлажденные вишневый сок и молоко, сверху кладут мороженое.

Напиток «Игривый». В предварительно охлажденный сосуд влить охлажденные: апельсиновый сок (50 г), лимонный сок (10 г), вишневый сироп (20 г), добавить три кубика льда и все смешать. Затем смешанный напиток перелить в высокий стакан, наполненный наполовину измельченным льдом, и разбавить газированной водой (70 г).

Вишневый коблер. В высокий стакан, наполненный на 2/3 измельченным льдом, влить вишневый сок с мякотью (80 г), лимонный сок (20 г), добавить вишню из консервированного компота (50 г) и тщательно напиток перемешать. Подавать коблер с соломинкой и чайной ложкой для фруктов.

Напиток «Искорка». В стакан положить два побега свежей мяты и две чайные ложки сахара. Мятую тщательно растереть ложкой. Затем стакан заполнить наполовину мелко измельченным льдом и влить сорок граммов сливок 20%-ной жирности, тридцать граммов вишневого сиропа. Содержимое стакана тщательно перемешать ложкой и украсить побегом мяты и несколькими вишнями.

Напиток «Малыш». Этот напиток очень вкусен, питателен и понравится вашему малышу.

В миксер вливается двадцать граммов вишневого сиропа, вишневого сока с мякотью сто граммов и добавляется яйцо —

все смешивается. Напиток украсить «шапкой» из взбитых сливок. Напиток перед подачей можно слегка подогреть.

Напиток «Тараторка». Готовить в миксере без льда, предварительно охладив компоненты. Молоко (50 г), вишневый сироп (20 г), яичный желток — все перемешать. Готовый напиток посыпать щепоткой измельченного на терке мускатного ореха. Подавать с ложкой.

Напиток вишнево-кофейный. Смешать в миксере яичный желток, вишневый сироп (20 г), холодный черный кофе (60 г) и молоко (50 г). Напиток вылить в высокие стаканы, украсить «шапкой» из взбитых сливок. Подавать со льдом и соломинкой.

Дыня

Точно не известна история этого плода. Но то, что дыня существует уже многие десятки тысяч лет, доказано совершенно достоверно по многочисленным находкам археологов. Полагают, что дыня — потомок многолетних лесных лиан тропического или даже мелового периода.

Поэты Древнего Востока воспевали растение это в своих одах, мусульмане считали его священным. Известный венгерский языковед-тюролог и этнограф Вамберн, путешествовавший по Туркестану в 60-х годах прошлого столетия, отмечал в своих записках: «Для дыни у Хивы нет соперников ни в Азии, ни во всем эстальном мире. Европейцы не могут составить себе представления о сладком ароматном вкусе этого дивного плода, а с хлебом он представляет чудеснейшую пищу, какую только дает природа».

В Европе никогда не считали этот плод священным, а использовали как деликатес. Римский император Клавдий Альбин, знаменитый своими гастрономическими «подвигами», мог съесть за завтраком до десяти дынь. Но не всем удавалось это без наказания. История зарегистрировала немало смертей от переядания дынь.

Жестоко страдавший от неумеренной любви к дыням французский король Генрих IV потребовал от своего врача, чтобы тот... подал в суд на дыню. Не осмелившийся возразить своему владыке придворный медик выиграл процесс, и дыня была признана виновной в «оскорблении его величества».

В Московии дыня появилась в XVI веке, сначала только при царском дворе. Однако наш народ упорно учился выращивать капризную чужеземку, и благо-

даря искусству русских огородников стала вызревать она во многих районах России. Теперь выращивают ее более ста двадцати сортов, не похожих один на другой.

Широко известна дыня и как растение-целитель. Ценна она при атеросклерозе, простудных заболеваниях, нарушении деятельности сердца, органов дыхания, кроветворения, пищеварения. Используется сок и в косметике для удаления пигментных пятен, угрей и веснушек.

Напиток из дыни. Вымытую и очищенную дыню (весом с полкило) нарезать тонкими ломтиками, посыпать сахаром, протереть сквозь сито. Перемешать с двумя стаканами охлажденной кипяченой воды и с ложкой пюре из шиповника. Добавить по вкусу сахар. Подавать в стаканах, положив в каждый по кусочку пищевого льда и по желанию по кусочку дыни, нарезанной брусочками.

Дынный напиток. Смешать дынный сок (70 г) с восьмьюдесятью граммами мороженого. Подавать в высоком стакане с соломинкой.

Виноград

Из всех культурных растений, кроме пшеницы, наиболее древним, распространенным, полезным и любимым является виноград.

Народная легенда рассказывает: «Прекрасная виноградная лоза родилась давным-давно от солнца и земли. Ее первые грозди наливались живительным соком очень быстро, с утра до сумерек. И те, что успели созреть на рассвете, покрылись нежным розовым румянцем утренней зари. Грозди, которые созрели днем, вобрали в себя золото полуденного солнца. Ягоды же, созревшие поздно вечером, с наступлением темноты приняли цвет южной ночи — темно-синий и восково-черный».

Даже и с розой, которой так много посвятили прекрасных слов поэты, может посоперничать виноградная лоза. Путь жизни проходит через виноград, утверждали древние. Рассказывают, будто давным-давно турецкие янычары осадили старинную молдавскую крепость. Один, второй, потом и в третий раз остановили защитники вражеские полчища. Понял враг: не взяты крепости штурмом — и решил победить ее защитников голодом и жаждой. Тогда на помощь осажденным пришли аисты: они несли в клювах живительные грозди винограда. Утолили жажду храбрецы, восстановили силы и про-

гнали врага... Вот отчего теперь каждую бутылку молдавского напитка украшает аист, шагнувший прямо из легенды, — символ счастья и благополучия.

Виноград — очень древний и весьма почтенный старожил на нашей планете. А родом откуда? Может, его родина Эллада, чей культ Дионисия, преломившись сквозь века, застольным праздничным тостом дошел до наших дней? А может, Древний Египет, где задолго до нашей эры владели секретом изготовления виноградных напитков. А может, Кодры молдавские его родина?

Знаменитый эскулап древности Асклепид, ученик Гиппократ, сказал: «Могущество богов едва ли равняется пользе, приносимой виноградом». И с давних пор виноградом лечили при упадке сил, в начальной стадии туберкулеза, при малокровии и нервных болезнях, при болезнях печени, почек, желудка. Особенно полезен виноградный сок, по питательности он равен молоку.

Напиток виноградный. Смешать стакан виноградного сока со стаканом черносмородинового пюре. Разлить в стаканы, заполнив их наполовину. Долить газированную воду и положить кусочки пищевого льда.

Напиток «Целебный». Смешать по стакану яблочного пюре, черносмородинового сока, влить постепенно стакан сливок, не переставая быстро размешивать. Подавать в стаканах, положив в каждый по кусочку пищевого льда.

Коктейль виноградно-морковный. Размешать половину стакана морковного сока со стаканом виноградного и ложкой лимонного сока, добавить столовую ложку сахарного песка и две рюмки белого вина. В стаканы положить мелкие кусочки льда, налить коктейль. Посыпать молотым мускатным орехом. Подавать с соломинками.

Виноградный джулеп. В стакан вливают предварительно охлажденные: виноградный сок (60 г), мятный сироп (30 г) и лимонный сок (10 г). Смесь перемешивают. Добавляют измельченный лед и вновь перемешивают напиток. Сверху на поверхность напитка ложкой перекладывают взбитые сливки.

Напиток «Школьный». В миксере смешивают яйцо с сахарным сиропом (10 г), виноградный сок (20 г), молоко (50 г). Приготовленный напиток разбавляют лимонадом и тщательно размешивают.

Яблоки

Давно в почете у народных лекарей яблоки. В старину считалось, что яблоки, съеденные на ужин, гарантируют легкий и спокойный сон. Плоды, жаренные в золе, давали большим плевритом, а тертые с жиром прикладывали в виде мази к трещинам на губах и руках для быстрого их заживления. Яблочный сок и теперь считается полезным при атеросклерозе, подагре, ревматизме, мочекаменной болезни, расстройствах желудка и кишечника, малокровии и авитаминозах, заболеваниях печени и почек. Яблоки обладают противомикробными, противогнилостными и противовоспалительными свойствами и препятствуют образованию в организме мочевой кислоты. Чай из яблочной кожуры пьют как успокаивающее средство, при ожирении. Употреблять яблоки советуют людям умственного труда и ведущим малоподвижный образ жизни.

Напиток яблочный. Воду вскипятить с тремя столовыми ложками сахара, гвоздикой или корицей, охладить. Натереть на терке, удалив сердцевину, пять яблок, сбрызнуть лимонным соком. Размешать с водой, приправить по вкусу лимонным соком и сахаром. Подавать после охлаждения в стаканах. Рекомендуется добавить в напиток вишневого сока или сока черной смородины.

Коктейль «Яблочный». Смешать в миксере двести граммов яблочного сока, сок одного лимона со столовой ложкой меда.

