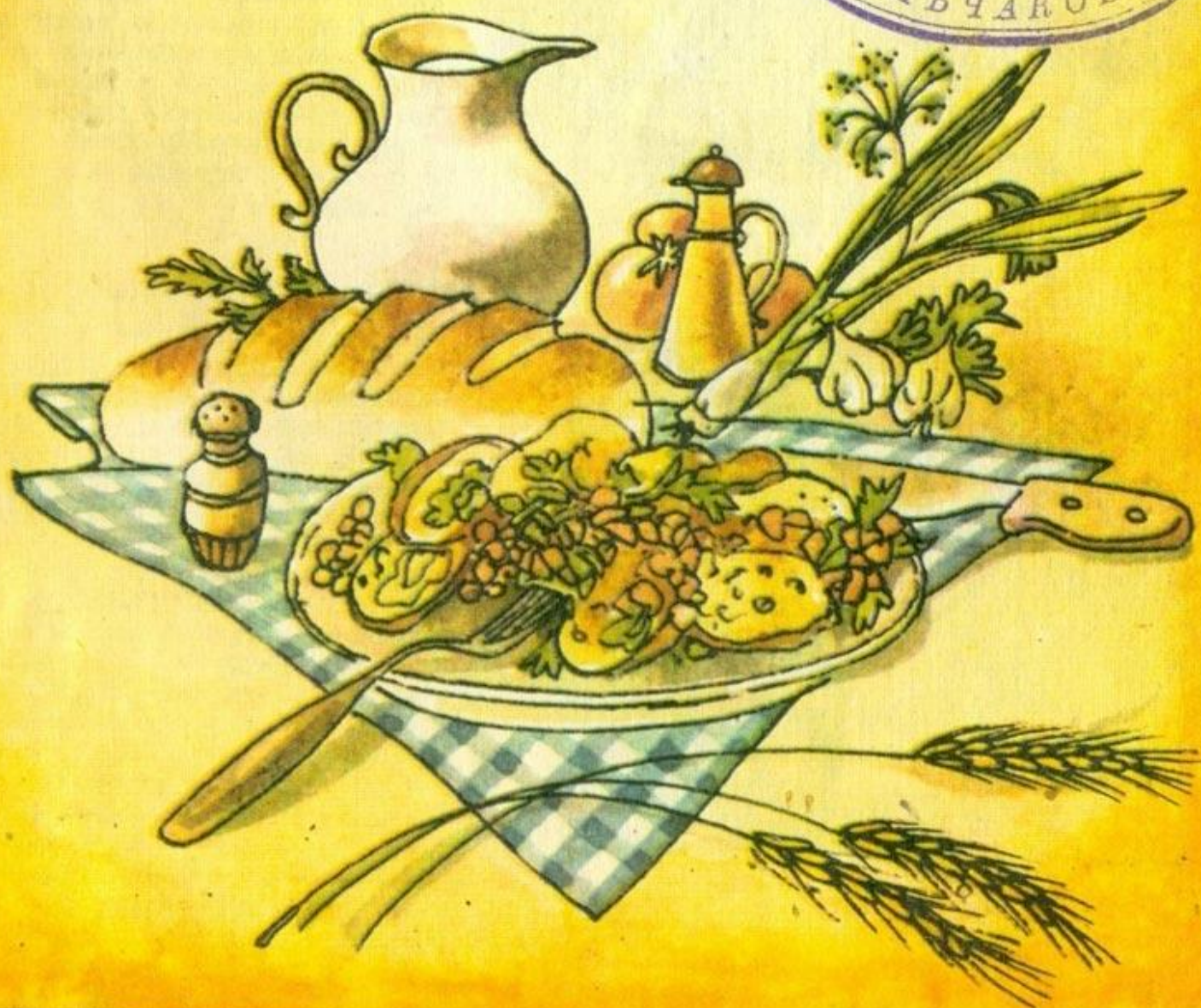


Сладкая
из герметового
Хлеба

БИБЛИОТЕКА
МЕЛЬЧАКОВЫХ
2X 41



Блинчики с черникой

Мелкие кусочки (почти крошки) черствого хлеба залить молоком. Спустя 40—50 минут добавить сахар, соль, муку и сырые желтки, массу перемешать. Затем ввести предварительно перебранную и промытую чернику, взбитые в пену белки. Поджарить блинчики на сковороде и подать к столу с молоком, сметаной или медом.

Хлеб пшеничный — 0,5 булки, молоко — 1,5 стакана, сахар — 2 ст. ложки, соль, мука — 2 ст. ложки, яйца — 3 шт., черника — 1 стакан, масло растительное — 0,5 стакана.

Оладьи с изюмом

Черствый хлеб мелко нарезать и подсушить в духовом шкафу. Затем сахар перемолоть и залить горячим молоком. Когда оно остынет до 30—40°, ввести соль, сахар, сырые яйца, промытый и распаренный изюм, дрожжи. Массу перемешать и поставить на 1,5—2 часа в теплое место для брожения. Выпечь оладьи на сковороде и подать к столу со сметаной, маслом или медом.

Хлеб пшеничный — 0,5 булки, молоко — 1,5 стакана, соль, сахар — 2 ст. ложки, яйца — 2 шт., изюм — 1 ст. ложка, дрожжи — 1,5 ч. ложки, маргарин — 4 ст. ложки.

Пудинг с изюмом и орехами

Черствый хлеб замочить в яблочном или виноградном соке. Через полчаса добавить сахар, сырые желтки, маргарин, тертую цедру лимона, промытый изюм, соль, рубленые орехи, коньяк или ром. Массу тщательно перемешать, затем осторожно ввести взбитые в крепкую пену белки. Выложить тесто в смазанную маслом форму и варить на водяной бане 40—50 минут. Готовый пудинг выложить из формы на блюдо. Отдельно подать мед или фруктовый сироп.

