

«День моей мамы»

Утром моя мама встает раньше всех и начинает готовить. Приготовив <sup>свое</sup> обед, она говорит: «Поздравляю!» Мы резко вскакиваем и начинаем есть мамин труд.

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

Иногда мама хочет нас порадовать своими на-  
илучнейшими пироженками с изюмом. А р-  
тесто, а мама делает начинку.

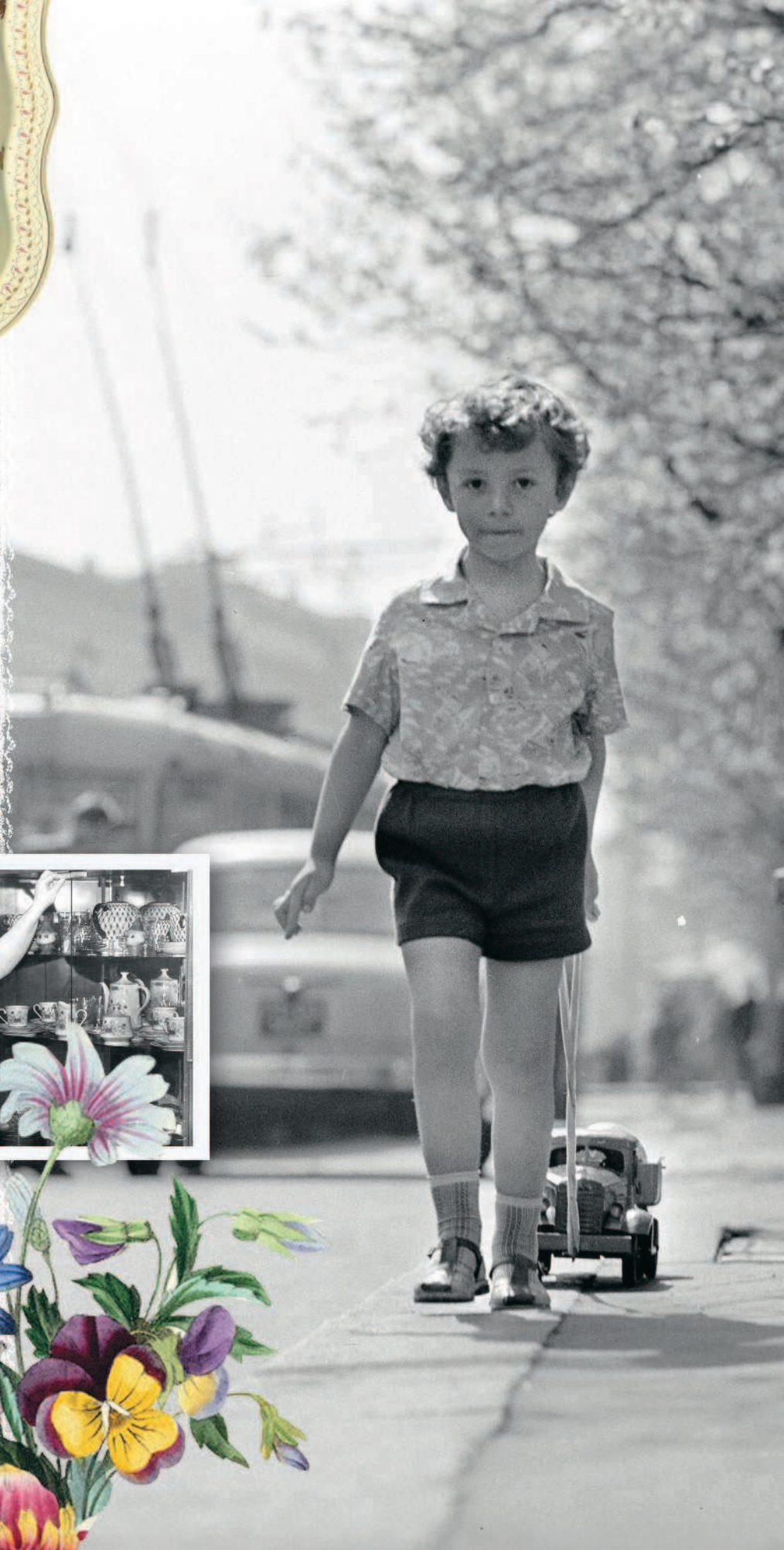
Уставшая мама опять начинает готовить, не успевая даже перебежать до ханни, мама  
идет. Сейчас она спускает полочку на узи

Когда она придет, вся стоголущая с узи  
у ней остается много свободного времени  
и подходит к концу мамин день.

Бедная мама! 3/4













СДЕЛАНО В СССР

*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.







© Миллион меню www.mmm-foto.ru



∞

Советская  
КУХНЯ

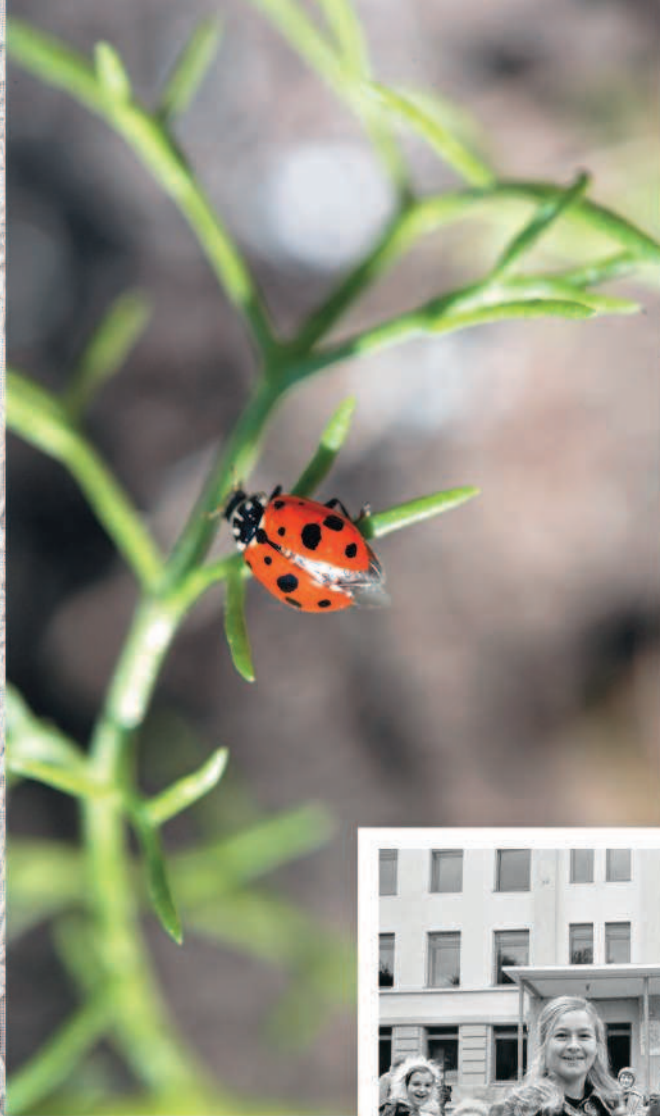


Благодаря путешествиям и заботе рестораторов многие пристрастились к средиземноморской и японской кухне. Они прекрасны, спору нет.

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.**







*Полню* трехкопечные  
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 900 800 700 600 500 400 300 200 100 0  
Разрешение 0,01 г

PH-101151

1000007

ГОСТ 13882-68



Нюмень







*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

$\frac{1}{4}$  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]



