

ПРИКЛАДНАЯ НАУКА И ТЕХНИКА

ЗАОЧНЫЕ КУРСЫ
ПО ТЕХНИЧЕСКИМ НАВЫКАМ

М. ГРАФСКАЯ

ОБЩЕСТВЕННОЕ
И
ДОМАШНЕЕ УГОЩЕНИЕ

РАБОТНИК ПРОСВЕЩЕНИЯ

1927

ПРИКЛАДНАЯ НАУКА И ТЕХНИКА
ЗАОЧНЫЕ КУРСЫ ПО ТЕХНИЧЕСКИМ НАВЫКАМ
ПОД РЕДАКЦИЕЙ А. У. ЗЕЛЕНКО

6435

Г 78

М. ГРАФСКАЯ

ОБЩЕСТВЕННОЕ
И
ДОМАШНЕЕ УГОЩЕНИЕ

37968 ✓

Пров.
30 г.



Пров.

«РАБОТНИК ПРОСВЕЩЕНИЯ»
МОСКВА—1927.

X

Типография Кооператива
«Наука и Просвещение»
Остоженка, Саве-
ловский пер., 13
Главлит № 85.502.
Тираж 5.000
Москва.

*Общественный праздник
станет веселее с угоще-
нием.*

Слово «угощение» не обозначает богатого обеда, ужина и т. п. Нет, это—то угощение, с которым приходится сталкиваться всем нам в повседневной жизни: в домашней жизни при всяких семейных торжествах, в жизни пионер-отряда, школы и других детских учреждений — при праздновании сезонных и революционных праздников. Не только матерям и старшим девочкам в семье приходится обдумывать угощение, но также педагогам и самим ребятам. Все пионеры несут общественную работу и многие бывают прикреплены к какому-нибудь детсаду или детдому, а летом к площадке. Пионер, обладающий какими-нибудь практическими знаниями и умениями, всегда будет желанным членом коллектива, а не обузой, ложащейся на спины педагогов, работающих в детских учреждениях. Педагогам нет времени учить приходящих к ним пионеров, а потому часто бывает, что обе стороны мало дают взаимопомощи.

Другое дело, если у приходящих пионеров есть ряд практических знаний и навыков.

Возьмем такой случай: в детском учреждении готовится праздник для детей и, как всегда, отпускаются какие-то средства для угощения этих де-

тей. Средства эти по большей части небольшие и всем хочется доставить на них ребятам как можно больше удовольствия.

Что делается обычно? Кто-то идет в ближайшую лавку и закупает там безвкусных дешевых пряников, печений, конфет. Вот и все.

А что можно сделать? При некоторых знаниях педагоги или пионеры могут подобрать целый ряд вкусных, сытных и полезных вещей из прилагаемых здесь рецептов и сами приняться за работу.

Какая выгода в этом плане действия? Во-первых, вы будете знать, что все, что вы дадите ребятам, будет сделано из самых доброкачественных продуктов, будет вкусно и не принесет им вреда. Во-вторых, коллектив, работающий над исполнением этой задачи, весело проведет вместе время за дружной работой (доказать на бумаге этого нельзя, а можно испытать только на практике). В-третьих, вы убедитесь, что за те же деньги вы сможете дать ребятам гораздо больше по количеству и лучше по качеству угощений. В-четвертых, вы получите большое удовлетворение от сознания, что вы действительно что-то умеете хорошо сделать. Все эти четыре выгоды так же приложимы в семейном быту, как и в общественном.

А если где-нибудь в клубе организуется платный буфет или угощение в складчину? Любой из вас, проделавший удачно данный проект, может явиться организатором хозяйственной группы и провести

такую заготовку к вечеринке при помощи выборной «хозяйственной комиссии».

Как часто мы видим в клубах, что неумело организованный буфет приносит убытки. Не умеют учесть, сколько каких продуктов на какое количество народа надо купить, и бывает так, что одного нехватает, а другого остается много, и не знают, что делать с остатками.

Даже в том случае, когда хозяйственная комиссия не имеет времени и возможности что-нибудь приготовить своим трудом, она должна знать, *как, что и сколько* надо закупить из готовых продуктов.

Часто забывают или просто думают, что совсем неважно, как выглядит буфет. Но на самом деле это имеет большое значение, особенно, если буфет платный и вы должны вернуть затраченные на него деньги.

Громадные бутерброды с толстыми кусками колбасы, которыми рискуешь разорвать себе рот при откусывании, или же бутерброды, из которых все валится, сыпется, капают и портят ваше платье, — конечно, такая закуска не очень-то возбуждает аппетит. К тому же такие бутерброды бывают навалены неряшливой горой.

Бывает, что они и по вкусу такие же неаппетитные, безвкусные; иногда небольшая прибавка чего-нибудь кислого, соленого или острого сразу меняет вкус и не удорожает дело. Но надо знать, что к чему прибавить. А вкусные, дешево заготов-

ляемые и здоровые напитки? Разве не стоит выучиться их самим делать, вместо покупных, плохих и дорогих? Многие тянутся к алкогольным напиткам, потому что нет вкусных и дешевых безалкогольных.

I. ПЛАНИРОВКА РАБОТЫ.

Планировка работы. Все должно быть предусмотрено заранее и учтено, чтобы из-за какого-нибудь нехватящего пустяка не испортить все дело. Американцы говорят, что у хорошей хозяйки «голова бежит впереди ее рук и ног». Так вот постарайтесь быть таким типом хозяек.

У многих есть привычка «набрасываться» на работу и при первой же неудаче остывать. Это неверный подход к делу. Надо сначала все обдумать и спланировать, рассчитать, какой процесс работы следует проделать раньше, какой позже, чтобы не было лишней затраты времени, денег и собственной энергии.

Взвешивание и измерение. Необходимо точно вымерить и взвесить все затрачиваемые продукты, подсчитать их стоимость, отдать себе полный отчет в том, во что обойдется этот предмет при его изготовлении в необходимом количестве, чтобы потом не устроить перерасход и не лишиться кого-либо его порции.

При выборе рецептов принимайте во внимание все условия подачи угощения. Если будут столы, стулья или скамьи, где можно посадить гостей, то

можно к чаю сделать пирог с яблоками, яблочным пюре или какой-либо другой начинкой; при стоячей закуске это уже окажется неудобным и лучше будет напечь пряников или маленьких пирожков. Учтите, сможете ли вы приготовить по этим рецептам при той обстановке, где вам придется работать, т. е. есть ли там плита, русская печка, керосинка, необходимая посуда и орудия производства. Если чего нехватает, то подумайте, не сможете ли вы где-нибудь достать у знакомых.

Если вы хотите проработать свою задачу так, чтобы не только научиться самому, но и уметь учить других, а главное, суметь учесть свое время, деньги, хлопоты и использовать знание для своего самообразования по домоводству, то лучше всего составить себе задание письменно по следующей форме:

Угощение.

1. Кого и где хотите угощать (домашняя вечеринка, клубная, праздник в детдоме, детсаду, на площадке и. т. д.).....
2. Сколько человек будете угощать
3. Сколько денег можете затратить
4. Каким временем располагаете для приготовления угощения
5. На чем будете готовить (плита, примус, керосинка)
6. Будете ли готовить одна или с помощниками
7. Чем именно будете угощать (перечислить).....
8. Какие продукты купите и в каком количестве.....
9. Какие формы придадите печенюю
10. Не хотите ли сами сделать формочки из жести
11. Как думаете подать угощение

II. ПРАКТИЧЕСКОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ ПРОЕКТА.

Оно состоит из 1) закупки продуктов, 2) рабочей обстановки в кухне, 3) посуды, 4) приготовления кушаний, 5) уборки кухни после стряпни, 6) убранства помещения, где будут гости и подача угощения, 7) уборки во время угощения и после него.

1. Закупка продуктов.

Выбрав рецепты, по которым будете готовить, сделав точный список нужных продуктов на необходимое вам количество порций и подсчитав, сколько денег вам надо затратить на закупки, вы отправляетесь покупать. Здесь мы даем вам указания, на что вам надо обратить внимание при выборе продуктов.

При покупке молочных продуктов надо наблюдать за следующими признаками:

Хорошее масло отличается приятным вкусом, без полос и пятен, просачивающиеся капли прозрачны, а не молочного цвета, масло не должно быть твердо и рассыпчато, но не должно быть и сальным. Если растереть кусочек между пальцами, чистый жир тает.

Сыр, имеющий жир, заметен: он легко расходуется во рту, не жжет, не оставляет горечи, а имеет приятный, острый вкус. Не покупайте затхлого сыра, он очень вреден.

Сметана должна быть желтовато-белого цвета, не должна быть горька и в ней не должно быть крупинок.

Творог не должен быть крупинками, тогда он очень сух, невкусен и трудно переваривается, так как сывороточных частей в нем нет.

Растительное масло должно быть прозрачно, без осадков и хлопьев.

Хорошая пшеничная мука должна быть блестящей и желтоватого цвета. Если же мука неровного цвета, сера, усеяна точками, то значит в ней есть примесь.

Хорошие дрожжи всегда мягки и имеют приятный спиртовой запах, палевый цвет. Дрожжи залежавшиеся сухи, пахнут затхлостью и имеют серый цвет. При несвежих дрожжах тесто плохо поднимается.

При покупке колбасы обращайтесь внимание, чтобы в ней не было ни сладковатого, ни кисловатого запаха. Поверхность не должна быть прелая, дурного сероватого цвета, в пятнах. Находящийся в колбасе шпиг не должен быть зеленоватым, красноватым или голубоватым. Особая осторожность необходима к кровяной и ливерной колбасам. Копченая колбаса должна быть одинакового цвета и плотности. Отдельные мягкие или пятнистые места подозрительны. На колбасе всегда надо сделать надрез, чтобы убедиться в ее качестве.

2. Рабочая обстановка — удобства и гигиена.

Необходимые санитарно-гигиенические условия:
1) прежде всего надо вымыть руки, 2) голову по-

вязать чистой косынкой или платочком, чтобы волосы случайно не попали в пищу, 3) надеть фартук, чтобы не запачкать свою одежду, 4) проветрить помещение, открыв форточку, 5) вытереть чисто стол, 6) проверить чистоту посуды, вымыть, что надо.

Прежде чем начать работу, следует выставить себе на стол всю необходимую посуду и продукты и сделать им внимательный осмотр, не забыли ли что-нибудь; тут же должны лежать полотенце для рук, полотенце для посуды, тряпка, чтобы брать горячую посуду с плиты, чистая тряпка для вытирания стола. Надо сообразить, когда затопить плиту, чтобы не палить зря дрова, пока идет заготовка. Мы часто видим, как хозяйка мечется по кухне в поисках тряпки, чтобы вынуть из духовки лист с пирогами, хватает первую попавшуюся тряпку (может быть, половую) или употребляет подол собственной юбки, а пирожки тем временем, не дожидаясь ее, пригорают. Этого не может быть, если план работы заранее обдуман, заготовлено все до последней мелочи и все находится под руками.

3. Посуда.

Вот список самой необходимой посуды для изготовления кушаний по прилагаемым рецептам:

1. Сковородка, противень или лист для печения крендельков, ватрушек, пирогов, мятных пряников, рулета.

2. Жестяная форма или высокая алюминиевая кастрюля для печения сдобного хлеба.

3. Жестяная раздвижная форма для бисквита или небольшой жестяной противень.

4. Трубочка из жести и мешок из холстины для уборки пирожных кремом (сделать самому).

5. Кастрюля.

6. стакан.

7. Миска для стирания яиц.

8. Глиняная банка для ставки теста (можно употреблять большую кастрюлю).

9. Деревянная ложка.

10. Лопаточка (веселка).

11. Чайная ложка.

12. Нож острый для резания колбасы.

13. Доска, на чем резать колбасу для бутербродов.

14. Окоренок или миска для мытья посуды.

15. Мочалка.

16. 3 полотенца, 2 тряпки.

4. Приготовление кушаний.

А. Предварительная подготовка.

Для неумеющих важно сначала поучиться нужным навыкам и практически проработать приготовление отдельных кушаний, напр., один раз попробовать спечь немного мятных пряников, точно проделав все то, что требуется, т.-е. взвесить продукты, подсчитать стоимость, записать, *как* испол-

нялась сама работа. В другой раз сделать небольшое количество каких-нибудь конфет по нашему рецепту и также все записать. Только после того, как накопится опыт в приготовлении отдельных предметов, можно взяться за приготовление нескольких кушаний для какой-нибудь вечеринки дома, в клубе, в детском доме и т. д.

Проделывать эту подготовительную работу может каждый и дома в одиночку, или вдвоем с товарищем, а для приготовления угощения на большое количество ребят может объединиться человек 10—13.

Б. Полное исполнение проекта. Типы рецептов.

Итак, в этот проект входят рецепты 4-х типов: 1) *бутерброды*—приготовление угощения из покупных продуктов, когда нет ни места, ни времени что-нибудь состряпать самим; 2) *домашнее печенье*—разные сорта, начиная от самых дешевых и простых, как лепешки, коврижка, сухое печенье, и до более трудных по исполнению и более дорогих по цене, как бисквит, сдобное тесто, рулет из бисквита; 3) *конфеты*—простейшие—клюква в сахаре, и более сложные—помадка; 4) *напитки*—дешевые—клюквенный и яблочный квас, и более дорогой—лимонный квас.

