

Сивицкая М.

**Кулинарный сборникъ самыхъ
простыхъ, скорыхъ и дешевыхъ
блюдъ**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
М11

М11 **М. С.**
Кулинарный сборникъ самыхъ простыхъ, скорыхъ и дешевыхъ блюдъ / Сивицкая М. – М.:
Книга по Требованию, 2023. – 58 с.

ISBN 978-5-519-73441-7

Предназначается для тех одиноких людей, которые пользуются керосиновой или спиртовой кухней и которым дорого время и дорога каждая копейка

ISBN 978-5-519-73441-7

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг — не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель — вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания — решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

Дешевыя закуски.

1. Капуста шинкованная или рубленая. Взять $\frac{1}{2}$ ф. капусты (шинкованной или рубленой), полить ее подсолнечнымъ масломъ, положить мелко искрошеннаго луку и, по желанію, прибавить сахару и посыпать тминомъ.

$\frac{1}{2}$ ф. капусты, ложка постнаго масла, $\frac{1}{2}$ луковицы.

2. Огурцы съ уксусомъ. Одинъ огурецъ очистить, нарѣзать кружочками, посыпать солью, перцемъ и полить уксусомъ и подсолнечнымъ или прованскимъ масломъ.

1 огурецъ, чайная ложечка масла и уксусу.

3. Огурцы со сметаной. Огурецъ очистить, нарѣзать, посыпать солью, положить сметаны, посыпать укропомъ.

1 огурецъ, ложка сметаны.

4. Рѣдька со сметаной. Очистить рѣдьку, перемыть, натереть на теркѣ или тонко нарѣзать острымъ ножомъ, положить сметаны (или постнаго масла), посыпать солью и зеленымъ лукомъ и укропомъ.

$\frac{1}{2}$ рѣдьки, ложка сметаны или постнаго масла.

5. Помидоры. Помидоръ нарѣзать ломтиками, посыпать солью, перцемъ, полить подсолнечнымъ масломъ (или прованскимъ) и посыпать зеленымъ лукомъ.

1 помидоръ, ложка масла.

6. Салатъ изъ свеклы. Нарѣзать вареную (или лучше печеную) свеклу, прибавить нарѣзанное яйцо, ложку сметаны и посыпать зеленью.

1—2 свеклы, яйцо, ложка сметаны.

7. Салатъ изъ красной капусты. Капусту очень мелко нашинковать, посолить, залить уксусомъ и постнымъ масломъ и дать постоять.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ кочна капусты ложка масла и ложка уксусу.

8. Салатъ по-польски. Перебрать и перемыть салатъ, посыпать солью, зеленымъ лукомъ и укропомъ и положить сметаны. По желанію, можно прибавить уксусу или соку отъ лимона, а также нарѣзанное вареное яйцо или огурецъ.

$\frac{1}{2}$ ф. салата, $\frac{1}{4}$ ф. сметаны.

9. Картофельный салатъ. Нарѣзать холоднаго варенаго картофеля, посолить, полить постнымъ масломъ, уксусомъ и посыпать зеленымъ лукомъ и укропомъ.

3—5 картошекъ, ложка масла и уксуса.

Для замѣтокъ.

10. Рыжики со сметаной. Взять соленыхъ рыжиковъ, мелко наръзать, положить сметаны и посыпать зеленью.

$\frac{1}{4}$ ф. рыжиковъ, ложка сметаны.

11. Салатъ изъ груздей. Мелко наръзать соленые грузди, прибавить наръзанныхъ огурцовъ, холоднаго картофеля, полить постнымъ масломъ и посыпать зеленымъ лукомъ.

$\frac{1}{4}$ ф. груздей, 1 мал. огурчикъ, 2—3 картошки, ложка масла.

12. Икра изъ соленыхъ грибовъ. Мелко изрубить соленые грибы, отдѣльно изрубить соленый огурецъ, отдѣльно зеленый лукъ, смѣшать и прибавить масла подсолнечнаго или прованскаго.