Хлеб ржаной — 0,5 буханки, сок — 1,5 стакана, сахар — 2 ст. ложки, яйца — 3 шт., маргарин — 2 ст. ложки, цедра с 1/3 лимона, изюм — 1,5 ст. ложки, соль, орехи (рубленные) — 2 ст. ложки, коньяк или ром — 1 ст. ложка, масло сливочное — 1 ст. ложка, мед или сироп — 2 ст. ложки.

Закуска из черствого хлеба и лука

Черствый хлеб нарезать мелкими кубиками и слегка обжарить их на растительном масле. Добавить мелко нарубленный лук, горошек, тертый сыр, соль, перец и немного растительного масла. Массу тщательно перемешать и охладить. Перед подачей к столу посыпать рубленой зеленью.

Хлеб пшеничный или ржаной — 0,4 булки (каравая), масло растительное — 2 ст. ложки, лук репчатый или зеленый (измельченный) — 0,5 стакана, горошек зеленый консервированный — 2 ст. ложки, сыр (тертый) — 1 ст. ложка, соль, перец молотый черный, укроп, петрушка.

Острые гренки

Черствый хлеб нарезать прямоугольными ломтиками и слегка подсушить. Томат-пасту смешать с сырым желтком, перцем, маргарином и тертым сыром. Ломтики смазать полученной массой и запечь в духовом шкафу. Такие гренки можно подать к бульону или к протертым супам.

Хлеб ржаной — 0,4 буханки, томат-паста — 1 ст. ложка, яйца — 1 шт., перец молотый красный, маргарин — 2 ст. ложки, сыр (тертый) — 2 ст. ложки.

Гренки с чесноком

Черствый хлеб нарезать тонкими ломтиками или кубиками, обжарить их на сковороде и посыпать чесноком, толченым с солью.

Такие гренки можно подать к борщу.

Хлеб ржаной — 0,4 буханки, масло растительное — 2 ст. ложки, чеснок — 1—3 дольки, соль.

Сырные хлебцы

Черствый хлеб нарезать ровными ломтиками. Обжарить их в жире с одной стороны. Затем, положив на обжаренную сторону каждого ломтика по кусочку сыра, зарумянить хлебцы в духовом шкафу. Подать на блюде, подложив бумажные салфетки.

Хлеб пшеничный — 0,4 булки, маргарин — 2 ст. ложки, сыр — 150 г.



Каравай

Мякиш черствого хлеба натереть на мелкой терке и залить кипящим молоком, через 40—50 минут массу хорошо растереть до однородной консистенции. Затем добавить растертые с сахаром желтки, размягченное масло, взбитые в крепкую пену белки и ванильный сахар. Тесто вымешать и выложить в форму, предварительно смазанную маслом и обсыпанную молотыми сухарями. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180° в течение 30—40 минут. Когда каравай остынет, посыпать его сахарной пудрой.

Хлеб пшеничный — 0,5 булки, молоко — 1,5 стакана, яйца — 3 шт., сахар — 3 ст. ложки, масло сливочное — 3 ст. ложки, сахар ванильный — 1 пачка, сухари молотые — 1 ст. ложка, пудра сахарная — 1 ст. ложка.

Творожный каравайчик

Черствый хлеб или сухари залить горячим молоком. Спустя час протереть и соединить с творогом, маргарином, яйцами, сахаром. Массу вымешать до однородной консистенции, затем выложить в смазанную маргарином и обсыпанную молотыми сухарями форму. Выпекать в духовом шкафу в течение 30—40 минут. При подаче к столу посыпать сахарной пудрой.

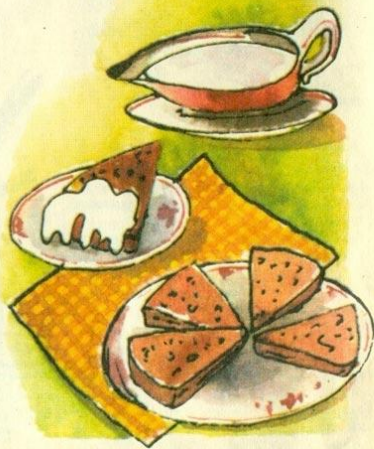
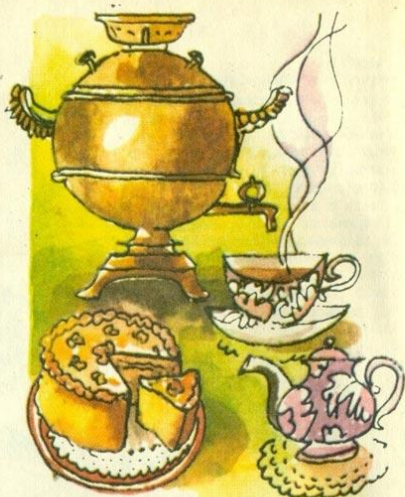
Хлеб пшеничный — 0,4 булки, молоко — 1 стакан, творог — 1 стакан, маргарин — 3 ст. ложки, яйца — 3 шт., сахар — 3 ст. ложки, сухари молотые — 1 ст. ложка, пудра сахарная — 1 ст. ложка.

Сладкий пирог

Черствый хлеб мелко нарезать, подсушить в духовом шкафу и перемолоть, затем просеять на дуршлаге. Полученную сухарную крошку насыпать слоем в один палец в смазанную маслом форму. Сверху поместить нарезанные ломтиками яблоки, предварительно очищенные от кожицы и сердцевин, посыпать их сахаром. Далее уложить слой сахарной крошки с сахаром, вновь накрыть их слоем яблок. Самый верхний слой — сухарная крошка с сахаром. Выпекать пирог в не очень горячем духовом шкафу. Готовое изделие вынуть из формы и смазать повидлом.