Напиток из яблок и слив. Килограмм кисло-сладких яблок вымыть, очистить, удалить сердцевину. Сливы (250 г) вымыть, удалить косточки. Пропустить фрукты через соковыжималку, размешать со стаканом кипяченой воды, приправить по вкусу сахаром, охладить и разлить в стаканчики.

Напиток «Осенний букет». Два стакана воды вскипятить с сахаром и лимонной коркой. Охладить. Яблоки, обработав, натереть на терке (2 яблока больших), сбрызнуть лимонным или клюквенным соком (можно и раствором лимонной кислоты), чтобы не потемнели. Размешать с водой и сливами (300 г зрелых слив), протертыми сквозь сито. Разлить напиток в стаканы, добавив в каждый протертые груши (2 штуки) и по кусочку пищевого льда.

Яблочный коблер. В высокие стаканы, наполненные на 2/3 измельченным льдом, вливают восемьдесят граммов яблочного сока, по десять — лимонного сока

и вишневого сиропа, кладут консервированные яблоки, вишни и сливы и тщательно перемешивают напиток. Украшают напиток тонко нарезанными ломтиками консервированного яблока.

Напиток яблочный с мороженым. Плодово-ягодное мороженое (80 г) и яблочный сок (70 г) смешивают в миксере. Сверху в креманки можно добавить тертый шоколад или любое ягодное варенье.

Яблочный крем. Яблоки (2 штуки средних размеров) очистить от кожицы и семенной коробки. Приготовить из них пюре с двумя столовыми ложками сахара и молотой корицей (на кончике ножа). К пюре добавляют охлажденные сливки и взбивают смесь в миксере.

Крем «Утренний». Предварительно охлажденные кефир (70 г), пюре из яблок (50 г) и вишневый сироп (30 г) взбивают в электромиксере.

Яблочный джулеп. Тщательно перемешивают, предварительно охлажденные, яблочный сок (70 г) и мятный сироп (30 г). Сверху на поверхность разлитого по стаканам напитка ложкой положить взбитые сливки.

Груши

В лиственных лесах средней полосы не сразу и заметишь высокое дерево груши с белыми или бледно-розовыми цветками. А ведь именно дикая груша, известная человеку со времен незапамятных, вскормила своими невеликими плодами древние народы многих стран Европы и явилась родоначальницей культурных сортов, коих насчитывается нынче до пятнадцати тысяч.

Знаменитый римский врач Гален считал груши прекрасным лекарством для лихорадящих больных.

На Руси за этими плодами также признавали многие целебные свойства, о чем говорит и старинный лечебник: «...груши варены приятны телу, силу наводят и нутро мягчат». Грушевый сок назначали как мочегонное, при заболеваниях желудка и других заболеваниях.

Напиток грушевый. Охлажденные молоко (30 г), грушевый сок с мякотью (40 г) смешать с мороженым (80 г) в электромиксере. Разлить по стаканам, украсить тертым миндалем.

Напиток «Марфинька». Два стакана сильно охлажденного яблочно-грушевого пюре размешать со стаканом пахты венничком или в смесителе. Разлить в стаканы, положив в каждый по кусочку пище-

вого льда. Добавить клубничное пюре, снова размешать. Сверху покрыть «шапкой» взбитых сливок. Сразу же подать.

Напиток «Домашний». В бутылку кефира влить стакан молока, стакан грушевого сока с мякотью, яичный желток, добавить столовую ложку сахара, а лучше меда и все перемешать. Хорош напиток к завтраку, ужину и полднику.

Напиток «Любимый». Четыре столовые ложки творога смешать с тремя ложками сахара, половиной литра кислого молока или кефира, двумя яйцами, стаканом мелко нарезанных свежих очень спелых груш.

Напитки из ягод

Шиповник

Поэтический сказочный образ спящей красавицы возник из наблюдений за дикой розой — шиповником. Сказка о спящей красавице у некоторых народов так и называется — «Дикая розочка».

Еще в глубокой древности известен был шиповник своими целебными свойствами. Древние называли его «собачьей розой», считая лучшим лекарством от укуса собак. Гиппократ применял плоды шиповника как лекарство.

Несколько столетий назад на Руси ценились плоды шиповника дороже золота и признавались исключительным лекарством. Их обменивали лишь на атлас, бархат да собольи меха.

Хранились плоды в Кремле, в Аптекарском приказе, созданном в 1620 году при царе Михаиле Федоровиче. Во главе приказа стоял именитый боярин, которому подчинялись «дохтуры» — врачи по внутренним болезням, «лекари» — хирурги, «аптекари», занимавшиеся приготовлением лекарств и аптечными огородами. И никто из них не смел получить шиповник без специального разрешения царя.

В старинных русских рукописных лечебниках — энциклопедиях народной медицины — указывается на ценные лечебные свойства этого плода. Его применяли и для укрепления десен. А чего только не готовили из сухих плодов шиповника! И напитки тоже.

Напиток «Шиповник». Два стакана крепкого настоя шиповника перемешать с таким же количеством кефира, добавить сахар по вкусу. Подавать сразу же.

Напиток из плодов шиповника. Четверть килограмма плодов шиповника вымыть, разрезать вдоль, очистить от семян, раздавить и залить кипятком. Вскипятить в кастрюле, закрытой крышкой, протереть. Добавить четыре столовые ложки меда, размешать и охладить. Подавать в высоких стаканах, положив по шарикку пищевого льда.

Напиток «Лесной». Двести граммов свежих или пятьдесят граммов сушеных плодов шиповника раздавить, залить тремя стаканами кипятка и оставить в кастрюле, закрыть крышкой на час. Триста граммов лесной малины вымыть, процедить, очистить от стебельков, протереть сквозь сито. Размешать с настоем плодов шиповника, приправить сахаром по вкусу. Подавать охлажденный напиток в высоких керамических стаканах.

Напиток «Оригинальный». Три стакана воды вскипятить и охладить. Две-три столовые ложки пюре из шиповника развести небольшим количеством холодной воды, а затем размешать с остальной водой. Перед подачей добавить стакан консервированного ананаса вместе с соком и размешать. Подавать с кусочками пищевого льда в стаканах или в высоких бокалах.

Напиток «Здоровье». Столовую ложку плодов шиповника ополоснуть, залить стаканом кипятка, вскипятить и оставить на пятнадцать минут в закрытой посуде на пару. Процедить, добавить к плодам шиповника горсть сушеной яблочной кожицы, а в готовый напиток — две столовые ложки меда. Напиток хорошо выпить на ночь.

Калина

Много ласковых названий дано этой ягоде: калинка, калинушка, калиночка и даже калина-малина, хотя, как известно, «не бывает калине малиной». Если ягоду берут, яблоки трясут, то калину ломают. Ранее существовал такой обычай свадебный на Руси: на столе у молодых окорок и штоф вина, но заткнутый пучком калины с алою лентой, что говорит о чистоте невесты; молодых поднимают, и идет потчевание, обходят по домам родителей невесты, родичей, поезжан, а воротясь, дружка рушит окорок и, расщепив калину, разносит вино.

Хорош калиновый напиток к свадьбе и как прохладительный.

Напиток калиновый. Килограмм калины перебрать, промыть холодной во-

дой, положить в глубокую посуду, размять, влить готовый сахарный сироп, из шестисот граммов сахара приготовленный, и дать закипеть.

По вкусу можно добавить лимонную кислоту или сок лимона-двух. Охладить, процедить и до времени поставить в погреб или холодильник.

Напиток «Калинушка». Столовую ложку листьев черной смородины залить кипятком, размять полкило калины, столовую ложку мяты, две ложки меда и все довести до кипения. Дать отстояться.

Пить при простудных заболеваниях верхних дыхательных путей, охриплости.

Клубника, земляника

Именно эту трогательно-красивую и нежную ягоду землянику назвал большой знаток русской природы Д.П.Зуев «самым душистым из всех витаминов природы». А то, что растение это полезно во многих отношениях, знали уже с древних времен. В одном из старинных русских «лечебников» землянике посвящены такие строки: «Чай из ягод земляничных приятен по рассуждению утре и вечере, всякую мокрость вредительскую потом из тела гонит, и жилы дыхательны отворит, и сердце укрепляет, и силу подает, и камень внутри истребит, и прокаженным вельми пользу творит».

Напиток земляничный. Смешайте три четверти стакана молока, столовую ложку сахара и четверть стакана растертой земляники, добавьте немного соли и взбейте венчиком, чтобы получилась однородная масса. Охладите и подайте на стол.

Напиток из клубники и земляники. Протереть сквозь частое сито 450 г клубники и 150 г земляники. Перемешать с сахаром и двумя стаканами сыворожки, охладить. Подавать в стаканах. Перед подачей можно положить в каждый стакан по три-четыре небольшие ягоды клубники.

Фруктовый гоголь-моголь. Взбить два яичных желтка до образования густой массы лимонного цвета, добавить немного соли, три столовые ложки сахара и полстакана земляничного сока. Все хорошо перемешать, влить два стакана холодного молока и полстакана холодной воды. Приготовленную смесь влить в яичные белки, предварительно взбитые до пенообразного состояния, размешать, разлить в бокалы и посыпать тертым мускатным орехом.

Напиток «Клубничка». Перебрать и промыть килограмм спелой клубники.