13. Маринованные грибы. Мелко наръзать маринованные грибы, полить постнымъ масломъ и посыпать лукомъ мелко искрошеннымъ.

14. Маслины съ картофелемъ. Маслины очистить отъ косточекъ, наръзать холоднаго картофеля, огурцовъ, уложить рядами на тарелкѣ и залить горчичнымъ соусомъ. Приготовление соуса: ложечку готовой горчицы развести уксусомъ, постнымъ масломъ и прибавить немножко сахара.

$\frac{1}{4}$ ф. маслины, 2—3 картошки, маленькій огурчикъ.

15. Рыбная икра. Взять простой рыбной икры (нормальная стоимость 20 к. ф.), полить постнымъ масломъ и посыпать мелко изрубленнымъ лукомъ.

$\frac{1}{4}$ ф. икры, ложка масла, $\frac{1}{2}$ луковицы.

Дешевые супы.

1. Супъ изъ мелкой гречневой крупы. Вскипятить воду (3—4 стакана), всыпать пол-стакана мелкой или средней (велигорки) гречневой крупы, посолить, прокипятить. Когда супъ будетъ готовъ, поджарить мелко наръзанный лукъ съ масломъ, постнымъ или скоромнымъ, и положить въ супъ.

$\frac{1}{4}$ ф. крупы, ложечка масла, пол-луковицы.

2. Супъ изъ ядрицы съ сухими грибами. 1—2 гриба перемыть, намочить часа на два въ теплой водѣ, мелко наръзать, залить водой (вмѣстѣ съ той водой, въ которой были намочены грибы), всыпать, пол-стакана ядрицы, посолить и прокипятить хорошенько. Когда крупа разварится, поджарить на сковородкѣ лукъ съ масломъ, взять ложечку муки, поджарить вмѣстѣ съ лукомъ, постепенно развести водой изъ супа и заправить супъ.

$\frac{1}{4}$ ф. крупы, ложечка масла, пол-луковицы, 1—2 гриба.

Для замѣтокъ.

3. Затерка. Поставить кипятить воду; въ это время $\frac{1}{2}$ стакана муки всыпать на тарелку и постепенно, по каплямъ, вливать въ муку воду (приблизительно одну ложку воды), все время растирая муку пальцами, чтобы образовались маленькія горошины. Когда вода вскипитъ, постепенно всыпать растертую муку, помѣшавъ, чтобы мука не пристала ко дну, дать вскипѣть и отставить. Поджарить лукъ въ маслѣ и положить въ супъ.

Пол-стакана муки, ложечка масла, пол-луковицы.

4. Затерка другимъ способомъ. Нарѣзать предварительно намооченные сухіе грибы, залить водой и поставить варить. Въ это время насыпать на тарелку пол-стакана муки и постепенно растирать пальцами съ однимъ желткомъ, чтобы образовались маленькія горошинки (если очень сухо, то прибавить нѣсколько капель воды). Въ кипящій грибной наваръ всыпать растертую муку, постепенно помѣшивая, вскипятить и положить ложечку масла или поджареннаго луку. Эта затерка можетъ замѣнить лапшу, приготовленіе которой требуетъ много времени.

Пол-стакана муки, 1 яйцо, 1—2 гриба, ложечка масла.

5. Овсянка съ картофелемъ. Перемыть овсяную крупу и намочить часа на два, чтобы скорѣй разварилась. Налить водой и поставить варить; когда закипитъ, положить 1—2 нарѣзанныхъ картошки, проварить хорошенько и положить ложечку масла. Картошку лучше слегка размять ложкой, чтобы соединилась съ крупой.

$\frac{1}{4}$ ф. овс. крупы, 1—2 картошки, ложечка масла.

