



«Бестселлер» из немецких оккупационных рецептов

Картофельный сыр

Из картофеля и творога можно приготовить вкусный и питательный сыр. Для такого рецепта более пригоден картофель рассычатый, а не водянистый. Картофель отваривается в мундире, очищается от шелухи и хорошенько разминается в тесто, чтобы в нем не было никаких комков. Затем смешиваются 4 части картофельного теста и 2 части творога или 3 части картофельного теста и 2 части творога. Все это очень тщательно перетирается до получения однородной картофельно-творожной массы. На 10 кг этой массы берется примерно 3 горсти мелкой соли, которую тщательно перемешивают с картофельно-творожной массой. Затем тесто накрывают холстом и оставляют в таком виде на 3 или, если помещенные не особенно теплое, на 4 дня. По прошествии указанного времени тесто снова перемешивается и раскладывается в небольшие мешочки. Завязанные мешочки кладут между двумя досками,

на верхнюю доску накладывают камни в таком количестве, чтобы тесто плотно спрессовалось и из него вытекла сыворотка. Когда сыры сделаются достаточно крепкими, их вынимают из мешочков и раскладывают на чистой доске, отнюдь не на солнце, но при умеренной температуре. Чтобы сыры не лопались, их слегка смазывают сметаной или свежими густыми сливками. Когда сыры вполне отвердеют, их убирают на хранение в сухое место, ибо они портятся от сырости. Сохраняются они в нормальных условиях довольно долго без всякой порчи.

Понятно, что этот рецепт для смолян так и остался лишь теоретическим, поскольку творог в военное время был чрезвычайно дорог. Ведь даже молоко на рынке оценивалось в 44 рубля за литр! Вместо госцены в 2 рубля 20 копеек в магазинах в советское время.

Впрочем, сейчас мы вполне можем воспользоваться этим «чисто арийским» рецептом сыра.

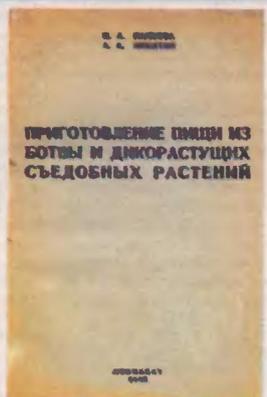
Про армейские травяные витамины

Весной 1943 года НИИ торговли и общественного питания по заказу Наркомата обороны подготовил брошюру «Блюда из дикорастущей зелени».

В кратком предисловии к ней говорилось: «Многие из диких растений, произрастающих на огромной территории Советского Союза, богаты такими необходимыми человеку веществами, как витамины, белки, соли и т. п. Несмотря на это, дикорастущая зелень в нашем питании занимает чрезвычайно малое место.

Широко использовать дикорастущие растения - это значит разнообразить меню столовых, повысить пищевую ценность блюд и частично увеличить продовольственные фонды страны, что особенно важно во время войны. Однако работникам общественного питания еще мало известна пищевая ценность этих растений, неизвестны также правила их сбора и кулинарной обработки их.

Настоящая брошюра ставит своей задачей рассказать, какую дикорастущую зелень



Эта брошюра издана еще в том же 1943-м и как «Блюда из дикорастущей зелени» пользовалась повышенным спросом.

следует употреблять в пищу и как ее готовить».

Был там и такой вполне себе актуальный и сегодня рецепт.

Зразы из рыбы с подорожником



- Рыба свежая - 150/75 г
- Хлеб пшеничный - 15 г
- Подорожник - 60 г
- Сельдерей (зелень) - 10/8,4 г
- Лук - 10/8,4 г
- Черешки борщевика - 30 г (лучше все-таки заменить ревенем. - Прим. ред.)
- Щавель - 10 г
- Картофель - 100/75 г
- Чеснок - 0,5 г
- Жиры - 5 г
- Мука - 5 г
- Специи - по вкусу.

Мелко нашинкованный подорожник припускают, добавляют зелень сельдерея, мелко нарезанный поджаренный лук, соль, молотый перец и тушат под крышкой 2 - 3 минуты, после чего фарш нужно несколько охладить.

Из рыбного филе с хлебом готовят котлетную массу, разделять ее на котлеты (зразы) - по 2 штуки на порцию. Начинают их фаршем из зелени, обваливают в муке и обжаривают на жире.

Затем зразы кладут в посуду, добавляют черешки борщевика (ревеня), сваренные и нарезанные по 2 - 3 см, перец, листья щавеля, лавровый лист, перец горошком. Все это заливают 60 - 70 г рыбного бульона на порцию и припускают под крышкой в продолжение 10 - 15 минут.