В. Коллективный способ исполнения.

Исполнение этого проекта всегда может быть проведено коллективно. Даже при домашнем угощении веселее и удобнее работать с кем-нибудь

из товарищей, а устройство угощения в общественном месте на несколько десятков человек совершенно невозможно исполнять одному.

1. При коллективной работе должен быть предварительный сговор, кто за чем следит и за что является ответственным.

2. Работа коллектива должна быть распределена между всеми так, чтобы не было сутолоки, чтобы один помогал, а не мешал другому.

Разделение труда может быть применено при печении крендельков и пряников с тем же успехом, как при производстве машин на заводе.

При массовом угощении всегда надо приготовить несколько различных кушаний. Каждая группа берет себе что-нибудь одно, за что и несет ответственность. Один должен быть около плиты, подкладывать дрова, шевелить их, следить за жаром в духовке. У него руки постоянно пачкаются и ему не следует прикасаться к готовке. Он же следит, чтобы на плите была постоянно чистая горячая вода. Другой человек следит за тем, чтобы под рукой у готовящих всегда была чистая посуда. Потом несколько человек просматривают внимательно рецепт, соображают, на какие процессы делится работа, и делят между собой, кто что будет делать: напр., один стирает желток с сахаром, другой мешает тесто, третий готовит крем для бисквита и т. д.

То же правило должно быть соблюдено при уборке кухни, при убранстве стола и помещения.

Г. Разные типы угощения.

При устройстве угощения в клубе, детдоме и других общественных местах всегда надо рассчитывать на большое количество народа, а потому следует подбирать такие рецепты, которые легко исполнить в большой порции, т.-е. главным образом, чтобы они не обошлись слишком дорого и чтобы их приготовление не потребовало очень много времени. Напр., настряпать пирожных на 60—100 человек окажется задачей сложной и дорогой, а сделать на такое количество человек сладких пирогов с вареньем или другой начинкой уже гораздо проще и дешевле.

Вот примерно, что можно подобрать для такого угощения. Подбор I: 1) чай с сахаром, 2) сладкий яблочный пирог из кислого теста и 3) конфекты — помадка сливочная. Подбор II может быть такой: 1) клюквенный квас, 2) бутерброды с колбасой и с икрой, 3) сладкие лепешки или печенье. Подбор III: 1) какао на молоке, 2) крендельки, хворост, коврижки (всего понемножку). Подбор IV: 1) чай, 2) сдобный хлеб, 3) конфекты — яблочный мармелад.

Разберитесь, почему мы делали такой подбор. Если напиток более дорогой и более питательный, то второе и третье должны быть подешевле. Напр., в IV подборе чай наиболее дешевый напиток, но не питательный, к нему мы даем сдобный хлеб, очень питательный, но более дорогой; а зато конфекты даем недорогие. Во II подборе взят случай,

когда нет столов и скамей и угощать приходится стоящих. Здесь дается холодный напиток, квас, на второе бутерброды, к которым тоже не надо тарелочек, а на сладкое сухие сдобные лепешки или печенье. Питательности много в этих с'естных продуктах, а кисловатый квас хорошо утоляет жажду.

Таких подборов из прилагаемых нами здесь рецептов можете придумать очень много. Составляйте их с карандашем и бумагой, а не наобум, беря что попало. Подсчитайте, сколько порций вам надо сделать, сколько продуктов на это затратить, во что это обойдется и какое количество придется на каждого.

Неудачи. При работе надо ясно помнить, что может быть причиной неудачи, и стараться предусмотреть и избежать все эти возможности:

- 1) несвежесть продуктов,
- 2) неверная *пропорция* рецептов,
- 3) неточное исполнение всех указанных в рецептах *правил работы*,
- 4) слишком большой или малый жар в печке, в которую сажается печенье,
- 5) невнимательное отношение к варящимся и пекущимся продуктам,
- 6) *растрата* денежная вследствие небрежного и неэкономного отношения к продуктам,
- 7) *растрата* своего времени вследствие плохой планировки работы.

*Д. Рецепттура.***1. Бутерброды.**

Общие правила. На бутерброды употребляйте всевозможные продукты: ветчину, язык, колбасу всех сортов, различное мясо и рыбу—осетрину, белугу, севрюгу, лососину, семгу, кету; всякую икру, селедку, яйца, кильки, печенку, мозги. Продукты для бутербродов режьте тонкими кусками и хлеб берите белый (батоны) или пеклеванный, режьте наискось, чтобы куски были больше, тонкими кусками. Масло должно быть мягким, чтобы свободно ровным слоем ложилось на хлеб.

Чтобы бутерброды выглядели красиво, продукты подбирайте по цвету так: если середина белая, то на края кладите что-нибудь цветное, напр., ветчину, язык, рубленую зелень, петрушку, лук, огурцы; если, наоборот, середина красная, то борта могут быть белые—белое мясо, яйца. По вкусу подбирайте так, чтобы рыбу не мешать с мясными продуктами; к мясу кладите зелень, яйца, к рыбе—соленые или свежие огурцы. Вид бутербродов должен быть аккуратный; для этого украшающие продукты мелко изрубите или протрите, а чтобы они не сыпались с сухого хлеба, для соединения кладите сливочное масло или какое-нибудь другое из нижеописанных, или молочную заправу, или густой горчичный соус.

1. Разное масло для бутербродов. Для вкуса бутербродов можно делать различное масло.

Разновидность масла зависит от того, что вы прибавите к сливочному маслу:

1) Прибавьте в масло горчицы по вкусу. Чем больше прибавите горчицы, тем масло будет острее.

2) Вычистите кильки, протрите через сито, смешайте хорошо с маслом и выжмите туда же немного лимонного сока. К 4 рыбкам масла 100 г.

3) Масло из селедки делается так же, как и из килек. Можно делать и из селедочных молок.

Кроме разнообразного масла для бутербродов еще употребляют молочную заправу и густой горчичный соус.

2. Молочная заправка делается так: распустите чайную ложку сливочного масла на сковороде, прибавьте одну чайную ложку муки, слегка прожарьте, потом разведите горячими сливками или молоком до густоты сметаны.

3. Горчичный соус делается так: возьмите 2 чайн. ложки горчицы и разотрите, прибавляя к ней понемногу прованского или подсолнечного масла, пока не вольете $2\frac{1}{2}$ стол. ложки. Когда горчица начнет понемногу маслиться, то в нее выжмите лимонного сока или уксуса и опять трите, пока соус не будет густым и пышным.

4. Из сыра: острый сыр натрите на терке, масло сливочное разотрите ложкой и соедините с сыром, хорошенько размешайте и намажьте на кусочек булки.

Пропорция: на 4 ложки протертого сыру 1 ложку заправки (см. «Разное масло для бутербродов»).

5. Бутерброды с мясными продуктами. Для этих бутербродов хлеб нарежьте очень тонко ввиду того, что на кусок хлеба кладется ветчина, колбаса, мясо и т. д., а сверху прикрывается другим куском хлеба. Приготовление бутербродов: нарежьте тонко хлеб, смажьте маслом, положите тонко нарезанную ветчину (или что-нибудь другое), но кусочки мяса должны быть меньше хлеба, чтобы не высовывались по краям, и прикройте другим куском хлеба, тоже слегка намазанным маслом, чтобы кусочки держались как бы склеенные. Бутерброды с продуктами, которые сами склеиваются (икра, семга), можно маслом не мазать.

6. Кильки с яйцом. Намажьте маслом кусок хлеба, по краям положите с двух сторон две половинки кильки, в середину положите четверть крутого яйца. В этот бутерброд можно положить с двух сторон густую горчичную приправу (см. рецепты «Разное масло»). Кильки для бутербродов чистите так: отрежьте голову и хвостик, вычистите тонким ножом середку, распластайте, выньте хребет из спины и плавники.

7. Бутерброды из мозгов. Сварите мозги, мелко изрубите, прибавьте немного мелко рубленых соленых огурцов, сверху посыпьте тертым сыром.

8. Бутерброды из свежей рыбы. Для этих бутербродов идет всякая рыба: осетрина, севрюга, белуга. Вырежьте круглые кусочки, положите на хлеб, намазанный маслом с горчицей; кругом ку-

сучков рыбы положите протертый желток, в который прибавьте немного масла с горчицей (см. рец. «Разное масло»).

9. Бутерброды из телячьей печени. Зажаренную печеньку проверните через машинку, затем в нее положите сливочного масла в таком же количестве, как вес печени, немного соли, перцу и все вместе протрите через сито. Застудите, намажьте этой массой кусочек хлеба и подайте без украшения или сделайте края из рубленых яиц и маринованных огурцов.

10. Сладкие бутерброды. Нарезьте тонко сдобный или бородинский хлеб и намажьте густо ровным слоем пасхи (см. рец. «Пасхи») или протертым творогом с мелко нарезанными орехами. Творог приготовьте так: протрите его, прибавьте сметаны, сахару, очистите орехи, мелко изрубите или проверните через мясорубку, соедините с массой, добавьте сахару, немножко ванилину и хорошенько вымешайте. Потом мажьте ломтики хлеба.

Пропорция: на 400 г творогу 100 г сметаны, 100 г сахару и 100 г грецких орехов.

2. Тесто.

Основные продукты для теста: 1) мука, 2) вода, молоко, сливки, 3) сырые или вареные желтки или цельные яйца, 4) масло коровье или растительное, 5) сметана, 6) взбитые сливки, 7) дрожжи.

Различные сорта теста. По виду: 1) густое, 2) жидкое. По способу приготовления: 1) кислое на дрожжах, 2) пресное без дрожжей.

Сорта зависят от пропорции.

Главным продуктом теста является мука; поэтому во сколько раз убавите или увеличите пропорцию муки, во столько же раз надо убавить или увеличить пропорцию других продуктов (масло, яйца, воду и др.).

Приготовление. Мука для теста употребляется пшеничная. Перед приготовлением муку надо просеять через сито, чтобы не было комков. При приготовлении жидкого и густого теста лучше класть только желтки, потому что белки в несбитом виде делают тесто твердым и тягучим и оно скорее черствеет. Взбитые же желтки прибавляют только к жидкому тесту, так как в густом они все равно сомнутся. Есть исключения, когда в тесто кладут цельные яйца. Масло лучше класть кусками в твердом виде, потому что оно дает лучший вкус, легче соединяется с тестом, не разжижая его.

Температура воздуха при приготовлении теста нужна разная. Напр., кислое на дрожжах во все время приготовления должно находиться в более теплом воздухе. Тесто пресное—густое и жидкое—приготавливается при обыкновенном комнатном тепле; соленое, сдобное лучше готовить в прохладном воздухе.

Жар плиты и духового шкафа для разных сортов теста требуется тоже различный. Обыкновенно жар

бывает трех родов: 1) легкий, 2) средний, 3) горячий. При каждом рецепте будет указано, какой нужен жар для каждого теста.

Посуда. Для теста, в которое кладется много масла, т.-е. сдобное, нужно брать толстый, медный лист или чугунную сковородку, но не тонкий железный лист, на котором нижняя корка всегда подгорает.

Способы печения теста: 1) варка для пресного густого теста, 2) жаренье для кислого, причем жаренье производится на масле и в сале, 3) запекание или печение, которое всего больше распространено, применяется для теста кислого, сдобного, слоеного и пр.

1. Приготовление топленого сала для жарения пирожков и хвороста.

Возьмите 2 кило почечного жира, отделите от пленок, намочите, промойте хорошо, нарежьте маленькими кусочками, а лучше проверните через машинку и сложите в кастрюлю, залейте водой так, чтобы весь жир был покрыт ею, поставьте варить на легкий огонь, пока не станет прозрачным (варить надо 3—4 часа); для лучшего вкуса прибавьте луку. Прозрачность показывает, что вся вода выкипела и сало готово. Тогда процедите его через тряпку. Из двух кило сырого сала получится 1.400 г готового. Сорт жира берите внутренний, почечный, а от подкожного получится много отбросов. Кроме говяжьего можно брать

свиной и телячий. Это сало будет нежнее, так как содержит в себе менее стеариновых частей. Топленое сало для жаренья берите такое количество, чтобы пирожок или хворост был покрыт и плавал в нем, иначе не будет равномерно прожариваться. Прежде чем опускать пирожок или хворост, сало следует накаливать до такой степени, чтобы опущенная капля воды произвела сильный треск, но при этом салу не давайте гореть. Только такое раскаленное сало дает продукту красивую и хрустящую корочку и запах сала на вкус не чувствуется. Жарьте в сале продукт не более 5—8 минут. Вынимайте из сала продукт шумовкой, чтобы через дырочки стекало сало. Когда вынете из сала каждый продукт на сито, покройте желтой бумагой, чтобы жир впитался в нее. Все, что жарите в сале, лучше употреблять сейчас же, иначе продукт теряет вид.

Если сало после жарения не подгорело, то вы его процедите и вылейте в каменную миску. Когда остынет, закройте и поставьте в холодное место до следующего употребления.

Примечание. Если в доме есть больные желудком или кишками и дети, продукты в сале жарить не следует, так как стеариновые части жира обволакивают пищу, чем задерживают процесс переваривания. Вместо сала можно брать подсолнечное масло.

