

Утром моя мама встает раньше всех, и начинает готовить. Приготовив ^{свой завтрак} обед, она говорит: "Пора!" Мы резко вскакиваем и начинаем есть мамин труд.

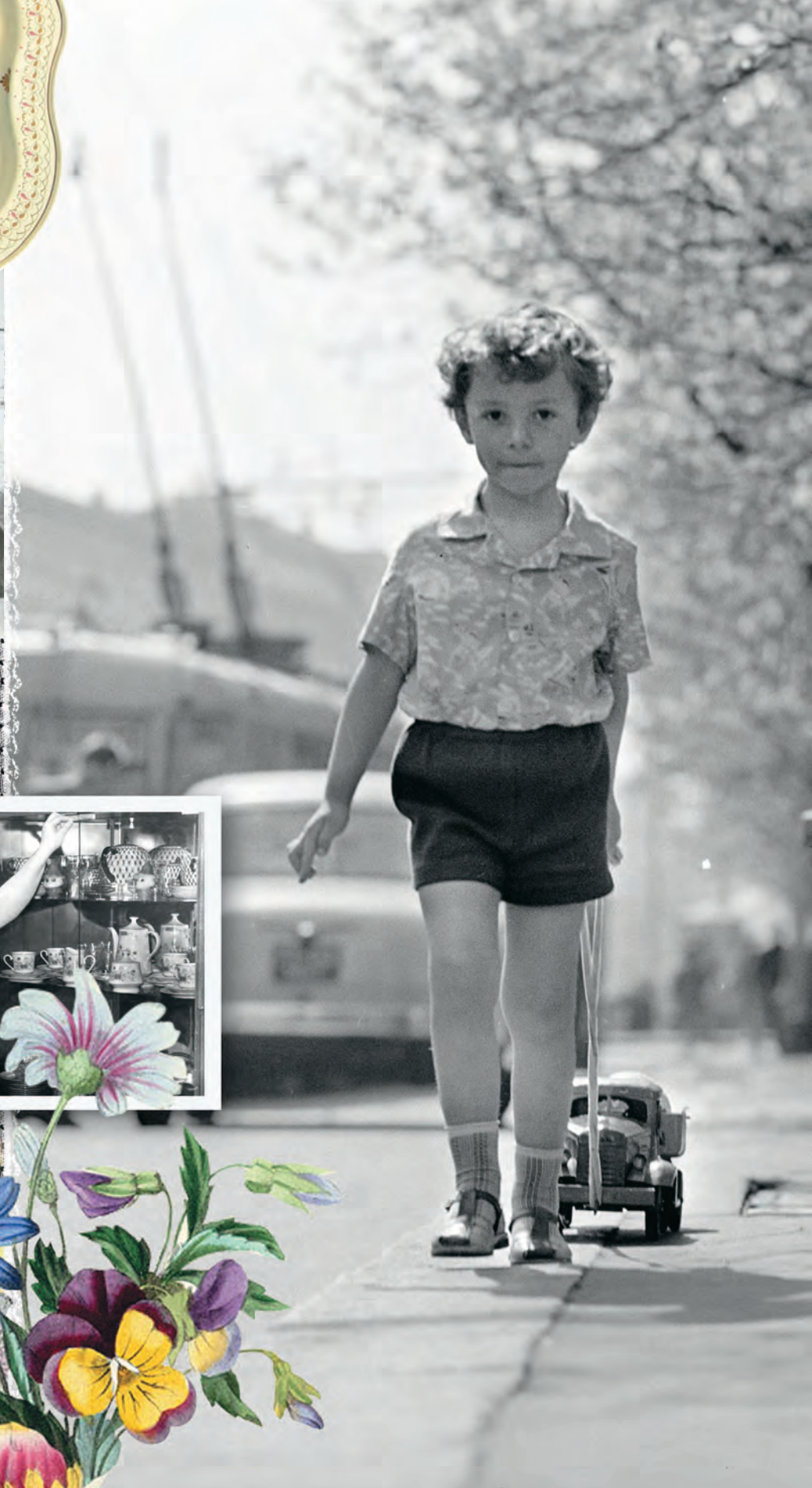
Приготовив завтрак, наложив нас, она идет гулять. Потом она готовит обед, и вместе со мной начинает добираться в квартиру.

