

МЕДОВАЯ КУЛИНАРИЯ

Для

РЕЦЕПТЫ

Вас



УДК 64
ББК 36.992
М42

Медовая кулинария. - М.: Цитадель-трейд, 2005. -
М 42 64с.

ISBN 5-7717-0023-1

Мед — очень вкусный, целебный и питательный продукт, употребляемый всеми народами во все времена. Известно, что в каменном веке человек уже использовал мед в пищу.

Кроме прекрасных вкусовых качеств, мед стимулирует функцию внутренних органов и нормализует работу желудочно-кишечного тракта.

Книга содержит более 100 рецептов блюд, приготовленных с применением меда.

УДК 64
ББК 36.992

ISBN 5-7717-0023-1 © Издательство «Цитадель-трейд», 2005

САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ, ЯБЛОК И ДЫНИ С МЕДОМ

125 г тыквы
125 г дыни
125 г яблок
50 г меда
лимонный сок

Тыкву мелко порубить, смешать с медом. Яблоки и дыню нарезать кубиками, смешать с тыквой и полить соком лимона.

САЛАТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ, БАНАНОВ И ДЫНИ С МЕДОМ

2 апельсина
2 банана
1 небольшая дыня
2 ст. ложки меда
2 ст. ложки кислого сока
2 ст. ложки толченых орехов, майонез

Фрукты очистить. Апельсины и бананы нарезать кружочками, а дыню - четырехугольными ломтиками и вперемежку сложить на блюдо (по кругу или прямыми рядами). Запить смесью меда с соком, посыпать толчеными орехами, при желании добавить майонез.

САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ С МЕДОМ

200 г тыквы
1 крупное кислое яблоко
2 ст. ложки кислого ягодного сока

тертая апельсиновая или лимонная цедра
1—2 ст. ложки меда
2—3 ст. ложки очищенных орехов

Тыкву очистить, натереть на мелкой терке, добавить нарезанное соломкой или натертое на крупной терке яблоко, заправить кислым ягодным или лимонным соком, натертой апельсиновой или лимонной цедрой, медом. При подаче на стол посыпать толчеными орехами.

САЛАТ ИЗ РЕВЕНЯ С МЕДОМ

200 г стеблей ревеня
2—3 моркови или 1/4 брюквы, или 2—3 луковицы
2 ст. ложки меда
2—3 ст. ложки майонеза
укроп и зелень петрушки
зеленый лук

Ревень очистить, нарезать тонкими ломтиками попе-рек волокон, добавить мед, перемешать, держать 1/2 часа в прохладном месте. Потом добавить тертую морковь, брюкву или лук и майонез. Посыпать рубленой зеленью.

САЛАТ ИЗ ГРУШ С ОГУРЦАМИ И МЕДОМ

1 тонкий зеленый огурец
3—4 спелые сочные груши
1 ст. ложка меда
лимонный сок
50 г изюма
2 ст. ложки размельченных лесных орехов

Очистить огурец и груши и нарезать маленькими кубиками. Спрыснуть лимонным соком и смешать с остальными продуктами. Вместо лимонного сока можно использовать сметану или майонез, смешанные с яблочным соком.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С АПЕЛЬСИНОМ И МЕДОМ

3—4 моркови
1/2 брюквы
1 апельсин
1/2 лимона
1 яблоко
1 1/2 меда
1/2 стакана растительного масла или сливок
ломтики банана, орехи

Вымытую морковь очистить, натереть на крупной терке вместе с неочищенными яблоками, добавить небольшие кусочки очищенных апельсинов и лимонов, тертую апельсиновую и лимонную цедру. Смешать с медом, растительным маслом или сливками. При желании украсить ломтиками банана и орехами.

СВЕКЛА ПО-МОНАСТЫРСКИ

1 кг свеклы
300 г репчатого лука
200 г орехов (ядра)
300 г чернослива
100 г масла растительного
2 ст. ложки семян кориандра
2 ст. ложки меда

Свеклу вымыть, залить кипятком, отварить до готовности, очистить и нарезать кусочками в виде мандариновых долек и такого же размера.

Чернослив отварить и нарезать мелкими кусочками. Лук репчатый очистить, мелко нашинковать и пассеровать на растительном масле. Ядра любых орехов растолочь, соединить с медом и пассерованным луком, затем — с подготовленной свеклой и все тщательно перемешать, добавив для ароматизации размолотые семена кориандра.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МЕДОМ И СЛИВАМИ

2 средние свеклы
1 стакан слив или сливового компота, клюквенный или брусничный сок
1 ст. ложка меда (сметаны)

Вымытую свеклу очистить и натереть, смешать со сливами, предварительно удалив косточки, заправить соком и медом так, чтобы салат приобрел кисловатый вкус.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МЕДОМ

100 г свеклы
30 г сахара или 25 г меда
50 г изюма
40—50 г сметаны

Свеклу, желательно некрупную, отварить, охладить, очистить от кожуры и нарезать кружочками. Посыпать свеклу сахаром, заправить сметаной.

Отдельно подают процеженный свекольный отвар.

Можно нашинковать свеклу мелкой соломкой, вместо сахара положить мед и изюм, сверху полить сметаной.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МЕДОМ И КЛЮКВОЙ

2—3 средние свеклы
1/2—1 стакана клюквы
1 1/2 ст. ложки меда
(1/2 стакана сметаны или растительного масла)

Вымытую свеклу очистить и мелко натереть. Клюкву промыть и размять, смешать со свеклой и заправить медом, добавить сметану или растительное масло.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И ЯБЛОК С МЕДОМ

1—2 небольших свеклы
2 кислых яблока

1 редька или 1 ст. ложка хрена
1 ст. ложка меда
растительное масло
сметана или майонез
1 небольшая луковица

Свеклу, яблоки и редьку мелко натереть. Яблоки можно также нарезать соломкой. Смешать с медом. Добавлять приправы, пока салат не приобретет достаточно сильный кисло-сладкий вкус. Лук натереть или мелко изрубить.

КАПУСТА С МЕДОМ «ЛИМОННАЯ»

3 кг капусты
200 г моркови
200 г свеклы
200 г чернослива
1 стакан воды
1 лимон
100 г меда
20 г соли

Капусту мелко нашинковать. Морковь и свеклу вымыть, очистить и нашинковать соломкой. Чернослив тщательно промыть, залить стаканом воды и кипятить не более 2—3 мин, в отвар добавить мед и соль. Соединить чернослив, отвар и подготовленные овощи, добавив мелко нарезанный лимон вместе с кожурой (семена удалить). Уложить все в банку, утрамбовать и поставить на холод.

КАПУСТА С ГРУШАМИ

3 кг капусты
1 кг груш
20 г сахарного песка или меда
15 г соли
50 г яблочного уксуса

Груши твердых сортов вымыть, разрезать на дольки, удалив сердцевину, но не очищая кожуру, сварить их с сахарным песком, солью и яблочным уксусом.

Капусту нарезать крупными кусками и уложить в тару, переславая сваренными грушами с сиропом, залить кипящим раствором (на 1 л воды: соль — 15 г, мед — 200 г, яблочный уксус — 50 г), накрыть воздухопроницаемой крышкой, поставить на холод. Через сутки капуста готова.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И МЕДОМ

2—3 моркови
200 г квашеной капусты
3—4 ст. ложки растительного масла
1 ст. ложка меда
(1 яблоко или 1/2 стакана чернослива)

Морковь натереть, смешать с квашеной капустой и заправить медом.

При желании к салату можно добавить натертое кислое яблоко или нарезанный чернослив.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ БРЮКВЫ

3—4 моркови или 1/2 брюквы
4 ст. ложки кислого ягодного сока
1 ст. ложка меда

Помытую морковь очистить, натереть на крупной терке, затем заправить соком и медом.

САЛАТ ИЗ РЕПЫ

2-3 репы
1/2 стакана смородины или клюквы
1 ст. ложка меда

Очищенную репу натереть или нарезать соломкой, смешать с размятыми ягодами и заправить медом.

САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ И МЕДОМ

2—3 соленых огурца
1 стакан нашинкованной свежей капусты
1 ст. ложка меда
1 морковь
3—4 ст. ложки растительного масла
соль

Соленые огурцы нарезать кубиками, морковь натереть, капусту мелко нашинковать и размять до мягкости.

Все продукты перемешать и заправить медом и растительным маслом. Присолить можно по вкусу.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МЕДОМ

400 г квашеной капусты
2 ст. ложки меда
2 ст. ложки растительного масла (тмин, клюква)

Капусту смешать с другими продуктами и заправить. При желании добавить тмин или клюкву.

МЕДОВЫЙ ОСЕННИЙ САЛАТ

100 г редиски
100 г листового салата
100 г свежих огурцов
1 стебель ревеня
1/2 стакана сметаны
2 ст. ложки меда
соль

Тщательно промытую редиску нарезать тонкими ломтиками, салат разделить руками или ножом, огурец нарезать кубиками, ремень нарезать поперек волокон тонкими ломтиками. Смешать с медом и сметаной.

ЛАПША С МЕДОМ

400 г лапши
125 г меда
50 г орехов
1 1/2 ст. ложки масла

Лапшу отварить в подсоленной воде, слить воду. Перемешать лапшу с растопленным маслом, добавить вымоченные и измельченные орехи, растопленный мед, перемешать, выложить в нагретую глубокую тарелку и подать на стол.

ФРУКТОВЫЙ ПЛОВ

Для основы:

200 г кураги
1 стакан изюма
1 стакан свежей алычи или 0,5 стакана сушеной
100 г очищенного миндаля
2 ст. ложки топленого масла
50 г меда
2 ст. ложки сахара
0,5 стакана сока граната или незрелого винограда
1 ч. ложка корицы
2 бутона гвоздики

Для плова:

1,5 стакана длиннозернистого риса
5 ст. ложек топленого масла
1 ст. ложка настоя шафрана
соль.

Для теста:

1 стакан пшеничной муки
1 яйцо
3 ст. ложки воды
соль

Из муки, воды, яйца и соли приготовить крутое тесто, дать расстояться полчаса и раскатать тонким пластом. Подготовить и отварить рис, окрасить его настоем шафрана.

Курагу, изюм, свежую или сушеную алычу вместе с очищенным миндалем обжарить в сковороде на масле.

Сварить сироп из сахара, меда, сока граната или незрелого винограда, добавить корицу, гвоздику, поджаренные фрукты, миндаль и слегка уварить. Рис подать вместе с корочками теста, в отдельной посуде — фрукты.

ЯБЛОЧНАЯ КАША С МЕДОМ

2 ст. ложки геркулеса
2 яблока
сок 1/2 лимона
1 ст. ложка рубленых ядер любых орехов
3 ч. ложки сливок
1 ч. ложка меда
1 ч. ложка апельсинового сока

Геркулес залить водой и оставить набухать. Вымытые неочищенные яблоки разрезать и сбрызнуть соком лимона. Все компоненты смешать и получившуюся кашу залить медом и апельсиновым соком.

