



В КОМПЛЕКТЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ
РЕЦЕПТЫ БЛЮД
ИЗ ЗАЧЕРСТВЕВШЕГО ХЛЕБА
ИЗДАНИЕ ПОДГОТОВЛЕНО
СОВМЕСТНО С РЕКЛАМНО-
ХУДОЖЕСТВЕННЫМ КОМБИНАТОМ
ГЛАВНОГО УПРАВЛЕНИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МОСГОРИСПОЛКОМА. СЪЕМКА
ПРОВОДИЛАСЬ НА ВЫСШИХ
КУЛИНАРНЫХ КУРСАХ ПРИ
РЕСТОРАНЕ МОСКОВСКОГО
АЭРОВОКЗАЛА.



Фото А. Гидримского. Автор текста Ю. Табанский. «СОВЕТЫ
ХОЗЯЙКАМ». Комплект из 15 цветных открыток. © Издательство
«Планета», Москва, 1982 г. Обложка художника Ю. Штеле. Зав.
редакцией Н. Бояркина. Редактор Л. Петросова. Художественный
редактор Л. Дружинина. Технический редактор Т. Гисаева
24/8а-5071. Т. 1, 1 млн. Ц. 51 коп. З. 878. Печать глубокая. Бумага
240 г. Ордена Трудового Красного Знамени Калининский полигра-
фический комбинат Союзполиграфпрома при Государственном ко-
митете СССР по делам издательства, полиграфии и книжной торгो-
ви, г. Калинин, пр. Ленина, 5.

80205-264

Г
027(01)-82

СОВЕТЫ ХОЗЯЙКАМ



«Хлеб — всему голова!» — издавна говорили на Руси. В этих словах дань огромного уважения народа к хлебу, которое передается от поколения к поколению.

Хлебосолами называют у нас радушных, гостеприимных людей. В этом определении особый смысл, потому что хлеб — не просто важнейший продукт питания, а нечто большее. Он — символ труда, благополучия, мира.

Как бы много различных яств ни красовалось на столе, он пуст без хлеба. Конечно, стало уже привычным, что каждый день мы приносим из булочной в дом свежий, ароматный хлеб. И, может быть, в этой повседневности часто забываем, сколько труда, сил и энергии затрачено теми, кто его выращивает, собирает. Недаром говорят: «Идет битва за урожай».

Нередко покупая хлеба больше, чем требуется, немногие хозяйки знают, как использовать оставшиеся куски. Мало кому известно все то разнообразие блюд, которое можно приготовить из них. Предлагаемые в комплекте рецепты будут полезны каждой хозяйке.

На первой сторонке обложки:

Бабка с яблоками

На 4 порции

Черствый пшеничный хлеб — 250 г, яблоки — 400 г, молоко — 120 г, яйцо — 4 шт., сахарный песок — 80 г, маргарин — 120 г.

Хлеб без корок нарезать прямоугольными ломтиками толщиной 0,5 см. Оставшиеся обрезки нарезать мелкими кубиками и подсушить. Очищенные от кожицы и семян яблоки нарезать мелкими кубиками, пересыпать сахаром, добавить молотую корицу. Приготовить смесь из яиц, молока и сахара. Смочить в ней с одной стороны ломтики хлеба. Уложить часть хлеба на сковороду сухой стороной вверх. На него положить подготовленные яблоки, смешанные с сухариками. Затем все покрыть ломтиками хлеба, уложив их смоченной стороной вверх, и запечь в духовом шкафу.

Подать к чаю или кофе.

На клапане:

Гренки с фруктами

На 4 порции

Черствый пшеничный хлеб — 200 г, яйцо — 1 шт., молоко — 140 г, маргарин или сливочное масло — 40 г, консервированный фруктовый компот — 200 г, сироп фруктовый — 100 г, сахарный песок — 20 г, крахмал — 8 г.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной до 1 см, пропитать смесью из яиц, молока и сахара. Обжарить в масле или маргарине на сковороде. Отделить фрукты от сиропа. Вскипятить сироп с сахаром, влить крахмал, разведенный в $\frac{1}{4}$ стакана воды, размешать, чтобы не было комочков, вскипятить еще раз. Полученным сиропом полить гренки.