Подсушить на салфетке и протереть через сито. В полученный сок добавить полтора стакана молока и столько же сахарной пудры. Смесь размешать и разлить в стаканы. В каждый стакан добавить по чайной ложке взбитых сливок и по одной целой клубничке, посыпанной сахарной пудрой.

Земляничный джулеп. Смешать в миксере четыре столовые ложки земляничного сока, две — лимонного сока, одну — ванильного сиропа, две — сахарного песка, добавить две растертые с солью веточки мяты, три-четыре кубика пищевого льда. В готовый напиток положить веточку мяты.

Земляничный коктейль. Все компоненты должны быть предварительно охлаждены. Смешать земляничный сок и минеральную воду. Того и другого по пятьдесят граммов. Разлить по высоким бокалам. Добавить мороженое.

Рябина

Рябина — одно из любимых растений на Руси. Рябина — это старое ее название. По тому, как обильно цветет рябина, определяли раньше многое: и погоду, и какой урожай овощей и хлебов ожидается. «Под ярусом-ярусом висит зипун с красным гарусом» — это о ней, о рябине. «Рябина цветет ясно (дружно) — много овса будет, хороший урожай льна». А если «в нашем краю, ровно в раю, — луку для рябины не приешь и половины» — к сырой осени, к зиме морозной. Но тогда вкусна и полезна эта ягода, когда «прозябла-проявля, сахару набрала». А нет рябины какой год, и осень не осень — так привычен на Руси рябиновый огонь.

Напиток рябиновый. Черноплодную или дикую рябину перебрать (100—150 г), промыть теплой водой, положить в кастрюлю, залить водой, чтобы она закрывала плоды, накрыть плотно крышкой и поставить кипятить на пятнадцать минут. Затем воду слить в отдельную посуду, ягоды размять деревянным пестиком. Размятые ягоды отжать, сок соединить с водой, в которой варилась рябина, добавить сахар, кипяток и снова поставить на огонь. Когда сироп закипит, положить отжатые ягоды и кипятить пять минут.

Снять готовый напиток с огня и охладить. Вместо сахара в напиток можно положить мед — напиток станет ароматнее.

Черника

Двадцать первого июля — «на казанскую» — в месяцесловах подсказка: «Думай о ржи — черника поспела». Но прежде того, чтоб на зиму заготовить, — всласть полакомиться надо витамином на всю зиму. Не беда, что черен рот и смех у окружающих вызывает твой вид: горстями, горстями ее... А еще лучше дома по бабушкиному рецепту — с молоком.

Черника с холодным молоком. Подготовленные ягоды разложить по глубоким тарелкам, добавить сахар и залить холодным молоком. Перед подачей на стол посыпать кукурузными хлопьями.

Черничный морс. Перебрать стакан черники, вымыть, отжать сок. Полученный сок перелить в стеклянную банку и поставить в холодное место. Выжимки залить горячей водой с сахарным песком и поставить кипятить на 10—12 минут. Затем процедить, а отвар смешать с полученным соком. Морс подается в охлажденном виде.

Напиток «Белый остров». Смешать в миксере два стакана черники с половиной стакана сахарного песка, таким же количеством сметаны, литром кипяченой и охлажденной воды, добавить цедру с половиной лимона и щепотку корицы. Рассчитано на шесть порций.

Напиток «Илья Муромец». Половину стакана черничного сока смешать с двумя ложками малинового и одной ложкой лимонного сока.

Напиток «Сосновый бор». Смешать: две столовые ложки черничного сока, пятьдесят граммов фруктового мороженого, такое же количество консервированных фруктов и половину стакана газированной или минеральной воды.

Брусника

Брусника — дикая северная ягода, она слаще клюквы, в ней меньше кислоты. Она не только вкусная, но и полезная. Для того чтобы приготовить любимую когда-то на Руси «брусничную водичку», необходимо приготовить сначала из брусники сироп, который затем можно будет использовать в любое время года.

Брусничная вода. Переберите, промойте в холодной воде и сложите в чистую фаянсовую банку спелую бруснику. Для приготовления сиропа в кастрюлю всыпьте триста граммов сахара, влейте два стакана воды, прибавьте лимонную цедру (ведь в бруснике не хватает кисло-

ты), поставьте на огонь, дайте прокипеть, процедите и охладите. Холодным сиропом залейте бруснику, закройте банку пергаментом и завяжите. Храните бруснику в прохладном месте.

По мере надобности, чтобы приготовить «брусничную водичку», в стакан кипяченой охлажденной воды добавьте по вкусу брусничный сироп.

Брусничный сок. Надо истолочь брусничные ягоды в деревянной ступке, выделенный сок процедить и затем варить до тех пор, пока сделается густ, как патока. После этого разлить в бутылки, закупорить и осмолить.

Чай брусничный. Для приготовления чая нужны сухие брусничные листья, собранные ранней весной или поздней осенью (собранные летом чернеют, имеют неприглядный вид). Чайную ложку их заварить стаканом крутого кипятка, дать настояться и пить настой в горячем или холодном виде.

Листья брусники содержат дубильные вещества, витамины. Настой обладает мочегонным, вяжущим и антисептическим действием.

Клюква

Клюква растет у нас повсюду, где есть моховые болота. Очень вкусная ягода, много в ней сахара и кислот, в том числе ценной лимонной кислоты. Собирают клюкву как осенью, так и весной. Вкуснее клюква подснежная, которую берут как только стает снег. В ней меньше кислоты и больше сахара, но зато уступает она осенней по витаминам. А теперь выбирайте сами: какова на ваш вкус лучше, из той и делайте клюквенный напиток.

Напиток клюквенный. Килограмм клюквы промойте, дайте стечь воде минуты две, после чего разомните клюкву, обязательно деревянным пестиком. Добавьте кипяченую и охлажденную до шестидесяти градусов воду (три литра), всыпьте триста граммов сахара, тщательно перемешайте и настаивайте шесть-восемь часов. Затем отфильтруйте через марлю, разлейте по бутылкам, закупорьте пробками и охладите. Подавать напиток холодным с газированной водой.

Напиток «Клюковка». Вскипятить два стакана воды с неполным стаканом сахара, охладить. Выжать клюквенный сок в соковыжималке или протереть сквозь частое сито (во время протирания сквозь си-

то добавлять кипяченую воду). Соединить со стаканом сыворотки, приправить ванилью, охладить.

Напиток «Зайчик». Отжать сок из полутора килограммов моркови. Двести пятьдесят граммов клюквы протереть сквозь сито. Размешать морковный сок с клюквой и неполным стаканом кипяченой воды, приправить по вкусу сахаром. Подавать в стаканчиках с кусочками пищевого льда.

Напиток «Баловень». Два стакана молока вскипятить с двумя-тремя столовыми ложками сахара и половиной ложки корицы, охладить. Стакан клюквы протереть сквозь сито, смешать с половиной стакана охлажденного яблочного пюре. Медленно вливая охлажденное молоко, быстро размешивая венчиком, чтобы не свернулось. Лучше всего готовить напиток в смесителе.

Боярышник

Плоды боярышника содержат большое количество полезных веществ, и готовят из него немало вкусных и полезных напитков, кисели, джемы, начинки для пирожков. Чтобы получить сок, плоды боярышника варят на слабом огне час-два, затем протирают через сито. В полученное пюре добавляют сахар, воду, снова доводят до кипения и охлаждают.

Напиток из боярышника. Смешать в миксере столовую ложку боярышника, две ложки кефира, половину ложки пчелиного меда, корицы на кончике ножа.

Напиток «Сибирский». Но не только в Сибири пользуется этот напиток популярностью, любят его и уральцы, и новгородцы.

Сок боярышника смешивают с отваром овсяных хлопьев, добавляют сахар из расчета сто граммов на литр напитка и доводят до кипения. Напиток подают как холодным, так и горячим.

Напиток «Детинец». Столовую ложку боярышника смешивают с тремя-четырьмя ложками простокваши (или кефира), одним желтком и столовой ложкой пчелиного меда.

Крыжовник

По тому, что упоминание об агрусной водичке встречается во многих литературных источниках прошлого, делаем вывод, что напиток был немало популярен у

наших предков. Название его идет от слова «агресть», «агрусъ» (встречается это слово и ныне в Беларуси), что означает «крыжовник». Значит, «агрусная» не что иное, как крыжовниковая водичка. А крыжовник исстари называли на Руси северным виноградом, который разводили в монастырских садах еще в XI веке как ягодную культуру, «большую сладость имеющую».

Агрусная водичка. Приготовление агрусной водички довольно несложно.

В кипяченую и охлажденную воду добавить надо по вкусу немного меда, сока крыжовника, чуть сахара — вот и все.

Сок из крыжовника. Около 15 июня (28 июня по новому стилю) собрать зеленый крыжовник, очистить, истолочь хорошенько в деревянной ступке, выжать сок, влить в большую банку или бутылку, положить 2—3 лимона, нарезанные ломтиками, без зерен, завязать плотно тряпочкой, поставить на солнце на окно или под открытым небом на 12—14 дней. Когда устоится, слить осторожно сверху чистый сок, процедить, разлить в бутылки, опустить в каждую по одному или два ломтика лимона или 1 ст.л. цедры, закупорить, засмолить, опрокинуть горлышком в сухой песок. Такой сок сохраняется два-три года, и, чем дольше стоит, тем становится лучше, так что трудно наконец отличить его от лимонного.