2. Кислое тесто.—Основные правила.

Приготовьте опару: сначала (в горшок или глиняную банку) всыпьте половину всего количества

просеянной муки, влейте туда же разведенные в одном стакане чуть теплой воды дрожжи. Размешайте лопаточкой дрожжи с мукой, закройте посуду полотенцем и поставьте в теплое место на $\frac{1}{4}$ —1 час. Опара должна иметь густоту средней сметаны. Когда опара поднимается, т.-е. увеличится в своем объеме в $1\frac{1}{2}$ —2 раза, прибавьте к ней растертые желтки с маслом и положите по вкусу соли, столовую ложку сахара, влейте с полстакана молока или воды, размешайте лопаточкой. Когда желток и молоко соединятся с опарой, то всыпьте туда же остальное количество муки, размешайте, потом хорошо взбейте веселкой или рукой. Выбивайте тесто до тех пор, пока оно будет совершенно отставать от банки и рук. После выбивания поставьте тесто опять в теплое место на $1\frac{1}{2}$ —2 часа. Когда поднимется, тогда делайте из теста что хотите: пирог круглый со сладким фаршем, четырехугольный с мясным или капустным, или тесто разделайте маленькими пирожками.

Пропорция: на каждые 400 г муки (2 ст.) (13 к.) кладите 3 желтка (18 к.), 150 г (3 ст. ложки) масла (32 к.), 1 стак. воды, $\frac{1}{2}$ стак. молока (3 к.), $\frac{1}{4}$ ложки соли, сахару 1 ст. ложку (4 к.), дрождей на 5 коп. Стоимость теста без фарша 75 коп. на 8 порций.

Примечание. Дрожжи разводятся в тепловатой воде, но не в горячей и не в холодной. В горячей воде дрожжи могут завариться и дрожжевые грибки потеряют силу подема, а разведенные в совершенно холодной воде замедляют подем. Хорошие дрожжи имеют приятный спиртовой запах и палевый цвет; залежавшиеся дрожжи сухи и пахнут затхлостью.

Для получения более сдобного теста ставьте опару на молоке в такой же пропорции, как и на воде, и в такой же температуре. Густота опары должна быть как средняя сметана. Если мука очень сухая, то, конечно, воды или молока берите больше, а если сырая, то меньше.

Для получения хорошего теста, уловите конец под'ема опары, который наступает тогда, когда поднявшаяся опара начинает понемногу опускаться. Таким же образом определяйте под'ем теста, поставленного подниматься вторично со сдобой. Сдобу надо класть в опару, когда она поднялась, а то сдоба своей тяжестью мешает подниматься. Соль и сахар тоже кладите в поднявшуюся опару, потому что они тоже замедляют под'ем.

Чтобы получить рыхлое тесто, хорошо выбивайте (хорошо выбитое тесто отстает от рук и посуды).

Назначение кислого теста: для приготовления разных пирожков, пирогов, блинов, оладьев, ватрушек и пр.

3. Пирог из кислого теста с черносливом.

В одном стакане теплой воды разведите дрождей на 5 коп., хорошо размешайте, положите $1\frac{1}{2}$ стакана муки крупчатки, хорошо выбейте веселкой, покройте сверху полотенцем и поставьте в теплое место, чтобы охорошо поднялось. Когда опара подни-

мется, влейте в нее $\frac{1}{2}$ стакана молока, положите стертый с 4 стол. ложками сахару 1 желток, 1 чайн. ложку соли, все хорошо смешайте, с четверти лимона сотрите на терке цедру, положите в тесто, прибавьте $\frac{1}{2}$ стакана муки, выбивайте, пока будет тесто отставать от рук, тогда прибавьте подсолнечного масла 100 г, еще выбейте и поставьте подниматься в теплое место. Приготовьте фарш из чернослива: 800 г чернослива промойте, залейте водой, чтоб чернослив был покрыт ею, варите, пока будет мягким. Готовый чернослив откиньте на решето, выберите косточки, изрубите мелко, сложите в миску, положите 1 стакан сахару, лимонной цедры; когда тесто подойдет, выложите на стол, слегка переваляйте в муке, тесто разделите на 2 части, раскатайте обе части кружком в палец толщиной; возьмите чугунную сковородку, смажьте маслом, посыпьте мукою, сложите один раскатанный кружок на сковородку, положите фарш из чернослива, покройте другим кружком, защипите края, покройте полотенцем и дайте постоять 10 минут, чтобы слегка тесто поднялось, смажьте сверху яйцом (можно и не мазать для экономии), в нескольких местах сделайте проколы ножом, чтобы не лопалась корка, поставьте в печь или духовку. Когда сверху зарумянится, посыпьте толченым сахаром, подержите минут 10 в печке, выньте, сложите на блюдо, блюдо покройте бумажной салфеточкой.

Этот пирог можно сделать открытым, кружок положить на сковородку, уложить фарш, края за-

щипить, как у ватрушек, середину оставьте открытой, из остатков теста сделайте переплет, нарежьте полоски шириною в палец, длиною по пирогу, кладите так: с одного конца пирога на другой с расстоянием на ширину полоски.

Пропорция: 400 г муки (13 к.), масла подсолн. 100 г (10 к.), сахару 300 г (20 к.), яйцо 1 шт. (6 к.), соли 1 чайн. ложка, чернослива 800 г (40 к.), дрождей на 5 коп.. Стоимость пирога—94 коп. на 12 порций.

4. Сдобный хлеб.

Приготовьте опару из 3 стак. молока, 50 г дрождей и 4 стаканов муки, хорошо выбейте, покройте и поставьте в теплое место. Пока опара подходит, отделите 10 шт. желтков и сотрите 2 стакана сахара, масла 200 г соленого или русского, разотрите добела. Когда опара подойдет, влейте в нее чуть теплого молока 2 стакана, всыпьте 2 ст. муки, смешайте и выложите стертые желтки и масло, всыпьте 2 ч. ложки соли, положите духов—цедры или ванилину, еще всыпьте 2 стакана муки и месите 1 час; если жидковато, то прибавьте муки. После поставьте в теплое место, дайте тесту постоять. Когда тесто поднимется, выложите на стол, приготовьте высокую форму, обмажьте ее маслом и положите в форму, чтоб тесто заняло $\frac{1}{4}$ формы, в печь ставьте, когда в форме подойдет хлеб до половины, вторая половина должна подняться в печке. Жар печки или шкафа надо пробовать мукой: бросив муку, посмотреть,—если мука загорится, сажать рано; надо, чтобы мука только потемнела.

5. Пирог с мясным фаршем.

Приготовьте кислое тесто (см. общий отдел приготовления теста). Когда тесто подойдет, выложите его на сырое полотенце, немного отрезав теста для украшения кулебяки. Тесто раскатайте, положите в середину фарш, валиком защипите края теста над фаршем, придайте руками овальную форму, приготовьте лист, намажьте его маслом, возьмите полотенце с двух сторон около пирога, быстро переверните его на лист защипкой вниз. Тесто, которое оставили, раскатайте на тонкие полосы в $\frac{1}{4}$ пальца толщиной и выложите ими пирог на расстоянии ширины полос. Дайте пирогу подойти, потом поставьте в средний жар печки или шкафа плиты; готов, когда зарумянится и хорошо будет двигаться по листу; выньте, дайте постоять $\frac{1}{4}$ часа, покройте полотенцем.

Пропорция: 500 г муки (14 к.), дрождей на 5 коп., масла 50 г (11 коп.), яиц 1 шт. (6 коп.), сахару 1 ч. ложка (2 к.), 1 ч. ложка соли. Стоимость пирога 38 коп.

Фарш. Возьмите мясо (мякоть), пропустите через мясорубку, нарежьте и поджарьте лук на масле и, когда почти будет готов, прибавьте масла, положите в него мясо, прожарьте на очень сильном огне, чтобы мясо не дало соку. Когда прожарится, влейте 2 ложки бульона из супа, прибавьте муки $\frac{1}{2}$ ложки и дайте прокипеть, потом снова проверните мясо через мясорубку, прибавьте толченого перца, яиц мелко изрубленных. Потом положите

в раскатанное тесто. Делать фарш можно и из вареного мяса, но он не будет так вкусен и сочен, как из сырого; приготовляйте, как и из сырого.

Пропорция: мяса 500 г (57 к.), яиц 1 шт. (6 к.), масла 50 г (11 к.), луку 1 головка (2 к.), муки $\frac{1}{2}$ стол. ложки, соли и перцу по вкусу, бульону 2 стол. ложки. Стоимость фарша—76 коп. Стоимость всего пирога 1 р. 14 коп. на 15 порций.

Пропорция: муки 1 кг 600 г (36 к.), молоко 1 кг (24 к.), сахару 400 г (26 к.), яиц 10 шт. (60 к.), масла соленого на 38 к., дрождей на 10 к., соли 1 ч. ложку. Стоимость всего 1 р. 94 коп. на 30 порций.

6. Пирожки из кислого теста с морковью.

Приготовьте кислое тесто (см. общий отдел приготовления кислого теста). Когда оно хорошо поднимется, то тесто раскатайте тонко в $\frac{1}{2}$ пальца толщины, вырежьте стаканом кружки и положите на них приготовленный заранее фарш из моркови, защипите гребешком, сложите на лист, который смажьте маслом, дайте подняться на листе, потом каждый пирожок смажьте яйцом (для экономии можно и не смазывать) и поставьте в шкаф плиты или в печку средней температуры или разогрейте сковородку с маслом на керосинке или примусе, поджарьте пирожки с двух сторон. Пирожки надо вынимать из плиты или печки, когда зарумянятся и хорошо будут сходиться с листа. Готовые пирожки смажьте маслом и снимите с листа, покройте полотенцем, дайте постоять $\frac{1}{4}$ часа.

Пропорция: муки 400 г (13 к.), масла 50 г (11 к.), желтков 2 шт. (12 к.), молока $\frac{1}{2}$ стак. (3 к.), дрождей на 5 коп., воды $\frac{1}{2}$ стакана, соли 1 ч. ложку, сахару 1 ч. ложку (2 к.). Стоимость теста—48 коп.

Фарш из моркови приготовьте так: морковь сварите в кожице, очистите, изрубите мелко, прибавьте рубленых яиц, масла, соли, скатайте фарш шариком и кладите на вырезанное кружком тесто.

Пропорция: моркови 1 кг (12 к.), масла 1 ст. ложка (11 к.), яиц 1 шт. (6 к.). Стоимость фарша—29 коп. Все пирожки 77 коп. на 15 порций.

Эти пирожки можно сделать с капустным фаршем и изжарить в сале (жарить в сале—см. общий отдел приготовления сала). Фарш капустный приготовьте так: нарежьте мелко 800 г (14 к.) свежей капусты, протрите солью ($\frac{1}{2}$ ст. ложки), сварите, откиньте на решето. Когда капуста остынет, отожмите ее, прибавьте 100 г (2 ст. ложки) русского масла (11 к.), 2 рублен. яйца (12 к.), и немного прожарьте. Потом укладывайте в пирожки, как сказано выше. Стоимость всего фарша 37 коп.

7. Сдобное рассыпчатое тесто.

Высыпьте на стол пшеничную муку, сделайте в середине ямку, чтобы мука получила вид колодца. В середину колодца положите сметану, желтки и по вкусу соли, размешайте сначала желтки со сметаной ножом, а потом уже соединяйте с мукой; тесто получится, как жидкая каша, положите в нее кусок масла, смешайте его сначала с кашей, а затем с остальной мукой, вымесите все

до гладкости так, чтобы при разрезывании тесто не тянулось за ножом и не имело бы комков. Готовое тесто вынесите на холод на $\frac{1}{4}$ часа.

Это тесто употребляется для ватрушек, пирогов, пирожков и пр. На 400 г (2 ст.) муки (11 к.) идет 4 ст. ложки масла (38 к.), 2 ст. ложки (100 г) сметаны (11 к.) и 3 желтка (18 к.). Тесто стоит 78 к.

Сдобное тесто приготавливается на столе, а не в чашке или горшке, потому что на столе удобнее соединить муку с желтками, сметаной и маслом. На столе все продукты при смешивании их с мукой равномерно распределяются ножом. Для того, чтобы желтки не попадались в тесте кусочками, их сначала соедините со сметаной, а потом уже с мукой. Масло кладется в то время, когда желтки и сметана уже соединены с частью муки, так как масло быстрее соединяется с мукой. Это необходимо, потому что чем быстрее сделается тесто, тем оно выйдет нежнее и рассыпчатее. Чем дольше будете его месить, тем оно выйдет грубее и тверже.

Масло кладите куском, а не распущенным, потому что от распущенного масла тесто станет жирным и жидким.

Для сдобного теста лист или противень не смазывайте маслом, а посыпайте мукой.

8. Полусдобное тесто.

Для этого теста все берется в меньшем количестве, а именно: на 2 стакана муки (11 к.) 2 ложки масла (21 к.), сметана заменяется водой или $\frac{1}{2}$ ст.

(3 к.) молока. Полусдобное тесто употребляется для пирожков. Стоимость теста—35 коп.

9. Крендельки сдобные.