6. Перловый супъ съ фасолью. Перемыть и намочить на нѣсколько часовъ $\frac{1}{4}$ ф. фасоли (лучше бѣлой) и 1—2 ложки перловой крупы. Когда фасоль разбухнетъ, то варить ее вмѣстѣ съ крупой въ 3—4 стаканахъ воды безъ соли. Когда фасоль сдѣлается мягкой, то посолить, положить поджареннаго въ маслѣ луку (лучше лукъ поджарить вмѣстѣ съ ложечкой муки). Фасоль можно замѣнить горохомъ или полевыми бобами, перловую крупу можно замѣнить ячной. Вмѣсто луку можно положить мелко нарѣзанной поджаренной копченной свиной грудинки или свиного сала или обрѣзковъ окорока.

Примѣчаніе. Если фасоль плохо разваривается, что часто зависитъ отъ воды, то нужно положить на кончикѣ ножа соды.

$\frac{1}{4}$ ф. фасоли, 1—2 ложки крупы, ложечка масла, пол-луковицы.

7. Гороховое пюре. $\frac{1}{2}$ ф. гороха перемыть, намочить на нѣсколько часовъ (лучше съ вечера). Налить воды и варить безъ соли. Когда разварится, протереть чрезъ сито или чрезъ дуршлагъ (если чищенный горохъ, то не протирать, а только хорошенько размять ложкой), посолить, еще проварить и положить поджареннаго въ маслѣ

Для замѣтокъ.

луку. Къ этому супу нужны гренки: нарѣзать черного или бѣлаго хлѣба и поджарить въ какомъ угодно маслѣ. Гренки можно приготовить иначе: нарѣзать мелко свиной грудинки и поджарить на сковородѣ; вмѣстѣ съ грудинкой поджарить нарѣзанный хлѣбъ. Чтобы придать пикантный вкусъ гороховому пюре, нужно предъ самой ѣдой положить въ пюре кильку. Килька растаетъ въ супѣ и придаетъ пикантный вкусъ.

$\frac{1}{2}$ ф. гороха, ложечка масла, пол-луковицы, остатки хлѣба. Если со свиной грудинкой, то $\frac{1}{4}$ ф. грудинки.

8. Похлебка изъ рѣпы. Нарѣзать мелко $\frac{1}{2}$ большой или одну маленькую рѣпу; прибавить 2—3 картошки и одну луковицу, налить горячей водой и варить, пока овощи сдѣлаются мягкими. Заправить супъ сметаной и всыпать укропу.

1 рѣпа, 2—3 картошки, 1 маленькая луковица, ложка сметаны.

9. Супъ изъ крупы геркулесъ. Въ горячую воду положить 2 ложки геркулеса, когда закипитъ, можно положить 1—2 нарѣзанныхъ картошки, проварить хорошенько и положить ложечку масла.

2 ложки крупы, 1—2 картошки, чайная ложечка масла.

10. Супъ изъ горошка. Стручки зеленого горошка перемыть, налить холодной водой и варить. Когда закипитъ, положить 2—3 нарѣзанныхъ картошки, одну маленькую нарѣзанную морковь. Когда овощи сдѣлаются мягкими, поджарить муку съ масломъ и заправить супъ.

11. Молочный супъ изъ овощей. Очистить, перемыть 3 большихъ или 5 маленькихъ картошекъ и 1 небольшую морковь, нарѣзать овощи (картошку крупнѣй, а морковь мельче), залить горячей водой и варить до готовности. Когда овощи сдѣлаются мягкими, воду нужно слить, картофель слегка размять ложкой и влить стакана полтора молока. Прокипятить съ молокомъ и положить ложечку масла.

3—5 картошекъ, 1 мал. морковь, пол-кружки молока, ложечка масла.

12. Молочный супъ изъ велигорки. $\frac{1}{2}$ стакана велигорки перемыть, налить 2 стаканами молока и варить, часто мѣшая. Когда прокипятить, положить ложечку масла.

Пол-стакана крупы, кружка молока (или пол-кружки), ложечка масла.