Напиток «Голубые грезы». Двести граммов ягод крыжовника раздавить, посыпать сахарным песком и залить стаканом горячей воды. Протереть сквозь частое сито вместе с черникой (400 г), перемешать со стаканом пахты. Приправить по вкусу сахаром, охладить и подавать.

Напиток «Медвежий». Протереть сквозь сито по триста граммов малины и крыжовника. В двух с половиной стаканах воды растворить три столовых ложки масла, размешать с протертыми ягодами, процедить сквозь марлю. Охладить напиток, подавать в стаканах.

Поленика

Эту дикую северную ягоду темно-вишневого цвета, похожую на мелкую малину, очень любили наши предки. Благодаря ананасному запаху, напиток из нее получался ароматными и благородными. Нынче в садах наших северных районов кое-где ее выращивают, но, к сожалению, редко.

Напиток из поленики. Перебранные ягоды уложить в дуршлаг, трижды погрузить в ведро с водой, дать стечь, очистить от чашелистиков и прочей примеси, пересыпать сахарным песком (из расчета 200 г сахара на 1 кг ягод), поставить в холодное место на шесть-восемь часов; после того как ягоды выделят сок, его фильтруют через марлю и затем отжимают. Собранный сок сливают в стеклянный кувшин и охлаждают.

Рекомендуем подать напиток с молоком или сливками.

Витаминные букеты

«Чайный бальзам» I. Возьмите две чайные ложки сухого чая, четверть чайной ложки сухой мяты, четыре стакана воды, два свежих яблока, одну свеклу, две столовые ложки меда, лимонную кислоту на кончике ножа.

Заварите чай, тщательно перемешав перед этим чай с мятой.

Яблоки, удалив семечки, нарежьте соломкой, добавьте пропущенную через мясорубку очищенную свеклу, лимонную кислоту. Доведите до кипения, охладите и добавьте мед.

«Чайный бальзам» II. Две чайные ложки сухого чая тщательно перемешайте с половиной ложечки аптечной ромашки и заварите традиционно четырьмя стаканами кипятка.

Одну свеклу, две морковки мелко порубите, добавьте три столовые ложки яблочного повидла, все перемешайте с чаем. Смесь доведите до кипения и с закрытой крышкой проварите две минуты. Массу охладите.

«Чайный бальзам» с фруктово-овощной смесью пьют только свежим.

Напитки «Казачьи старинные». Нынче эти старинные напитки почти забыты, сохранились лишь случайно. Но у донских этих напитков есть свой колорит, попробуйте — и вы это почувствуете...

1. Напиток «Хутор Веселый». стакан сюзьмы (кислое молоко) растворить в стакане холодной воды. Добавить изюм и немного ванили.

2. Половину стакана сюзьмы (кислое молоко) смешать с половиной стакана моченого терна и разбавить водой.

3. Насыпать полный горшок спелых вишен; обвязать ветошью, обмазать тестом, поставить в печь после хлеба. На

другой день вынуть, откинуть на решето, дать соку стечь. Ягоды протереть. На два стакана пюре — стакан сахара. Взбить до растворения сахара, поставить на лед.

Этот напиток популярен и любим был на среднем Дону в XVIII веке.

Напиток «Вещие сны». На одну порцию: по две столовые ложки морковного, яблочного и абрикосового соков, по чайной ложке лимонного сока, сахарного песка и газированной воды. Все перемешать.

Коктейль «Мозаика». Пятьдесят граммов фруктового компота «Ассорти» соединить в стакане со столовой ложкой вишневого сиропа, двумя вишневого сока и семью ложками апельсинового сока.

Пунш «Золотое сердце». Этого количества достаточно на одну порцию пунша: полстакана вишневого сока и по четыре ложки персикового и лимонного сока.

Напиток «Новогодний». В бокал положить пятьдесят граммов консервированных фруктов ассорти. В миксере взболтать пятьдесят граммов охлажденного молока, двадцать — малинового сиропа, столько же сливочного мороженого, после чего перелить в бокал с фруктами.

Напиток из фруктовых пюре. По стакану яблочного пюре, черносмородинового, сливового и абрикосового, каждый предварительно охладив, размешать венчиком или в смесителе и подавать в стаканах.

Напиток из фруктовых соков. Все составные части напитка предварительно охладить.

Половину стакана черносмородинового сока, столько же клубничного, по стакану яблочного сока и сока лесных ягод размешать в миксере. Подать в высоких стаканчиках с кусочками пищевого льда.

Напиток «Осень». Смешивают охлажденные апельсиновый и яблочный соки. Того и другого по пятьдесят граммов. Сверху добавляют столько же мороженого. Подавать с ложкой.

Напиток «Снежный шар». Охладить по пятьдесят граммов персикового сока с мякотью и яблочного сока, перемешать. Разложить по креманкам и сверху добавить такое же количество мороженого. Посыпать тертой на мелкой терке цедрой апельсина.

Напиток «Золотой ранет». Яйцо соединить с шестьюдесятью граммами молока, добавить по тридцать граммов вишневого сиропа и яблочного сока — все пере-

мешать в миксере. Разлить по стаканам, напиток украсить «шапкой» из взбитых сливок.

Напиток можно предложить детям.

Напиток «Новость». В крапивный сок из молодых листьев влить холодный морковный и лимонный соки. Подавать в жаркую погоду и со льдом.

Напиток «Овощной». Влейте в миксер по сто граммов соков: томатного, морковного, яблочного и свекольного, взбейте, налейте в стаканы, сбрызните соком лимона или апельсина. Соль по вкусу.

Напиток «Брызги шампанского». По половине стакана смородины и земляники засыпать одной-двумя столовыми ложками сахара. Через час, когда пустят сок, охладить в холодильнике. Охлажденные фрукты положить в стаканы, залить шампанским (1 стакан) и газированной водой (1 стакан). В каждый стакан положить по нескольку кусочков льда. Подавать с соломинками и ложечками.

Напиток «Шампанское с бузиной». Три ветки бузины положить в большой глиняный сосуд, добавить нарезанный кружочками лимон, 1/8 литра уксуса, засыпать сахаром (500 г) и накрыть крышкой. Когда сахар растает, влить пять литров кипяченой воды и размешать. Через три дня жидкость разлить в бутылки, закупорить пробкой и охладить. Употреблять напиток через десять дней.

Коктейль «Алая звездочка». Осторожно влейте в стакан немного вишневого сиропа, затем чуть больше светлого виноградного или яблочного сока, аккуратно положите лед, консервированные ягоды и осторожно долейте доверху лимонад или минеральную воду.

Коктейль «Сказка». В высокий бокал налейте по две столовые ложки соков малинового и абрикосового, добавьте полстакана виноградного, положите несколько консервированных плодов и ягод и бросьте кубик цветного льда. Делайте это осторожно, чтобы жидкости не перемешались, — напиток будет выглядеть эффектно.

Подавать нужно с соломинкой и ложечкой. Стаканы можно украсить декоративным ободком.

Флип «Сократ». На одну порцию нужно один желток куриного яйца, столовую ложку лимонного сока, три столовые ложки земляничного сока, полстакана смородинового сока перемешать в миксере. При подаче украсить «шапкой» взбитых сливок.



В. В. МАРКИН

Пчелиный улей. Продукты пчеловодства

Пожалуй, ни в одной своей деятельности человек так часто не упоминал Бога, божественность, как при работе с пчелами. С древних времен мед представлялся людям веществом загадочным и фантастическим. Не умея объяснить его происхождение, народ рассматривал мед как великий дар богов, ниспосланный на землю на благо и счастье людям. «Пчелка — божья пташка», — говорили в народе. Если у кого заведутся пчелы, это объяснялось как знак особенной божьей милости к человеку. Залетевший на чужой двор пчелиный рой сулил хозяину дома удачу и счастье. Убить пчелу считалось большим грехом, воровство пчелиных колодок приравнивалось к святотатству. Священное отношение к пчеле, ее почитание объясняется еще и тем, что один из продуктов пчеловодства (воск) широко употреблялся и употребляется при богослужении. Без пчелы, говорили в народе, не могла совершиться обедня. По представлениям наших предков, мед принадлежит не к обычным продуктам земли, а к миру высшему, поднебесному, где находятся звезды. Именно поэтому в одной из народных загадок пчелы уподобляются звездам: «Ихав Яшка-Семеряшка, за ним бжолы гу-лю-лю» (загадка означает луну и звезды). Мед как продукт поднебесный вместе с утренней росой падает на землю, на цветы, с которых уже пчелы и берут его. Поэтому росу называли медвяною или медовою.

Такое обожествление меда, пчел не случайно. Ведь с древних времен люди знали о целебных свойствах продуктов пчеловодства. По их представлениям, мед для смертных служит как средство изле-

чения, для бессмертных, то есть для богов, он — источник вечной и блаженной жизни.

