

Сохранение зеленого укропа и петрушки на зиму



обирают самые нежные, верхушечные побеги укропа и стебли петрушки, раскладывают их на чистом противне и ставят в истопленную

русскую печь на полчаса или более или менее, смотря по степени жара в печи, до полного высушивания за один раз, т. к. двукратная сушка просушенных растений портит их вид. Высушенные таким образом укроп и петрушку нужно держать в бумажных плотно закрываемых коробках, установленных в сухом помещении, имеющем мало колеблющуюся температуру.

Еще зелень впрок

Зеленый лук, порей, щавель, петрушку, зеленый сельдерей мелко изрубить и перемыть. Все положить в кастрюлю, прибавить соли, но немного, влить очень мало воды, накрыть крышкой и поставить на огонь. Когда закипит, снять крышку, мешать, чтобы село почти на одну треть. Положить масла сливочного 1/2 ф. на большую кастрюлю и полных 2-3 горсти рубленого зеленого укропу, раз-

мешать. Когда закипит вновь, тотчас вывалить на блюдо. Когда совершенно остынет, переложить в банки, залить растопленным маслом. Через несколько часов завязать пергаментной бумагой. Вынести на холод.

Заготовка из зелени

Взять, если можно, побольше разнообразия разных трав, когда они в самом соку, в июне месяце. Взять, например, петрушки и укропу, майорану, эстрагону, портулаку, базилику, несколько шарлоток, 1 веточку чабра, всего поровну или своих любимых больше. Если чего нет, можно выпустить. Всего вместе взять 1/2 ф. Хорошенько все перебрать, налить 12 стаканов кипятку, распустив в нем 1 десертную ложку соли. Обдать травы кипятком и дать им вскипеть. Откинуть на сито, воду выбросить, а травы протереть. Сложить их в маленькие бутылочки, едва до плечиков. Взять самой чистой ваты, свернуть из нее пробку и заткнуть горлышко так, чтобы вата не касалась трав, но воткнуть вату так крепко, чтобы можно было поднять всю бутылочку, взявшись за вату. Вложить сито в высокий

котел или кастрюлю, чтобы на четверть сидело выше дна. Налить воды в котел до сита, а скляночки уставить на сито плотно. Накрыть кастрюлю крышкой и дать воде кипеть. Таким образом скляночки должны кипеть на пару 1/2 часа. Вынуть их, когда остынут, завязать горлышко сверху ваты пергаментной бумагой. Сохранять в прохладном сухом месте. Эти травы в малом количестве превосходны для фаршей, также для супов и соусов. Отличны для прибавки в майонезный соус, как и следующий рецепт.

Заготовка из зелени иначе

Можно взять какие есть травы, но преимущественно или исключительно следующие: укроп, шарлотку, очень мало кервелю, мало петрушки и эстрагону, кресс-салат, немного щавелю, затем не-

сколько шампиньонов, или рыжиков, или опенков. Всего вместе две большие горсти. Прибавить на это количество чайную ложку каперсов, 1 чайную ложку протертых анчоус, ложечку французской горчицы, 2 столовых ложки самого лучшего салатного масла, 1 стол. ложку самого крепкого эстрагонного уксуса, 2 десерт. ложки соли и 1/4 чайной ложки толченого черного перца. Все травы, лук, сварить в соленом кипятке, как в предыдущем рецепте, откинуть, протереть, прибавив все остальное мелко рубленное и смешать, чтобы была однородная кашица, потом еще все вместе протереть, но так, чтобы решительно все прошло. Наложить в баночки от горчицы, закупорить, засмолить, держать в холодной кладовой. При употреблении можно прибавлять протертый желток от крутого яйца.

П о р о ш к и

Душистые (ароматические) порошки

В большинство блюд, например, в разные соусы, рагу, а также в фарши, галантины кладутся духи, но очень трудно соразмерять каждый раз в точности необходимую пропорцию духов с количеством блюда и духов между собой, чтобы вкус и запах одного не преобладал против другого, что очень неприятно и может даже испортить совершенно любое кушанье. Поэтому гораздо лучше держать все специи толчеными и перемешанными в совсем маленьких баночках, крепко закупорив их, и класть их в кушанье более или менее по вкусу, уже не опасаясь, что блюдо будет пахнуть исключительно лавровым листом или чем-либо другим. При этом, заготавливая порошки, надо наблюдать, чтобы все намеченное было очень мелко толчено, непременно все до последней пылинки прошло бы через тонкое сито, иначе, если отбросится хотя бы малая часть того или другого, опять-таки будет нарушено отношение между отдельными частями, и один запах будет преоб-

ладать против другого. Вот несколько составов, рекомендованных авторитетами по кухонному делу.