КИСЛАЯ КАПУСТА С ФАРШИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ И МЕДОМ

40 г смальца
1 луковица
750 г квашеной капусты
1 луковица
3 ст. ложки воды
1 очищенное натертое яблоко
сок 1 лимона
1 1/2 ст. ложка меда
4—5 крупных яблока
соль
брусника

Сало растопить, поджарить в нем лук, добавить капусту, воду, натертое яблоко и тушить почти до готовности. Затем добавить лимонный сок, мед и соль.

Капусту выложить в огнеупорную форму (глиняный горшок), поставить в предварительно нагретую духовку и тушить при средней температуре около 20 минут.

Между тем из неочищенных яблок удалить сердцевину, начинить их брусникой, уложить на капусту по краям формы и запекать в духовке еще минут 10.

ЯБЛОКИ С КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ И МЕДОМ

750 г яблок
1,5 кг краснокочанной капусты
5 ст. ложек воды
2 шт. гвоздики
2 лавровых листа
соль по вкусу
сок 1 лимона
1 ст. ложка меда
малиновый сироп
черный молотый перец

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками и варить с тонко нарубленной краснокочанной капустой, гвоздикой, лавровым листом и солью до готовности. Как только капуста будет готова, добавить лимонный сок, мед, малиновый сироп и, если понадобится, еще немного соли и перец.

ЦЫПЛЕНОК С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

1 цыпленок весом примерно 750 г
2 ст. ложки меда
1 1/2 ст. ложки сливочного масла
1 ст. ложка «Фанты»
1 ст. ложка мелко нарубленных грецких орехов или арахиса
1/2 ч. ложки молотого имбиря
жир для жарки

Масло растопить и смешать с медом. Начинить этой массой грудку и ножки цыпленка. Оставшуюся смесь

масла и меда разбавить «Фантой» и этой жидкостью натереть всего цыпленка, после чего обжарить его в жире до готовности. Разделить на две части и положить на подогретом блюде спинкой вверх. Сверху посыпать орехами и имбирем.

КУРИЦА, ЖАРЕННАЯ С МЕДОМ

600 г куриного мяса
0,5 стакана меда
0,5 стакана пшеничной муки
1—1,5 стакана растительного масла
1 ч. ложка молотого красного перца
0,5 ч. ложки соли

Мясо мелко нарубить и отварить в кипящей воде до полуготовности, вынуть, обсушить на сите. Из муки, перца и соли приготовить панировку, обмакнуть кусочки курицы в мед, дать ему стечь, а затем обвалить кусочки в панировочной смеси. Масло перекалить в глубокой сковороде или в котелке, обжарить в нем, как во фритюре, запанированные кусочки курицы золотистого цвета.

УТКА С АПЕЛЬСИНОМ

1 небольшая утка
молотый миндаль или грецкие орехи
1—2 апельсина.

Для маринада:

2 ст. ложки соевого соуса
щепотка жгучего перца
молотый душистый перец
1 ч. ложка молотого имбиря
0,5 ч. ложки молотой корицы
щепотка молотого бадьяна
2 ст. ложки десертного вина
2 ст. ложки апельсинового сока
1 ч. ложка апельсиновой цедры
1 ч. ложка меда

Для лепешек:

300 г муки
вода
сало
соль

Утку разделить на порции, немного посолить, поперчить и пропитать маринадом (оставшийся маринад не выливать), поставить в холодное место на 1 ч. Затем куски утки запечь на медленном огне, поливая оставшимся маринадом и образовавшимся соком, иногда добавляя воду. Запеченные порции утки уложить на блюдо, украсить дольками апельсина и гарнировать рисом. Вместо риса можно подать тонкие лепешки. Для лепешек из муки с водой замесить тугое тесто, тонко раскатать его, выкроить лепешки диаметром 12 см и испечь на сухом противне. Слегка смазать их жиром и сложить друг на друга. Во время еды положить на горячую лепешку кусочек утиного мяса, смоченный в соке, оставшемся от запекания, свернуть лепешку как блинчик и нарезать на кусочки, которые можно обмакивать в сок или разбавленный соевый соус.

Для приготовления маринада хорошо смешать все ингредиенты.

СУЭЙ ИЗ УТКИ С ИМБИРЕМ

2 куска утиной грудинки
3 ст. ложки подсолнечного масла
1 яйцо
200 г бобовых побегов
2 ломтика свежего имбирного корня
2 ч. ложки устричного соуса
2 пера зеленого лука
1 зубок чеснока
соль
молотый черный перец

Для маринада:

1 ч. ложка прозрачного меда
2 ч. ложки китайского рисового вина или сухого шерри

2 ч. ложки светлого соевого соуса
2 ч. ложки темного соевого соуса

С утиной грудинки удалить жир и снять кожу. Грудинку нарезать тонкими полосками и положить мясо в миску. Смешать ингредиенты для маринада, залить маринадом мясо утки, накрыть миску крышкой и поставить для маринования на всю ночь.

На следующий день приготовить яичный омлет, поджарив взбитое яйцо в 1 ст. ложке масла. Омлет охладить и нарезать полосками. Мясо утки до вынуть из маринада и обсушить.

В сковороду влить 2 ч. ложки масла и хорошо его разогреть. Когда масло нагреется, положить давленный зубок чеснока и обжарить его в течение 30 с. В сковороду положить бобовые побеги и, всыпав соль и перец, обжарить, помешивая, на протяжении 30 с. Бобовые побеги переложить на подогретое блюдо, сцедив масло.

Оставшееся в сковороде масло хорошо разогреть и обжарить в нем, помешивая, мясо утки до готовности. Добавить нарезанный тонкой соломкой имбирь и устричный соус и продолжать обжаривание, помешивая, в течение последующих 2 мин. Всыпать бобовые побеги, диагонально нарезанный зеленый лук и нарезанный омлет, быстро обжарить и подавать.

ЖАРЕННЫЕ ТРУБОЧКИ ИЗ ГУСЯ

1 кг гусятины
1/2 л воды
100 г меда
2 ч. ложки крахмала
соль
щепотку красного перца

Кости удалить, разрубить, поджарить в небольшом количестве жира, залить кипящей водой и варить в течение 2 часов.

Мясо слегка посолить, свернуть трубочками, натянуть и сшить кожу. Если мясо нежирное, в сковороду положить немного жира. Жирное мясо поставить на огонь с 200 г воды. Когда вытопится жир, добавить мед и перец

и жарить, периодически переворачивая и подливая немного кипящей воды или бульона, сваренного на гусиных костях, до появления хрустящей корочки.

ГРУДИНКА ТЕЛЯЧЬЯ С МЕДОМ

1 кг грудинки телячьей
2 яйца
1/4 стакана сухарей
200 г сливочного масла
1/2 стакана меда
1 рюмка мадеры
щепотка корицы
1/2 щепотки гвоздики
1/2 стакана бульона из кубика

Грудинку отваривают, потом остужают, нарезают на куски, каждый кусок обмакивают в яйца, посыпают сухарями и обжаривают в масле с обеих сторон. Мед разводят бульоном, прибавляют толченой корицы, гвоздики, мадеры и, вскипятив, обливают телятину.

ФРИКАСЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

800 г телятины
5—8 шт. картофеля
2 ложки меда и масла
соль
1 ст. ложку муки

Сырую телятину пропускают один раз через мясорубку и варят в соленой воде, которую вливают столько, чтобы телятина только слегка покрывалась. Когда мясо будет готово, крошить сырой картофель, прибавить соль, масло, мед, заправить мукой и дать упреть картофелю.

ТЕЛЯТИНА С АРОМАТНОЙ КОРОЧКОЙ

1,2 кг телячьей вырезки
1 стакан меда

1 лавровый лист
1 зубчик чеснока
1 ломтик хлеба
2 пучка зелени
20 г тертого сыра
2 яичных белка
2 ст. ложки растительного масла
50 г сливочного масла
1 ст. ложка муки
1/2 стакана бульона из мясного кубика
щепотка красного перца

Оставить мясо на ночь в маринаде из меда, смешанного с бульоном, в котором размят чеснок и положен лавровый лист.

Удалить корочку с ломтика хлеба, размять его и перемешать с зеленью, сыром, солью, перцем и яичными белками.

Вынуть из маринада вырезку. Маринад процедить и оставить, а мясо подсушить, приправить и 4—5 минут обжаривать в растительном масле и 30 г сливочного масла. Посыпать его сверху мукой, смазать пастой из зелени и запекать в фольге 20 минут в разогретой духовке. Вынуть мясо из духовки и оставить его в фольге.

Растопить оставшееся сливочное масло в соке от жаркого. Пассеровать там остаток муки, добавить бульон с маринадом и вскипятить.

Вынуть вырезку из фольги и смешать выделившийся из нее сок с соусом.

МЕДОВОЕ РАГУ ИЗ ГОВЯДИНЫ

500—700 г говядины
1 большая луковица
1 стручок сладкого перца
1/2 стакана меда
1/4 ч. ложки корицы
1/4 ч. ложки сахара
1/2 ч. ложки соли
1/4 ч. ложки черного перца
1/3 ч. ложки молотого имбиря

1/2 л кислого молока
2 ст. ложки сливочного или растительного масла

Масло разогреть и обжарить в нем нарезанный лук и мясо, нарезанное кубиками. Через 10 минут добавить очищенный от семян и нарезанный кольцами сладкий перец.

Еще через 5 минут добавить мед. Все это обжарить, постоянно помешивая, в течение 5 минут, затем добавить кислое молоко (оно должно покрыть мясо), поставить в духовку и тушить до готовности.

Молоко к концу тушения должно выкипеть.

ОКОРОК С МЕДОВОЙ КОРОЧКОЙ

1,2 сырого свиного окорока
2 ст. ложки меда
40 шт. гвоздичек
1 ст. ложка сахарной пудры
200 г мадеры
1 луковица
по 3 ст. ложки белого и красного вина
400 г бульона
50 г сливочного масла
соль
молотый черный перец

Залить водой окорок, чтобы вода слегка прикрыла мясо, довести до кипения и варить 60 мин. Затем вынуть мясо и срезать шкуру. Нагреть духовку до 200°. Нарезать жир в форме ромбиков, смазать медом и нашпиговать гвоздикой.

Запекать в духовке 30 минут, через 15 минут посыпать сахарной пудрой. Если нужно, покрыть фольгой.

Разогреть мадеру с луком. Долить белое и красное вино. Уварить наполовину, долить мясной бульон и снова уварить наполовину.

Для связывания хорошенько взбить соус с холодным сливочным маслом и заправить солью и перцем по вкусу.

Полученным соусом залить запеченное мясо.

СВИНИНА НА МЕДУ

750 г свинины
1—2 л воды
0,5 меда
1 луковица
2 ч. ложки крахмала
соль

Мясо в 800 г воды поставить на огонь, жарить, постоянно поливая выделяющимся жиром, заправив солью. Через 30 минут добавить мед, лук кружочками, долить немного горячей воды и довести до готовности. Готовое мясо выложить на блюдо. Оставшийся сок вскипятить с 200 г горячей воды, процедить, добавить разведенный в холодной воде крахмал. Залить получившимся соусом мясо.

ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ С МЕДОМ

1,5 кг нежирной свинины
3 луковицы
50 г смальца
1 ч. ложка муки
1 ст. ложка меда
1 1/2 стакана бульона

Для маринада:

1/2 стакана сухого белого вина
сок 1 большого лимона
20 слегка размятых сушеных ягод можжевельника
10 горошин черного и 10 горошин душистого перца
2 бутона гвоздики
1 лавровый лист

Нежирную свинину залить в керамической посуде кипящим маринадом. Все компоненты маринада вскипятить, полить мясо, которое должно мариноваться в течение 4 дней в холодном месте. Так как маринада мало, мясо два раза в день надо переворачивать. Перед заливкой маринадом мясо обложить 2 луковицами, нарезанными кружочками.

Вынуть мясо из маринада, натереть его солью и поставить на час в холодное место, после этого обжарить до образования румяной корочки в 50 г кипящего смальца и поставить в гусятнице в умеренно нагретую духовку. Во время жаренья мясо время от времени поливать образовавшимся соком. Спустя 30 минут добавить большую, нарезанную кружочками луковицу. Когда мясо будет мягким, к соусу в гусятнице добавить чайную ложку муки и влить процеженный маринад. Потом добавить мед и бульон. Соус должен кипеть на слабом огне 10 минут, после чего блюдо готово. Мясо нарезать ломтиками и полить соусом.

КАРП ПО-ПОЛЬСКИ ПОД МЕДОВЫМ СОУСОМ

1 ст. ложка меда
50 г толченых сухарей
50 г очищенного и измельченного миндаля
50 г изюма
1 ст. ложка с верхом масла
1 лимон
1 пучок сельдерея
1 большая луковица
1 рюмка красного сухого вина
5 горошин черного перца
1/3 ч. ложки молотого имбиря
1 стакан темного пива
2—3 кусочка сахара
соль

Живого карпа весом около 1 кг заколоть, а кровь собрать в чашку, куда перед этим выжать сок из 1/2 лимона. Рыбу очистить, нарезать на порции, посолить и поставить в холодное место на 20 минут, затем положить рыбу в плоскую кастрюлю и запить 1/2 литра отвара, сваренного из пучка сельдерея, нарезанного соломкой, большой луковицы, 1 рюмки красного сухого вина, куса тонко срезанной лимонной цедры, нескольких горошин черного перца, 1/3 ч. ложки молотого имбиря и сока 1/2 лимона.

Когда рыба сварится, осторожно переложить ее на подогретое блюдо и держать в тепле. Овощи протереть

сквозь густое металлическое сито, добавить к ним кровь карпа, стакан темного пива, 2—3 кусочка сахара, 1 ст. ложку меда, 50 г толченых сухарей, 50 г очищенного и измельченного миндаля, 50 г изюма и 1 ст. ложку с верхом масла. Соус варить на слабом огне 10—15 минут, а когда он немного остынет, попробовать на вкус (можно чуть-чуть посолить) и горячим залить рыбу.

КАРП С ХРЕНОМ И МЕДОМ

1 кг рыбы
по 50 г петрушки и сельдерея
100 г тертого хрена
300 г воды
зелень петрушки
1 луковица
1/4 лимона
2 кислых яблока
1/2 стакана меда
уксус столовый
соль
лавровый лист
перец

Выпотрошенного зеркального карпа промыть и нарезать на порционные куски, подержать 5—10 минут в слабом растворе уксуса. Петрушку, сельдерей, лук проварить в воде с добавлением перца и лаврового листа. Рыбу залить процеженным бульоном и варить до готовности.

Подать на блюде, оформив долькой лимона, тертым хреном, зеленью. Хрен можно подать отдельно.

Хрен для этого блюда натереть на терке, соединить с тертыми кислыми яблоками и медом, добавить уксус и немного рыбного бульона по вкусу.

КАМБАЛА С МЕДОМ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

800 г рыбы
1/2 стакана меда
120 г лука-порея

60 г белого вина
250 г сметаны или 120 г сливочного масла
соль
перец

Порезать белую часть лука-порея. Положить лук в смазанный маслом сотейник и залить медом, а на них — порционные куски рыбы, посыпать солью и перцем. Залить все это небольшим количеством бульона, добавить белое вино и припускать, поливая время от времени рыбу отваром.

Готовую рыбу переложить на блюдо. Выпарить отвар на половину объема, заправить сметаной или сливочным маслом и залить рыбу.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ВИНОМ И МЕДОМ

500 г рыбы (треска, скума, навага)
2 ст. ложки меда
2 луковицы
50 г сливочного масла
3/4 стакана белого виноградного вина
2 ст. ложки сметаны
соль
перец
1 ст. ложка сливочного масла

Мелкую рыбу используют целикомыми тушками, крупную нарезают порционными кусками.

Подготовленную рыбу солят и перчат.

Репчатый лук нарезают полукольцами.

Дно сотейника смазывают маслом, помещают на него лук, заливают медом. На него кладут рыбу, добавляют виноградное вино, 20—25 г воды и доводят на плите до кипения, затем в течение 30—40 минут доводят рыбу до готовности в духовом шкафу.

В полученный при тушении соус добавляют кусочки сливочного масла, сметану и соль.

При подаче рыбу поливают соусом.

ПАХЛАВА СДОБНАЯ

Для теста:

750 г муки
175 г топленого масла
2 яйца
35 г дрожжей
200 г воды

Для начинки:

500 г ядра грецких орехов
500 г сахарного песка
5 г кардамона

Для смазывания изделия:

2 желтка

Для заливки:

110 г топленого масла
175 г меда

В посуду влить воду с растворенными в ней дрожжами, яйца и тщательно размешать. При непрерывном помешивании засыпать муку, тщательно перемешать, затем влить растопленное масло. Замешивать тесто в течение 10—15 мин, после чего поставить его в теплое место на 1—1 1/2 часа.

Одновременно приготовить начинку. Для этого ядро грецких орехов пропустить через мясорубку и перемешать с сахаром и толченым кардамоном.

Тесто выложить на стол и разделить пополам, каждую часть раскатать в пласт толщиной 1,5—2 мм. Один пласт теста положить на смазанный маслом противень, сверху положить слой начинки толщиной 3 мм и покрыть вторым пластом теста. Края теста соединить и защипать. Поверхность смазать яичным желтком и ножом сделать надрезы в форме ромба.

Выпекать пахлаву в горячем духовом шкафу в течение 35—40 мин. Через 10 мин с момента посадки пахлавы в духовой шкаф вынуть противень с изделиями, залить тесто по линии разреза растопленным маслом и вновь поставить в духовой шкаф. После выпечки противень с изделиями поставить на стол, по линии надрезов залить пахлаву медом и разрезать на куски.

СЛОЕНАЯ ПАХЛАВА

500 г пшеничной муки
1 стакан топленого масла
1 яйцо
1 желток
20 г дрожжей
200 г очищенного миндаля
200 г мелкого сахара
100 г меда
щепотка кардамона

В теплое молоко положить дрожжи, соль, размешать до полного растворения, добавить яйцо, топленое масло, всыпать муку и замесить гладкое тесто. Поставить на расстойку в теплое место на 40 минут.

Готовое тесто раскатать очень тонкими пластами, уложить их на противень, смазывая каждый топленным маслом. Таких слоев должно быть до 18.

Одновременно приготовить начинку: очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку или потолочь (миндаль и фундук предварительно ошпарить, очистить от кожицы, подсушить), перемешать с мелким сахаром и измельченным кардамоном.

Через каждые два слоя накладывать начинку (кроме трех первых и последних, которые только промазываются маслом).

Смазать пахлаву яичным желтком и нарезать ромбами, поставить в горячую духовку и выпекать в течение 30—35 минут. Через 10 минут пахлаву вынуть и залить растопленным маслом. Готовую пахлаву, не вынимая из противня, залить по линиям разрезов подогретым медом.

БАКИНСКАЯ ПАХЛАВА

Для теста:
700 г пшеничной муки
4 ст. ложки топленого масла
2 яйца
40 г дрожжей
1 стакан воды

Для начинки:
500 г очищенных грецких орехов
2,5 стакана сахара
2 ст. ложки корицы
щепотка кардамона
Для смазки и заливки:
150 г сливочного масла
150 г меда
2 яйца

Размягченное масло и яйца взбить с 0,5 стакана воды. Развести дрожжи в небольшом количестве теплой воды, соединить с масляно-яичной смесью и на полученной жидкости замесить тесто, дать ему постоять 1,5 часа в теплом месте.

Подготовить начинку, как в предыдущих рецептах.

Тесто разделить на 2 части, раскатать одну в тонкий пласт, другую — в пласт потолще. Размеры их должны совпадать с размерами противня, при этом тонкий пласт следует сделать чуть больше.

На смазанный маслом противень положить толстую часть раскатанного теста, на нее — начинку, закрыть более тонким пластом теста, защипать его с нижним куском, не натягивая последнего. Закрытая пахлава должна точно входить в противень без зазоров.

Дать пахлаве подойти на противне, смазать яичным желтком, затем разрезать на ромбовидные кусочки и сразу же поставить в горячую духовку. Через 10 минут пахлаву вынуть, залить растопленным маслом, смазать яйцом, затем снова поставить в духовку, в которой убавлен огонь, и выпекать еще 20—25 минут. После выпечки горячую пахлаву, не вынимая из противня, залить по линиям разрезов медом.

ПЕХЛЕВЕ

1,2 кг теста
300—350 г очищенных грецких орехов
300 г топленого масла
200-300 г сахара
300—400 г меда
соль по вкусу

Пехлеве готовят из пресного теста.

Выпустить в посуду яйца, тщательно перемешать их, добавить молока, муки и замесить тесто более крутое, чем для домашней лапши (если необходимо менее крутое тесто, в него следует добавить столовую ложку опары). Разделить тесто на 6—8 кусков весом по 150 г, сбить в виде шаров и разложить их на разделочной доске. Обычно пехлеве делается шести—восемислойным, однако количество слоев можно довести до десяти—двенадцати, при этом тесто делится на 10—12 кусков.

Расколоть грецкие орехи, слегка подсушить ядра на сковороде, пропустить их через мясорубку или истолочь в ступке, добавить сахар и тщательно перемешать. Раскатать кусок теста, как и для домашней лапши, переложить на смазанную маслом сковороду, смазать сверху маслом, посыпать измельченными орехами с сахаром. После этого раскатать следующий кусок теста, положить его на первый, опять смазать маслом и пересыпать толченым орехом; повторять эту операцию столько раз, на сколько кусков было разделено тесто. Приготовленное таким образом пехлеве смазать сверху яичным желтком, взбитым и разбавленным водой, поставить в духовку на 10—15 мин, затем вынуть, разрезать на куски в виде кубиков или ромбов (последний слой не разрезается), залить срезы распущенным маслом и снова поставить в духовку на 10—15 мин.

В отдельной посуде вскипятить мед (он должен получиться жидким). Перед концом выпечки вынуть пехлеве из духовки, залить его теплым жидким медом и еще раз на 30—40 мин поставить допекаться. Когда пехлеве испечется, отделить куски один от другого, дать остыть и на тарелках подать на стол.