В наших народных сказках представления о живой и исцеляющей воде или росе отождествляются с медом, благодатной звездной росой, пробуждающей к жизни героя. И это не только в русских сказках. Помните, в финской поэме «Калевала» рассказывается, как пчела (мегиляйнен) летит в царство солнца и луны и, омочив в тамошних источниках крылья, приносит на них мед жизни к матери, которая воскрешает им своего изрубленного сына.

Народ присваивал меду, а также вину силу воскресения. Вот чем объясняется использование его при похоронах и последующих поминовениях усопших.

В небольшой журнальной статье мы расскажем о целебных свойствах некоторых продуктов пчеловодства, об изделиях из меда, а также об устройстве многоярусного пчелиного улья.

Пчелиный улей

Жилище, в котором живут пчелы, принято называть ульем. Борт, колода, дуплянка, сапетка — это все одно улей. Те ульи, в которых пчелы устраивают себе гнездо по своему произволу, называются неразборными. В противоположность им ульи разборные, рамочные более удобны при пользовании. Поэтому сейчас неразборные ульи можно встретить только у отдельных пчеловодов-любителей. Промышленное значение получили ульи рамочные, разборные. В них можно успешно наблюдать за жизнью пчел, в случае необходимости оказать им действенную помощь, из таких ульев легче извлекать мед, не надо ломать соты.

У каждого улья его верх называют головой, низ — пятой. Та стенка, в которой расположен леток, называется передней. Противоположная ей стенка — задней. Две другие стенки называются боковыми. Отверстие в боку улья для осмотра гнезда называют делью; втулку, которой это отверстие закрывается, называют дельцей. Отверстия для выхода пчел (летки) делают либо круглыми, либо в виде продольной щели с деревянной задвижкой. Все ульи должны отвечать следующим требованиям. Во-первых, они должны быть удобны для осмотра, во-вторых, они должны быть теплыми зимой и прохладными летом, в-

третьих, по возможности легкими, чтобы их мог поднять один человек; в-четвертых, ульи должны быть достаточно вместительными для семьи большой силы (как считал А.М.Бутлеров, объем улья примерно должен быть равен объему четырех ведер); и в-пятых, улей необходимо устраивать так, чтобы по мере надобности его можно было бы уменьшить или увеличить сообразно с силой пчелиной семьи.

Приоритет изобретения первого в мире рамочного улья принадлежит нашему соотечественнику пчеловоду первой половины XIX века П.И.Прокоповичу (1813 год). Улей Прокоповича представлял собою высокий узкий ящик с выдвигающимися рамками. На этих рамках пчелы и строили соты. Как и современный разборный рамочный улей, улей Прокоповича в поперечнике имел квадратное сечение. Гнездо этого улья было неразборным. Оно состояло из 3—4 отделений, каждое из которых закрывалось деревянной втулкой (отсюда и название улья Прокоповича — втулочный). Три остальные стенки улья были глухими. Стенки улья изготовляли из досок толщиной 5—7 см (если тоньше, то улей получился бы холодным). Сейчас толщина корпуса улья составляет 3,5 см. Делают даже тоньше — 20—22 мм. Внутри улей Прокоповича был разделен специальными перегородками на три отделения. Верхнее отделение, или магазин, отделено от среднего доской с пропилами (что-то вроде решетки). Через отверстия-пропилы пчелы могли пролезть, матка же не могла. Таким образом, в верхней части пчелы откладывали только мед. В магазинное отделение свободно ставились на решетку и вынимались рамки размером 245x175 мм. Посередине перегородки, которая отделяла нижнее отделение от среднего, было сделано отверстие. Это отверстие закрывали накладной доской, которую вынимали, когда нужно было расширить гнездо вниз. И наоборот, после вырезки меда эту доску вставляли, тем самым ограничивали пчелиное гнездо. Такая конструкция улья позволяла пчеловоду вмешиваться в жизнь пчел, иметь магазин для получения меда, свободного от расплода, уменьшать или расширять гнездо.

Все рамочные ульи, получившие распространение в нашей стране, можно разделить на вертикальные (стояки) и горизонтальные (лежаки). Вертикальные ульи, по сравнению с горизонтальными, в большей степени отвечают биологическим требованиям пчел и соответствуют

приемам современного пчеловодства. В то же время они бывают чрезмерно громоздкими, неудобными при перевозках. Каким бы улей ни был по типу и как бы ни размещались рамки в гнезде, необходимо выдержать определенные размеры, исходя из биологических особенностей пчел (рис.1). Расстояние между средостениями двух гнездовых сотов должно быть равно 37,5 мм; величина улочек между сотами — 12,5 мм; расстояние между боковыми планками рамок и стенками улья — 7,5 мм; пространство между верхними брусками рамок нижнего корпуса и нижними планками рамок верхнего корпуса или магазинной надставкой должно равняться 10 мм.

Ульи изготовляют из древесины хвойных и мягких лиственных пород или из имеющихся местных материалов. При правильном пользовании улей может прослужить 15—20 лет.

Рамочный улей обычно состоит из одного или нескольких корпусов, одной или нескольких магазинных надставок, дна, крыши, подкрышника, прилетной доски, определенного количества рамок, деревянного или матерчатого потолка, одной или двух разделительных досок.

Корпус. Это основная часть улья. В нем размещается пчелиное гнездо. Корпус представляет собой ящик без дна и крышки. В верхней кромке передней и задней стенок корпуса выбран фальц для подвешивания гнездовых рамок, опирающихся на него своими плечиками. Кроме рамок, в корпус входят еще диафрагмы (разделительные доски) и ульевая перего-

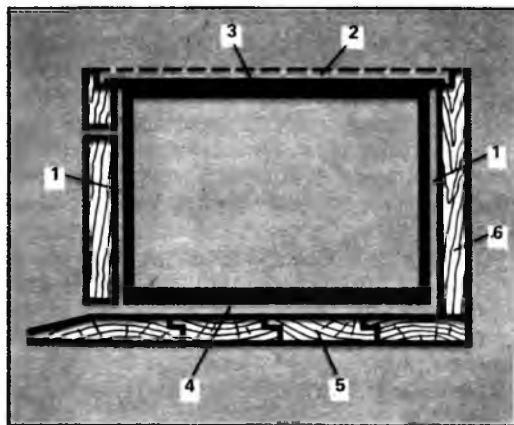


Рис.1. Обязательные размеры улья: 1 — расстояние между боковыми планками и стенками, 2 — надрамочное пространство, 3 — рамка, 4 — подрамочное пространство, 5 — дно улья, 6 — стенка корпуса

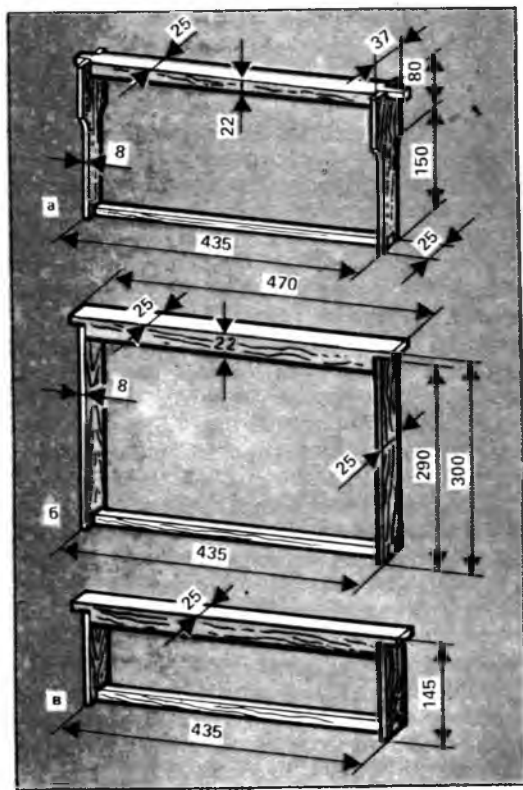


Рис.2. Ульевые рамки: а — рамка многокорпусного улья с постоянными разделителями, б — обычная гнездовая стандартная рамка, в — магазинная полурамка

родка. На передней стенке корпуса сделан леток. Он по форме может быть круглым или щелевидным.

Магазин. Магазин, или надставка, по своему устройству одинаков с корпусом. Но по высоте он ниже корпуса, как правило, вдвое. В магазин помещают полурамки. Его назначение — увеличить гнездо во время интенсивного взятка. В зависимости от медосбора на корпус ставят один или два магазина (один на другой).

Крыша. Ее надевают поверх корпуса или магазина. Она покрыта листовым же-

лезом, предохраняет улей от жары, холода, от дождя, а также от врагов пчел. Перед тем как надеть крышу, поверх рамок стелют холстик или укладывают потолок, состоящий из деревянных дощечек 10 мм толщиной. Поверх потолка кладут подушку или мат.

Дно. В улье оно прикрывает корпус снизу. Дно может быть съемным или глухим. Оно состоит из щитка, сбитого из досок, и обвязки из брусьев. В переднем бруске дна сделана щель высотой 20 мм — нижний леток. Его регулируют в длину специальными вкладышами. Сюда же приделывают прилетную доску. Ее, как правило, делают откидной. При перевозках она прикрывает улей внизу. К дну прикрепляют обычно по два опорных бруска.