Пропорция: муки $1\frac{1}{2}$ стакана (9 к.), сметаны 2 ст. ложки (11 к.), масла 1 ст. ложку (11 к.), соды $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли $\frac{1}{4}$ ч. ложки, сахару $\frac{1}{2}$ ч. ложки (2 к.).

Сделайте тесто (см. отдел теста). Когда оно готово, отрежьте от него небольшие кусочки и раскатайте толщиной в мизинец и длиной вершка в 3, свертывайте так, чтобы концы их сходились в середине и для того, чтобы концы держались, смажьте яйцом. Когда все крендельки готовы, то их смажьте яйцом, посыпьте густо сахаром и переложите на смазанный противень той стороной, где нет сахара, и пеките в горячем духовом шкафу. Это тесто бывает хорошо, если $\frac{1}{2}$ суток простоит на льду. Стоимость крендельков 35 к. на 15 порц.

10. Ватрушки сдобные.

Продукты: муки 200 г (6 к.), масла 100 г (22 к.), сметаны 100 г (11 к.), желтков—3 шт. (18 к.), сахару 1 ст. ложка (2 к.), соли—по вкусу, соды— $\frac{1}{4}$ ложки (2 к.).

Начинка: творогу 400 г (22 к.), желтков 1 шт. (6 к.), соли и сахару—по вкусу, муки 1 ч. ложка, масла 50 г (13 к.). Стоимость ватрушек 1 р. 12 к. на 15 порц.

Приготовьте сдобное рассыпчатое тесто на сметане (см. отд. теста), раскатайте, вырежьте стаканом кружки, положите на середину творог, разровняйте его, потом защемите края (см. рис. 1), оставив творог открытым,

Когда ватрушки зарумянятся и будут свободно сходиться с листа, то они готовы.



Рис. 1. Защипывание ватрушек. В творог кладут один желток; от белка он становится твердым.

Приготовление творога: творог положите под пресс, чтобы стекала жидкость, потом протрите через сито, положите желток, который разотрите с маслом, размешайте, прибавьте соли, сахару по вкусу, муки, чтобы творог в печке не вздулся.

11. Сдобные лепешки.

Пропорция: муки пшен. или ржан. 800 г (22 к.), сметаны 400 г (44 к.), масла сливочн., соленого или сала 400 г (45 к.), сахару 2 ст. ложки (13 к.), соли 1 ч. ложка, яиц—1 шт. (6 коп.). Стоимость лепешек 1 р. 24 к. на 30 порц.

Масло или сало разотрите, чтобы было мягкое, муку высыпьте на стол, сделайте углубление, положите в середину сметану, сахар, соль, соедините с мукой, раскатайте в палец толщиной, вырежьте стаканом кружечки, сделайте сверху узор квадратиками (ножем), смочите лист водой, уложите лепешки, смажьте яйцом и поставьте в духовку на 15—20 минут.

12. Сухое печенье.

Пропорция: яиц 5 шт. (30 к.), мелкого сахару 300 г (20 к.), крупич. муки 1 ч. ложка, муки картоф. 1 ч. ложка (2 к.), ванилину $\frac{1}{4}$ г (2 к.) или лимонной цедры. Стоимость всего — 54 к., весом получится 600 г.

Пять яиц вылейте целиком в глиняную миску, прибавьте ванилину и хорошо размешайте, после этого всыпьте сахару и растирайте, пока сахар перестанет хрустеть. Потом смешайте крупич. муку с картофельной и подсыпайте ее понемногу в растертые яйца. Когда тесто будет размешано, натрите железный лист воском и спускайте на него с чайной ложечки тесто, не близко друг к другу. Печь нужно на легком жару. Такое печенье долго сохраняется.

13. Сладкий пирог с яблоками.

Пропорция: муки 300 г (9 к.), масла соленого 200 г (38 к.), желтков 3 шт. (18 к.), сахару 100 г (7 к.), соли 1 ч. ложка, яблок 1 десяток (30 к.), ванили или ванилину $\frac{1}{2}$ г (5 к.), сахару в яблоки 200 г (13 к.). Стоимость пирога — 1 р. 20 к.; получается 20 порций.

Приготовьте рассыпчатое тесто, только без сметаны (см. отд. рецепт. № 7), но с прибавлением сахару, который кладется в тесто одновременно с желтками. Приготовленное тесто вынесите на холод. Яблоки очистите от кожицы, натрите лимонным соком, чтобы не желтели, нарежьте тонкими ломтиками и посыпьте сахаром. Тесто раскатайте кругло или четырехугольником, положите на смазанную и по-

сыпанную мукой чугунную сковородку и уложите яблоки ломтиками, чтобы один конец находил на другой, сверху посыпьте сахаром, загните края и поставьте в горячую печку или шкаф.

Когда пирог готов, то должен свободно сходиться с листа и яблоки должны быть мягкие. Когда пирог вынете, дайте остыть, потом посыпьте сахаром с ванилином.

Яблочную начинку в пирог можно так же сварить, как пюре.

Для пюре возьмите антоновские яблоки, нарежьте кусочками, не очищая кожи, сложите в кастрюлю, прибавьте ложку воды и проварите в собственном соку на легком огне. Когда яблоки будут мягки, то их протрите через сито. Потом пюре взвесьте и сколько получится пюре, столько положите сахару, опять проварите настолько, чтобы не стекало по веселке, а спадало, остудите и смажьте пирог.

Пропорция: яблок средних 15—20 шт., сахару—сколько получится пюре.

14. Песочники.

Пропорция: муки 400 г (11 к.), масла сливочного 300 г (75 к), сахару 200 г (13 к.), желтков 3 шт. (18 к.), миндаля очищенного 50 г (13 к.). Получится весом 800 г. Стоимость всего—1 р. 30 к.

Смешайте муку с сахаром, сделайте в середине муки углубление в виде колодца, положите туда желтки, щепоточку соли и масло кусочком, замесите тесто, соблюдая все время правила приготовления рассыпчатого теста (см. отд. рецепт. № 7),

потом тесто вынесите на холод и застудите. Когда тесто остынет, раскатайте толщиной в $\frac{1}{2}$ пальца, вырежьте кружки маленьким стаканом или рюмкой, сложите на лист, посыпанный мукой, смажьте сверху белком, посыпьте миндалем и поставьте в горячий духовой шкаф. Печенье готово, когда зарумянится и свободно будет сходить с листа. Когда печенье вынете, дайте остыть, а то будет ломаться, потом осторожно снимите на блюдо.

Миндаль для посыпки приготовьте следующим образом: обварите, дайте постоять под крышкой, снимите кожицу и мелко нашинкуйте.

15. Сдобное тесто для печенья в форме.

Пропорция: муки 100 г (3 к.), масла сливочного 100 г (25 к.), сахару 100 г (7 к.), яиц 3 шт. (18 к.), корицы, изюма, цукатов 100 г (30 к.), ванилину или лимонной эссенции (5 к.). Стоимость всего 83 к.; получится 20 порций.

Сливочное масло разотрите добела, сначала одно, а потом с мелко толченым просеянным сахаром. Когда масло с сахаром хорошо разотрете, начните прибавлять по одному желтки и все время растирайте, двигая ложкой в одну сторону, а белки отделите в особую посуду. После того, как желтки все положите, всыпайте постепенно муку и осторожно смешивайте. Вынесите тесто на холод. Когда тесто станет густым, то положите в него коринку, цукат, изюм, прибавьте взбитые белки, перемешайте и выложите в специально приго-

товленную форму; форму обложите промасленной бумагой.

Тесто кладите до $\frac{3}{4}$, а то в печке оно поднимется и побежит через край. Тесто должно печься не менее часа в средней температуре, чтобы ровно пропеклось.

Готовность определяется так же, как и готовность всяких печений (т. е., если воткнутая в середину теста лучинка будет сухой, то тесто готово).

Готовую сдобу выньте из формы, положите на решето, дайте остыть, тогда нарежьте.

Примечание. Коринку и изюм выберите, промойте, просушите в полотенце. Цукат порежьте кубиками. Цукат, изюм и коринка кладутся в застывшее тесто для того, чтобы при печении не падали на дно, а были бы распределены по всему тесту.

Форма для теста должна быть толстая, лучше всего медная, иначе края будут гореть, а середина долгое время будет сырой.

16. Коврижки.

Пропорция: сахару 300 г (20 к.), муки 500 г (14 к.), яиц 3 шт. (18 к.), соды 1 ч. ложка (1 к.), корицы 1 ст. ложка (2 к.). Стоимость всего—55 к.

Для жженки: сахару— $\frac{1}{8}$ стакана, воды $\frac{1}{2}$ ст.

Приготавливается она так: На сковородку положите 4 ложки сахару, смочите его одной ложкой воды, дайте сахару разойтись, поставьте на огонь и мешайте ложечкой, чтобы ровнее румянилось. Когда зарумянится до желтого цвета, влейте 2 ложки горячей воды и дайте прокипеть.

Сахар сотрите с яйцом, соедините с мукой и корицей, влейте жженку, смешайте, выложите в подмазанную форму и поставьте в среднего жара духовку. Коврижки готовы, когда будут отставать от краев. Если хотите коврижку сделать с медом, то на эту пропорцию надо 200 г меду.

17. Мятные пряники.

Пропорция: муки 600 г (17 к.), аммоний 4 г (2 к.), масла подсолнечного 50 г (5 к.), лимонного масла 6 капель (2 к.), сахара для сиропа 300 г (19 к.), воды 1 ст. Стоимость всего—45 к., вес 600 г.

Сварите сироп из 300 г сахара и 1 ст. воды (хорошо прокипятите), дайте остыть; муку высыпьте на стол, сделайте углубление, положите туда масло, аммоний, перемешайте ножом, вылейте туда же холодный сироп. Замешайте тесто, долго не натирайте, потом отрежьте кусочки, скатайте булочки. Лист посыпьте мукой и поставьте в не очень горячую духовку, чтобы они пропеклись, но остались бы белыми.

Примечание. Аммоний продается в аптеке кристаллом и для употребления его надо растолочь в порошок.

18. Хворост.

Пропорция: муки 300 г (9 к.), сметаны 200 г (22 к.), желтков 3 шт. (18 к.), сахару 1 ст. ложка (4 к.), соли 1 ч. ложка, ванилину $\frac{1}{4}$ г (2 к.). Стоимость всего—55 к. на 20 порций.

Высыпьте муку на стол, сделайте углубление, положите туда желтки и сметану, соедините, при

бавьте сахару и соли, замесите тесто, как лапшу; когда тесто приготовите, раскатайте его очень тонко (толстое тесто не прожаривается в середине и не будет хрустеть и рассыпаться) и нарежьте разных фигур, например, вырежьте круг и разрежьте его согласно рисунка (см. рис. 2); полученные полосы

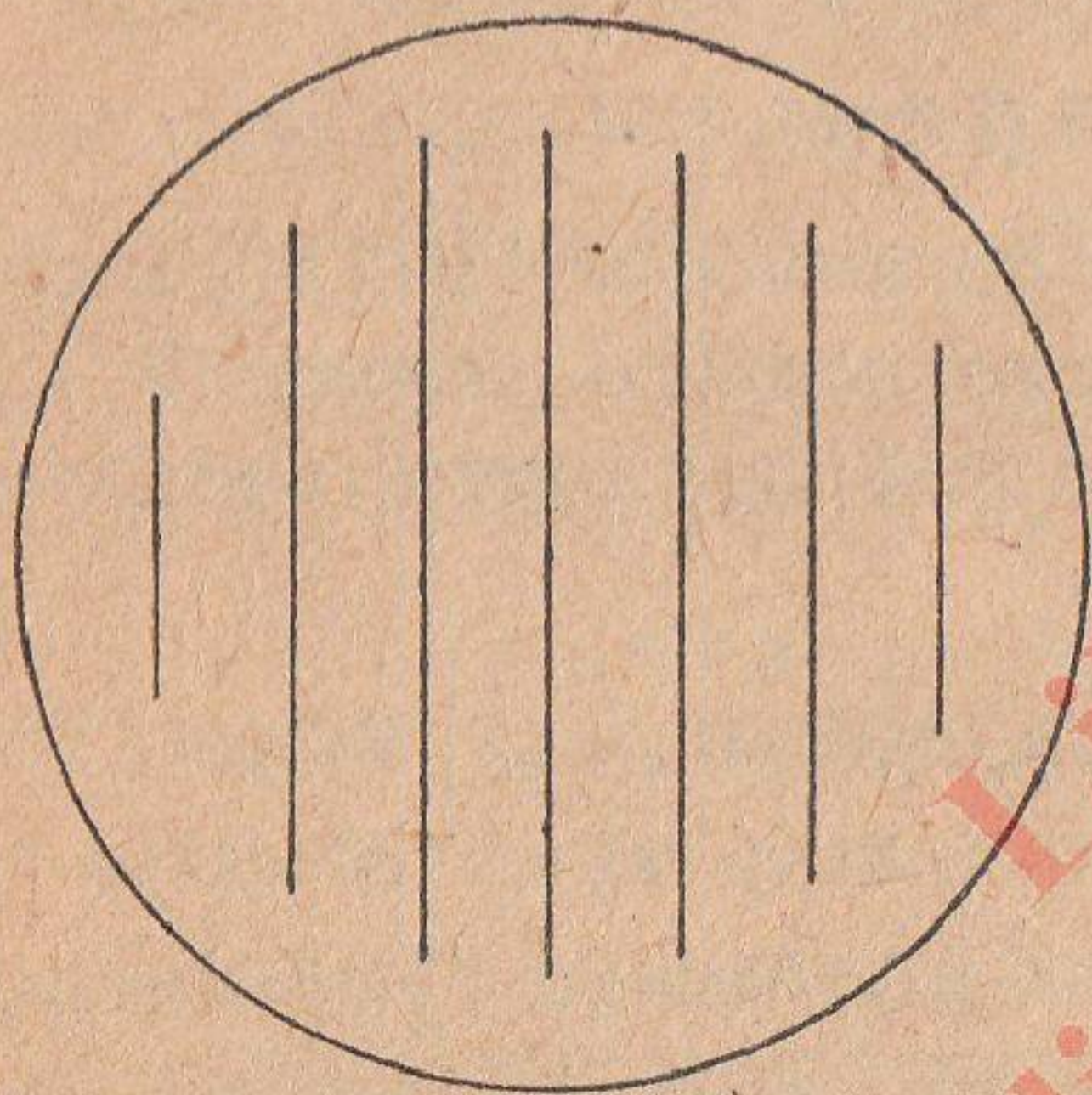


Рис. 2. Разрезанное тесто для хвороста.