ЧЭК-ЧЭК (ОРЕШКИ С МЕДОМ)

1 кг пшеничной муки
10 яиц
100 г молока
20-30 г сахара
соль

500—550 г масла для жаренья
900-1000 г меда
150—200 г сахара для отделки
100—150 г монпансье

Готовится из муки высшего сорта.

Выпустить в посуду сырые яйца, добавить молока, соли, сахару, все перемешать, всыпать муку и замесить мягкое тесто. Во время замешивания в тесто можно положить немного дрожжей или соды, чтобы после жаренья орешки получились мягкими.

Разделить тесто на куски весом в 100 г, раскатать их жгутиками толщиной в 1 см. Нарезать жгутики на шарики величиной с кедровый орешек и жарить их, перемешивая, во фритюре.

Готовые шарики принимают желтоватый оттенок.

Всыпать в мед сахар и вскипятить в отдельной посуде. Готовность меда можно узнать следующим образом: взять на спичку каплю меда, и если стекающая со спички струйка после остывания делается ломкой, кипячение следует прекратить. Есть и другой способ проверки готовности меда: чайной ложкой взять кипящую массу и опустить в холодную воду. Если масса свертывается в твердый шарик и не расплывается, мед готов. Слишком долго кипятить мед нельзя, так как он может подгореть, потемнеть и испортить вид и вкус блюда.

Прожаренные шарики положить в широкую посуду, полить медом и хорошо перемешать. После этого переложить чэк-чэк на поднос или тарелку и смоченными в холодной воде руками придать ему желаемую форму (пирамиды, конуса, звезды и т.п.). Чэк-чэк можно украсить мелкими леденцами (монпансье) или разноцветными драже.

ЧЭК-ЧЭК С ОРЕХАМИ

Чэк-чэк с орехами называют еще чэк-чэк по-казански. Чэк-чэк пожарить, как указано в предыдущем рецепте. Жареные шарики положить в глубокую посуду. Грецкий орех очистить от кожуры, зерна мелко нарезать и подсушить в духовке. Орехи смешать с жареными шарика-

ми. В кастрюлю вылить горячий мед, положить туда орехи с жареными шариками и все хорошо перемешать.

Дальше поступать так же, как в предыдущем рецепте.

ЧЭК-ЧЭК

(СТАРИННЫЕ СПОСОБЫ)

I вариант

Для приготовления чэк-чэка применялся глубокий чугунный котел (казан). Чэк-чэк жарился в обильном жире, а тесто приготавливалось жидкое. Брели его ложкой, а другой ложкой отделяли мелкие кусочки и сбрасывали в кипящий жир. Это делали несколько человек. А в остальном чэк-чэк готовили так же, как предусмотрено в рецептуре, но при этом способе не применяли молоко, а муки брали на 25—30% меньше.

Чэк-чэк получался очень пышным, но время приготовления удлинялось.

II вариант

Тесто делали немного круче, раскатывали как на лапшу, разрезали полосами шириной в 4 см. Затем несколько человек отрывали руками мелкие кусочки и бросали в кипящий жир.

При этом способе муки требуется на 20—25% больше, чем в первом.

III вариант

Взять яйца, муку, соль и замесить тесто (без воды и молока). Оно не должно приставать к рукам и должно быть более крутым, чем в предыдущих вариантах.

Тесто разделить на куски весом 50—60 г. Затем раскатать тонкий длинный жгут, так чтобы при нарезке получились шарики в виде мелкого горошка. Обжарить их во фритюре, полить медом, перемешать и уложить на маленький поднос тонким слоем (примерно в два пальца).

Остывший чэк-чэк нарезать квадратиками, уложить в вазу горкой и подать к чаю.

Приготовленный таким образом чэк-чэк очень вкусен и красив.

ПИРОГ ЧАК-ЧАК

(Казахская кухня)

Для теста:

4—5 яиц

2 ч. ложки сахарного песка

3 ст. ложки молока

2 ч. ложки растительного масла (лучше кукурузного или оливкового)

1 ст. ложка водки (коньяка, рома)

соль на кончике ножа

примерно 2 1/2—3 стакана муки высшего сорта

Для фритюра (прокаленного масла):

200 г топленого масла

1 неполная бутылка растительного (оливкового, кукурузного) масла

Для медово-сахарного сиропа:

500 г меда

1/2 стакана сахарного песка

В миске размешать яйца с сахаром, добавить молоко, масло, водку, соль и замесить мягкое тесто (оно не должно быть очень крутым). Тесто хорошо промять, чтобы не прилипало к рукам и столу, положить под миску или завернуть в слегка влажную салфетку и дать полежать 15 мин.

Подготовленное вылежавшееся тесто разделить на несколько небольших кусков. Каждый кусок раскатать в пласт толщиной 2—2,5 мм, нарезать длинными полосками шириной 3—3,5 см, а затем нарезать их, как для лапши, измельченное тесто-лапшу небольшими порциями класть в кастрюлю с прокаленным маслом и, перемешивая, жарить до золотистого цвета. Вынуть шумовкой на большое сито (решето) и дать остыть.

Жарить лапшинки можно в металлической сетке или дуршлаге, опустив его в прокаленное масло; это позво-

лит вынимать одновременно всю порцию равномерно обжаренного чак-чака.

Приготовить сироп. В отдельной эмалированной или алюминиевой посуде растопить мед, добавить сахар и довести до закипания, снять пену и продолжать варить, не давая кипеть, до готовности. Для проверки взять ложечкой немного сиропа и опустить его в холодную воду: если масса не расходится, а свертывается в шарик, значит, сироп готов. Нельзя допускать переваривания сиропа, иначе он карамелизуется.

Массу обжаренных лапшинок переложить в неглубокую, но широкую посуду, облить горячим сиропом, тотчас же посыпать рублеными орехами.

ТАЛКЫШ-КАЛЕВЕ

Для альбы:

250 г масла сливочного или топленого

300 г муки высшего сорта

Для сладкой массы:

450 г сахара кускового

250 г воды

150 г меда

Это изделие требует особой внимательности и точности в выполнении всех операций, и поэтому приготовлением его заняты несколько человек.

Сначала надо приготовить альбу. В мелкой посуде (на сковороде) растопить сливочное или топленое масло, небольшими порциями всыпать муку и жарить, непрерывно помешивая. При этом получается рассыпчатая, как толокно, масса, которая при дальнейшем жаренье (в течение 25—30 мин) постепенно становится однородной по цвету. Когда масса станет жиже и на ней ровным слоем выступит масло, значит, альба готова. Снять ее с огня и дать постоять, пока не будет готова медовая масса.

Одновременно с приготовлением альбы в другой посуде вскипятить мед, смешанный с водой и сахаром. Кипятить приходится довольно долго. Надо периодически пробовать, не готова ли масса. Взять кипящую массу на

кончик спички, капнуть на палец и растереть; если масса сворачивается в комочек, тянется при разжимании пальцев и с хрустом ломается, то кипячение следует прекратить.

Готовый мед вылить в холодную сковороду, смазанную маслом, и поставить ее в холодную воду или на снег. Все это следует делать очень быстро и со всех сторон поддевать массу ножом, не давая ей затвердеть. Чуть загустевшую массу переложить со сковороды на разделочную доску, продолжая поддевать ножом, пока масса не остынет и не загустеет настолько, что ее можно будет взять в руки, растянуть, сложить вдвое, соединив концы в одной руке, снова растянуть и т.д. (эту операцию следует производить очень быстро, не допуская при этом обрыва массы). Так как масса обладает довольно высокой температурой, ее целесообразно обрабатывать, передавая концы из рук в руки, до образования белой, блестящей теплой тягучей консистенции.

Когда масса будет готова, быстро переложить альбу из посуды на разделочную доску и разровнять, слепить концы медовой массы, сложить ее кольцом поверх альбы (она должна быть теплой) и вдвоем растягивать с обеих сторон.

Когда кольцо растянется, быстро сложить его вдвое и снова растягивать. Мучнистая жирная альба быстро впитывается в медовую массу, которая начнет тянуться тонкими белыми волоконцами. Ломкие волоконца талкыш-калеве рассыпать на разделочной доске; прессуя пальцами, наполнить ими форму (рюмку или специальную емкость) и, перевернув форму вверх доньшком, выбить из нее талкыш-калеве. Сформованные талкыш-калеве переложить в закрывающуюся посуду и вынести на холод.

Остывшие талкыш-калеве в вазах подавать на стол. Талкыш-калеве можно и не формовать, а подавать на стол в тарелочках.

АРИШТА-ХАЛВА

1 кг муки

20 яичных белков

10 желтков

70 г топленого масла
600 г меда
200 г сахара

Яичные белки взбить с сахаром, а желтки с сахаром растереть. После этого их соединить, добавить просеянную муку и тщательно перемешивать в течение 20—25 мин. Полученное тесто постепенно (частями) выложить на стол, раскатать тонким слоем, нарезать в виде лапши, пересыпать мукой и поджарить в кипящем масле, затем откинуть на сито для того, чтобы масло стекло.

Жареную лапшу опустить в кипящий медовый сироп, откинуть на блюдо и нарезать кусочками в виде квадратов.

БУХАРСКОЕ КАЛЕВЕ

1 кг пшеничной муки
10 яиц
100 г молока
20—30 г сахара
соль
500—550 г масла для жаренья
900-1000 г меда
150—200 г сахара для отделки
100—150 г монпансье

Бухарское калеве — это лакомство к чаю. Для его приготовления надо взять такое же тесто, как и для чэк-чэка, и разделить на небольшие куски. Затем каждый кусок раскатать скалкой немного потолще, чем для домашней лапши. Полученный пласт разрезать полосками шириной 3—4 см и нашинковать на мелкие лапшинки. Лапшинки опустить в кипящее топленое масло и жарить до слегка желтоватого цвета. При этом надо следить, чтобы лапшинки были целыми и не ломались, а поэтому их нужно класть в небольшом количестве. Обжаренные лапшинки залить подготовленным медом и осторожно перемешать. Поднос или лист смазать маслом, разложить смешанные с медом лапшинки толщиной в 3—4 см, дать остыть, а потом разрезать в длину на несколько пластов. Полученные пласты вновь разрезать поперек ромбами, уложить в вазу или тарелку и подать к чаю.

МЕДОВЫЙ ТОРТ

1 стакан муки
3/4 стакана (граненого) меда
4 яйца
2 ст. ложки сахара
1/4 стакана (граненого) орехов грецких очищенных
2 ст. ложки манной крупы
корица
гвоздика
ванилин
апельсиновая цедра по вкусу

Желтки взбить с сахаром до крутой пены. Влить по капле растопленный мед и отдельно взбитые в пену белки, осторожно добавить молотые (или истолченные) орехи, муку, пряности и манную крупу. Вылить тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для торта. Выпекать 30 минут в умеренно нагретой духовке.

Выпеченный торт застить ромовой глазурью, приготовленной из 2 1/4 стакана сахара и белков, смешанных и взбитых в густую пену, и из 3 ст. ложек рома, 2 ст. ложек горячей воды. Перед подачей нарезать на кусочки.