Ульевые рамки. Различают ульевые рамки корпусные, или гнездовые, и магазинные (полурамки). Рамки должны быть сколочены предельно правильно, без перекосов. Верхние бруски и боковые планки рамок типовых ульев в поперечном сечении имеют одинаковые размеры (рис.2): ширина верхнего бруска и боковых планок 25 мм (лишь в верхней части боковые планки рамок многокорпусных ульев расширены до 37 мм). Толщина верхнего бруска — 20—22 мм, боковых планок — 8—10 мм. Нижний брусок рамки имеет сечение 15×15 мм. Данные наружных размеров рамок приведем по таблице из книги В.Д.Лукоянова и И.В.Якуша «Пчеловодный инвентарь и пасечные постройки с основами столярного дела». Боковые планки рамок с верхними и нижними брусками скрепляют либо с помощью гвоздей, либо при помощи шипов и проушин. Для сбивания рамок применяют специальный шаблон. Перед навешиванием рамок в них натягивают проволоку.

Секционные рамки. Их (рис.3) в количестве 4 рамок вставляют в магазинную рамку. Каждая секция изготавливается из щепы длиной 450 мм, толщиной 2 и шириной 35—40 мм. Размер рамки 110×110 мм.

Размеры рамок и площадь сотов в них

Конструкция рамок	Наружные размеры рамок — ширина и высота, мм	Площадь сота с одной стороны, см ²	Вмещается меда, кг
Стандартная гнездовая	435×300	1186—1070	3,6—3,8
Стандартная полурамка	435×145	490—500	1,6—1,8
Многокорпусного улья	435×230	840—850	2,4—2,6
Украинского лежачка	300×435	1090—1180	3,6—3,9

Продукты пчеловодства как лечебное средство

Мед. В лечебных целях и как продукт питания мед применяется с незапамятных времен. В меде содержится большое количество разных видов сахаров (около 70%), минеральных солей, витаминов, кислот, ферментов. Мед способствует предупреждению и помогает лечить сердечно-сосудистые, нервные, кожные, легочные, простудные, глазные заболевания. Также его используют при лечении ран. Как продукт питания мед улучшает работу желудочно-кишечного тракта, почек, печени. Его широко применяют в косметике.

Следует помнить, что при нагревании и кипячении, а также при длительном хранении мед темнеет и многие свои лечебные свойства и аромат утрачивает. Поэтому в лечебных целях лучше использовать мед свежий и непереработанный.

Падевый мед в недавнем прошлом считался медом низшего сорта. Однако как лечебное средство благодаря богатому содержанию минеральных солей он ценится даже выше лучших сортов цветочного ме-

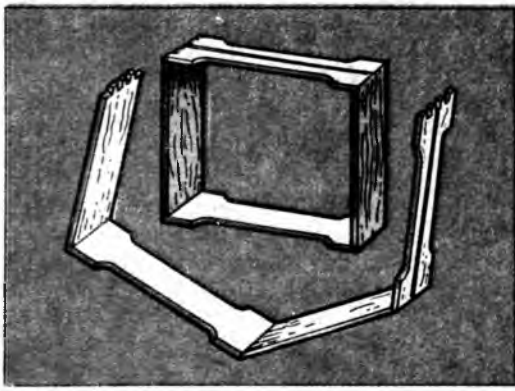


Рис.3. Секционная рамка

В одной из сторон делают разрез для укрепления искусственной вошины. У двух сторон сбоку делают вырезы для прохода пчел.

Разделители рамок. Они необходимы для закрепления рамок в ульях при перевозке последних на медосбор. Без разделителей при транспортировке рамки раскачиваются и давят пчел. В практике пчеловодства встречаются различные разделители. Наиболее часто употребляют деревянные брусочки размером 15×15×110 мм, которые вставляют сверху между боковыми планками рамок с одной и другой стороны. Если набить такие брусочки на общую планку с расстоянием, равным размерам улочек, то такой гребенкой можно вставлять брусочки одновременно, ускоряя подготовку улья к перевозке. Для полной упаковки гнезда пчелиной семьи необходимы две такие планки с брусочками. Но более удобны рамки с постоянными разделителями.

Диафрагма, или вставная доска. Ею (рис.4) отделяют гнездо пчелиной семьи от свободной части корпуса. Диафрагма должна свободно входить в корпус, не оставляя щелей.

Для вентиляции большое значение имеет подрамочное пространство. В типовых ульях оно равно 20 мм. Также для улучшения вентиляции под крышей в боковых стенках подкрышника делают вентиляционные щели (прорезы) или откидные вставки. Изнутри щели прикрывают металлической сеткой. Из типовых ульев, получивших распространение в нашей стране, мы приведем чертеж многокорпусного улья (рис.5). Чаще его делают из четырех корпусов, каждый из которых вмещает по десять рамок 435×230 мм.

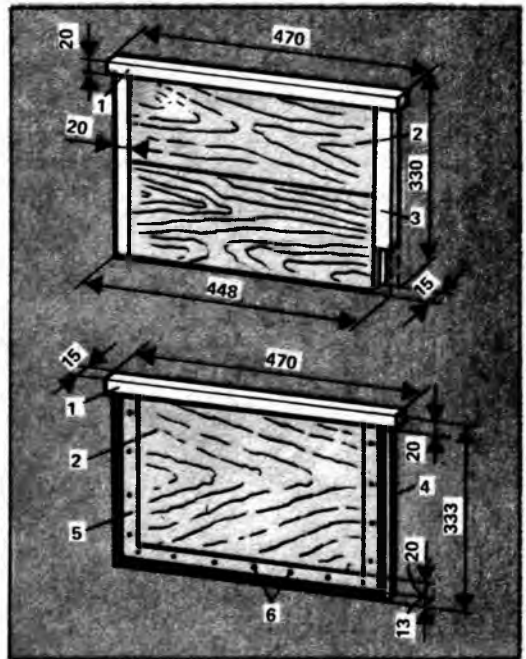


Рис.4. Вверху — диафрагма, внизу — передвижная вставная доска В.К.Тихончука, 1 — верхний брусок, 2 — щиток, 3 — боковая наградка (брусок), 4 — резина, 5 — фанерная полоска, 6 — алюминиевые заклепки

да. Особенно он полезен тем, у кого понижено содержание гемоглобина в крови и у кого нарушена работа кишечника.

Пчелиный яд. Известен как лечебное средство с древних времен. Царь Иван Грозный и шведский король Карл XII лечились им от подагры, а древнегреческий врач Гален рекомендовал пчелиный яд употреблять вместе с медом как средство для улучшения роста волосяного покрова на голове. Пчелиный яд широко используют в медицине при лечении гипертонии, радикулита, мигрени, подагры, бронхиальной астмы, ишиаса, язв и плохо заживающих ран, тромбозов, пролежней, частичной утере слуха, некоторых глазных заболеваний, от малярии и других болезней. Он также улучшает сон, повышает аппетит, способствует обмену веществ в организме. Лечение пчелиным ядом рекомендуется проводить по назначению и под наблюдением врача.

Лечение пчелиным ядом противопоказано, когда большой страдает от болезней почек, печени, поджелудочной железы. Противопоказан он также тем, кто болен туберкулезом, венерическими и психическими заболеваниями, кто испытывает сердечную недостаточность,

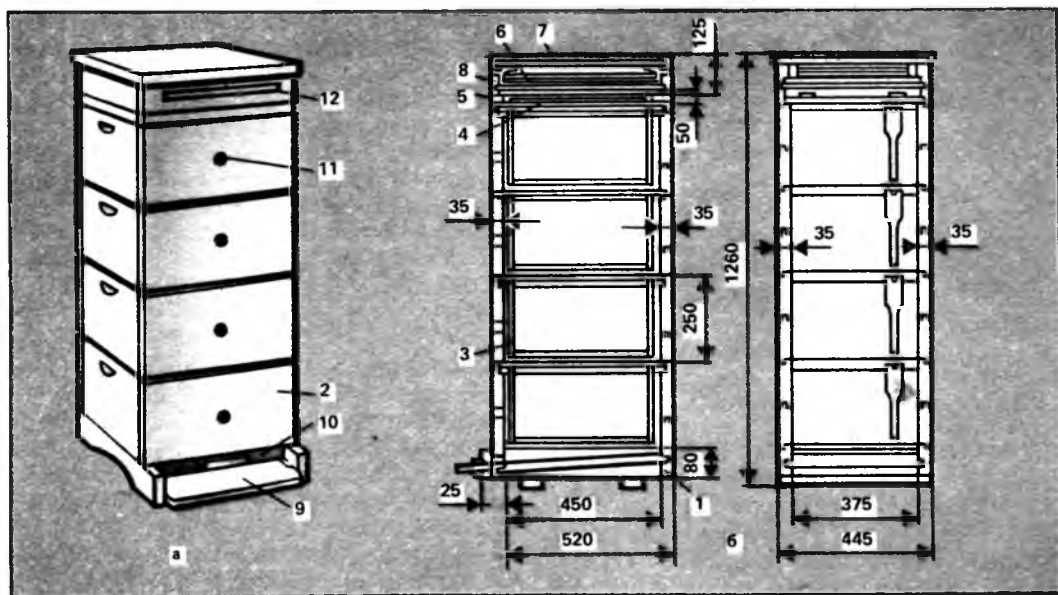
Рис.5. Многокорпусный улей отечественного производства: а — общий вид, б — продольный и поперечный разрезы, 1 — дно, 2 — корпус, 3 — рамка, 4 — потолок, 5 — подкрышник, 6 — вентиляционная рама, 7 — кровля, 8 — обвязка крыши, 9 — прилетная доска, 10 — летковый вкладыш, 11 — верхний леток, 12 — пропил для вентиляции

сильное истощение, кто болен диабетом или беремен.