Перед подачей гренки украсить фруктами из компота.

Тартинки с помидорами и сыром

Гренки с чесноком

Гренки с сыром и гренки с томатом-пастой

Суп крестьянский

Холодный суп

Запеканка со свеклой

Запеканка с морковью

Запеканка с изюмом

Яичница-глазунья с хлебом

Оладьи

Кисель из ржаного хлеба

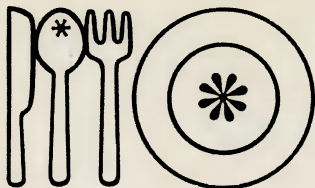
Мусс хлебный

Торт бутербродный

Бабка с творогом

Сладкие сухари





Советы хозяйкам

Тартинки с помидорами и сыром

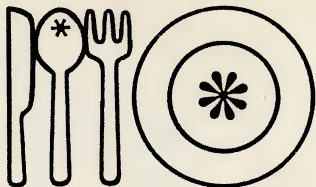
На 4 порции

Черствый пшеничный или ржаной хлеб — 300 г, помидоры — 250 г, сыр — 50 г, масло сливочное или маргарин — 50 г. Хлеб нарезать ломтиками толщиной в 1 см и обжарить. Сверху положить помидоры, нарезанные кружками, посыпать тертым сыром. Запекать в духовом шкафу 5–10 минут на небольшом огне.

Подать как горячую закуску.







.....

Советы хозяйкам

Гренки с чесноком

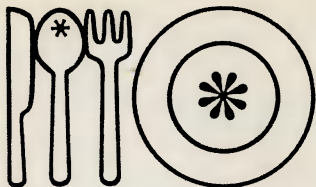
На 4 порции

Черствый ржаной или пшеничный хлеб — 200 г, растительное масло — 40 г, чеснок — 20 г (0,5 головки), соль по вкусу. Хлеб нарезать тонкими ломтиками или кубиками, обжарить на растительном масле и посыпать чесноком, растертым с солью. Гренки можно приготовить без чеснока.

Подать к борщу.







Советы хозяйкам

Гренки с сыром

Гренки с томатом-пастой

На 4 порции

Черствый ржаной или пшеничный хлеб — 200 г, масло сливочное или маргарин — 20 г, сыр — 60 г, перец — 4 г, яичный желток — 1 шт.

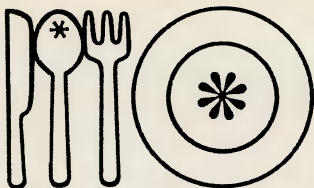
Хлеб, нарезанный тонкими

ломтиками, выложить на сковороду, посыпать сыром, натертым на мелкой терке, полить растопленным маслом или маргарином и жарить в духовом шкафу 4—5 минут. Чтобы приготовить гренки с томатом-пастой, необходимо в тертый сыр добавить томат, сырой яичный желток и красный молотый перец. Далее готовить так же, как с сыром.

Подать к бульону или супу-пюре.







Советы хозяйкам

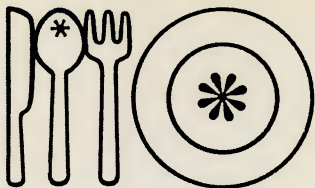
Суп крестьянский

На 4 порции

Ржаные корки черствого хлеба — 300 г, вода — 1,5 л, сливочное масло или маргарин — 50 г, яйцо — 3 шт., лук репчатый — 1 шт., зелень петрушки и укропа. Хлебные корки перемешать с мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа, добавить нашинкованный лук и полученную смесь поджарить на сливочном масле или маргарине. Затем переложить в кастрюлю, залить водой, посолить и довести до кипения. Снять кастрюлю с огня и, непрерывно помешивая, осторожно добавить тщательно растертое яйцо.