Иногда мама хочет нас порадовать своими на-
илучнейшими пирогами с капустой. А я
тесто, а мама делает начинку.

Уставшая мама опять начинает готовить, не успевая даже перевести дыхание, мама гуляет. Обычно она сидит только на улич-
Когда она придет всё отдохнувшая с улич-
у неё останется немного свободного времени
и подходит к концу мамин день.

Бедная мама! 3/4









Попросите любого взрослого жителя нашей страны назвать самые главные изменения в его повседневной жизни, случившиеся за последние двадцать лет, и одним из первых пунктов его ответа наверняка будет «**наша еда стала другой**».

Действительно, мы получили не только доступ к информации о том, как готовят и что едят в других странах, но и к продуктам, из которых можно приготовить практически любое, даже самое экзотическое, блюдо.





8

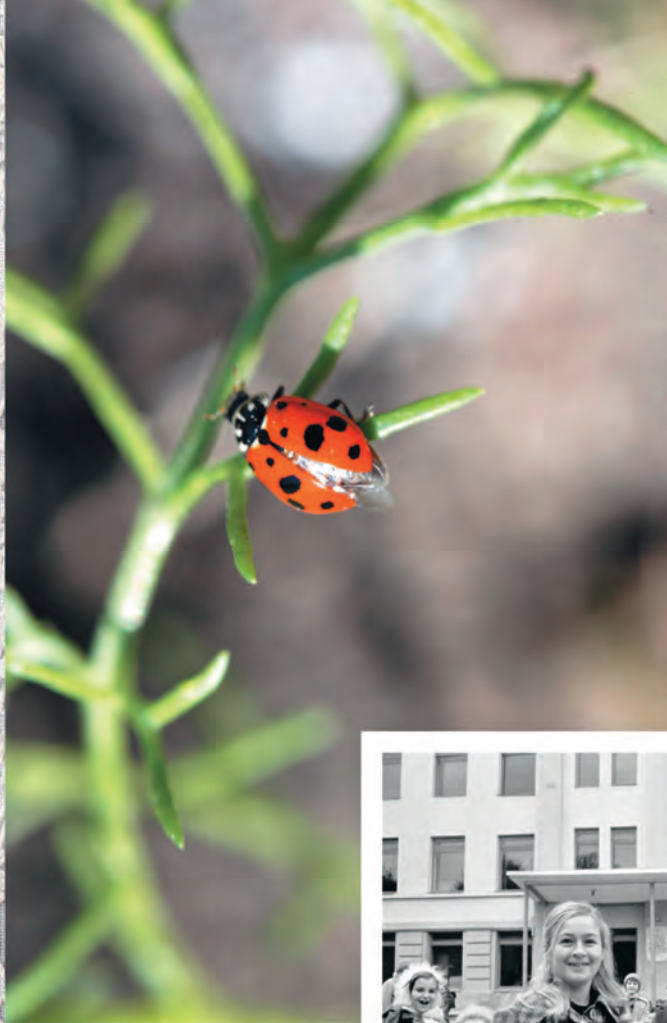
Советская
КУХНЯ



Благодаря путешествиям и заботе рестораторов многие пристрастились к средиземноморской и японской кухне. Они прекрасны, спору нет.

Но «нашу» честную, привычную домашнюю еду никто не отменял! Куриный бульон с домашней лапшой по-прежнему и насыщает, и согревает душу, как и двадцать лет назад на праздничном столе будет и традиционный выбор салатов, и заливной язык, и непременно домашний торт к чаю. А сырники или блинчики воскресным утром наполнят день ощущением уюта и тепла.