Перга. В состав перги, или пыльцы, входят многие белки, жиры, сахара, минеральные соли, кислоты, ферменты, витамины, гормоны. Благодаря этому перга помогает быстро поправиться больным при употреблении ее по одной-две чайные ложки в день. Как ценное высокопитательное белковое вещество перга хороша при лечении малокровия. Ее также применяют при лечении начальной стадии гипертонии.

Пергу собирают у пчел при помощи специальной решеточки, устанавливаемой у летка. Размер отверстий этой решетки 4,5х4,5 мм. Проходя через эту решетку, пчелы роняют обножку в подставленную корытце. Первое время отверстия пыльцеуловителя при помощи клапана расширяют, с тем чтобы пчелы привыкли. Пользоваться решеткой следует в утренние часы, когда пчелы собирают больше всего пыльцы. Сбранную пыльцу сушат при неярком свете. Она имеет приятный сладкий вкус. Для лучшего хранения и применения ее смешивают с медом.

Наибольшую ценность для медицины представляет та перга, которая находится в пчелиных ячейках. Особые бактерии помогают образоваться здесь молочной кислоте, предохраняющей пергу от порчи. Чтобы извлечь пергу, соты разрезают по средостению. Потом ее высыпают. Так как она на вкус кислая, ее смешивают с медом (один к одному или один к двум) и хранят в прохладном месте.



Пчелиный клей, или прополис. Пчелы его собирают с почек деревьев и кустарников в весенне-летнее время. Он обладает сильными антимикробными свойствами. Представляет собой клейкое смолистое вещество, по цвету может быть от желтого до темно-коричневого. С древности пчелиный клей использовали при лечении ран, язв, мозолей. В этих целях его используют и сейчас, а также когда лечат туберкулез, воспаление легких, ангину, бронхит и т.п. Применяют его в стоматологии, при лечении некоторых грибковых заболеваний.

Прополис весной или в начале лета собирают с планок рамок, холстиков, стенок ульев. Чтобы отделить пчелиный клей от восковой крошки, собранную общую массу дробят и опускают в холодную воду. Воск всплывает, а клей тонет. Затем отделенный от воска пчелиный клей просушивают при неярком свете, скатывают в комочки, завертывают в пергамент и хранят в холодильнике в темноте.

Сбор пчелиного клея зависит от местности, в которой расположена пасека, от породы пчел. В лесной местности пчелиного клея будет больше. Много дают его пчелы серой горной кавказской породы, среднерусские лесные пчелы, меньше краинки. Так как пчелы используют свой клей как строительный материал, при заделке щелей, при возведении сотов, то, естественно, если в улье неплотно прилегает к рамкам холстик или имеются щели, сбор прополиса увеличивается. С этой целью рекомендуется класть на рамки металлическую сетку или деревянную решетку. Пчелы их заклеят прополисом. Затем решетку или сетку помещают в холодильник. Охлажденный пчелиный клей при свертывании сетки легко отделяется.

Маточное молочко. Его вырабатывают пчелы для вскармливания личинок. Маточное молочко по виду напоминает сметану, обладает острым, обжигающе кислым вкусом. Лечебные свойства его изучены сравнительно недавно. При употреблении его улучшается здоровье, появляется чувство бодрости и молодости. Именно как омолаживающее средство его и используют. У стариков оно повышает жизненный тонус, улучшает память, зрение, возбуждает аппетит. Маточное молочко способствует уменьшению холестерина в крови, нормализует кровяное давление. Применяют его при лечении таких болезней, как грудная жаба, язва желудка, артрит, туберкулез, используют как

укрепляющее средство при сильных истощениях.

Маточное молочко широко используют в косметике. Кремы на маточном молочке способствуют омоложению кожи, уничтожают мелкие морщины. Правда, у некоторых людей оно может вызвать аллергию.

Нельзя применять маточное молочко и его препараты при болезни надпочечников, адисоновой болезни, острых инфекционных заболеваниях.

Маточное молочко можно получить в наибольшем количестве от роильных пчел, которые закладывают маточников числом до ста и более. Славятся этим в основном южные породы пчел, особенно кубанские, серая горная кавказская порода. Больше всего получают маточного молочка из маточников с трехдневной личинкой. Маточное молочко собирают стеклянной или деревянной лопаточкой и помещают в стеклянную посуду. Затем его хранят в холодильнике. Если оно предназначено для длительного хранения, его помещают в морозильник. Можно его также хранить в смеси с медом или в спиртовом растворе, но обязательно помещают в темноту. При хранении в комнате и на свету маточное молочко желтеет и утрачивает свои свойства.

Применять маточное молочко следует по назначению врача.

Изделия из меда

Мед употребляют чаще всего в натуральном виде, добавляя в молоко, сливки, чай, кисель, компот, мороженое. Хорош мед с оладьями, блинами, с какой-либо кашей (рисовой, манной, гречневой, овсяной и т.п.). Находит мед также применение при изготовлении печенья, пряников, конфет, столового уксуса, прохладительных напитков.

Напитки на меду

Медовый квас. На 25-литровый бочонок кладут 0,5 кг меда, 0,5 кг изюма. Затем наполняют его кипяченой остуженной водой, добавляя 100—200 г муки, 25 г дрожжей и закупоривают. По окончании брожения (через 6—7 дней) получается хороший квас.

Кумыс с медом. Пол-литровую бутылку наполняют молоком (коровьим или

козым). Добавляют 4 столовые ложки меда, 1 чайную ложку пивных дрожжей. Полученную смесь взбалтывают. Бутылку закупоривают пробкой, обвязывают проволокой. Через 4—5 дней напиток готов.

Кислушка. На 10—20 л воды распускают 2,5—3 кг меда, кладут дрожжи. Полученную сыту сливают в бочонок или бутылку. Последние закупоривают и ставят на время брожения в теплое место. Чем больше выдержан напиток (не менее 1 недели), тем крепче и приятнее он получится.

Кислушка по-башкирски. Вымачивают старые, подлежащие замене соты, содержащие мед и обязательно пергу (в данном случае заменяют дрожжи). По окончании брожения (примерно неделя) напиток готов.

Винный или питейный мед. Для приготовления крепкого меда, употребляемого на многие годы, берут мед и теплую воду в соотношении 1:2. Если нужно приготовить мед, употребляемый в течение одного года, то берут мед и воду в соотношении 1:4 и хорошенько размешивают. Для среднего меда берут мед и воду в примерном соотношении 1:3. Яйцо, опущенное в такой рассироленный водою мед, должно плавать, выставляя на поверхности верхушку размером с пятнадцатикопеечную монету. Итак, рассироленный водою мед варят несколько часов на медленном огне, постоянно снимая пену, пока мед не станет совершенно чистым. По истечении 3 часов в мед кладут хмель, вложенный в чистый холстяной мешочек (около 1 кг на бочку напитка), и продолжают варить еще час. Для проверки, сварился ли мед, в него опускают раскаленный до красна кусок железа. Если оно будет оставаться красным какое-то время, значит, мед сварился достаточно. Готовность меда проверяют еще таким способом: мед наливают в стакан и остужают. Потом в него опускают сырое яйцо. Если оно потонет менее чем наполовину, значит, мед уварен достаточно. Проверив готовность меда, в него вливают около стакана (150—200 г на бочку) хороших пивных дрожжей, хорошенько размешивают. Затем мед переливают из котла в бочонок. В течение 4—6 дней происходит брожение. Потом процеживают и разливают по бутылкам, которые закупоривают пробками, обливая их смолою или сургучом, и хранят в песке.

Чтобы мед получился с запахом пряностей, в него во время варки вместе с

хмелем в другом холстяном мешочке помещают корицу, гвоздику, мускатный орех, фиалковый корень и т.д., предварительно все измельчив. Часто мед направляют еще горчицею.

Пряники на меду

Они приятны на вкус и долго не черствеют. Для приготовления пряников берут пшеничную или ржаную муку или их смесь. Иногда добавляют картофельную муку. Для того чтобы пряники получились коричневого оттенка, кладут растворенный в воде жженный сахар. Прибавляют молотую корицу (5—10 г на 1 кг теста). Мед употребляют жидкий, слегка подогретый, но не кипяченный. Для того чтобы пряники получились пышными, кладут питьевую соду (1 чайную ложку на 1—1,6 кг теста). Для глазирования пряников используют взбитую на яичном белке сахарную пудру или сахарный песок. Свообразный медовый аромат пряники приобретают примерно через неделю после выпечки.