перемешайте между собой и опускайте в сало, которое должно находиться в двух посудах: в одной не очень горячей и в другой совершенно накаленной. Сначала хворост опустите минуты на 2 в менее горячее сало, а потом переложите шумовкой в очень горячее. Когда хворост будет вздуваться пузырьками, он готов. Выньте его на сито, покройте бумагой и посыпьте толченым сахаром с ванилином.

19. Бисквит. Пирожное.

Пропорция: сахару 200 г (13 к.), сметаны 200 г (22 к.), яиц 3 шт. (18 к.), муки 200 г (9 к.), соды $\frac{1}{2}$ ч. ложки (1 к.), ванилину $\frac{1}{2}$ г (5 к.), шоколаду 50 г (19 к.). Стоимость бисквита—77 к.

Крем: яиц 4 желтка (24 к.), муки 1 ст. ложка, масла 200 г (50 к.), ванилина $\frac{1}{2}$ г (5 к.), молока $1\frac{1}{2}$ стакана (9 к.), сахару 100 г (7 к.). Стоимость крема—95 к.; стоимость всего—1 р. 72 к. на 20 порций.

Сахар истолките, в него по одному вмешайте яйца, потом положите сметану, соду, перемешайте, прибавьте муку, опять смешайте и выложите в форму, заранее приготовленную (в тортницу, смазанную маслом) и поставьте в духовой шкаф на 20 минут. Готовность узнается заостренной лучинкой: воткните ее в середину и выньте, она должна быть совершенно сухой. Когда бисквит остынет, разрежьте острым ножом на 3 кружка, намажьте каждый кремом, сложите друг на друга, сверху намажьте, а оставшийся крем выложите в мешок с жестяным наконечником (см. рис. 3) и из него украсьте верх каким угодно рисунком.

Крем. Желтки и сахар сотрите вместе, потом смешайте с мукой, разведите молоком, проварите, не давая кипеть (а то яйца свернутся), для этого все время мешайте, пока не погустеет. Снимите, остудите до теплоты парного молока, положите в миску масла, тертого шоколада и хорошо сбивайте на льду, чтобы крем стал густой и гладкий. Положите крем в мешок с наконечником, зажмите верх, возьмите в левую руку, а правой нажимайте на крем (см. рис. 3); при нажимании крем выходит из отверстия и, таким образом, можно вывести какой угодно рисунок. Ме-



Рис. 3. Трубочка с наконечником для крема.

рис. 3); при нажимании крем выходит из отверстия и, таким образом, можно вывести какой угодно рисунок. Ме-

шок для крема сделайте из холстины или бумаги; тогда промаслите его, чтобы не размокла бумага.

20. Рулет из бисквита.

Пропорция: яиц 10 шт. (60 к.), сахару 200 г (13 к.), муки пшеничной 100 г (3 к.), муки картофельной 100 г (5 к.), лимонной цедры—с одного лимона, или ванилина $\frac{1}{2}$ г, яблок 15 шт. (45 к.). Стоимость всего—1 р. 26 к. на 15 порций.

Отбейте в каменную чашку желтки, а белки все отделите в другую кастрюлю и вынесите на холод. В желтки прибавьте сахар и разотрите лопаточкой или деревянной ложкой добела. Растирайте, двигая ложкой в одну сторону до такой степени, чтобы не чувствовался под ложкой сахар. Когда сахар хорошо разотрете, то всыпьте муку, которую соедините вместе—пшеничную и картофельную. Муку сыпьте понемногу и продолжайте смешивать в одну сторону. Всыпав всю муку, взбейте крепко белки и положите в тесто, мешая осторожно сверху вниз. Соединив тесто с белками, сейчас же выкладывайте на лист, смазанный тонким слоем масла и обсыпанный картофельной мукой. Поставьте в духовой шкаф в средний жар. Когда бисквит зарумянится и свободно будет сходить с листа, снимите на стол и сейчас же, пока горячий, намажьте каким хотите вареньем (малиновым, клубничным, яблочным пюре), сейчас же заверните рулетом и посыпьте мелким сахаром.

Когда рулет немного остынет, то нарежьте его в поперечном направлении наискось, шириной в $1\frac{1}{2}$ пальца.

Примечание. Мука картофельная прибавляется для придания большей легкости и сухости. Лимонная корочка (цедра) кладется для аромата, ее натирают на терке и кладут в тесто во время растирания с мукой. Этот бисквит можно печь в форме.

21. Пасха.

А. Общие правила приготовления пасхи. Творог для пасхи не должен иметь ни горького, ни кисловатого вкуса. Очень сырой или слишком сухой творог тоже не годится. Для получения нежной и гладкой пасхи необходимо соблюдать следующие правила: а) творог протереть через сито, а не через решето, б) очень тщательно растирать творог с остальными продуктами и не соединять их сразу, а постепенно. Сахар нужно толочь, масло растирать, а не пропускать через мясорубку. Желтки можно класть в вареном и сыром виде, цельные яйца совсем не кладите, так как они придают плотность. Сметана должна быть очень густая. Если прибавляете сливки вместо сметаны, их надо хорошо взбить венчиком и прибавлять в массу последними, иначе они теряют пышность. Прибавив сливки, долго не мешайте.

Форма, в которую будете выкладывать пасху, должна быть хорошо вымыта горячей водой, также и дощечка, которую кладете сверху для пресса.

Если творог был хорошо отпрессован, положите груз в виде кирпича, который тоже должен быть хорошо вымыт и завернут в чистую тряпку. Плохо отпрессованная пасха развалится, а отпрессованная слишком сильно не будет нежна на вкус. Растирайте продукты для пасхи в каменной чашке.

Б. Изготовление сырой пасхи. 1 кило (55 к.) творога с вечера заверните в чистую салфетку и положите под пресс (камень, утюг), утром протрите на частое сито. 200 г сахара (13 к.) истолките, 400 г сливочного масла (1 р.) слегка подогрейте, соедините с сахаром и хорошо взбейте (как крем, см. рецепты бисквита), массу соедините с творогом, прибавьте 200 г хорошей сметаны (22 к.), $\frac{1}{2}$ г ванилина (5 к.), все хорошо вымешайте. Форму обложите мокрой отжатой тряпкой и выкладывайте массу, но не мните. Сравняйте верх, заверните в тряпочку и положите на сутки пресс. В пасху можно положить разного цуката и изюму, который следует хорошо перебрать и просушить, а тогда уже класть. Стоимость — 1 р. 95 к., вес 1 кило 400 грамм.

Изготовление заварной пасхи. 600 г (33 к.) творога положите под пресс, пропустите через мясорубку, протрите через сито. 1 стакан сливок, 5 желтков (30 к.), $1\frac{1}{2}$ ст. сахару (19 к.), $\frac{1}{2}$ г (5 к.) ванилину проварите до густоты, не давая кипеть, чтобы не свернулись желтки; для этого держите на легком огне и все время мешайте, пока не загустеет. В горячую массу положите 200 г

масла (50 к.), дайте остыть и понемногу вливайте в протертый творог, все время мешая, потом выложите в форму, как сказано выше. Стоимость всей пасхи — 1 р. 57 к., весом 1 кило 300 грамм.

3. Конфекты.

1. Помадка из орехов.

400 г сахара (26 к.) и $\frac{3}{4}$ стакана молока (7 к.) поставьте варить. Если жидкость поднимается в кастрюле и уходит, то отбавьте ее, а когда осядет, то понемногу добавляйте. Потом, когда сгустится, сделайте пробу: влейте ложечкой немного массы в холодную воду и если при покручивании пальцами даст мягкий шарик, то помадка готова. Тогда вложите орехи, провернутые через машинку, и прибавьте 1 стол. ложку белой патоки, дайте раз вскипеть и вылейте на блюдо, смоченное водой или подмазанное сливочным маслом. Когда немного остынет, сбейте лопаточкой, поворачивая с одной стороны на другую, отомните, раскатайте, нарежьте палочками и уложите в бумажки (см. рис. 4) или массу слегка подогрейте и выливайте в бумажные формы (см. рис. 5).

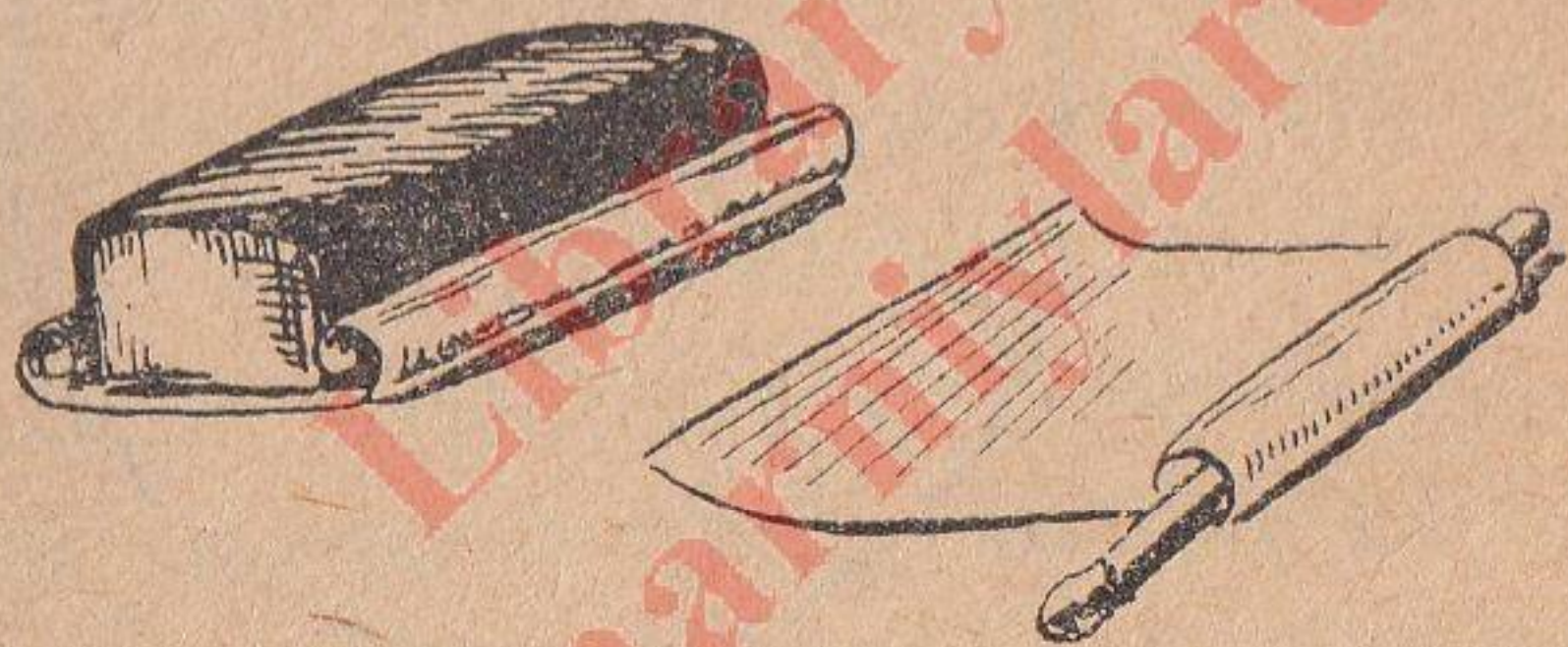
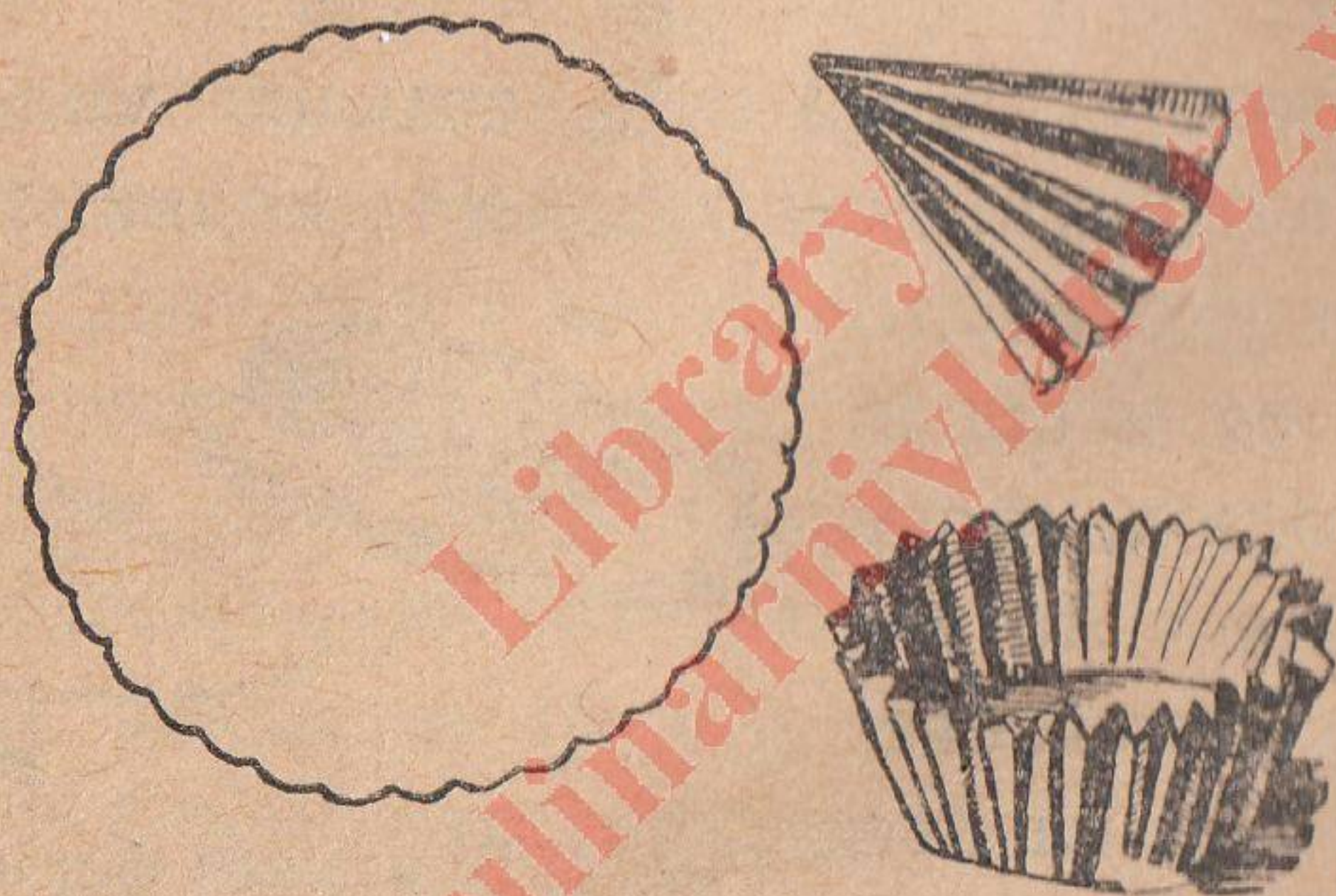