СМЕТАННЫЙ ТОРТ С МЕДОМ

Для теста:

1 стакан толченых грецких орехов
100 г меда
3 яйца
0,5 стакана сахара
1,5 стакана муки
1 ч. ложка соды, гашенной уксусом
1 ч. ложка воды

Для крема:

2 банки сметаны
1 стакан сахара
по желанию — орехи

Мед растопить. Взбить яйца с сахаром и влить мед, добавить орехи, соду, муку. Испечь три коржа до золотисто-коричневого цвета. Остудить и смазать кремом.

ТОРТ «ГРИЛЬЯЖ»

Для теста:

9 белков

500 г сахара

2 ст. ложки разогретого меда

350 г размельченных орехов

4 ст. ложки панировочных сухарей

Для крема:

любой масляный

Белки растереть с сахаром, добавить мед, измельченные орехи, панировочные сухари, все хорошо перемешать. Выпекать 3 коржа при температуре 180—200 °С. Коржи промаслить кремом, готовый торт залить сверху помадкой.

Помадка: 300 г сахара, 0,5 стакана воды и одну чайную ложку уксуса варить на медленном огне до густоты, пока будет тянуться капля. Добавить 50 г шоколада и сварить какао (2—3 столовые ложки какао на 2—3 столовые ложки молока). Все перемешать и, когда начнет густеть, залить торт.

ТОРТ «АНЕЧКА»

(Способ I)

Для теста: 200 г меда

1/2 стакана сахара

1/2 стакана муки

100 г маргарина

1 ч. ложка пищевой соды

мука

Для крема:

40 г сметаны

1 стакан сахара

1 стакан измельченных орехов

Отмеренные продукты для теста соедините, растопите на огне, всыпьте муку до получения некрутого теста, соду. Тесто раскатайте на 5 тонких коржей и выпекайте на

противне, смазанном маслом, в умеренно горячей духовке, не пересушивая. Выпеченные охлажденные коржи промажьте кремом, соедините, верх торта украсьте кремом и посыпьте орехами.

Приготовление крема: взбейте сметану с сахаром, добавьте орехи, перемешайте.

ТОРТ «АНЕЧКА

(Способ II)

Для теста:

200 г муки пшеничной высшего сорта

100 г сливочного масла

2 ст. ложки натурального меда

1 яйцо

200 г сахара

50 г сметаны

0,5 ч. ложки питьевой соды

1 ст. ложка кефира

0,5 стакана грецких орехов.

Для крема:

100 г сахара

200 г сметаны

1 ст. ложка какао-порошка

щепотка ванилина

Для помады:

150 г сахара

200 г сметаны

Сливочное масло растирают со стаканом сахара, яйцом, медом, добавляют сметану, соду, погашенную кефиром, все хорошо перемешивают, вносят муку, смешанную с измельченными орехами, и замешивают тесто. Последнее делят на 3 части, раскатывают в пласты толщиной до 1 см и выпекают на листах, смазанных жиром, при температуре 200—220 °С в течение 10—15 минут. Выпеченные пласты охлаждают, подравнивают и соединяют сметанным кремом, поверхность обливают сметанной помадой.

ТОРТ МЕДОВЫЙ ОСОБЫЙ

Мука 3 стакана
Сахар-песок 1 стакан
Мед 1 стакан
Яйца 3 штуки
Сода 1 1/5 ч. ложки
Крем
Сметана 3 стакана
Сахар-песок 1 1/2 стакана

Сахар и мед в высокой эмалированной кастрюле растапливают до пузырьков на медленном огне. Как только появятся пузырьки, всыпают соду и не переставая хорошо мешают (на самом медленном огне). Получается высокая белая пена, как только она увеличится в 4—5 раз, кастрюлю снимают с огня. В эту горячую массу вбивают по одному яйца, хорошо перемешивают, всыпают просеянную муку. Еще раз хорошо перемешивают. Тесто ставят в холодильник на сутки, не меньше. Тесто вынимают из холодильника, делят на 4 части, выпекают из каждой части по одному тонко раскатанному в большом количестве муки коржу. Коржи пекутся быстро, за 10—15 минут, до золотистого цвета. Холодный лист, на котором будут печься коржи, надо смазать маслом. Коржи охладить, каждый смазать кремом.

Крем. Сметану с сахаром хорошо взбивают, смазывают каждый корж. Сверху торт украшают по своему желанию (орехами, тертым шоколадом и др.)

МЕДОВЫЙ ТОРТ СО СГУЩЕНКОЙ

Для теста:

3 яйца
1 стакан сахарного песка
2 полные ст. ложки меда
1 неполная ч. ложка соды, погашенной в 1 ст. ложке 6%-ного уксуса
1 1/2—1 1/4 стакана муки.

Для крема:

350—400 г размягченного сливочного масла
3/4 банки сгущенного молока с сахаром и какао

Яйца с сахаром растереть деревянной ложкой добела или взбить миксером, добавить мед, все хорошо перемешать, высыпать муку и тщательно размешать, чтобы не было комочков, после чего ввести соду, погашенную уксусом, равномерно перемешать. Из полученного густого (но некрутого) теста выпечь 4 коржа одинаковой величины. Для этого тесто предварительно прямо в миске разделить на 4 части, ложкой перенести одну часть на сковороду, смазанную маслом, равномерно распределить тесто рукой, смоченной холодной водой. Выпекать в духовке 10—12 мин при 200 °С. Таким же образом испечь остальные 3 коржа.

Приготовить крем: размягченное масло растереть или взбить в пышную массу белого цвета и, не переставая взбивать, добавить небольшими порциями сгущенное молоко с сахаром и какао.

Охлажденные коржи подровнять ножом и прослоить кремом. Верх и бока торта обильно покрыть кремом, посыпать крошкой, полученной при обрезании коржей, или рублеными орехами.

Торт будет более нежным и вкусным, если прослоить и покрыть его сметанным кремом с орехами, сократив дозу рубленых орехов до 3/4 стакана.

ТОРТ «АПРЕЛЬСКИЙ»

1 стакан мелкотертой моркови
150 г размягченного маргарина или сливочного масла
1 ч. ложка меда
2 яйца
1 стакан сахарного песка
1/2 ч. ложки соды, погашенной в уксусе
примерно 1 1/2 стакана муки

Размягченный маргарин (или масло) стереть добела, смешать с тертой морковью, добавить мед. Охлажденные яйца хорошо взбить с сахаром и постепенно ввести в морковно-масляную смесь, добавить соду, высыпать муку и размешать до получения однородной массы. В форму или сковороду, смазанную маслом и посыпанную

молотыми сухарями (печеньем), вылить готовое тесто, сразу же поставить в разогретую духовку. Выпекать при 190—200 °С до готовности. Охлажденный торт по желанию можно разрезать по горизонтали на 2—3 коржа и прослоить их сметанным ароматизированным или каким-либо другим кремом.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГОВ ИЗ МАКА С МЕДОМ

Мак 6 ст. ложек
Мед 3 ст. ложки

Промыть мак в теплой воде до исчезновения песка, дать стечь воде через частое сито или марлю, положить мак в кастрюлю, добавив мед, помешивая, варить 5—8 минут, затем охладить и использовать по назначению.

ДЕБРЕЦЕНСКИЙ МЕДОВИК

500 г меда
500 г муки
20 г смальца
120 г сахарной пудры
3 яичных желтка

Мед хорошо прокипятить, снять с огня, добавить к нему 250 г муки, 20 г смальца, вымесить однородную массу и поставить в теплое место на 2—3 ч. 250 г муки просеять на доску, перемешать со 120 г сахарной пудры, 3 яичными желтками, вымесить тесто и соединить его с медовой массой.

Тесто раскатать в пласт и формочками вырезать печенье.

Металлический лист посыпать мукой и выпекать изделия в горячей печи при высокой температуре. Поверхность горячего выпеченного медового печенья можно смазать сладким молоком, придав ему таким путем блеск.

ОСОБЫЙ МЕДОВИК

800 г муки
650 г меда
250 г гусиного жира
120 г сахарного песка
8 яиц
рюмочка рома
1 ч. ложка молотой корицы
1 ч. ложка молотой гвоздики
несколько ядер грецкого ореха четвертинками

Мед, гусиный жир, сахар закипятить и вылить в находящуюся в глубокой посуде муку. Массу хорошо вымесить деревянной ложкой и, пока она еще теплая, добавить к ней ром, корицу, гвоздику, яичные желтки и взбитые в пену яичные белки. Перед тем как тесто вылить в форму, добавить к нему орех.

Форму смазать маслом, посыпать мукой и наполнить тестом до половины в высоту, так как во время выпечки оно поднимается. Выпекать при низкой температуре. Данную порцию желательно выпекать в двух формах или в два приема.

МЕДОВЫЙ ПИРОГ

1/2 стакана муки
2 ст. ложки меда
2 стакана сахара
3 яйца
1/2 ч. ложки соды
60 г очищенных грецких орехов

Для крема:

1 стакан сметаны
1 стакан сахара

В подогретую чашку кладут мед, сахар, яйца и все тщательно перемешивают. Затем добавляют муку, соду, погашенную уксусом, и все смешивают. Готовое тесто выкладывают на лист, смазанный маслом и выстланный промасленной бумагой. Выпекают на среднем огне.

Выпеченный корж разрезают на две равные части, остужают. Коржи смазывают кремом и накладывают один на другой. Верх украшают очищенными грецкими орехами.

ДЕШЕВОЕ МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

300 г муки II сорта
120 г сахара
1 яйцо
щепотка соды
немного молотой корицы и гвоздики
150 г меда

Все продукты (по рецепту) хорошо перемешать и долить в них горячий мед. Вымесить тесто сначала ножом, потом руками. Доску посыпать мукой, раскатать на ней тесто в пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него коржики разной формы. Противень смазать маслом, посыпать мукой, выложить в него коржики на некотором расстоянии друг от друга и выпекать их при высокой температуре.

МЕДОВЫЕ МЕДАЛЬКИ

250 г меда
500 г муки
100 г сливочного масла или маргарина
100 г сахара
1 целое яйцо
2 яичных желтка
неполная ч. ложка питьевой соды
ядра грецкого или лесного ореха

В теплом меде растворить сливочное масло или маргарин, добавить остальные продукты и замесить тесто. Можно добавить тертую цедру лимона или молотую корицу. Раскатать тесто толщиной 1,5 см и вырезать специальной выемкой или стаканчиком круглые лепешки. Поверхность смазать взбитым со сметаной яичным желтком, на середину положить по 1/2 ядра грецкого или целый лесной орех. Уложить лепешки в смазанный сливочным маслом, посыпанный мукой противень и выпекать в духовке при умеренной температуре до готовности.

ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВО-МЕДОВОЕ

6 яиц
100 г сахара
150 г меда
300 г молотого ядра грецкого ореха
50 г жареного ядра лесного ореха
немного лимонного сока и тертой лимонной цедры

Продукты хорошо вымешать, добавить взбитые в пену яичные белки и еще раз все осторожно размешать. Противень или металлический лист смазать сливочным маслом, чайной ложкой на него выложить тесто в виде булочек и выпекать при низкой температуре.

МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ЗОЛУШКА»

300 г муки
120 г сахара
1 яйцо
щепотка соды
немного молотой корицы и гвоздики
150 г меда

Все продукты хорошо перемешать и долить в них горячий мед. Вымесить тесто сначала ножом, потом руками. Посыпать мукой доску, раскатать на него тесто в пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него коржики разной формы. Смазать маслом противень, посыпать мукой, уложить в него коржики на некотором расстоянии друг от друга и выпекать их при высокой температуре.

ГЛАЗИРОВАННОЕ МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

250 г ржаной муки
300 г белой пшеничной муки
250 г меда
100 г сахарного песка
4 яйца

Для глазури:

2 яичных белка
200 г сахара
несколько капель уксуса
2 ст. ложки сахарной пудры
соль

Ржаную муку в глубокой посуде хорошо размешать деревянной ложкой с горячим медом.

Замесить тесто из белой пшеничной муки, сахара и яиц. Массу из ржаной муки и меда смешать с пшеничным тестом и вымесить.

На следующий день тесто (оно должно быть средней консистенции) разрезать на 3—4 части, раскатать на доске, посыпанной мукой, в пласт толщиной 0,5 см и вырезать маленькие круглые коржики. Уложить их в 2—3 см друг от друга на противень, слегка смазанный маслом, и выпекать в горячей печи сначала на верхнем, потом на нижнем огне 5—7 мин. Нельзя часто открывать духовку, но надо следить, чтобы коржики не сгорели.

Из продуктов, рекомендуемых рецептом, получится 5—6 противней печенья.

Готовые коржики положить в глубокую посуду, запить теплой глазурью и слегка перемешать, чтобы хорошо проглазировались. В противень, смазанный маслом, уложить коржики и при открытой дверце духовки сушить сначала одну сторону, затем другую.

Способ приготовления глазури: из сахара и 5 чайных ложек воды сварить сироп. Когда он начнет густеть, добавив маленькими дозами, не переставая взбивать, взбитые в пену яичные белки, уксус, соль и 2 ст. ложки сахарной пудры.

МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

280 г муки второго сорта
100 г меда
100 г сахарного песка
2 яйца
30 г смальца

молотые корица и гвоздика
щепотка соды

Из продуктов, предусмотренных рецептом, замесить тесто (мед подогреть) и раскатать его в пласт толщиной в палец. Формочками для штамповки печенья вырезать коржики.

Противень смазать маслом, уложить в него изделия, намазать их яичным желтком и выпекать в заранее разогретой печи. Мягкие коржики снять с противня ножом, уложить их на поднос и накрыть полотенцем.

МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С МИНДАЛЕМ

150 г меда
100 г сливочного масла
360 г муки
70 г сахарного песка
2 яйца
1 ч. ложка соды
сметана
миндаль

Мед подогреть в кастрюле и растопить в нем масло. Затем снять с огня и перемешать теплую массу с мукой, сахаром, яйцом и содой. Тесто поставить на 1 ч. на расстойку.

Выстоявшееся тесто раскатать скалкой на посыпанной мукой доске в пласт толщиной в карандаш. Формочками вырезать из пласта печенье, уложить его на смазанный воском металлический лист, поверхность смазать яичным желтком, смешанным со сметаной, и сверху положить по одному очищенному миндалю. Изделие выпекать при средней температуре.

ТРАНСИЛЬВАНСКОЕ МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

450 г ржаной муки
6 ст. ложек меда
4 яйца

5 г молотой корицы
2—3 штуки растертой в порошок гвоздики
1 пачка ванильного сахара
миндаль

Из муки, меда, яиц, корицы, гвоздики и ванильного сахара, тщательно вымешанных, вымесить тесто, раскатать его пластом и вырезать формой или стаканчиком круглые коржики. Поверхность коржиков смазать яичным желтком и украсить половинками очищенного миндаля.

Выпекать при средней температуре.

МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ

7 стаканов муки
1 стакан сахара
2 стакана меда
1/2 ч. ложки соды
3/4 стакана воды

Сахар, мед и воду смешивают, ставят на огонь и доводят до кипения. После этого слегка охлаждают и при постепенном добавлении муки замешивают тесто, которое ставят на 15—18 минут для охлаждения. В охлажденное тесто вводят углекислый аммоний, предварительно разведенный в воде. Тесто хорошо вымешивают с аммонием, оставляют на столе минут 8—10, затем раскатывают в пласт толщиной 1—1 1/2 см и нарезают пряники специальной выемкой или стаканом. Сформованные пряники раскладывают на металлическом листе, подпыленном мукой, и выпекают при температуре 220—240 °С в продолжении 15—18 минут.

МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ СДОБНЫЕ

4 стакана муки
1/2 стакана воды
3 яйца
25 г масла сливочного

1 стакан меда
1 ст. ложка корицы молотой
1/2 ч. ложки гвоздики молотой
1/2 ч. ложки соды
1 стакан миндаля

Смесь из меда и воды ставят на огонь и доводят до кипения. Затем в чуть охлажденный сироп постепенно всыпают муку, соль и вводят растертые яйца, масло, корицу, гвоздику и мелко нарубленный миндаль. Все хорошо перемешивают и выкладывают тесто на стол. Затем тесто раскатывают на столе, обильно подпыленном мукой, в пласт толщиной 1—1 1/2 см и нарезают пряники стаканом или выемкой. Пряники раскладывают на холодном листе, подпыленном мукой.

Выпекают пряники при температуре 210—220 °С в течение 15—16 минут.

МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

2 стакана муки
1 стакан меда
1/2 стакана сахара
2 яйца
25 г масла сливочного
1/2 ч. ложки соды
1/2 ч. ложки корицы молотой
1/2 стакана рубленых грецких орехов
1/3 ч. ложки гвоздики толченой

Растопленный на огне мед смешивают с сахаром, затем постепенно засыпают муку. Готовое тесто ставят в прохладное место до охлаждения. В холодное тесто разбивают яйца и добавляют разведенную в небольшом количестве воды соду. Все хорошо вымешивают, затем вводят распущенное масло, молотую корицу, гвоздику и рубленые орехи. Тесто раскатывают на столе, подпыленном мукой, и формируют пряники, которые раскладывают на холодном металлическом листе, смазанном маслом. Выпекают пряники при температуре 200—220 °С.

ПРЯНИКИ «ХОНИГКУХЕН»

2 стакана муки
3/4 стакана меда
100 г масла сливочного
2 яйца
1/2 стакана миндаля для украшения
1/8 ч. ложки корицы
1/10 ч. ложки гвоздики
1/10 ч. ложки имбиря
1/10 ч. ложки перца
1/8 ч. ложки кардамона
1/4 ч. ложки соды

Все пряности просушивают, мелко растирают и просеивают. Муку перемешивают с содой и просеивают. Масло, мед, яйца и пряности хорошо перемешивают, добавляют муку и в течение 1—2 минут замешивают тесто, которое охлаждают и раскатывают в пласт. Делают выемками разные фигурки, кладут на смазанный маслом противень, смазывают их желтком, украшают миндалем и в течение 10—15 минут выпекают при температуре 210—220 °С.

ПРЯНИКИ ШОКОЛАДНЫЕ

3 стакана муки
1 1/2 стакана сахара или меда
3 ч. ложки какао-порошка
100 г масла
4 яйца
1 ч. ложка соды
1 ч. ложка пряностей

Сахар или мед, масло, пряности и какао-порошок растирают лопаточкой в течение 5—6 минут, затем, продолжая растирать, добавляют постепенно яичные желтки. Массу слегка перемешивают с крепко взбитыми белками, добавляют муку, предварительно смешав ее с содой, и опять слегка перемешивают до получения однородного теста. Готовое тесто нарезают ножом или при помощи выемок делают различные фигурки. Перед вы-

печкой пряники смазывают яичными желтками. Выпекают при температуре 220—240 °С в течение 8—15 минут.

ПРЯНИКИ С КАКАО

250 г искусственного меда
250 г сахара
60 г маргарина
65 г какао
625 г пшеничной муки
1 яйцо
1/2 стакана воды
5 г соды
50 г мармелада
пряности (2 г гвоздики
4 г корицы
4 г кардамона
натертая лимонная корка и 1/2 лимона)
50 г апельсиновых цукатов
миндаль

Мед растопить вместе с сахаром и маргарином, затем остудить. Какао смешать с мукой, добавить к сладкой массе, смешать, добавить соду, яйцо, пряности, измельченные цукаты и миндаль. Тесто основательно смешать (в холодном месте можно хранить 3 недели). Тесто раскатать пластом толщиной 5 мм, выдавить формочками для пряников, обмазать сахарной водой, выпекать в духовке при умеренном жаре до готовности.

ПРЯНИКИ «ТУЛЬСКИЕ» И «ВЯЗЕМСКИЕ»

Мука 1 1/2 стакана
сахар-песок 1/2 стакана
мед 1/4
масло 100 г
яйцо 1 штука
сода 1/2 ч. ложки
вода 1/4 стакана
пряности измельченные 1/2 ч. ложки
варенье 1/2 стакана

яйцо для смазки
сахарный сироп

Эти пряники делают прямоугольными с начинкой. На каждом прянике надпись: «Тульский» или «Вяземский». Надпись наносят специальным трафаретом, после чего пряники обжаривают в очень горячих печах для получения отчетливого рисунка и надписи, потом допекают при невысокой температуре, а затем глазируют сахарным сиропом.

В домашних условиях пряники можно приготовить без надписей.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм, разрезать пласт на прямоугольники или сделать круглые лепешки, положить посредине густое варенье и размазать его почти до краев лепешки, края смазать яйцом, сверху вареньем и накрыть другой лепешкой.

Чтобы варенье не вытекло, прижать края лепешек так, чтобы они прочно склеились. Выпекать пряники 10—12 минут при температуре 240—250 °С. Для пряников с рисунком можно использовать вафельные или рельефные скалки. Рисунок наносят на верхние лепешки, прежде чем накрыть ими лепешки с вареньем. Испеченные пряники глазировать сахарным сиропом.

ПРЯНИКИ ЦУКАТНЫЕ

Мука 3 стакана
мед 3/4 стакана
масло 100 г
яйцо 1 штука
сода 1/2 ч. ложки
цукаты 1 стакан
сахарный сироп из 6 ст. ложек сахарного песка

Из указанных продуктов замешивают тесто. Измельченные цукаты добавляют в тесто перед замесом.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 7—8 мм, разрезают пласт ножом на мелкие четырехугольники, кладут их на сухой противень и выпекают 8—10 минут при температуре 220—230 °С. После выпечки глазируют пряники сахарным ароматизированным сиропом.

ПРЯНИКИ

4 стакана муки
250 г меда
1 стакан сахара
60 г маргарина
65 г какао
гвоздика
корица
кардамон по вкусу
цедра 1/2 лимона
1 яйцо
10 г аммония углекислого
вода 1/8 л
50 г сладкого миндаля
50 г цукатов

В мед добавляют сахар, маргарин, разогревают. В полученную массу добавляют просеянную муку, какао, пряности, яйцо и растворенный в воде углекислый аммоний. Все перемешивают. В конце добавляют нарезанный сладкий миндаль и цукаты из апельсиновых корочек. Тесто ставят в прохладное место на 3 недели.