Приведем несколько рецептов приготовления медовых пряников.

Пряники пчеловодные: 1 кг меда, 1—1,25 кг муки (в зависимости от густоты меда), 3 яйца.

Пряники охотничьи: 1 кг меда, 1 кг муки, 2—3 яйца, 0,5 кг русского масла или сала.

Пряники домашние: 1 кг меда, 1 кг муки, 250 г сметаны.

Лимонные пряники: 600 г меда, 200 г сахарной пудры или песку, 200 г русского масла; сок от двух лимонов или апельсинов. Смесь сильно взбить. Затем добавляют пшеничной муки до тех пор, пока тесто не станет крутым. Потом его нужно раскатать, разрезать и, положив на противень, испечь.

Коврижки медовые: 1 кг меда; 1 кг ржаной муки, 1 кг пшеничной муки. Дать тесту хорошо подняться (на противне). Пряники глазировать.

Печенье на меду

В приводимых ниже рецептах не указывается количество добавляемой пшеничной муки. Ее кладут столько, сколько необходимо, чтобы получить очень крутое тесто. Для приготовления печенья соды добавляют в тесто несколько больше, чем для изготовления пряников. Но не до-

пускают, чтобы оно имело содовый привкус. Сверху печенье посыпают ванильным сахаром или сахарным песком.

Печенье домашнее: 200 г масла смешивают с 200 г сахара. Взбивают добела. Затем добавляют 200 г меда, 200 г холодной воды. Потом прибавляют пшеничной муки до тех пор, пока тесто не станет очень крутым. Готовое тесто посыпают сахарной пудрой. Затем раскатывают и разрезают либо ножом, либо разделяют специальной формой.

Печенье сливочное: 200 г меда, 200 г сметаны. Замешивают с мукой не слишком круто.

Печенье украинское: 200 г меда, 200 г сала, 70 г сахарного песка, щепотка соли, мука.

Печенье миндальное: 200 г сахарного песка, 200 г меда, 400 г масла, 400 г толченого миндаля, 4 яйца, мука.

Печенье без сахара: 400 г меда, 200 г масла, 4 яйца, 200 г кислых сливок. Перемешать, добавляя муки, сделать возможно крутое тесто.

Печенье шоколадное: 200 г бастры (коричневого, неочищенного сахарного песка), 100 г сметаны, 70 г масла, 140 г темного меда, 1 яйцо, 1 столовая ложка корицы, мука. Сверху на полученное тесто посыпать измельченным ореховым ядром, вдавив его лопаткой.

Овсяное печенье: 200 г сахара, 100 г меда, 150 г масла или сала, 6 столовых ложек молока, 100 г изюма, 2 яйца, щепотка соли. Все это размешать, подсыпая овсяную муку или толокно.

Варенье на меду

Без воды кипятят мед. Затем засыпают ягоды или фрукты и варят так же, как варенье на сахарном сиропе. Некислые ягоды и фрукты кладут в мед в соотношении один к одному. Кислые ягоды и фрукты (клюква, рябина, алыча) требуют меда в полтора раза больше.

Варенье, приготовленное на меду, может закиснуть. Поэтому надолго его оставлять не стоит.

Медовые конфеты-маковницы

Берут определенное количество меда и кипятят на медленном огне минут 40, пока не испарится вода. Затем в горячий сироп засыпают такое же количество мака

(пропорция один к одному), хорошо промытого в горячей воде. Все это кипятят до тех пор, пока мак не станет налипать на ложку. Уваренную густую и застывающую при остужении массу выливают на смоченную водой гладкую доску и раскатывают скалкой до толщины 1 см. Тут же разрезают на куски квадратной или ромбической формы.

При желании в кипящую массу можно добавить размельченные ядра ореха.

Хлебцы, булки, пышки на меду

Тесто готовят на дрожжах с солью. После разделки пекут обычным способом.

Медовые пышки: 200 г меда, 200 г молока, 1 яйцо, 2 столовых ложки масла или сала. Замешивают на пшеничной муке.

Медовые булки к чаю: 200 г меда, 200 г молока или сливок, 2 столовые ложки масла, 3 яйца. Замешивают на крупчатке или пшеничной муке I сорта.

Медовые хлебцы (кексы): 400 г меда, 400 г изюма, 200 г масла или сала, 100 г простокваши, 1/2 чайной ложки корицы, 1 чайная ложка соды. Замесить на пшеничной муке. Тесто выкладывают в высокую форму и, как только оно поднимется, пекут, как хлеб.

Медовые леденцы

Для их получения готовят сахарный сироп. К нему добавляют по весу не более 1/3 меда. Все это варят на медленном огне, снимая пену. Как только взятая проба будет быстро застывать, сироп готов. Его разливают в мелкие тарелки, предварительно смоченные водой. Не давая леденцу застыть, делают в нем надрезы. Потом, когда леденец застынет, его по этим надрезам ломают. Полученные леденцы обваливают в сахарной пудре.

Заинтересовавшемуся пчеловодством читателю, желающему получить полную информацию о жизни и разведении пчел, об уходе за ними, об устройстве пасеки на усадьбе, рекомендуем обратиться с заявками на брошюру «Пасека на усадьбе» по адресу: 123007, Москва, Хорошевское шоссе, д.62, товарищество «Просвет» при издательстве «Современник».

Содержание

Л.А. Ерлыкин. И жестянщик, и медник 3
Ю. А. Артемьев. Что собрали — сохраним 14
Л.А. Петров. Химия в саду (Сад без ядохимикатов) 34

СОВЕТЫ, ИДЕИ, РЕЦЕПТЫ.

Что ели наши предки на первое блюдо
Из советов Елены Молоховец 48
В.В. Маркин. Сделаем колбасу сами 55
В.В. Логинова. Пейте на здоровье!
(Напиток из овощей, ягод и фруктов) 65
В.В. Маркин. Пчелиный улей.
Продукты пчеловодства 83

СТРОИТЕЛЕМ НЕ РОЖДАЮТСЯ

Л.А. Ерлыкин. Гараж из армоцемента 91
В.А. Волков. Пластмассовые трубы 96

УМЕЛЬЦЫ — УМЕЛЬЦАМ

Маленькие хитрости 111
Клеи, замазки и цементы 116
Ждем ответа 143

Людвиг Андреевич Ерлыкин
И ЖЕСТЯНЩИК, И МЕДНИК

Юрий Александрович Артемьев
ЧТО СОБРАЛИ — СОХРАНИМ

Заместитель главного редактора **И.В.Кашенков**
Ст. научный редактор **В.В.Маркин**
Редактор **О.Г.Жукова**
Мл.редактор **Н.А.Сергеева**
Худож.редактор **М.А.Бабичева**
Художники **А.А.Смирнов, Б.В.Грошиков**
Техн.редактор **Т.Н.Веденева**
Корректор **Л.М.Агафонова**

ИБ № 12252

Подписано к печати 09.02.93. Формат бумаги 70×100 1/16. Бумага газетная.
Гарнитура «Таймс». Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,70.
Усл. кр. -отт. 23,72. Уч.-изд. л. 13,01. Тираж 1165000 экз. Заказ 1637. С—160.
Издательство «Знание». 101835, ГСП, Москва, Центр, проезд Серова, д.4.
Индекс заказа 934901.
Ордена Трудового Красного Знамени Чеховский полиграфический комбинат
Министерства печати и информации Российской Федерации.
142300 г. Чехов Московской области.

ГУМАНИТАРНЫЙ ФОНД "ЗНАНИЕ" им. С.И. ВАВИЛОВА

• ОБЩЕСТВО "ЗНАНИЕ" РОССИИ •

Индекс 70197

СОЗВЕЗДИЯ



ЛОТЕРЕЯ

ДЕНЕЖНЫЕ ВЫИГРЫШИ ОТ 1000 до 500000 РУБЛЕЙ
ВЫПЛАЧИВАЮТСЯ ДО 1 ИЮНЯ 1993 ГОДА
ВЫИГРЫШИ ОТ 20 ДО 100 РУБЛЕЙ ВЫПЛАЧИВАЮТСЯ
НЕМЕДЛЕННО ПО МЕСТУ ПРИОБРЕТЕНИЯ ЛОТЕРЕЙНЫХ БИЛЕТОВ

СРЕДСТВА ОТ РЕАЛИЗАЦИИ ЛОТЕРЕЙНЫХ БИЛЕТОВ БУДУТ НАПРАВЛЕНЫ
НА РЕКОНСТРУКЦИЮ ПАМЯТНИКОВ ИСТОРИИ И КУЛЬТУРЫ

НА КАЖДОМ ЛОТЕРЕЙНОМ БИЛЕТЕ ИЗОБРАЖЕНО ОДНО ИЗ СОЗВЕЗДИЙ
ЗОДИАКА, ПУБЛИКУЕТСЯ ГОРОСКОП ЭТОГО ЗНАКА