Пирог будет гораздо вкуснее, если сухарную крошку предварительно растереть со сливочным маслом.

Хлеб ржаной (крошка) — 2 стакана, масло сливочное — 2 ст. ложки, яблоки — 5 шт., сахар — 5 ст. ложек, повидло — 2 ст. ложки.



Запеканка с яблоками, изюмом и миндалем

Мякиш черствого хлеба нарезать ломтиками толщиной 0,5 см. Яйца взбить с сахаром и, всыпав щепотку соли, развести молоком. Ломтики хлеба залить этой смесью, через несколько минут аккуратно вынуть и обжарить на масле с обеих сторон до румяной корочки. Яблоки, очищенные от кожицы и сердцевин, нарезать тонкими ломтиками; добавив к ним перебранный и тщательно промытый изюм, рубленый сладкий миндаль, мелко тертую лимонную цедру, сахар (0,75 нормы), массу перемешать и оставить на 15—20 минут. Сквороду смазать маслом и посыпать молотыми сухарями; выложить на нее половину поджаренных ломтиков хлеба, на них поместить слой начинки, накрыть оставшимися ломтиками. Сверху полить яично-молочной смесью. Изделие запечь в духовом шкафу. Когда оно немного остынет, посыпать сахарной пудрой. Подать к столу с молоком или сливками.

Хлеб пшеничный — 0,5 булки, яйца — 3 шт., соль, молоко — 1,5 стакана, масло сливочное — 2 ст. ложки, яблоки — 4 шт., изюм — 1 ст. ложка, миндаль (рубленый) — 1 ст. ложка, цедра лимонная — 0,5 ч. ложки, сахар — 3 ст. ложки, сухари молотые — 1 ст. ложка, пудра сахарная — 1 ст. ложка.

Запеканка с творогом и яблоками

Черствый хлеб натереть на терке. Крошки поджарить на маргарине; добавив протертый творог, сахар, соль, яйца и молоко, массу перемешать до однородной консистенции. Половину смеси выложить в форму, предварительно смазанную маргарином и обсыпанную молотыми сухарями; далее положить слой нарезанных соломкой яблок, очищенных от кожицы и сердцевин. Пересыпав их сахаром, накрыть оставшейся хлебной массой. Поверхность разровнять и смазать сметаной. Выпекать изделие в духовом шкафу в течение 30 минут при температуре 150—180°.

Хлеб пшеничный — 0,5 булки, маргарин — 3 ст. ложки, сахар — 3 ст. ложки, творог — 4 ст. ложки, соль, яйца — 2 шт., молоко 0,5 стакана, сухари молотые — 1 ст. ложка, яблоки — 3 шт., сметана — 1 ст. ложка.



молотыми сухарями, маслом и ванильным сахаром. Массу хорошо вымешать. Разделить шарики, обкатать их в смеси из сахарной пудры, рубленых орехов, какао и поставить на холод.

Сухари пшеничные (крошка) — 2 стакана, молоко — 0,5 стакана, какао-порошок — 1,5 ст. ложки, сахар — 1 стакан, масло сливочное — 100 г, сахар ванильный — 0,5 пачки, пудра сахарная — 0,5 стакана, орехи (рубленые) — 4 ст. ложки.

Тертый хлеб с курагой

Черствый хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовом шкафу, сухари перемолоть. Курагу хорошо промыть в теплой воде и замочить в холодной на 3—4 часа, затем проварить до мягкости и протереть. Полученное абрикосовое пюре соединить с отваром, молотыми сухарями, сахаром и лимонной кислотой. Массу тщательно вымешать, разложить в вазочки и украсить сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

Хлеб ржаной — 0,4 буханки, курага — 1 стакан, вода — 1,5 стакана, сахар — 1,5 ст. ложки, кислота лимонная — на кончике ножа, сливки — 0,5 стакана, пудра сахарная — 1 ст. ложка.

Тертый хлеб со взбитыми сливками

Черствый хлеб натереть на терке, полученную крошку поджарить на масле и разложить в вазочки. Сверху положить сливки, взбитые с сахарной пудрой в плотную пену, и полить вареньем.

Хлеб пшеничный — 0,5 булки, масло сливочное — 2,5 ст. ложки, сливки — 1 стакан, пудра сахарная — 1,5 ст. ложки, варенье — 4 ст. ложки.

Слойка

Мякиш черствого хлеба натереть на мелкой терке. В креманки положить слой сахарной крошки, на него — слой варенья, вновь слой крошки, далее — слой консервированных фруктов. Посыпать крошкой, накрыть этот верхний слой взбитыми с сахарной пудрой сливками или сметаной и украсить консервированными фруктами.

Хлеб ржаной (крошка) — 1,5 стакана, варенье — 0,5 стакана, фрукты консервированные — 1,5 стакана, сливки или сметана — 0,5 стакана, пудра сахарная — 1,5 ст. ложки.

Бабка с яблоками под соусом из кураги

Сухари из белого хлеба положить в смесь из яиц, молока, сахара и растопленного масла. Когда сухари набухнут, массу перемешать и добавить в нее крахмал, ванильный сахар, корицу, соль, натертые на крупной терке яблоки (без кожицы). Форму смазать маслом и обсыпать молотыми сухарями. Выложить в нее подготовленное тесто, поверхность разровнять. Изделие выпечь в духовом шкафу. При подаче к столу полить соусом, приготовленным из кураги.

Хлеб пшеничный — 0,5 булки, яйца — 2 шт., молоко — 1,5 стакана, сахар — 3 ст. ложки, масло сливочное — 3 ст. ложки, крахмал — 1 ст. ложка, сахар ванильный — 0,5 пачки, корица молотая — 0,3 ч. ложки, соль, яблоки — 3 шт., сухари молотые — 1 ст. ложка; для соуса: курага — 0,5 стакана, сахар — 0,5 стакана, вода — 1 стакан.