Рис. 4. Бумажная формочка для помадки.

2. Клюква в сахаре.

400 г отборной клюквы (18 к.) обмойте и просушите, 400 г сахарного песку (26 к.) истолките, чтобы получилась пудра. Отделите $\frac{1}{2}$ белка (3 к.) и смешайте с клюквой; положите на решето, чтобы стек лишний белок. Потом возьмите горсть пудры,



5. Бумажная формочка для конфет.

всыпьте в клюкву и смешайте. Дальше всю клюкву высыпьте в остальную пудру и покатайте из стороны в сторону. Оставьте так на полчаса, потом просейте через решето. Вместо белка можно взять 2 листа желатина, распустив их в 1 ст. ложке воды и дальше поступать так же, как и с белком. Стоимость всего—47 к.

3. Яблочный мармелад и желе.

20 шт. неочищенных антоновских яблок (60 к.) разрежьте каждое на 4 части (зерна выньте), положите в глин. посуду, налейте 4 стакана воды и по

ставьте на сильный огонь. Когда яблоки сделаются мягкими, откиньте на решето, дайте стечь, процедите сок. На 1 бутылку ($2\frac{1}{2}$ ст.) сока возьмите 400 г сахара (26 к.). Поставьте варить на сильный огонь, варите 15—20 минут до густой массы; когда готово, вылейте в блюдо; это желе идет на украшение пирожных. На 400 г протертой через сито яблочной массы положите такое же количество сахара, смешайте и варите, пока начнет потрескивать. Часто мешайте, чтобы не пригорело. Готовность мармелада узнается следующим образом: возьмите из ложки немного массы на палец и, приложив другой палец, отнимите его. Если масса трещит, то мармелад готов. Вылейте на противень, остудите и на ночь поставьте в печь, чтобы подсохло. На следующий день разрежьте и уложите в бумажки. Стоимость—86 к.

4. Сливочная помадка.

400 г сахара (26 к.) и 1 стакан молока (6 к.) смешайте и поставьте варить на огонь, положите $\frac{1}{2}$ г ванилина. Если масса бежит, то отбавьте и, когда остынет, понемногу прибавляйте опять. Когда сгустится, попробуйте средний шарик (см. рец. «Орех. помадка»). Если готово, то вылейте на блюдо, смоченное водой. Когда немного остынет, сбейте лопаточкой, поворачивая с одной стороны на другую, потом отомните, раскатайте и уложите в бумажки. Стоимость—32 к.

4. Квасы.

1. Клюквенный квас.

200 г клюквы (9 к.) промойте, пропустите через мясорубку, заварите 10 бут. кипятку. Когда жидкость станет чуть теплой, процедите ее. На 5 к. дрожжей разведите в одном стакане этой жидкости и соедините со всей остальной жидкостью. После того как положены дрожжи, дайте постоять минут 10—15, потом процедите через салфетку, положите одно кило сахара, хорошо вымешайте, прибавьте чайную ложку кремортатору (2 к.). Разлейте по бутылкам, оставьте в комнате, пока не появится сверху пена, после чего вынесите на холод. Стоимость 10 бут. квасу 71 к.

2. Лимонный квас.

1-й способ. Выжмите сок из 5 лимонов (1 р. 50 к.), сотрите их кожу на терке и заварите ее на 10 бутылок кипятку, а дальше поступайте как с клюквенным квасом, только после того, как процедите, в жидкость влейте лимонный сок.

2-й способ. Возьмите 3 лимона (90 к.), обмойте и нарежьте тонкими ломтиками, выньте зернышки (иначе квас будет горький), положите в каменную посуду лимоны, изюму 200 г (15 к.), меду 600 г (60 к.) или сахару и залейте 3 бут. кипятку, затем покройте и поставьте в теплое место до следующего дня. На другой день залейте все это осту-

женной отварной водой в количестве 10 бут., прибавьте пивные дрожжи (или, за неимением, обыкновенные), разведите тепловатой водой, положите 1 ложку муки. Оставьте квас в теплом месте, пока закиснет. Это легко узнать — лимон и изюм поднимутся кверху. Тогда процедите квас через тонкую тряпочку, разлейте в бутылки и вынесите на холод. Употребляйте не ранее 5 дней. Для того, чтобы сахар лучше распустился, его можно вскипятить с водой из общей порции. Стоимость 13 бут.—3 р. 15 к.

3. Яблочный квас.

10 штук антоновских яблок (40 к.) нарежьте кусочками и разварите в 10 бут. воды. Потом процедите через сито, положите чайную ложку лимонной кислоты (3 к.). Когда квас будет чуть теплый, разведите этой жидкостью на 5 к. дрожжей, соедините со всем квасом и дайте ему постоять 5—10 минут. Потом всыпьте 1 кило сахару (55 к.) в другую посуду и весь квас процедите на сахар, размешайте хорошо, прибавьте еще 1 ч. ложку кремортатору (2 к.), вымешайте, разлейте по бутылкам и оставьте в комнате. Когда покажется пена, вынесите на холод. Стоимость 10 бут.—1 р. 5 к.

4. Сухарный квас.

3 фунта сухарей из кисло-сладкого хлеба заварите 1 ведром кипятку, положите мяты на 5 коп.

и перемешайте лопаточкой. Когда будет чуть теплая жидкость, процедите через сито. Сделайте опару: разведите на 5 коп. дрождей в $\frac{1}{4}$ стакана чуть теплой воды, всыпьте 50 г крупичатой муки, хорошо выбейте и поставьте в теплое место. Когда опара хорошо подыметса, положите ее в квас и оставьте до следующего дня. На другой день квас процедите через салфетку, всыпьте 800 г сахару, вымешайте, разлейте в бутылки, закупорьте и оставьте в комнате, пока покажется пена, тогда вынесите на холод. Сухари, наверно, найдутся дома. Стоимость 20 бут. — 95 к.

5. Уборка посуды и помещения после приготовления угощения.

После того, как вы приготовите все для угощения, займитесь сейчас же приведением в порядок посуды, которая была в употреблении, стола, на котором готовили, подметите пол, на который могли упасть всякие крошки, вынесите помойное ведро.

Всякую посуду после приготовления сначала поливайте холодной водой для того, чтобы легче было отмыть все приставшее к ней, напр., банку, в которой ставили тесто; если станете мыть сразу горячей водой, тесто заварится и облепит банку и его будет трудно отмыть. Мисочку, в которой растирали масло, прежде всего необходимо выскоблить ложкой, чтобы не было ни малейшей потери, затем протереть куском бумаги, тогда посуда легко отмоется горячей водой.

Если пригорит сахар на противне или сковороде, налейте горячей воды и поставьте на слабый огонь, чтобы он разошелся. Ножу, которым вы резали рыбу или намазывали икру, не давайте лежать, сейчас же нож темнеет; сначала смажьте его уксусом или потрите солью, чтобы отнять запах рыбы, иначе мочалка и окоренок пропахнут рыбой, после почистите тертым кирпичем, беря его на пробку, обмойте и вытрите, иначе заржавеет. стакан, которым отмеряли муку и молоко, вымойте сначала холодной водой, протирая внутри рукой, а потом горячей водой.

Если тесто делали на столе, покрытом клеенкой, и оно пристало, что при правильном смешении не должно было быть, то не давайте ему прежде всего засыхать, а смочите присохшее тесто сперва водой, тогда оно легко отойдет. Никогда не скоблите ножом клеенку, это ее портит. Все жестяные формы вымойте и хорошо высушите, а то они могут заржаветь. Можно их смазать салом и при новом употреблении, конечно, вымыть горячей водой.

6. Убранство помещения и стола.

а. Платный буфет. Для убранства стен и самого помещения для вечеринки смотри наши проекты раздела ИЗО.

На убранство стола, особенно в повседневной домашней жизни, не обращают внимания. А между тем накрытый стол и хорошо уложенные кушанья

на блюдах возбуждают аппетит. При устройстве стола надо обращать внимание на три условия: 1) должно быть чисто и аккуратно, 2) должно быть удобно и 3) должно быть красиво. Если пища подается неряшливо и как-нибудь, то она кажется безвкусной и противной. Не надо гоняться за особыми причудами, искать какую-нибудь особенную посуду и т. п., надо использовать все, что легко достать. Во-первых, стол покройте обязательно скатертью; если [таковой не имеется, то клеенкой или просто белой бумагой, на края наколите отдельную полосу бумаги, которую вырежьте кружевом. Длинную полосу бумаги сложите несколько раз пополам и вырежьте с одного края ножницами какой-нибудь узор. Посредине стола поставьте цветы в горшках; хорошо, если есть цветущие, а то и просто с зелеными листьями, предварительно их вымойте. Если не трудно достать, можно поставить сосновые или еловые ветки. Цветочные горшки оберните чистой белой или цветной бумагой. Осенью можно красиво разложить группами сухие желтые листья или ползучий зеленый мох, а летом хорошо использовать полевые цветы. Всякая зелень придает столу свежесть и праздничность. Блюда с красиво уложенными пирожками, бутербродами расставьте на столе так, чтобы их легко было доставать подающим; среди цветов красиво поставьте блюдо с фруктами. Для фруктов можно взять простую корзинку, летом закрыть ее листьями клена, а в другое время

года можно вырезать те же листья из бумаги или же сделать бумажную салфеточку. Одного сорта продукты и цветы не ставьте рядом, а ставьте в разных направлениях: поперек стола, вдоль, наискось. Квасы и прохладительные напитки поставьте с одного края и около них стаканы и кружки. На другом конце стола поставьте чайный прибор на подносе. Если на столе тесно, то самовар ставьте рядом на табуретке, покрытой чистой бумагой. Для бутербродов поставьте маленькие тарелочки, а если тарелок не найдется, то давайте бутерброды на заранее заготовленных квадратных бумажках, чтобы не пачкали руки и не сыпали еду на пол и себе на платье. Никогда не употребляйте зеленой бумаги, так как зеленая краска вредна: в нее прибавляют мышьяк. Бутерброды на блюдо уложите следующим образом: на одно блюдо положите бутерброды с вареной колбасой, а на другое с копченой; на следующее блюдо уложите бутерброды с икрой, с кетом и часть с рыбой (с осетриной, севрюгой, шпротами и т. п.). Очень весело выглядят бутерброды, если между ними положить зелень петрушки и салат; если дня за два посеять на войлоке крессалат, то он даст мелкую и очень хорошую зелень для украшения кушаний.