Душистый порошок для всякого мясного фарша

Все специи надо всыпать в чистую бумагу, плотно защипать ее со всех сторон и высушить в печке, потом вынуть из бумаги и истолочь, просеять все дочиста. Хранить порошок в маленьких, плотно закупоренных баночках или тотчас смешать с солью и хранить вместе с солью. Лучше хранить порошок отдельно. Соль должна, во всяком случае, быть хорошо высушена и тоже толченая. На 1 ф. соли брать 6 золот. такой душистой смеси.

Если кто не любит один или несколько из духов, входящих в состав порошка, можно выбросить его, но я советую прежде попробовать сделать по указанной пропорции, так как в надлежащим образом сделанной смеси ни один запах не преобладает.

Порошок из грибов (отличный)

Очистить верхнюю кожицу со здоровых, совсем молодых еще, с круглой шляпкой шампиньонов, вытереть их грубым полотенцем. Положить в глубокую сковороду, прибавить 2 луковицы, несколько гвоздичек, но немного, небольшую щепотку мускатного цвета и несколько зерен белого перца. Без воды. Поставить на горячую плиту и встряхивать сковороду почаще, чтобы не пригорело. Сначала грибы выпустят из себя сок, потом подсохнут. Когда совсем более не будет жидкости, положить их на лист и высушить совершенно в остывшей печке. Когда совершенно высохнут, истолочь шампиньоны в мелкий порошок и просеять. Ссыпать порошок в совсем маленькие скляночки, заткнуть новыми пробками, залить сургучом и сохранять в сухом месте. В готовый соус всыпать немножко этого порошку, а после дать закипеть только слегка. Если грибы и склянки не вполне сухи — не сохранятся.

Этот порошок выходит всего вкуснее из шампиньонов, но очень хорош и из опенков, из молодых рыжиков, но их следует сперва обдать кипятком, иначе они иногда горьки. Также из молодых белых грибов или из разных вместе. Все дело в том, чтобы грибы были очень сухо высушены, но никак не подгорели и не почернели, иначе порошок не будет иметь надлежащего аромата.

Можно, разумеется, просто нарезать чистенькие грибы, не мыв их, высушить их в печке, полуостывшей, в несколько раз, истолочь и просеять, но первым способом порошок гораздо вкуснее.

Грибной порошок

Высушенные грибы, еще теплые, растолочь в порошок, просеять сквозь сито,

высыпать во флакон и плотно закупорить. Хранить в сухом месте. Идет на соусы.

Порошок из трюфелей

Тщательно вымыть и вычистить щеточкой свежие здоровые трюфели, положить их на решетку и поставить вблизи печки, чтобы обсохли. Потом очистить их острым ножом и слегка протолочь в каменной ступке. Положить эту массу на тарелку и поставить ее на горячую золу. Через несколько часов истолочь опять. Высушить порошок снова, повторять это раз шесть или семь, пока получится совсем сухая мука. Насыпать ее в сухие скляночки с притертой пробкой или закупорить новыми пробками и засмолить. Держать в сухом месте. Сохраняется очень долго, и, понемногу употребляя его в изысканные кушанья, особенно в тонкий фарш, в галантин и проч., получается пикантный несравненный вкус.

Отличную приправу на скорую руку в суп зимой, особенно в постный или вегетарианский, составляет гороховый порошок. Взять зеленый, лущеный горошек, еще совсем нежный, но уже мучнистый. Налить их в кастрюле кипятком, если для поста и вегетарианского стола, а для скоромного — хорошим консоме или распущенным в небольшом количестве кипятку Либиха, сварить только до готовности, откинуть на решето. Когда горошек обсохнет, высушить в полуостывшей печке. Если не высохнет в один раз, то повторить несколько раз. Сушить вместе и несколько самых молодых веточек укропу не семенных, а зеленых. Когда совсем просохнет, истолочь. Просеять муку, отбросив шелуху гороха. Сохранять в чистых сухих скляночках.

Так же можно сушить и зерна молодых «русских» бобов.