13. Молочный супъ изъ ячной крупы. Пол-стакана ячной крупы перемыть и предварительно намочить, такъ какъ эта крупа медленно разваривается. Налить крупу кружкой молока и варить. Когда крупа разварится, взять ложечку (чайную) муки, растереть съ масломъ (или поджарить на сковородѣ), развести молокомъ изъ супа и заправить супъ.

$\frac{1}{4}$ ф. крупы, кружка молока, ложечка масла и муки.

Для замѣтокъ.

14. Окрошка. Искрошить вареное яйцо, мелко нарѣзать зеленого лука, укропу, влить 2 ст. квасу и положить ложку сметаны.

Бутылка квасу, 1 яйцо, ложка сметаны.

15. Окрошка изъ щавеля. Сварить въ соленой водѣ щавель (только не нужно закрывать кастрюлю), вынуть щавель изъ воды, протереть черезъ рѣшето или просто изрубить мелко ножомъ, положить сметаны, разбавить кипяченой водой или отваромъ изъ щавеля, прибавить изрубленное яйцо и зеленого лука и укропу.

Тарелка щавеля, 1 яйцо, 1—2 ложки сметаны.

16. Свекольникъ. Сварить (или лучше испечь) 2—3 свеклы, мелко изрубить ихъ ножомъ, положить изрубленное яйцо, зеленого лука, укропу, сметаны и влить стакана два квасу. Свеклу можно замѣнить ботвой или взять пополамъ того и другого.

Бутылка квасу, 2 свеклы, 1—2 ложки сметаны, 1 яйцо.

17. Щи изъ крапивы. Листья молодой крапивы (можно прибавить щавеля) перемыть и варить въ соленой водѣ, не закрывая кастрюли. Потомъ вынуть, протереть (или изрубить ножомъ). Отдѣльно приготовить грибной наваръ или изъ овощей, соединить съ крапивой, положить лука, укропу, прокипятить и заправить мукой и сметаной (ложку муки смѣшать съ ложкой сметаны, разбавить холодной водой и постепенно соединить съ супомъ) или же поджарить муку съ масломъ, и постепенно соединить ее съ супомъ и прокипятить. Къ этимъ щамъ подаются крутыя яйца. Крапиву можно собрать весной вездѣ, гдѣ чисто. Покупать нѣтъ надобности

Тарелка крапивы, 1—2 гриба, 1 яйцо, ложка муки, ложка сметаны.

18. Щи изъ ботвы свеклы. Перемыть, намочить грибы, мелко нарѣзать, залить водой и проварить. Ботву свеклы перемыть, очистить отъ листьевъ, нашинковать и положить въ грибной наваръ и варить до мягкости вмѣстѣ съ пучкомъ зеленого лука и укропа (нѣсколько перьевъ зеленого лука и вѣточку укропа связать ниточкой и опустить въ супъ). Можно прибавить мелко нарѣзанныхъ листьевъ щавеля. Заправить щи мукой со сметаной и прокипятить.

Блюдечко нашинкованной ботвы, ложка сметаны, ложка муки, 1—2 гриба (грибы можно замѣнить свиной грудинкой — $\frac{1}{4}$ ф. грудинки).

19. Щи изъ кислой капусты. Взять 1 ф. кислой капусты (если очень кислая, то промыть горячей водой), 1 маленькую свеклу, 1 луковицу, половину нарѣзанной моркови, 1—2 намоченныхъ заранее и нарѣзанныхъ гриба, залить водой и варить до мягкости. Свеклу вынуть, нашинковать и опять положить въ щи. Заправить щи мукой и сметаной, по желанію, положить лаврового листа, перцу, тмину и прокипятить. Если нѣтъ грибовъ, то можно положить пол-селедки или сухой рыбы или грудинки $\frac{1}{4}$ ф., обрѣзковъ окорока. Если варить

Для замѣтокъ.