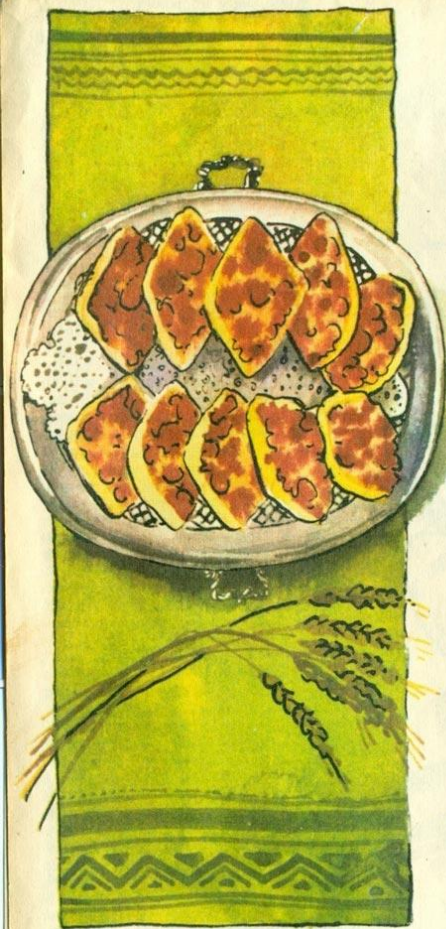
Шарлотка с черносливом и орехами

Черствый хлеб нарезать ломтиками; чернослив отварить и, вынув косточки, нарезать соломкой; яблоки очистить от кожицы и сердцевинки, нарезать ломтиками; яйца растереть с сахаром и развести молоком. Форму смазать и посыпать молотыми сухарями хлеба, предварительно смоченными в яично-молочной смеси. На них уложить фарш из рубленых орехов, чернослива и яблок. Сверху накрыть ломтиками хлеба, вылить остаток яично-молочной смеси. Выпекать в духовом шкафу в течение 20—30 минут.

Хлеб пшеничный — 0,5 булки, чернослив — 0,5 стакана, яблоки — 2 шт., яйца — 2 шт., сахар — 2 ст. ложки, молоко — 1,5 стакана, маргарин — 1 ст. ложка, сухари молотые — 1 ст. ложка, орехи — 0,5 стакана.

Пирожное «картошка»

Какао-порошок смешать с сахаром, смесь развести горячим молоком и проварить до полного растворения сахара. Сняв с огня, соединить с



Фаршированные помидоры

Черствый хлеб нарезать мелкими ломтиками и подсушить их в духовом шкафу до золотистого цвета. Добавив мелко нарезанный и ошпаренный лук, рубленые крутые яйца, соль, перец и майонез, массу перемешать. Из свежих плотных помидоров средней величины, срезав верхушки, вынуть при помощи ложечки мякоть. Подготовленные помидоры наполнить хлебным фаршем, накрыть верхушками, уложить на противень или в сковороду и посыпать тертым сыром. Запекать в духовом шкафу в течение 15—20 минут. Подать к столу в горячем виде.

Хлеб пшеничный — 0,1 булки, лук репчатый — 0,5 шт., яйца — 1,5 шт., соль, перец молотый черный, майонез — 1,5 ст. ложки, помидоры — 5 шт., сыр (тертый) — 1 ст. ложка.

Хлебный суп по-крестьянски

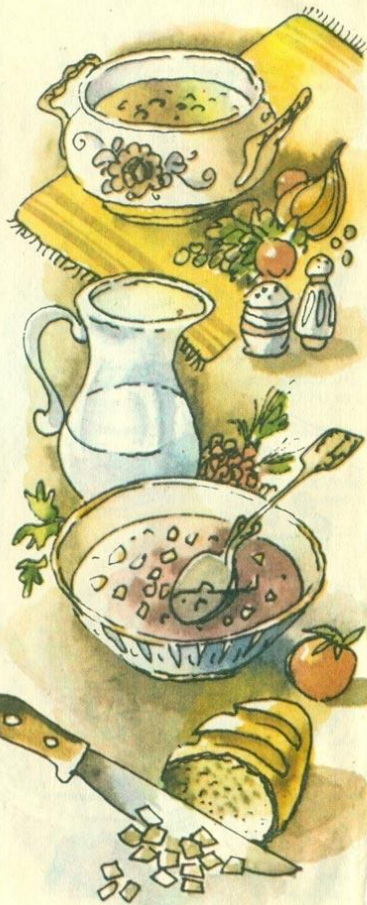
Хлебные корки хорошенько подсушить. Лук мелко нарезать и спассеровать в масле до светло-золотистого цвета. Добавив к нему хлебные корки и рубленую зелень петрушки, массу поджарить, затем переложить в кипящую подсоленную воду. Прогреть до кипения и постепенно вводить, не переставая помешивать, слегка взбитые яйца.

При подаче к столу в тарелку положить рубленый укроп.
Хлеб ржаной — 0,5 буханки, лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 5 ст. ложек, петрушка (зелень), соль, вода — 2 л, яйца — 3 шт., укроп (зелень).

Хлебный суп с медом

Черствый хлеб нарезать кусочками, сухарики поджарить в духовом шкафу и залить на 1,5—2 часа водой. Затем хлебную массу довести до кипения. Добавив перебранный и промытый изюм, тмин, масло и мед, проварить 2—3 минуты. Подать к столу со взбитыми сливками.

Хлеб ржаной — 0,5 буханки, вода — 1,5 л, изюм — 1,5 ст. ложки, тмин — 1 ч. ложка, масло сливочное (или маргарин) — 2 ст. ложки, мед — 0,5 стакана, сливки — 1 стакан.