На одном конце стола поставьте блюдо с несладкими пирожками, а на другом конце, ближе к чаю, блюдо со сладкими пирожками. Бутерброды можно сделать за несколько часов до употребле-

ния. Только для того, чтобы они не засохли, покройте их влажным полотенцем. Полотенце намочите и туго выжмите и, чтобы полотенце не касалось бутербродов, положите поперек блюда лучинку. Подавая кушанья, лучше руками к ним не притрагиваться, а потому около каждого блюда надо положить вилку, нож или ложку, смотря чем удобнее брать.

Дежурные, подающие у буфета, должны точно распределить между собою работу: кто наливает чай, кто подает бутерброды, кто сласти. Много народу не должно толпиться за столом, чтобы не было лишней сутолоки.

б. Детский праздник, стол и подача угощения. Стол для ребят покройте чистой клеенкой, в ряд по столу в середине поставьте цветы живые и искусственные, которые легко могут сделать сами ребята, разложите по столу в разных направлениях флажки с надписями лозунгов (о лозунгах и худож. украшениях см. проекты ИЗО). Ребят посадите и тогда уже раздавайте угощение и чай одновременно. Так как тарелки не везде есть, то угощение давайте на заранее разложенные около ребят на столе салфеточки из цветной, так называемой альбомной бумаги; чтобы они выглядели красивее, края вырежьте ножницами (см. рис. 6). Если даете сладкий пирог для угощения, то делайте его закрытым, т. е. чтобы тесто было с двух сторон; закрытый пирог удобнее кусать, потому что не будет выпадать начинка. Режьте пирог небольшими порциями, лучше давайте две

маленькие, их ребятам легче есть, а к тому же они очень любят уносить гостинцы домой, а потому одну порцию с'едят, а другую возьмут с собой, завернув в салфеточку.

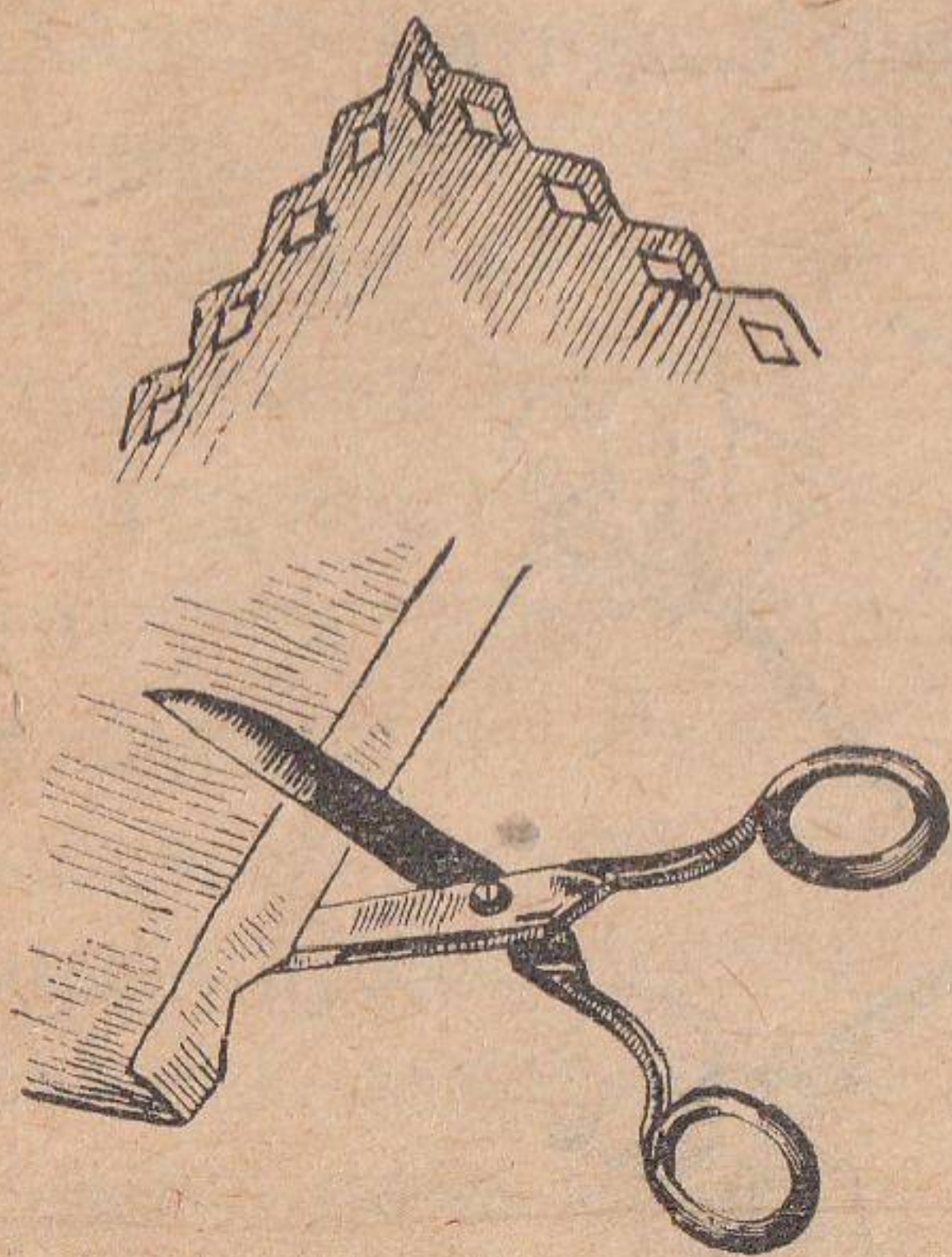


Рис. 6. Вырезание салфеточки.

Цветы делайте так: нарежьте веток березы или какого-нибудь другого дерева, лучше если ветки гибки, в крайнем случае купите метлу. Розовую или красную папиросную бумагу нарежьте длиной 12 см, шириною 3 см. Наверху сделайте четыре закругления в виде лепестков (см. рис. 7). Нижнюю часть соберите, соедините вместе и привяжите ниткой или проволокой к ветке. Сделайте несколько веток, поставьте в цветочные горшки с землей или сырым песком. На том же чертеже показан второй способ, как сделать цветы на ветках. Вырезаются из папиросной бумаги квадратики в 5 сантиметров. С одной стороны до половины делается надрез. Сквозь этот надрез бумажка надевается на ветку и закручивается с обеих сторон и не надо ни приклеивать, ни привязывать: она хорошо держится сама. Так делают японские ветки цветущей вишни или сливы.

Внешний вид стола дисциплинирующе действует на ребят и поэтому советуем серьезно по-

думать, как будете подавать угощения. Помните, что от вашей организованности зависит организованность толпы ребят. От небольшой вашей ошибки ребята легко могут превратиться в дикое стадо, с которым будет трудно сладить.

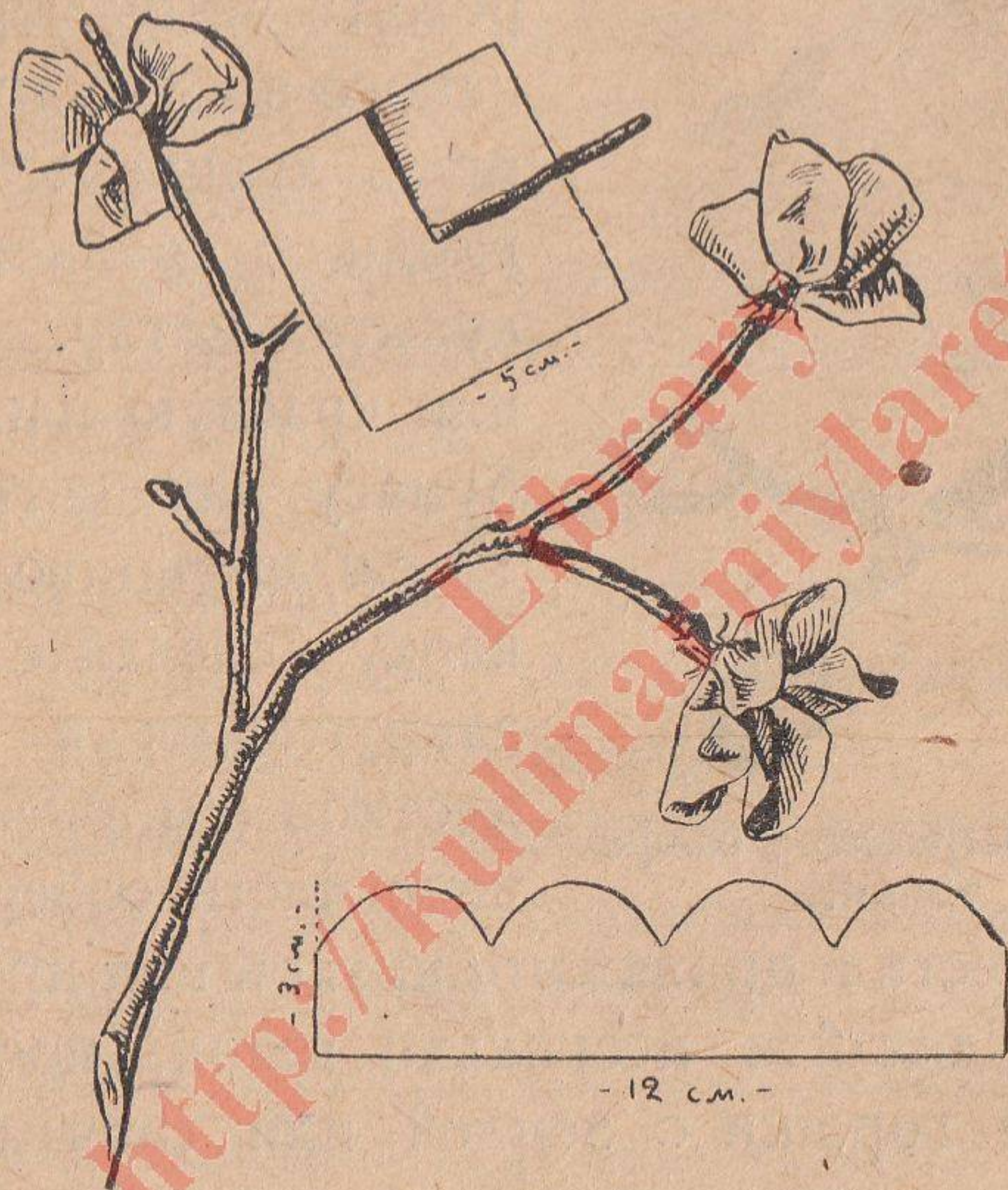


Рис. 7. Цветы для украшения стола.

в. Раздача гостинцев на дом. Если угощение раздается после празднества при уходе ребят домой, то гостинцы надо заранее уложить в мешочки и завязать веревочкой. Мешочки сделайте из альбомной бумаги или просто из оберточной. Альбомная бумага продается большими листами в писчебумажных магазинах, она одного цвета с обеих сторон, гладкая и прочная. Цена

не очень дорога. Эти мешечки следует заранее заготовить. Рис. 8 показывает, как надо вырезать бумагу, и линии точками обозначают места загибов. Загнутые края склеиваются (в нашем разделе «Химия» можете найти рецепт как самому приготовить клей-синдетикон).

При раздаче гостей на дом нельзя готовить ничего, что может прилипнуть и пачкаться. Лучше всего печь сухое печенье, пряники, крендельки, делать конфеты, печь маленькие пирожки с какой угодно начинкой, но делать их хорошо закрытыми, чтобы из них ничего не сыпалось.

