

ПІДЛИВН* (СОСН)

Доброта підлив залежить від уміння добре зробити запражку. Не дати за багато муки. До товщю дати муки тільки, щоби був густаво-рідкий. До білих підлив зробити білу запражку, до темних жовту або темно-жовту.

289. КРОПОВА ПІДЛИВА

Зробити білу запражку, розпустити сметаною, трішки посолити, вкинути посіченого кропу. Кріп вкинути вже

на кінці, щоби не заварювався, а перед тим запражку розварити, щоби не було грудок. Подається до яєць, до рижу, до накипляків.



***ПІДЛИВИ.** Підлива, кажуть досвідчені господині, це найбільша заковика куховарського вміння. Хто не є цієї думки й ладить підливу в останній хвилині, видно не збагнув ще всіх тайн куховарської штуки.

Найкращий доказ цього це славні назви, що ними пишаються деякі підливи. Наприклад Бешамель був придворним Людовика XV і хоча видав цілу куховарську книжку віршом (*щоби легше запам'ятати зміст*), то перейшов в історію тільки завдяки білій сметановій підливі, що її винайшов. Даліше знаємо майонез, що повстав цілком випадково також при дворі Людовика XV. Тих підлив із історичними назвами є більше, але вистачить згадати тільки ті дві, загально відомі.

(«Нова хата», грудень 1936 р.)

290. ДРУГИЙ СПОСІБ

Кватирку сметани і пів ложочки муки розколоти, посолити і дати на кухню, щоби згустіло. Всипати посіченого кропу і видати. *Вітамін!*

291. ПІДЛИВА З ПРИРІЗУ

Зробити білу запражку, розварити яринним смаком, як добре розварена, дати сметани розбитої з жовтком, посолити, всипати посіченого прирізу, підігріти, не варити, щоби не затратилися вітаміни. В сей спосіб можна робити і підливу кропову. *Є дуже смачна і здорова.* До готової дати кусень свіжого масла для піднесення вітамінової вартости і соку з ярин. (Див. роз. II).

292. ПОМІДОРОВА ПІДЛИВА

Очистити помідори і дати дусити до риночки під накриттям. Можна додати трішки масла. Окремо зробити запражку на маслі. Як готова, розпровадити смаком з ярин, розварити і перетерти до неї піддушені помідори через сито. *Посолити і трішки цукру можна дати.* Можна ще підправити сметаною. Добрий і без неї, як нема. Коли на більшу гостину, то намість сметани дається посічених грибів, печериць і 1 погарчик червоного вина. Подається до яець.

293. ЦИБУЛЬКОВА ПІДЛИВА

Зробити добре румяну запражку, вкинути до того дрібно посічену цибулю і най піддуситься в запражці. Розпустити запражку смаком з ярин, а як добре розвариться, перецідити, дати соли,

овочевого оцту, або цитрини, трішки цукру. Коли ще не має доброго смаку, зварити дві посічені цибулі окремо в погарчику води і ложці масла і вляти до тої підливи. Щоби була острійша додати муштарди. Подається до пшоняного накипляка або бульби.

294. ЧІСННКОВА ПІДЛИВА

Зробити запражку, розпровадити смаком з ярин, втовчи кілька зубчиків чіснику і вкинути до запражки.

295. ХРІНОВА ПІДЛИВА

Зробити білу запражку, розпровадити смаком з ярин і най накипить. Вляти сметани, потертого хрину, соли, цукру і подати. Можна дати цитрини і підправити жовтком.

296. ДРУГИЙ СПОСІБ

Розколоти сметану з пів ложочки мукою, дати хрину, підігріти добре, поцукрувати, посолити і видати.

297. ПОВИЛЯНА ПІДЛИВА

Розварити $\frac{1}{2}$ ф. повил, дати трохи цитрини, цинамону, гвоздиків, цукру. До кулеші добра.

298. ПІДЛИВА З ЯБЛОК

Обчистити яблука, розкроївши на четверо, зі зернят. Дати лиш трохи води і дусити аж зробиться з них каша, розколоти, або перетерти, дати трохи цукру, соку з $\frac{1}{2}$ цитрини і подати до мучних страв, або до мяса. Підправляють її також сметаною і мукою. Має бути густа. *Дуже здорова.*

299. ПІДЛИВА З ГРУШОК

Так само, як з яблук.