Подавать с соусом и гарниром из картофеля.



Что ели в годы войны

Хотим предложить вашему вниманию и рецепты новых для армии травяных блюд образца 1943 - 1944 годов. Вот, например, какие супы предлагалось готовить наряду с традиционными мясными (состав одной порции):

Суп из сборной зелени

- Сель, мальва, подорожник, лебеда, борщевик - 80 г
 - Кислица, щавель - 20 г
 - Морковь - 4 г
 - Лук - 5 г
 - Мука - 5 г
 - Жиры - 5 г
 - Специи (лавровый лист, перец, соль) - 0,5 г
 - Вода - 120 г
- Выход при уваривании - 550 г готового супа.

Холодный суп из лебеды и селедки (летний)



- Лебеда - 100 г
 - Щавель - 30 г
 - Лук (репчатый или зеленый) - 12 г
 - Огурцы свежие - 40 г
 - Укроп - 7,4 г
 - Эстрагон (или хрен) - 3,5 г
 - Сметана - 15 г
 - Селедка (уже в очищенном виде: нетто) - 25 г
 - Чеснок - 0,78 г
 - Вода - 500 - 600 г
- Выход при уваривании - 550 г готового супа.

Котлеты из лебеды

- Лебеда - 200 г
 - Овсяная крупа - 30 г
 - Сухари - 10 г
 - Жиры - 5 г
 - Специи, соль
- Выход - 144 г.
- Мелко нарезанную зелень лебеды закладывают в кипящую воду вместе с крупой и варят, как кашу. Полученную массу разделяют на котлеты, панируют, обжаривают и поливают грибным, томатным или луковым соусом (возможно также сочетание с мясным или рыбным соусом).



Кулеш с салом

Это было фирменное блюдо военных лет. Сегодня и мы тоже можем его приготовить.

- На 3 - 4 порции.
- Сало (соленое, свежее или копченое, или грудинка) - 200 г
 - Пшено - 1 стакан
 - Вода - 2 л
 - Картофель - 5 штук
 - Лук репчатый - 3 головки
 - Лавровый лист - 3 листика
 - Перец душистый или черный горошком - 3 - 5 штук
 - Соль - по вкусу.

Как приготовить
1. Нарезать сало небольшими кубиками. Выложить в широкую кастрюлю (казан) и обжарить на медленном огне, помешивая (и не допуская пригорания). Сало должно только обжариться, не надо доводить его до состояния шкварок. Оно будет добавляться в кулеш и должно ощущаться в нем приятными кусочками.

2. Добавить остальные ингредиенты: нарезать лук небольшими кубиками, выложить к салу и обжарить до прозрачности лука. Добавить лавровый лист и перец. Налить горячей воды (2 л), когда закипит, всыпать пшено (его предварительно тщательно промыть в прохладной воде). Довести до кипения и варить на умеренном огне 10 минут, периодически помешивая (за это время подготовить картофель).
3. Добавить картофель и сварить до готовности, очистив его и нарезав небольшими кубиками. Добавить в кулеш. Перемешать, варить дальше, пока пшено не разварится. Иногда проверить, не пристает ли пшено к кастрюле, помешивая. Если ваш кулеш получился очень густой, можно долить 0,5 стакана кипятка.
4. Готовый кулеш посолить по вкусу и варить еще минуты 2 - 3 (чтобы соль впиталась). Затем накрыть крышкой и дать настояться минут 10.

А вот это хлеб фашистских концлагерей

Из воспоминаний бывшего участника антифашистского Сопротивления, инвалида I группы Д. И. Иванничева из г. Новозыбкова Брянской области: «Хлеб войны не может оставить равнодушным любого человека, особенно того, кто испытал на себе страшные лишения в период войны - голод, холод, издевательства. Мне волею судьбы пришлось пройти многие гитлеровские лагеря и концлагеря. Уж мы-то, заключенные концлагерей, знаем цену хлеба и преклоняемся перед ним. Вот я и решил сообщить кое-что о хлебе для военнопленных. Дело в том, что гитлеровцы выпекали для русских военнопленных особый хлеб по особому рецепту.

Назывался он «остен-брот» и был утвержден имперским министерством продовольственного снабжения в германском рейхе 21 декабря 1941 года «только для русских».

- Вот его рецепт:
- отжимки сахарной свеклы - 40%
 - отруби - 30%
 - древесные опилки - 20%
 - целлюлозная мука из листьев или соломы - 10%.

Но во многих концлагерях гитлеровцы военнопленным и такого «хлеба» не давали.