Затем раскатывают толщиной 1/2 см, вырезают фигуры. Выпекают на листе, смазанном жиром и посыпанном толчеными сухарями.

ЗАВАРНАЯ КОВРИЖКА

3 1/2 стакана муки
1/2 стакана меда
1 стакан сахара
25 г масла сливочного
2 яйца
1/2 стакана воды
1 ч. ложка корицы
1/2 ч. ложки соды

Воду, сахар и мед соединяют и разогревают до горячего состояния, но не доводят до кипения. В теплую массу высыпают 2 1/2 стакана муки и соду. Все хорошо перемешивают и оставляют на сутки. По истечении суток до-

бавляют оставшуюся муку, масло, яйца и корицу. Хорошо вымешенное на столе тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 1,5 см и укладывают на металлический лист, посыпанный мукой.

Верх коврижки смазывают яйцом и выпекают при температуре 200—220 °С. Испеченную коврижку покрывают глазурью или помадкой.

КОВРИЖКА С ГВОЗДИКОЙ

4 стакана муки
1 стакан сахара
1 стакан меда
2 яйца
1/2 стакана миндаля
1/3 ч. ложки соды
по 1 ч. ложке корицы и гвоздики

Яйца растирают с сахаром, добавляют стакан меда, корицу молотую, гвоздику в порошок и соду. В хорошо перемешанную массу всыпают муку и выбивают до эластичности. Готовое тесто выкладывают на металлический лист, посыпанный мукой, разравнивают и посыпают рубленым миндалем. Выпекают коврижку при температуре 200—220 °С в течение 30—40 минут.

КОВРИЖКА ЛИМОННАЯ

3 стакана муки
1 стакан меда
50 г масла
2 яйца
1/2 ч. ложки соды
1 лимона
1/2 стакана сахара
1 яичный желток для смазки

Половину приготовленного теста раскатывают в пласт толщиной 5—6 мм и кладут на смазанный жиром противень. Края пласта смазывают яйцом. Лимон растирают на терке, удалив семена. Растертый в виде пюре лимон

перемешивают с сахаром и наносят на пласт равномерным слоем. Края пласта, смазанные яйцом, оставляют свободными. Сверху кладут второй пласт и края верхнего пласта плотно прижимают к нижнему пласти так, чтобы они склеились. Поверхность смазывают яйцом и вилкой делают разные рисунки. Выпекают коврижку в течение 30—40 минут при температуре 190—200 °С. После выпечки и охлаждения нарезают коврижку на прямоугольные части любой величины.

КОВРИЖКА МЕДОВАЯ

2 стакана муки
1/2 стакана сахара
150 г меда
50 г миндаля
1 яйцо
1/2 ч. ложки соды
корица
гвоздика по вкусу

Вливают яйцо в посуду, добавляют сахар и растирают, а затем кладут мед, корицу и гвоздику в порошок, соду, всыпают муку и замешивают тесто. Два куса сахара сжигают на сковороде, разбавляют водой, кипятят и прибавляют в тесто с медом. Тесто кладут на противень, смазанный маслом, посыпают рубленым миндалем или орехами и ставят в духовку на 20 минут. Коврижку разрезают по середине, промазывают повидлом, а сверху покрывают глазурью.

КОВРИЖКА НА ЯЙЦАХ

2 1/2 стакана муки
6 яиц
1/2 стакана сахара
2 стакана меда
1 ст. ложка корицы молотой
1/2 стакана цукатов рубленых
1/2 стакана миндаля рубленого

Яичные желтки, отделенные от белков, растирают с сахаром до исчезновения сахарных крупинок. В растертую массу вливают мед, выбивают ее до белого цвета, после этого кладут рубленые цукаты, корицу, миндаль, постепенно добавляя муку, все хорошо перемешивают и соединяют со взбитыми белками. После добавления белков массу осторожно перемешивают сверху вниз, чтобы их не помять. Готовое тесто выливают в форму, смазанную маслом, и выпекают при температуре 200—220 °С. Готовую коврижку нарезают на равные кусочки.

ЛАМАНЦЫ С МАКОМ И МЕДОМ

250 г муки
100 г жира
150 г сахара
2 яйца
2—3 ст. ложки сметаны
1 ст. ложка меда
1 стакан мака

Жир посечь с мукой, добавить 50 г сахара, яйца и замесить на сметане. Тесту дать полежать, раскатать шаром, как на вареники, положить на смазанный жиром лист, поколоть вилкой и на листе порезать на квадратики. Печь в горячей духовке (200°) в течение 15—20 минут.

Мак запарить, растереть, добавить 100 г сахара, мед, развести молоком или сливками, поломать испеченные коржики и вымешать их с приготовленной маковой массой.

ДОМАШНЯЯ КОВРИЖКА

1/2 стакана меда
3/4 стакана сахарного песка
50 г масла или маргарина
1/4 стакана воды
2 яйца
1 ч. ложка молотой корицы с сахаром (промышленного изготовления)
3 бутона толченой гвоздики

по щепотке натертого на терке мускатного ореха, растолченных в ступке кориандра и кардамона

2 1/2—3 стакана муки
1/2 ч. ложки соды

В кастрюльку положить мед, сахар, масло или маргарин (можно растительное масло), влить воду и, помешивая, нагреть смесь примерно до 75 °С. Добавить половину просеянной муки, молотые пряности и деревянной ложкой быстро и тщательно размешать, чтобы не было комочков. Вымешанную массу охладить и добавить в нее по одному яйцу, хорошо промешать, ввести соду, разведенную 1 ст. ложкой воды, всыпать остальную муку и замесить так, чтобы получилось мягкое, пластичное, не слишком крутое тесто.

Готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1—1,5 см и, накатав его на скалку, перенести на противень, смазанный маслом. Или прямоугольный кусок теста положить на смазанный лист и раскатать скалкой на листе до соответствующей толщины. Смести муку и смазать коврижку взбитым яйцом (желтком), проткнуть ее вилкой в нескольких местах. Выпекать в умеренно нагретой духовке (190—200 °С до готовности (примерно 30—40 мин)). После выпечки коврижку разрезать на квадратики, прямоугольники любой величины.

МЕДОВЫЙ КЕКС

1 стакан сахарного песка
1 стакан меда
1 стакан крепкой чайной заварки
3 ст. ложки подсолнечного масла
3 стакана муки
2 ч. ложки порошка для печенья
100 г толченых орехов
2—3 штуки гвоздики
1/2 ч. ложки корицы

В глубокую посуду всыпать сахар и влить стакан меда и стакан крепкой чайной заварки. Прибавить подсолнечное масло, муку, просеянную и смешанную с толчеными

орехами и гвоздикой (2—3 шт.), и с корицей. Тесто выложить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму для кекса. Выпечь кекс в средненагретой духовке.

РУЛЕТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И МЕДОМ

Для теста:

- 2 стакана пшеничной муки
- 1/2 стакана сахарного песка
- 50—100 г масла или маргарина
- 1 яйцо
- 4 ст. ложки густой сметаны
- 1/4 ч. ложки соли
- 1/4 ч. ложки соды
- 1 яйца для смазки

Для начинки:

- 1 стакан ядер грецкого ореха
- 1/2 стакана сахарного песка
- 2 ст. ложки меда
- 1/8 ч. ложки корицы молотой

Муку перемешивают с содой и просеивают. Сметану, яйца, сахар и соль перемешивают до растворения соли и сахара. Предварительно размятое масло или маргарин сбивают в посуде деревянной лопаточкой в течение 5—8 мин, постепенно добавляя смесь сметаны с яйцами, затем муку и быстро — в течение 20—30 с — замешивают тесто. Кислота в сметане, соприкасаясь с содой, образует углекислый газ, который при длительном перемешивании теста улетучивается, отчего изделие получается плотным, не разрыхленным. Вместо сметаны можно добавить простоквашу, кефир или другой кисломолочный продукт.

Готовое тесто раскатать в пласт размером 20x25. Один край пласта должен быть немного тоньше другого.

Толстый край пласта смазать яйцом, а тонкий — медом, посыпать растертыми орехами и сахаром.

С тонкого края начать свертывать пласт в рулет, затем положить на смазанный маслом противень, смазать рулет яйцом, для выхода пара в тесте палочкой сделать 5—6 уколов.

Выпекать рулет 30—40 мин при 180—200 °С.

МИНДАЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ

Для теста:

- 500 г муки
- 250 г сметаны
- 150 г сливочного масла

Для начинки:

- 225 г сахарного песка
- 225 г очищенного миндаля
- 3 г кардамона или корицы
- 50 г меда

Для обсыпки:

- 25 г сахарной пудры

В посуду положить сливочное масло и растереть его лопаткой в течение 15—17 мин, после этого добавить сметану и перемешивать не более 2 мин, затем понемногу засыпать часть муки (50% нормы) и замесить тесто. Подготовленное тесто выложить на стол, добавить оставшуюся муку и продолжать замешивать в течение 7—10 мин.

Одновременно приготовить начинку. Очищенный миндаль пропустить через мясорубку, добавить сахар, толченый кардамон или корицу, мед и все перемешать.

Готовое тесто разделить на куски весом по 50 г. Каждый кусок теста раскатать на полоски так, чтобы один конец был несколько расширен. Поверхность теста смазать маслом.

На полоски теста положить около 30 г начинки и свернуть их, начиная с широкого конца, трубочкой.

Подготовленные трубочки положить на смазанный маслом противень и выпекать в течение 20—30 мин в горячем жарочном шкафу.

После выпечки трубочки обсыпать сахарной пудрой.

КАШТАНОВО-МИНДАЛЬНЫЙ БАТОН

- 200 г каштанов
- 100 г меда
- 60 г очищенного молотого миндаля
- 1 ст. ложка панировочных сухарей
- 4 яйца

Каштаны (ядра) сварить, пропустить через мясорубку и смешать с медом, миндалем, панировочными сухарями и 4 желтками. К этой массе добавить пену из 4 белков.

Форму для выпечки батончиков смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в ней тесто при высокой температуре.

Остывший батон нарезать тонкими ломтиками.

«ПЛЯЦЕК МИНДАЛЬНЫЙ»

(Польская кухня)

300 г миндаля
150 г меда
9 яиц

Смолоть 300 г миндаля (без кожиц). Прибавить постепенно, постоянно растирая, 9 желтков, ввести 9 сбитых белков. Распластать на листе, смазанном маслом, посыпанном мукой, дать постепенно подрумяниться в духовке.

«НОВОГОДНИЙ МИНЬОН»

150 г шоколада
150 г молотого грецкого ореха
150 г меда
1 яйцо
рюмочка рома
вишня в спирте
тертый шоколад

Шоколад растопить на пару и смешать с молотым орехом, медом, яйцом и ромом. Из массы сформовать шарики и на верхушку каждого положить по одной вишне в спирте, слегка вдавив их в массу.

Шарики смазать яичным белком и обкатать в тертом шоколаде. Сушить сутки и уложить в бумажки для миньонов.