300. ПІДЛИВА БІЛА, ЦИТРИНОВА

Розтерти ложку муки з ложкою масла на біло, розпровадити смаком з ярини або солодкою сметанкою, втиснути сік з цитрини, трішки цукру, підігріти і при видаванню підбити жовтком. *Кали подається до риби, дається ще квасну сметану, 2 ложки.*

301. ГОЛЯНДСЬКА ПІДЛИВА (СОС)

Зробити запражку з ложки масла і ложки муки. Розпустити яриновим смаком. Додати $\frac{1}{4}$ L. шампіонів, $\frac{1}{2}$ цитрини, 1 погарчик капарів. Най розвариться. Вкінці підправити $\frac{1}{4}$ L. сметани розбитої з 4 жовтками.

302. ГОЛЯНДСЬКА ПІДЛИВА ІНАКШЕ

Розтерти добре дві ложки масла, додаючи по одному 5 жовтків і втирати на шумку. Не давати всі жовтка нараз, бо зібються в грудку з маслом. Заварити пів склянки білого вина з $\frac{1}{2}$ склянки яринового смаку, соком з пів цитрини, мушкатолового горіха, покласти се в другу ринку з кипячою водою, давати до того потрохи втертого масла з жовтками і добре мішати, або бити дротянкою, щоби не стялися. Як вже всі жовтки вийшли, підлива збіліє і згусне, скоро відставити, щоби не заварилася. Є дуже елегантна і вітамінова. Муки не дається зовсім. Подається до риби, до ярин.

303. МАДЕЙРОВА ПІДЛИВА

Зробити румяну запражку розпровадити буліоном, дати соли, трішки перцю, 1 чарочку або й кватирку вина мадейри, трохи цукру, усунених окремо печериць, або маринованих трюфлів і добре те все виварити, щоби була густа як кожда підлива. До горячих паштетів, полядвиці, котлетів, або яринних паланичок різного рода.

304. КАПАРОВА ПІДЛИВА

Зробити запражку з 2 ложок масла і 2 ложок муки, залити яриновим смаком, дати чарочку капарів і заварити. Посолити, поцукрувати, дати цитрини. Смак має бути солодково-квасний. Додається до него мариновані посічені грибки, печериці, трюфлі. Подається до бульбяного накипяка або бульбяників.

305. ПЕЧЕРИЦЕВА ПІДЛИВА

Купити мариновані печериці. Зробити запражку і розпровадити яринним смаком. Дати соку з маринованих печериць і кілька посічених печериць.

306. ТРУФЛЕВА ПІДЛИВА

Як попередна. Зі свіжих печериць і трюфлів також можна робити, але зварити трюфлі попередно у вині і того соку дати. Як смак за острый, дати одну зварену французьку сливку, розтерти добре.

307. КВАСКОВА ПІДЛИВА

Запражити ложку масла з мукою на біло, розпровадити смаком з ярин, дати

сметани, соку з цитрини, посіченого кваску, соли, цукру і вже не варити, щоби не затрачувалися вітаміни. До готового перед поданням дати трішки свіжого масла.

308. ОГІРКОВА ПІДЛИВА

Запражка, сік з квашених огірків, посічені квашені огірки, обчищені з лупини. Заправити сметаною. Подається до бульби звичайної і випіканой з грибами.

309. ГРИБОВА ПІДЛИВА

Запражка, смаком з грибів розпровадити січені варені гриби, або свіжі, піддушені з цибулею, заправити сметаною. Подати до рижу і інших каш, або накипляків.

310. ПІДЛИВА ЗІ СОЇ

Соя, се рід чорної дрібної фасолі, званої по французьки Soy. Додається її до заправи ріжних підлив. $\frac{1}{4}$ L. фасолі сої зварити з грибами й іншою яриною 2 години. Як зварене, потерти через сито, зробити запражку, заляти перецідженим сосом, дати чіснику і видати до пшоняної каші, до рижу зі шпінаком, до паланичок з рижу і гороху.

311. ПІДЛИВА «A LA PRINCESSE» ДО ЯЄЦЬ

Зробити запражку, розпустити в $\frac{1}{4}$ L. смаку, $\frac{1}{4}$ L. сметани, дати посічених труфлів зварених у червонім вині, сік з пів цитрини, заправити 3 жовтками, розбитими з 5 ложками сметани. Поливається яйці на грінках.