.....

Советы хозяйкам

Холодный суп

На 4 порции

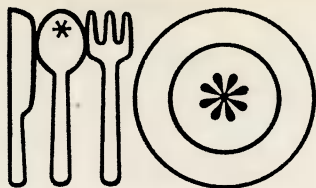
Ржаной хлеб — 250 г, вода — 500 г, растительное масло — 50 г, зеленый лук — 100 г.

Хлеб нарезать кубиками. Залить холодной кипяченой водой, заправленной солью и растительным маслом. Положить нашинкованный зеленый лук, при желании добавить лимонную кислоту.

Подать к обеду в жаркий летний день.







Советы хозяйкам

Запеканка со свеклой

На 4 порции

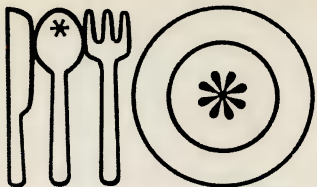
Черствый ржаной хлеб — 400 г, свекла — 300 г, яйцо — 4 шт., сухари — 40 г, изюм — 100 г, маргарин — 40 г.

Хлеб нарезать ломтиками 0,5 см и слегка смочить водой. Вареную свеклу очистить, натереть на крупной терке, добавить яйца, изюм и перемешать. На сковороду, смазанную маргарином, насыпать сухари, выложить слой хлеба, на него положить свеклу, сверху закрыть другим слоем хлеба, залить яйцами и запекать в духовом шкафу 40 минут.

Подать на стол со сметаной.







Советы хозяйкам

Запеканка с морковью

На 4 порции

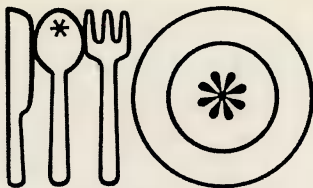
Черствый пшеничный хлеб — 200 г, молоко — 250 г, сливочное масло или маргарин — 80 г, сахар — 40 г, яйцо — 1 шт., сметана — 100 г.

Хлеб или сухари залить молоком, пропустить через мясорубку, смешать с тертой морковью, растопленным маслом или маргарином и яйцом. Все вылить в форму или глубокую сковороду, смазанную маслом. Запечь в духовом шкафу до готовности.

Подать на стол со сметаной или сливочным маслом.







Советы хозяйкам

Запеканка с изюмом

На 4 порции

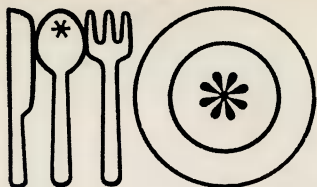
Черствый пшеничный хлеб — 200 г, молоко — 250 г, масло сливочное или маргарин — 80 г, сахарный песок — 60 г, яйцо — 4 шт., изюм — 120 г.

Хлеб нарезать кусочками, залить молоком и поставить на несколько минут для набухания. Затем добавить масло, сахарный песок, растертый с яйцами, изюм. Все перемешать. На смазанную маслом или маргарином сковороду насыпать сухари и выложить подготовленную массу слоем в 3 см. Запекать в духовом шкафу 30 минут.

Подавать с киселем или молоком.







Советы хозяйкам

Яичница-глазунья с хлебом

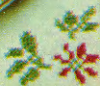
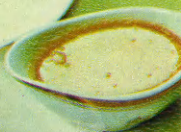
На 4 порции

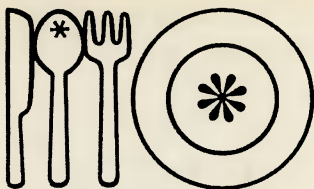
Черствый пшеничный или ржаной хлеб — 150 г, яйцо — 8 шт., сливочное масло или маргарин — 100 г, зелень петрушки, лук зеленый — 20 г, соль по вкусу.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной в 1 см, положить на сковороду с разогретым маслом и обжарить с двух сторон. На ломтики хлеба вылить яйца, посолить. Жарить 4—6 минут.