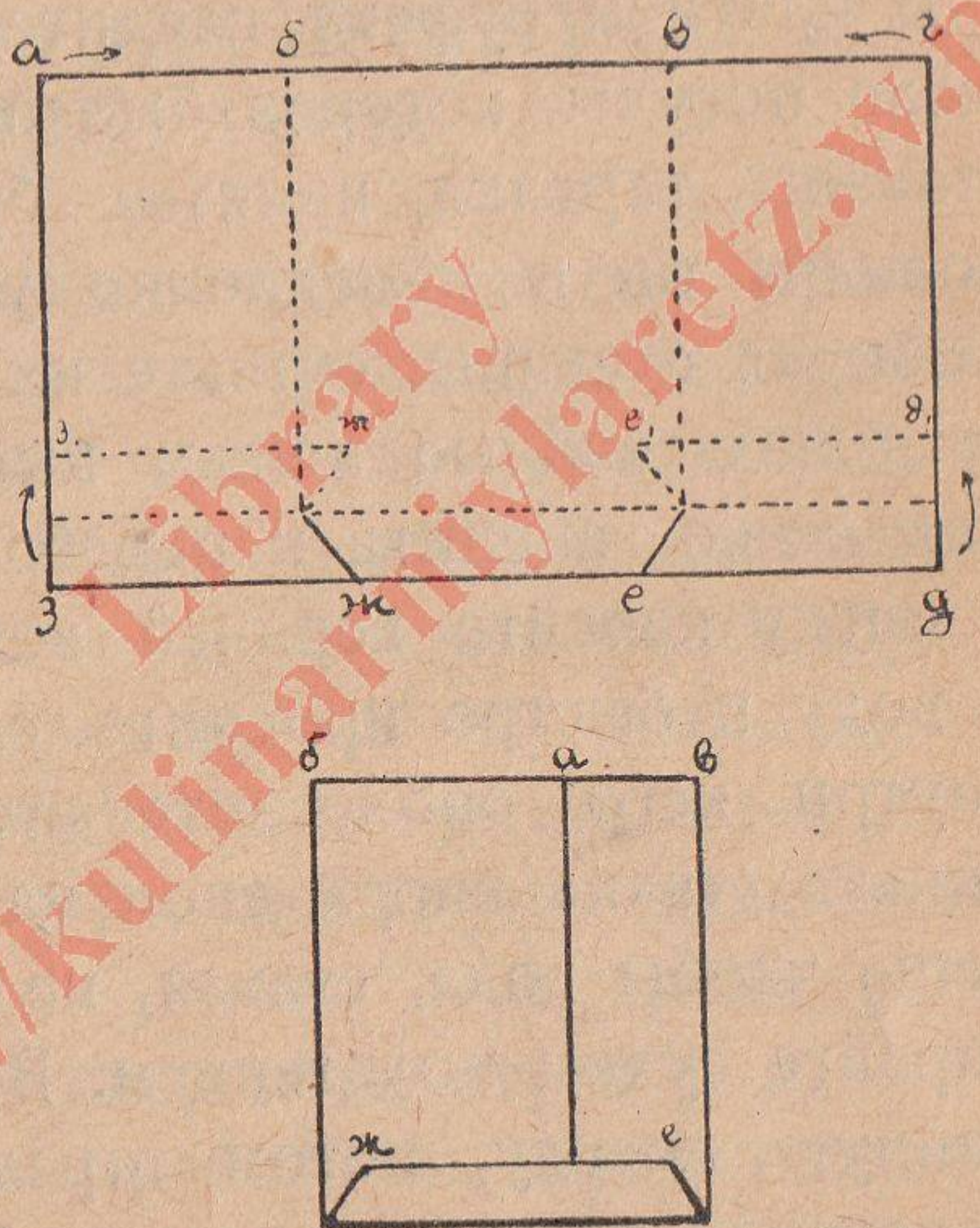


Рис. 8. Пакетики для гостей.

г. Угощение на дому. При домашнем угощении всегда можно воспользоваться той посудой, которая есть дома, всем сесть за стол и заранее накрыть стол так, чтобы все угощения уже были на нем расставлены. Тут уже раздавать порциями не приходится, и если на столе стоит несколько сортов сладостей, то каждый берет, что ему хочется. Поэтому, расставляя на столе угощение, надо

позаботиться, чтобы оно было красиво и аккуратно разложено на тарелках, блюдах, в корзиночках. Все остальные указания к убранству и украшению стола относятся и к данному случаю.

7. Уборка во время угощения и после него.

В платном буфете следите, чтобы на столе не было посуды, которая была в употреблении; напр., стаканы, тарелки, измятые бумажные салфеточки должны быть немедленно унесены и перемыты. Собирая стаканы, ставьте их на поднос, отдельно от блюд, чайные ложки выньте из стаканов, за них легко зацепить и перебить посуду. Мойте так: в миску налейте горячей воды, положите стакан в воду и быстро протрите рукой вместе с водой внутри него, ополосните второй водой и опрокиньте стакан вверх дном на поднос или противень, чтобы вода, стекая, не капала на пол. Протирайте сухим полотенцем. Всегда мойте сначала чайную посуду, потом тарелки. После того, как перетерли посуду, пересчитайте ее, и если вы ее занимали, то верните сейчас же или на следующее утро.

После окончания праздника не оставляйте помещение и посуду неприбранными, привлеките к этому делу всех организаторов праздника. Приступая к уборке, сначала соберите все оставшееся угощение и сложите вместе, сладкое со сладким, соленое с соленым. Потом соберите всю посуду и отнесите туда, где будете мыть. Все огрызки и

остатки сложите в помойное ведро, грязные бумаги в ящик или корзину около печки. Все помещение, бывшее в вашем распоряжении, выметите, стулья поставьте на места и посмотрите, не забыли ли что сделать.

III. СВЯЗЬ С ДРУГИМИ ПРОЕКТАМИ И БИБЛИОГРАФИЯ.

Проработав этот маленький проект, вы проделаете целый ряд процессов работы, с которыми вы встретитесь в других наших проектах по домоводству. Вы получите в них некоторые навыки и вам легче будет работать над другими, более трудными проектами. Например, вы научитесь правильно взвешивать продукты, сделать точный расчет того, что надо купить, подсчитать денежную стоимость, использовать удобно свое время, распределять между коллективом работу и т. д.

С некоторыми видами работы вы здесь столкнетесь, как с побочными, а не главными, напр., чистка посуды, уборка помещения; но если вы хотите проработать их серьезнее, то вы найдете точные рецепты в наших специальных рецептах по уборке помещения и по чистке посуды. Если вы случайно забрызгаете себе одежду жиром (лучше, если этого не случится), то найдете рецепты в проекте «Выводка пятен и чистка одежды» по разделам домоводства и химии. Другие ваши товарищи, работающие над нашими проектами по разделу ИЗО

могут быть вам полезны по украшению помещения для праздника. Те, кто работает по разделу физики, могут сделать вам добавочную подводку электричества к столам, провести или исправить дверной электрический звонок для проходящих гостей и т. п.

Если хотите воспользоваться этим проектом, чтобы узнать о составе пищи, то почитайте следующие справочники;

Зарин. Не всякая пища впрок идет. Нарпит, 1926 г.

Зарин. Лагерная пионерская кухня. Б-ка рабоче-крестьянской молодежи.

Фурман. Учение о витаминах. Изд. КУБУЧ и Кассы Взаимопомощи. 1926 г.

Инатов. Питание детей всех возрастов.

Славцов. Пищевые раскладки.

Славцов. Питание и работа. Изд. Френкеля.

Приложение.

Расценка рецептов.

Рецепт	Количество	Стоимость	
		общая	порции
Пирог из кислого теста с черно-сливом	12 порц. 4×14 см	94 к.	7—8 к.
Пирожки жареные с морковью	60 з	77 к.	5—6 к.
» » с капустой.	60 з	85 к.	5—6 к.
Пирог из кислого теста с мясом.	1 кг 200 з	1 р. 14 к.	7—8 к.
Сдобный хлеб.	2 кг 300 з	1 р. 94 к.	6—7 к.
Сладкий пирог с яблоками, сдобное тесто.	16 порц. 4×14 см	1 р. 20 к.	7—8 к.
Крендельки	400 з	35 к.	2—3 к.
Ватрушки	15 порц.	1 р. 02 к.	9—10 к.
Сдобные лепешки.	1 кг 600 з	1 р. 24 к.	4—5 к.
Сухое печенье.	600 з	54 к.	—
Песочники.	800 з	1 р. 30 к.	—
Тесто в форме (кекс)	350 з	83 к.	4 к.
Пирожное	20 шт.	1 р. 72 к.	8—9 к.
Рулет из бисквита.	15 порц. (8 см диам.)	1 р. 26 к.	6—7 к.
Коврижка.	20 порц. 5×7 см	55 к.	2—3 к.
Мятные пряники	600 з	52 к.	—
Хворост	750 з	55 к.	2—3 к.
Помадка из орехов	500 з	53 к.	2 к.
Помадка сливочная	500 з	32 к.	1 к.
Клюква в сахаре	400 з	47 к.	—
Яблочный мармелад	100 з	18 к.	—
Пасха.	1 кг 400 з	1 р. 95 к.	—
»	1 кг 300 з	1 р. 57 к.	—
Клюквенный квас	10 бут.	66 к.	6—7 к.
Лимонный »	13 бут.	3 р. 15 к.	24—25 к.
Яблочный »	10 бут.	1 р. 05 к.	10—11 к.
Сухарный »	20 бут.	95 к.	4—5 к.

Б у т е р б р о д ы .

	Количе- ство про- дуктов в граммах	Количе- ство бутер- бродов	С т о и м о с т ь	
			общая	одного бутербр.
Колбаса вареная	400	20	56 к.	2—3 к.
» копченая	400	25	1 р. 20 к.	4—5 к.
Сыр	400	20	60 к.	2—3 к.
Кета	400	16	44 к.	2 к.
Икра кетовая	400	20	1 р. 20 к.	6 к.
Язык	400	30	2 р. 25 к.	7—8 к.
Ветчина	400	11	1 р. 10 к.	10 к.
Масло	400	30	1 р. —	9 к.
Батон (из одной шту- ки)	—	12	14 к.	1 к.

Редакция серии крайне заинтересована результатами вашей работы, а потому просит вас заполнить 1) копию своего задания и 2) приложенную форму отчета и отослать их по адресу: Москва, Воздвиженка 10. «Работник Просвещения». Редакция «Заочных курсов».

Ф о р м а о т ч е т а .

Проект угощения.

Фамилия, имя, отчество.

Иванова Маня.

Возраст.

12 лет.

Профессия, занятие.

Школьница.

1. Кого и где угощали? Товарищей пионер-отряда, угощала дома.
2. Сколько человек угощали? 10.
3. Готовили одни или с помощниками? С одной помощницей из отряда.
4. Перечислите, чем угощали? Чай, мятные пряники, пирожное с кремом.
5. Сколько продуктов купили (дайте точный вес или количество)?
6. Сколько денег затратили (напишите полный счет)?
7. Сколько времени затратили? 4 часа.
8. Какие изменения или дополнения пришлось внести в приготовление? Все делала, как было указано в рецептах.
9. Какие подавали угощения? Стол был покрыт скатертью, пирожные подала каждому на отдельной тарелочке, пряники все лежали на блюде. Чай подавала в чашках на блюдцах. Сахар стоял на столе.
10. На какие трудности натолкнулись? Не сумела хорошо отделить в яйцах белок от желтка, а потому белки плохо сбились.
11. Удался ли вам проект? Если нет, то в чем? В общем удался. Но бисквит вышел плотен из-за белков.
12. Дайте отзыв двух взрослых и двух товарищей. Все было очень вкусно и хорошо.

Мать.

Нам всем очень понравилось.

*Катя Сергеева
и Оля Петрова.*

Счет.

Мятные пряники.

Пирожное-бисквит.

Муки 600 з	17 к.	Муки 100 з	7 к.
Сахару 300 з	19 к.	Сметаны 100 з	11 к.
Аммония 4 з	2 к.	Яиц 4 шт.	21 к.
Масла подсолн. 50 з	5 к.	Сахару 150 з	10 к.
Мяты. масла на	2 к.	Соды	1/2 к.
	<u>45 к.</u>	Ванили 1/2 з	5 к.
		Шоколада 25 з	10 к.
Чай	10 к.	Масла 100 з	25 к.
Сахар 200 з	13 к.	Молока 3/4 ст.	5 к.
	<u>23 к.</u>		<u>94 1/2 к.</u>

Итого все угощение—1 рубль 62 1/2 коп.



СОДЕРЖАНИЕ.

	Стр..
Введение	3
I. Планировка работы.	6
II. Практическое выполнение проекта	8
1. Закупка продуктов.	8
2. Рабочая обстановка.	9
3. Посуда	10
4. Приготовление кушаний	11
А. Предварительная подготовка	11
Б. Полное исполнение проекта	12
В. Коллективный способ исполнения	12
Г. Разные типы угощения	14
Д. Рецептура	16
1. Б у т е р б р о д ы: Масло для бутербродов — 16. Молочная заправка — 17. Горчичный соус — 17. Из сыра — 17. С мясными продуктами — 18. Кильки с яйцом — 18. Бутерброды из мозгов — 18. Из свежей рыбы — 18. Из телячьей печенки — 19. Сладкие — 19.	
2. Т е с т о: Приготовление топленого сала — 21. Кислое тесто — 22. Пирог с черносливом — 24. Сдобный хлеб — 26. Пирог с мясным фаршем — 27. Пирожки из кислого теста с морковью — 28. Сдобное рассыпчатое тесто — 29. Полусдобное тесто — 30. Крендельки сдобные — 31. Ватрушки — 31. Сдобные лепешки — 32. Сухое печенье — 33. Сладкий пирог с яблоками — 33. Песочники — 34. Сдобное тесто для печенья в форме — 35. Козрижки —	

36. Мятные пряники—37. Хворост—37. Бисквит. Пирожное — 38. Рулет из бисквита — 40. Пасха — 41.	
3. Конфеты: Помадка из орехов—43. Клюква в сахаре—44. Яблочный мармелад и желе—44. Сливочная помадка — 45.	
4. Квасы: Клюквенный квас — 46. Лимонный квас — 46. Яблочный квас — 47. Сухарный квас — 47.	
5. Уборка посуды и помещения после приготовления.	48
6. Уборка помещения и стола	49
А. Платный буфет	49
Б. Детский праздник	52
В. Раздача гостинцев на дом	54
Г. Угощение на дому	55
7. Уборка во время угощения и после него	56
III. Связь с другими проектами и библиография	57
Приложение 1. Расценка рецептов	59
Приложение 2. Форма отчета	60