«ОРЕХОВОЕ ГНЕЗДО»

(Венгерская кухня)

170 г ядра лесного ореха
100 г меда
30 г какао
1 яйцо
тертая цедра с 1 лимона
2 ст. ложки сметаны

Молотый орех поджарить в духовке и перемешать с медом, какао, яичным белком, тертой лимонной цедрой и сметаной.

Из полученной массы сформовать маленькие шарики, обкатать их в сахарном песке и верхушку каждого шарика легонько вдавить пальцем.

Оставшийся яичный желток взбить с сахарной пудрой в пену и наполнить ею ямочки в шариках. Вместо яичного желтка можно использовать вишню без косточки.

Изделия сушить в печи при низкой температуре.

ШВЕЙЦАРСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ МУСС С ФИНИКАМИ

1 кг яблок
натертая цедра и сок 1 лимона
3—5 ч. ложек меда
сахар по вкусу
3 ч. ложки воды
примерно 20 фиников (5 — для украшения)

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать крупными кусками и варить с цедрой и соком лимона, медом и сахаром до размягчения. Удалить из фиников косточки, нарезать длинными дольками и смешать с яблочной массой. Выложить получившийся мусс на блюдо и украсить его дольками фиников, охладить.

МУСС МЕДОВЫЙ

500 г меда
10 желтков
300 г сливок

Яичные желтки растереть, постепенно добавляя к ним мед, до однородной массы. Поставить на слабый огонь, помешивая, дать загустеть и тут же снять с огня и охладить. Заранее приготовленные охлажденные густые сливки взбить и затем соединить с медовой массой. Все еще раз хорошо перемешать и охладить.

ЖЕЛЕ ИЗ БРУСНИКИ НА МЕДУ

На 2 стакана сока берут 2 стакана меда

Ягоды растирают, процеживают, не выжимая, или очищенные ягоды всыпают в тазик и, не прибавляя воды, кипятят в собственном соку, который выделяется при нагревании. Когда ягоды полопаются, их, не выжимая, откидывают на сито. Стекший сок процеживают через холст и варят с медом. Подают к жаркому.

ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

800 г яблок
200 г меда
2 ст. ложки сахара
60 г орехов

Из промытых яблок (желательно зимних сортов) удалить сердцевину. Яблоки уложить в глубокую сковороду, отверстия в них наполнить сахарным песком, на дно сковороды налить немного воды. Запекать в духовке 15—20 минут.

Жареные измельченные орехи смешать с разогретым медом. Печеные яблоки разложить в вазочки или креманки, залить медом с орехами.

СЫРЫЕ ЯБЛОКИ С МЕДОМ

30 г ядер орехов
500 г ароматных яблок
2 ст. ложки лимонного сока

30 г изюма
2 ст. ложки сливок
1 ст. ложка меда
сахар по вкусу

Орехи смолоть. Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать кусочками прямо в сок лимона. Все составные части блюда смешать и добавить сахар по вкусу.

ЯБЛОКИ С ТВОРОГОМ И МЕДОМ

4 ароматных яблока
сок и натертая цедра 1 лимона
250 г творога
1/4 л сливок
4 ч. ложки меда
щепотка соли
ягоды по вкусу
4 ч. ложки желе из черной смородины

Вымыть яблоки, не очищать их, но выемкой удалить сердцевину, натереть на крупной терке прямо в лимонный сок. Творог протереть через сито и интенсивно размешать со сливками, медом и солью до образования пены. Добавить натертые яблоки и вымытые ягоды.

Все еще раз осторожно перемешать и поставить в холодильник. Перед подачей на стол украсить желе из черной смородины.

ЯБЛОКИ С ЙОГУРТОМ И МЕДОМ

250 г яблок
1 ч. ложка облепихи
1—2 ч. ложки меда
3 ч. ложки йогурта

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать, взбить в миксере вместе с облепихой, медом и йогуртом.

Подавать к столу разлитым по стаканам.

НАПИТОК ИЗ МЕДА

250 г воды
20-25 г меда
1 г лимонной кислоты

В горячую воду положить мед и кипятить 3—4 мин. По желанию можно добавить лимонную кислоту. Полученный напиток должен быть прозрачным, поэтому его нужно тщательно процедить. На стол подают в холодном виде.

КЛЮКВЕННО-МЕДОВЫЙ НАПИТОК

2 ст. ложки клюквенного сиропа
4 ст. ложки натурального меда
2 стакана холодного молока

Все взбить в миксере до получения однородной массы. Подавать охлажденным.

КЛЮКВЕННЫЙ МОРС С МЕДОМ

1 стакан клюквы
2 ст. ложки меда
1 л воды

Отобранную и бланшированную клюкву размять, залить водой и кипятить 5—10 мин. Сок процедить, добавить в него мед, оставить на 1—2 ч. Подавать морс охлажденным.

КЛЮКВЕННЫЙ МЕДОК

1 л клюквенного сока
1 кг меда
100 г дрожжей
5 г гвоздики или корицы
3 л воды

Вскипятить воду и растворить в ней мед, охладить, добавить сок, дрожжи и гвоздику.

ЧЕРНИЧНЫЙ МОРС С МЕДОМ

3 стакана горячего черничного морса
4 яичных желтка
4 ст. ложки натурального меда

Выбить в посуду желтки яиц, добавить мед и, непрерывно помешивая, постепенно влить горячий черничный морс. Подавать напиток в горячем виде.

МОРС ИЗ КАЛИНЫ С МЕДОМ

1/2 стакана калинового сока
1 л воды
100 г меда

Мед растворить в воде, влить сок и перемешать. Подавать в холодном виде.

НАПИТОК ИЗ ЛИСТЬЕВ ОБЛЕПИХИ С МЕДОМ

На 3—5 л воды берут горсть листьев облепихи и столько же сушеной мяты, 0,5 стакана меда

Листья облепихи и траву мяты залить кипятком, оставить для настаивания на 5—6 ч, процедить, добавить полстакана меда. После этого охладить. Подать с кубиками пищевого льда как приятный освежающий и тонизирующий напиток.

СОК ОБЛЕПИХОВЫЙ С МЕДОМ И МЯТОЙ

К трем стаканам сока облепихи прибавляют 50 г меда, растворенного в одном стакане кипяченой воды, и полстакана настоя в кипятке пяти листьев мяты или мелиссы лимонной.

СОДЕРЖАНИЕ

Салат из тыквы, яблок и дыни с медом.	3
Салат из апельсинов, бананов и дыни с медом.	3
Салат из тыквы с медом.	3
Салат из ревеня с медом.	4
Салат из груш с огурцами и медом.	4
Салат из моркови с апельсином и медом.	5
Свекла по-монастырски.	5
Салат из свеклы с медом и сливами.	6
Салат из свеклы с медом.	6
Салат из свеклы с медом и клюквой.	6
Салат из свеклы и яблок с медом.	6
Капуста с медом «Лимонная».	7
Капуста с грушами.	7
Салат из моркови с квашеной капустой и медом.	8
Салат из моркови или брюквы.	8
Салат из репы.	8
Салат из соленых огурцов со свежей капустой и медом.	9
Салат из квашеной капусты с медом.	9
Медовый осенний салат.	9
Лапша с медом.	10
Фруктовый плов.	10
Яблочная каша с медом.	11
Кислая капуста с фаршированными яблоками и медом.	11
Яблоки с краснокочанной капустой и медом.	12
Цыпленок с медом и орехами.	12
Курица, жареная с медом.	13
Утка с апельсином.	13
Суэй из утки с имбирем.	14
Жареные трубочки из гуся.	15
Грудинка телячьа с медом.	16
Фрикасе из телятины.	16
Телятина с ароматной корочкой.	16
Медовое рагу из говядины.	17
Окорок с медовой корочкой.	18
Свинина на меду.	19
Жаркое из свинины с медом.	19
Карп по-польски под медовым соусом.	20
Карп с хреном и медом.	21
Камбала с медом и луком-пореем.	21
Рыба, тушенная с вином и медом.	22
Пахлава сдобная.	23
Слоеная пахлава.	24
Бакинская пахлава.	24
Пехлеве.	25

Чэк-чэк (орешки с медом).	26
Чэк-чэк с орехами.	27
Чэк-чэк (Старинные способы).	28
Пирог чак-чак (Казахская кухня).	29
Талкыш-калеве.	30
Аришта-халва.	31
Бухарское калеве.	32
Медовый торт.	33
Сметанный торт с медом.	33
Торт «Грильяж».	34
Торт «Анечка» (Способ I).	34
Торт «Анечка» (Способ II).	35
Торт медовый особый.	36
Медовый торт со сгущенкой.	36
Торт «Апрельский».	37
Начинка для пирогов из мака с медом.	38
Дебреценский медовик.	38
Особый медовик.	39
Медовый пирог.	39
Дешевое медовое печенье.	40
Медовые медальки.	40
Печенье орехово-медовое.	41
Медовое печенье «Золушка».	41
Глазированное медовое печенье.	41
Медовое печенье.	42
Медовое печенье с миндалем.	43
Трансильванское медовое печенье.	43
Медовые пряники.	44
Медовые пряники сдобные.	44
Медовые пряники с грецкими орехами.	45
Пряники «Хонигкухен».	46
Пряники шоколадные.	46
Пряники с какао.	47
Пряники «Тульские» и «Вяземские».	47
Пряники цукатные.	48
Пряники.	49
Заварня коврижка.	49
Коврижка с гвоздикой.	50
Коврижка лимонная.	50
Коврижка медовая.	51
Коврижка на яйцах.	51
Ламанцы с маком и медом.	52
Домашняя коврижка.	52
Медовый кекс.	53
Рулет с грецкими орехами и медом.	54
Миндальные трубочки.	55
Каштаново-миндальный батон.	55

«Пляцек миндальный» (Польская кухня)	56
«Новогодний миньон»	56
«Ореховое гнездо» (Венгерская кухня)	57
Швейцарский яблочный мусс с финиками	57
Мусс медовый	57
Желе из брусники на меду	58
Яблоки, запеченные с медом и орехами	58
Сырые яблоки с медом	58
Яблоки с творогом и медом	59
Яблоки с йогуртом и медом	59
Напиток из меда	60
Клюквенно-медовый напиток	60
Клюквенный морс с медом	60
Клюквенный медок	60
Черничный морс с медом	61
Морс из калины с медом	61
Напиток из листьев облепихи с медом	61
Сок облепиховый с медом и мятой	61

Популярное издание

МЕДОВАЯ КУЛИНАРИЯ

Сдано в набор 21.02.05. Подписано в печать 04.04.05.
Формат 84×108¹/₃₂. Бумага газетная. Гарнитура «Прагматика».
Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,36. Уч.-изд. л. 2,6.
Тираж 15 000 экз. Заказ № 1460

Издательство «Цитадель-трейд».
105037, Москва, 1-я Прядильная ул., д. 9.

Отпечатано в полном соответствии с качеством предоставленных
оригинал-макетов в ОАО «ИПП «Правда Севера».
163002, г. Архангельск, пр. Новгородский, 32

Телефон для оптовых покупателей: (095) 163-24-74
e-mail: info@citadele.ru