Русская тюря

Черствый хлеб нарезать мелкими кубиками и залить холодной кипяченой, слегка подсоленной водой. Заправить маслом, рубленым луком и лимонной кислотой. Подать к столу в охлажденном виде, посыпав рубленой зеленью укропа.

Хлеб ржаной — 0,5 буханки, вода — 1,5 л, соль, масло растительное — 2 ст. ложки, лук зеленый (рубленный) — 2 ст. ложки, кислота лимонная, укроп (зелень).

Хлебный суп с яблоками и изюмом

Черствый хлеб нарезать тонкими ломтиками и подсушить в духовом шкафу. Полученные сухари слегка поджарить на маргарине и залить кипятком. Через 1,5 часа жидкость отцедить, хлебную массу протереть через дуршлаг и развести настоем. Добавить сахар, корицу, очищенные от кожисы и семян ломтики яблок, перебранный и промытый изюм. Проварить 15 минут и ввести клюквенный сок. Подать к столу в охлажденном виде. Отдельно подать сливки, взбитые с сахарной пудрой.

Хлеб ржаной — 0,5 буханки, маргарин — 2 ст. ложки, вода — 2 л, сахар-песок — 2 ст. ложки, корица, яблоки — 1 шт., изюм — 1,5 ст. ложки, сок клюквенный — 2 ст. ложки, сливки — 0,5 стакана, пудра сахарная — 1 ст. ложка.

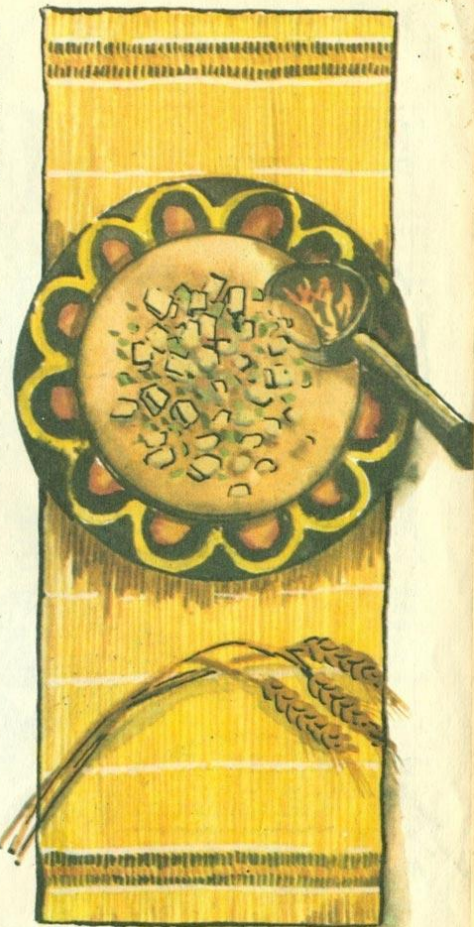
Поташцы

Чеснок истолочь с солью и положить в холодную кипяченую воду. Добавить нарезанный мелкими кусочками черствый хлеб, полить маслом и, встряхивая, перемешать.

Хлеб ржаной — 0,5 буханки, чеснок — 1 головка, соль, масло растительное — 3 ст. ложки, вода — 1 стакан.

Драчена с сыром

Мякши черствого хлеба нарезать мелкими кубиками и залить горячим молоком. Добавив тертый сыр и сырые желтки, массу хорошо перемешать. Затем осторожно ввести взбитые в густую пену белки, слегка помешивая. Смесь выложить ровным слоем на смазанную жиром сковороду, посыпать тертым сыром. Запечь в духовом шкафу. При подаче к столу полить растительным маслом.



Хлеб ржаной — 0,5 буханки, молоко — 0,7 л, сыр (тертый) — 3 ст. ложки, яйца — 3 шт., маргарин — 1 ч. ложка, масло сливочное — 1 ст. ложка.

с сахаром, белки взбить в пышную пену. Подготовленные продукты соединить, присолить и вымесить до однородной консистенции. Массу выложить в смазанную маргарином и обсыпанную молотыми сухарями форму, поверхность разровнять ножом. Изделие выпечь в духовом шкафу. Подать к столу со сладким соусом или сметаной.

Хлеб пшеничный — 0,5 булки, *молоко* — 1 стакан, *морковь* — 2 шт., *яйца* — 2 шт., *сахар* — 2 ст. ложки, *соль*, *маргарин* — 1 ст. ложка, *сухари молотые* — 1 ст. ложка.

Бабка с творогом

Ломтики черствого белого хлеба смочить с одной стороны в смеси из молока, сахара и яиц. Приготовить фарш: протертый творог смешать с сахаром, сырыми яйцами, перебранным и промытым изюмом. Глубокую сковороду смазать маргарином и обсыпать молотыми сухарями. Уложить в нее ломтики хлеба смоченной стороной вниз, покрыть их ровным слоем творожного фарша. Сверху уложить ломтики хлеба смоченной стороной вверх. Запечь в духовом шкафу до готовности. Подать к чаю или киселю.

Хлеб пшеничный — 0,5 булки, *молоко* — 2 стакана, *сахар* — 2 ст. ложки, *яйца* — 2 шт., *творог* — 1,5 стакана, *изюм* — 1,5 ст. ложки, *маргарин* — 1 ст. ложка, *сухари молотые* — 1 ст. ложка.

Шарлотка с яблоками

Мякиш черствого хлеба нарезать ломтиками толщиной 1 см. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать ломтиками и пересыпать сахаром. В смазанную маслом и обсыпанную молотыми сухарями форму уложить слой хлебных ломтиков, залить их смесью яиц с молоком; поверх уложить слой яблок, посыпать их корицей. Накрывать ломтиками хлеба и снова залить их яично-молочной смесью. Изделие испечь в духовом шкафу.