Перед подачей яичницу посыпать мелко нарезанной петрушкой или зеленым луком.







Советы хозяйкам

Оладьи

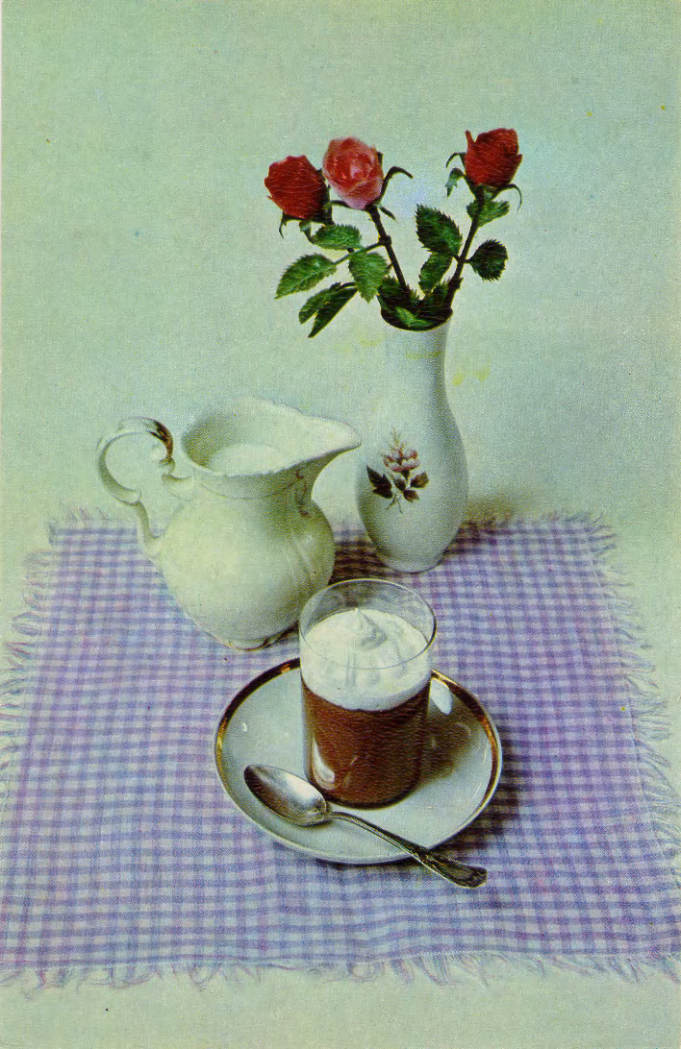
На 4 порции

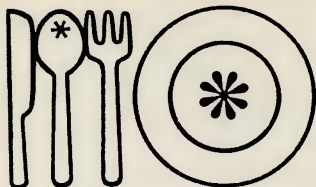
Черствый пшеничный хлеб — 400 г, молоко — 50 г, дрожжи — 20 г, яйцо — 2 шт., масло растительное — 30 г, сахарный песок — 60 г, сметана или варенье — 100 г, соль по вкусу.

Куски черствого хлеба истолочь в ступе и залить горячим молоком. В полученную массу добавить дрожжи, сахар, соль, хорошо перемешать и поставить на 2 часа в теплое место для брожения. По желанию в тесто можно добавить мелко нарезанные, очищенные яблоки или изюм. Оладьи жарить на сковороде с обеих сторон до получения золотистой корочки. Затем их полить маслом и посыпать сахарным песком.

Подать со сметаной, холодным кипяченым молоком, сливками, вареньем.







Советы хозяйкам

Кисель из ржаного хлеба

На 4 порции

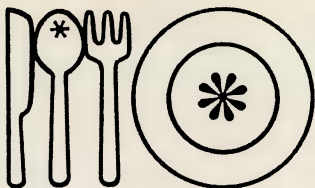
Черствый ржаной хлеб — 160 г, сухие фрукты без косточек — 60 г, сахарный песок — 100 г, крахмал — 20 г, корица — 0,5 г.