Потому что воспоминание о маминной или бабушкиной еде – это воспоминание о детстве, о самой счастливой и беззаботной поре жизни.



Повезло тем,
в чьей семье
кулинарные
традиции сильны
и передаются из поколения в поколение.
Для тех, у кого не было возможности
научиться готовить у мам и бабушек,
мы собрали в этой книге рецепты самых
популярных блюд советских времен –
как принадлежащие к домашней кухне, так
и вошедшие в сборники рецептур по ГОСТу.

**Не будем говорить про ностальгию
о прошедших временах. Как не будем
предавать забвению то хорошее,
что в них было. И хорошую домашнюю
умиротворяющую еду в том числе.**





Полностью трехкопеечные аппараты с лимонадом. Как было здорово бросить монетку и ждать, когда нальется шипучий напиток!..

И еще коржики с арахисом, слоеные трубочки с белковым кремом... По дороге в музыкальную школу была кулинария – просто рай! До сих пор перед глазами коржик, на котором много-много орехов... А какими красивыми казались тогда корзиночки с кремом!..





А киоски с мороженым за копейки!..
А на каникулах в Москве – настоящие
эскимо на палочке и лакомка!
А сок, тархун и молочный коктейль
«на разлив» в гастрономе!.. Эти
конусообразные штуки, из которых
сок в граненый стакан наливала
продавщица в белом халате! Фея!

А еще – пионерский лагерь,
вторая смена, и как сбегали
в тихий час... а ночью
мазали друг друга зубной
пастой...

Ну и конечно –
печеная
картошка у костра...

Какая же она
была вкусная!

ТАТЬЯНА,
1976





1000 950 900 850 800 750 700 650 600 550 500 450 400 350 300 250 200 150 100 50 0

Разрешается взвешивать от 10г до 1кг

РН-10Ц15У

ГОСТ 13882-66

1976

№190407



Шюмень





Салатов и закусок должно быть много.

Особенно на праздничном столе. По сложившейся традиции салаты практически приравнены к закускам, то есть подаются в начале трапезы, перед супом или основным блюдом, часто одновременно с закусками либо вместо них.

Но ничто не мешает подавать их как гарнир или в качестве легкого основного блюда.

Особняком стоят холодные закуски из рыбы и мяса. В обстоятельствах, когда колбасы и готовые мясные деликатесы были поистине редкостью, хозяйки освоили приготовление буженины, холодца, отварного языка и всевозможных паштетов. Все эти блюда с успехом заменяли колбасу и сосиски, да к тому же стоили дешевле.





Салат из квашеной капусты

Кто из нас не любит соленую или квашеную капусту? Сочная, хрустящая, с пикантной кислинкой, она всегда кстати на нашем столе – и в обычный будничныи день, и в праздник. А с маринованными яблочками да моченой брусникой она получается особенно вкусной!

6–8 порций

**700 г квашеной
белокочанной капусты**
120 г моченых яблок
60 г моченой брусники
60 г заливки от брусники
2 ст. ложки сахара

**¼ стакана растительного
масла**
кусочек коры корицы
длиной 1–1,5 см
6–7 бутонов гвоздики

1. Крупные куски квашеной капусты нарежьте квадратиками.
2. Бруснику и яблоки отделите от заливки. Из яблок удалите сердцевину и нарежьте их дольками.
3. В заливку от брусники добавьте корицу и гвоздику. Доведите до кипения и немного проварите. Охладите и процедите. В приготовленный маринад добавьте масло и размешайте его.
4. Капусту, ягоды, яблоки уложите в посуду слоями, пересыпая каждый сахаром. Залейте пряным маринадом и выдержите 2–3 часа в холодном месте.
5. Перед подачей салат перемешайте и оформите зеленью. [ID 28154]