Батон — 1 шт., *яблоки* — 4 шт., *сахар* — 0,5 стакана, *масло сливочное* — 1 ст. ложка, *сухари молотые* — 1 ст. ложка, *яйца* — 2 шт., *молоко* — 1 стакан, *корица молотая* — 0,3 ч. ложки.

Запеканка с морковью

Черствый хлеб замочить в молоке. Сырую морковь очистить, натереть на мелкой терке. Желтки растереть

ный сироп. Добавив малиновый или вишневый сок, жидкость довести до кипения и процедить. Положив молотые сухари, массу размешать, разлить в формочки и охладить.

Хлеб пшеничный (крошка) — 1,5 стакана, *желатин* — 1 ст. ложка, *вода* — 2 стакана, *сахар* — 0,5 стакана, *сок малиновый или вишневый* — 1 стакан.

Мусс

Сухари перемолоть и залить холодной кипяченой водой. Высыпать сахар и корицу, влить ягодный сироп и перемешать массу до полного растворения сахара. Затем ввести желатин, предварительно замоченный в холодной кипяченой воде и прогретый на водяной бане до растворения. Массу взбить в пышную пену, разлить в формочки и охладить. Подать к столу с молоком, сливками и вареньем.

Хлеб ржаной (крошка) — 1,5 стакана, *вода* — 1,5 стакана, *сахар* — 0,5 стакана, *корица* — 0,3 ч. ложки, *сироп ягодный* — 0,5 стакана, *желатин* — 1 ст. ложка.

Крем

Сухари перемолоть. Желатин залить на 40 минут холодной кипяченой водой и прогреть до полного растворения на водяной бане. Сухарную крошку и раствор желатина ввести в сливки и раствор сахара с сахарной пудрой. Массу разложить в охлажденные формочки и поставить на холод. Подать к столу с ягодным сиропом или вареньем.

Хлеб ржаной (крошка) — 1 стакан, *желатин* — 1 ст. ложка, *вода* — 0,5 стакана, *сливки (или сметана)* — 1,5 стакана, *пудра сахарная* — 0,5 стакана.

Кисель из пшеничного хлеба

Сухофрукты замочить, промыть и смешать с сухарями. Массу залить водой, сварить до готовности фруктов и процедить, в отвар всыпать сахар. Поставить посуду на огонь. Влив крахмал, размешанный в холодной кипяченой воде, жидкость довести до кипения. Готовый кисель разлить в креманки и посыпать сахаром.

Хлеб пшеничный — 0,3 булки, *сухофрукты* — 2 стакана, *вода* — 6 стаканов, *сахар* — 3 ст. ложки, *крахмал картофельный* — 4 ст. ложки.



Желе с белыми сухарями

Желатин залить холодной кипяченой водой и оставить на 40 минут для набухания, затем прогреть на водяной бане и влить в горячий сахар-



Пудинг с яблоками

Черствый хлеб нарезать кубиками. Уложить их в смазанные жиром и посыпанные молотыми сухарями формы, перемежая со слоями яблок, очищенных от кожицы и семян, на-

резанных ломтиками и посыпанных сахаром. (Верхний слой — кубики хлеба). Полить растопленным маргарином и испечь в духовом шкафу. При подаче к столу полить сметаной.

Хлеб ржаной — 0,4 буханки, маргарин — 3 ст. ложки, сухари молотые — 1 ст. ложка, яблоки свежие — 2 шт., сахар — 2 ст. ложки, сметана — 3 ст. ложки.

Запеканка с яблоками

Мякиш черствого хлеба натереть на мелкой терке. Полученную сухарную крошку прогреть с маслом (половина нормы). Добавив сахар и корицу, массу перемешать. Яблоки очистить от кожицы и семян и припустить на масле до полуготовности. Подготовленную сухарную крошку и яблоки уложить слоями в смазанную маслом и обсыпанную молотыми сухарями сковороду, залить яично-молочной смесью. Выпекать в духовом шкафу в течение 20—25 минут при температуре 180°.

Хлеб ржаной (тертый) — 2 стакана, масло сливочное — 4 ст. ложки, сахар — 3 ст. ложки, корица молотая — 0,4 ч. ложки, яблоки — 3 шт., яйца — 2 шт., молоко — 0,75 стакана, сухари молотые — 1 ст. ложка.

Запеканка с консервированными фруктами

Соединить взбитые в пену яйца, сахар, маргарин, молотые сухари, муку и соду, погашенную кислотой. Массу перемешать до однородной консистенции. Влив вино, продолжать вымешивание до тех пор, пока масса не станет пышной, как крем. Форму смазать маслом, посыпать молотыми сухарями. Выложить в нее половину теста, на него поместить слой консервированных фруктов, накрыть оставшимся тестом. Поверхность посыпать сахаром в смеси с корицей. Изделие выпекать в духовом шкафу в течение 25—30 минут при температуре 180—200°.

Сухари пшеничные (молотые) — 2 стакана, яйца — 2 шт., сахар — 3 ст. ложки, маргарин — 3 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, сода пищевая — 0,3 ч. ложки, кислота лимонная — на кончике ножа, вино столовое — 2 ст. ложки, масло сливочное — 1 ст. ложка, фрукты консервированные — 2 стакана, корица молотая — 0,4 ч. ложки.

Кекс

Черствый хлеб нарезать некрупными кусочками, подсушить в духовом шкафу и залить молоком. Спустя 30—40 минут массу перемешать и добавить сырые желтки, растертые с сахаром, соду, погашенную кислотой, ввести взбитые в пышную пену белки, осторожно помешивая, а под конец — перебранный и промытый изюм и растопленный маргарин. Тесто разложить в смазанные маргарином и посыпанные молотыми сухарями формы. Выпекать при температуре 200° в течение 20—30 минут.