312. ПІДЛИВА БЕШАМЕЛЬ

Розтерти 1 ложку масла з 1 ложкою муки, розпровадити смаком з ярини, або (*пів літри*) молоком, чи солодкою сметанкою. Заварити, а як перестигне, дати 3 ложки втертого пармезану, 4 жовтка і вимішати. Поливається ним телячу печеню, рибу, накипляки з каші і дається до рури чи печі, щоби тримався густий на верха. Можна дати до него намість солодкої сметанки, квасної сметани і цитрини, на запах мушкатолового цвіту.

313. САРДЕЛЕВА ПІДЛИВА

4 сарделі вимочити в воді, перетерти через сито, разом з 4 жовтками звареними на твердо. З кістки цукру отерти о цитрину, 3 гвоздики, 4 зернятка англійського перцю, 2 ложки овочевого оцту, соку з 3 і пів цитрини, трохи соли, пів ложки муки, бити те все разом, щоби згустіло на слабім вогні і дати вистудити. Подається в збанятках на підливу (*в сосієрці*) до риби або дичини.

314. ТАТАРСЬКА ПІДЛИВА

Шість яєць зварити на твердо, жовтка перетерти і розтирати в макітрі з 6 ложками оливи, даючи по одній аж буде гладка, 2 ложки гірчиці (*муштарди*) додати, соли, білого перцю, цукру, цитрини і добре це все вимішати. Подається до вудженини і до студеного мяса.

315. МУШТАРДОВА, АБО ГІРЧИЧНА ПІДЛИВА

Зарум'янити на маслі 2 цибулі, дати ложку муки, розпровадити яринним смаком, або росолом, дати чарочку вина і заварити. Перед виданням перетерти, дати 2 ложки гірчиці і подавати до ковбасок, печінки, риби, звірини.

316. ПІДЛИВА РИБНА

На смаку з риб зварити ярину, 2 бараболі, 2 моркви, 2 петрушки, 2 селери, 1 калярепу. Засмажити на червоно цибулю, розпровадити смаком з ярини, перетерти через сито, посолити, чарочка червоного вина, заварити і подати до риб. Можна додати ще ложку перетертих помідорів і паприки.

317. ПІДЛИВА «A LA MAITRE D'HOTEL»

На 4 особи взяти ложку свіжого масла, зробити білу засмажку з ложки муки, розпровадити кватиркою солодкої сметанки, всипати дрібно січеної зеленої петрушки, замішати до того $\frac{1}{2}$ кварта бульб, колочених і перетертих через сито,

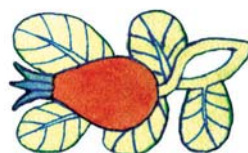
можна дати кілька ложок росолу з дробу або риби, а хто хоче гігієнічний, смаку з ярин.

318. РАКОВА ПІДЛИВА

Зробити запражку з 1 ложки масла, дати до того масло ракове, яке одержиться через потовчення шкаралуп ракових, заварених і душених на маслі. На верхи збирається жовте масло. Се є масло ракове, яке треба збирати і ужити до сосу. Розпровадити сю запражку з маслом раковим, смаком зі шкаралупи і смаком яриновим, вкинути щипчики і шийки ракові зварені попередно і обібрані, заварити, дати багато кропу, розбиту сметану з 4 жовтками і вже не варити, а загіртіти як треба в горячій воді, в той спосіб: ринку з підливою вкладається до другої, в якій є горяча вода і мішати аж загірється, *ніколи не гріти на кухні, бо жовтки зітнуться.*

319. ЖЕНЕВСЬКА ПІДЛИВА ДО РИБИ

Кусень масла або солонини, моркву, петрушку, селер, грибки свіжі або печериці заляти смаком з ярини або юшкою з мяса, щоби було м'яке. Дати ложку муки, 4 сарделі обчищені, трохи коріння, заварити і перетерти через сито. Дати чарочку білого вина або мадейра і подати до риби.





320. ПІДЛИВА З ДИКОЇ РОЖІ (СВЕРБИВУС, ГЕЧЕПЕЧЕ)

Розтерти на сиро 1 ложку масла з 1 ложкою муки, розпровадити смаком яринним, дати 2 ложки мармеляди з свербивуса, шклянку білого вина, трохи цукру, заварити. Можна замість вина дати сметани. Добра до мяса і до мучних легумін несолодких.

321. ВЕПРИНКОВА (АГРЕСТОВА) ПІДЛИВА

Зварити веприни у воді. Розбити муки ложку з ложкою масла. Добре розтерти, розварити з тим соком з веприн, дата соли, цукру і підправити сметаною.