Хлеб залить 3 стаканами воды и довести до кипения. Затем слегка охладить, протереть, добавить сахар и промытые сухофрукты, варить до их размягчения. Положить корицу и влить крахмал, разведенный холодной водой. Опять довести до кипения и охладить.

Можно подать со сливками или мороженым.







Советы хозяйкам

Мусс хлебный

На 4 порции

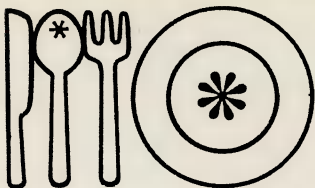
Черствый ржаной хлеб — 160 г, сахарный песок — 100 г, желатин — 20 г, корица — 1 г, ягодный сироп — 80 г, вода — 400 г.

Хлеб залить водой, добавить сахар, корицу, ягодный сироп и все перемешать.

Желатин залить холодной водой (1:4), поставить для набухания на 40 минут, потом подогреть на водяной бане (поставить в кастрюлю с кипящей водой). Затем соединить с подготовленной массой и взбить до получения пышной пены. Вылить в форму и поставить в холодильник. Перед подачей полить ягодным сиропом, вареньем или сливками.







Советы хозяйкам

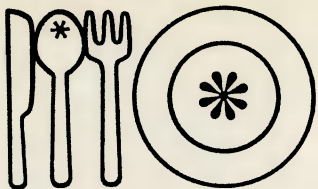
Торт бутербродный

На 4 порции

Черствый пшеничный хлеб — 500 г, сыр — 100 г, масло сливочное или маргарин — 100 г, ветчина или говядина вареная — 140 г. Хлеб нарезать ломтиками вдоль батона толщиной 1—1,5 см. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с половиной размягченного сливочного масла или маргарина до получения однородной массы. Ветчину или отварное мясо провернуть через мясорубку 3 раза, смешать с оставшимся размягченным сливочным маслом или маргарином до получения однородной массы. Часть ломтиков смазать сырной массой, часть мясной и сложить друг на друга в несколько слоев. Сверху торт украсить оставшейся ветчинной и сырной массой. Готовый торт поставить в холодильник. Подать к чаю, кофе или как холодную закуску.







.....

Советы хозяйкам

Бабка с творогом

На 4 порции

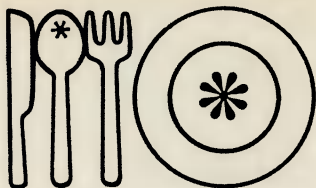
Черствый пшеничный хлеб — 300 г, творог — 500 г, изюм — 50 г, молоко — 0,5 л, сухари — 40 г, сахарный песок — 60 г, яйцо — 2 шт., сливочное масло или маргарин — 40 г.

Хлеб без корок нарезать ломтиками толщиной 0,5 см. Творог протереть, добавить сахар, яйца и изюм. Приготовить смесь из яиц, молока и сахара. Смочить в ней с одной стороны ломтики хлеба. На сковороду, смазанную маслом, уложить часть хлеба сухой стороной вверх. На него — творожный фарш. Затем все покрыть ломтиками хлеба, уложив их смоченной стороной вверх и запечь в духовом шкафу до готовности.

Подать к чаю, кофе или киселю.







.....

Советы хозяйкам

Сладкие сухари

На 4 порции

Черствый пшеничный хлеб — 200 г.
яйцо — 1 шт., молоко — 150 г, сливочное
масло или маргарин — 40 г, сахарный пе-
сок — 40 г.

Хлеб нарезать ломтиками толщиной 0,5 см,
пропитать смесью из яиц и молока и об-
жарить на сливочном масле или марга-
рине с обеих сторон. Затем сухари посыпать
сахарным песком.

Подать к чаю или кофе.