Хлеб пшеничный — 0,5 булки, молоко — 1,5 стакана, яйца — 2 шт., сахар — 2 ст. ложки, сода пищевая — 0,5 ч. ложки, кислота лимонная — на кончике ножа, разведенная в 1 ч. ложке воды, изюм — 3 ст. ложки, маргарин — 2,5 ст. ложки, сухари молотые — 1 ст. ложка.

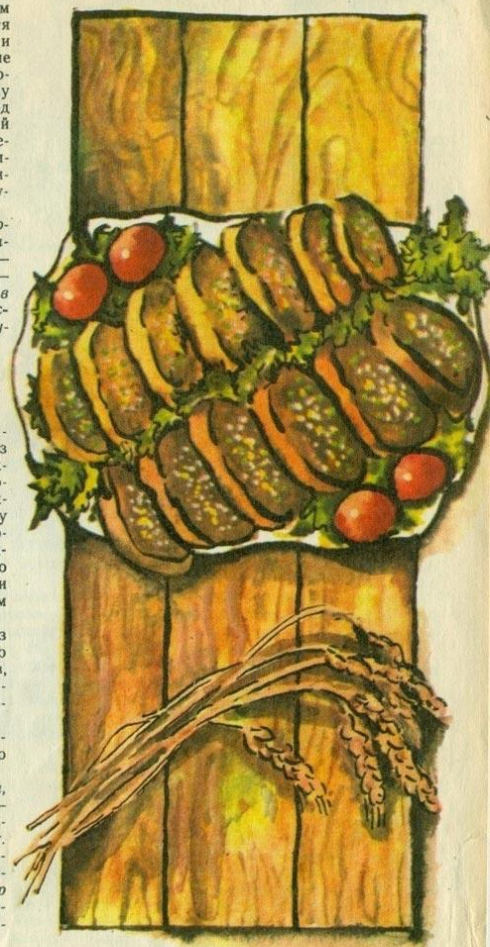
Торт

Сухари подсушить в духовом шкафу, перемолоть и просеять через дуршлаг, далее смешать их с крахмалом, затем — с желтками, растертыми с сахаром, под конец осторожно ввести взбитые в крепкую пену белки. Тесто выложить ровным слоем в форму для торта, предварительно смазанную маслом и обильно обсыпанную мукой. Выпекать при умеренной температуре в духовом шкафу в течение 40—50 минут.

Приготовить крем: нагреть смесь из молока, яиц и сахара, непрерывно помешивая, до загустения; остудив, добавить масло, тертый шоколад, ванильный сахар, какао-порошок и хорошо растереть.

Остывший торт разрезать по горизонтали на три лепешки и каждую смазать кремом.

Хлеб ржаной (крошка) — 1 стакан, крахмал — 1 ст. ложка, яйца — 6 шт., сахар — 1 стакан, масло сливочное — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка; для крема: молоко — 1 стакан, яйца — 1 шт., сахар — 0,5 стакана, шоколад — 1 ст. ложка, сахар ванильный — 0,5 пачки, какао-порошок — 1 ст. ложка, масло сливочное — 2 ст. ложки.





Любовь и благоговейное почтение к хлебу истари входили в число главных установлений народной нравственности. «Хлеб — всему голова» — так емко выразила пословица роль этого ценнейшего продукта в питании и здоровье населения нашей страны.

Высокая пищевая ценность хлеба обусловлена содержанием в нем необходимых для нормальной жизнедеятельности человеческого организма питательных веществ.

К удивительным свойствам этого продукта питания относится его неприедаемость: он никогда не надоедает нам, хотя мы не мыслим без него никакой еды. Не все из нас знают о том, что хлеб, кроме всего прочего, еще и облегчает усвоение других видов пищи.

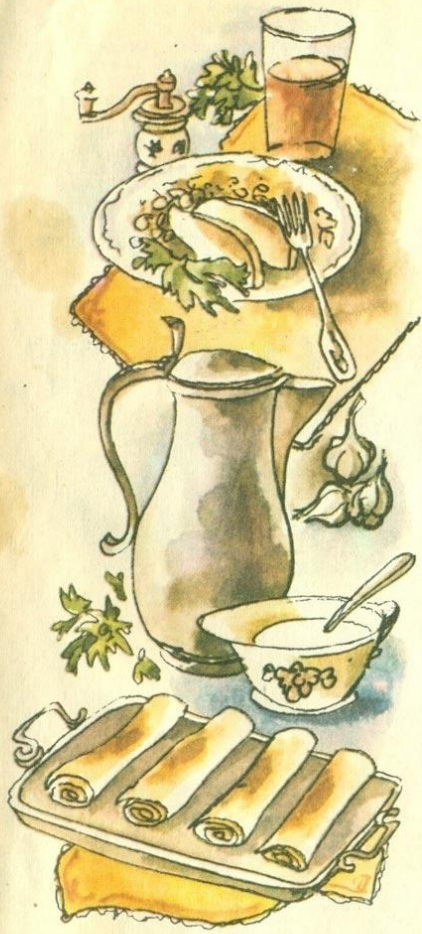
Многие изделия и сорта печеного хлеба включаются как непременные компоненты в специальные лечебные диеты. Потребление черствого хлеба и сухарей показано, в частности, при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, печени и других органов.

Черствение хлеба выражается не просто в его усыхании из-за потери влаги: оно является результатом сложных физико-химических и биохимических процессов, в ходе которых претерпевают структурные изменения крахмал и белковые вещества. При этом пищевая ценность черствого хлеба несколько не снижается.

Подсохший хлеб можно без труда освежить, положив на 5—10 минут в нагретый духовой шкаф, предварительно окунув в холодную воду или обернув в мокрую ткань.

Ну, а что делать, если в дом принесен свежий батон или калач, источающий аромат ржаной кирпичик, посыпанный тмином, или золотистая паланица, а со вчерашнего дня еще остались несъеденными ломтики и крошки? Памятуя о том, что и черствый хлеб — высокополезный продукт питания, не станем остатки выбрасывать на корм птицам, а подсушим их впрок и впоследствии используем для приготовления вкусных, разнообразных и даже оригинальных блюд. Соответствующим образом оформленные и поданные, они послужат украшением любого стола, не исключая и праздничного. Ведь в кулинарии черствый хлеб и сухари часто применяются как основа практически любых разновидностей кушаний — закусок и супов, начинок и вторых блюд, выпечных изделий и сладостей, не говоря уже о напитках.

Ниже предлагаются рецепты таких кушаний и напитков в состав которых входят не какие-то экзотические компоненты, а вполне общедоступные, ежедневно употребляемые продукты. Использование этих рецептов не потребует от хозяйки значительных затрат средств или времени, зато поможет ей обогатить рацион семьи, сделать его вкуснее и интереснее.



Оладьи с яблоками

Черствый хлеб или сухари залить горячим молоком. Через 10—15 минут массу протереть. Яблоки очистить от кожицы и семян, измельчить на крупной терке и соединить с хлебной массой. Добавив сахар, соль, ванилин, муку и сырые желтки, тесто хорошо перемешать, затем осторожно ввести взбитые белки. Выпечь оладьи на горячей сковороде. Подать к столу со сметаной.
Хлеб ржаной — 0,4 буханки, молоко — 1 стакан, яблоки — 2 шт., сахар — 2 ст. ложки, соль, ванилин, мука — 2 ст. ложки, яйца — 2 шт., масло растительное — 2 ст. ложки, сметана — 3 ст. ложки.

Пудинг с малиной

Черствый хлеб замочить в молоке. Спустя час, добавив сырые желтки, сахар и перебранную малину, массу перемешать. Осторожно ввести взбитые белки. Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму. Варить на водяной бане 40—50 минут. Готовое изделие выложить из формы на блюдо и посыпать сахарной пудрой или полить фруктовым сиропом.
Хлеб пшеничный — 0,5 булки, молоко — 1,5 стакана, яйца — 3 шт., сахар — 2 ст. ложки, малина — 1 стакан, масло сливочное — 1 ст. ложка, сухари молотые — 1 ст. ложка, пудра сахарная — 1 ст. ложка или сироп — 2 ст. ложки.

Сухарный пудинг со сметаной

Черствый хлеб нарезать кусочками, подсушить их в духовом шкафу. Сухарики перемолоть, а затем просеять. В полученную сухарную муку положить растертые с сахаром желтки, сметану, мелкоотертую лимонную цедру, взбитые белки и сок лимона. Массу хорошо размешать и выложить в смазанную маслом и обсыпанную молотыми сухарями форму. Пудинг испечь в духовом шкафу и выложить из формы на блюдо. Подать к столу со сметаной или молоком.
Хлеб ржаной (тертый) — 2 стакана, яйца — 3 шт., сахар — 2 ст. ложки, сметана — 1,5 стакана, лимон — 1/2 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, сухари молотые — 1 ст. ложка.

Кисель из ржаного хлеба

Черствый хлеб залить водой, массу довести до кипения и протереть, отвар охладить. Сухофрукты замочить, промыть, отварить до мягкости и соединить с протертым хлебом. Добавив сахар и корицу, влить разведенный в холодной кипяченой воде крахмал, массу довести до кипения и охладить. Подать к столу со сливками или мороженым.

Хлеб ржаной — 0,4 буханки, сухофрукты — 1 стакан, вода — 2 стакана, сахар — 2 ст. ложки, корица, крахмал — 1,5 ст. ложки.

Квас из ржаного хлеба

Ломтики черствого хлеба подсушить, а затем хорошо подрумянить в духовом шкафу. Положить в неокисляющуюся посуду и залить кипятком. Остудив до температуры 35°, ввести растворенные в хлебном настое дрожжи. Посуду накрыть крышкой и поставить на 2 дня в теплое место. Настой процедить через марлю. Добавив сахар, перебранный и промытый изюм, выдержать при комнатной температуре еще 12 часов. Готовый квас разлить в бутылки и, плотно их укупорив, поставить на холод.

Хлеб ржаной — 1 буханка, вода — 5 л, изюм — 0,5 стакана, сахар — 1 стакан, дрожжи — 0,5 пачки.

Квас с медом и хреном

Приготовить квас, как указано в предыдущем рецепте. Небольшое его количество размешать с медом до полного растворения. Медовую заправку влить в посуду с квасом, размешать. Разлить квас в бутылки (или банки) и положить в каждую кусочки наструганного хрена. Бутылки плотно укупорить и поставить на холод. При подаче к столу процедить и положить в посуду колотый лед. *Квас из ржаного хлеба — 5 стаканов, мед — 1,5 ст. ложки, хрен (тертый) — 1,5 ст. ложки.*



Издание подготовлено к выпуску кооперативом «Темп-принт» при издательстве «Час»

Кравец Вячеслав Савельевич
БЛЮДА ИЗ ЧЕРСТВОГО ХЛЕБА

Киев «Час» 1990

Редактор Н. Д. Чепур. Художник Л. А. Кацнельсон. Художественный редактор Г. Т. Заднепрный. Технический редактор Л. И. Аленина. Корректор И. П. Радченко.

Подписано в печать 01.02.90. г. Усл. печ. л. 0,93. Тираж 500 000 экз. Зак. 9—1304. Изд. № Т72. Цена 40 к.

Издательство «Час». 252103 Киев-103, ул. Киквидзе, 7/11.
Киевская потная фабрика, 252655, ГСП, Киев, Фрунзе 51а.

К 510600000—Т72
М212(04)—90 БЗ № 21—6-90

© Кооператив «Темп-принт», 1990