

Олександр Красовицький
Євгенія Кужавська

Книга рецептів
Тараса Агатовича

Харків
«ФОЛІО»
2023

Дорога Мирославо!

Коли я починав записувати ці рецепти, я не надто розумівся на етикеті чи кулінарії. Але захоплювався різноманіттям можливостей, які українська кухня дає людині, натхненній глибиною її традицій. Я також засвоїв кулінарні традиції освітеної Європи та екзотичної Азії. Записані у цьому зошиті рецепти я знаю напам'ять. Втім для вас вони можуть мати певний дослідницький інтерес. Сподіваюсь, вам буде цікаво їх вивчати та доповнювати. Впевнений, що на вас чекає довге і надзвичайно захопливе життя у Києві, коли війна закінчиться, а злочинців на вулицях міста потеншає завдяки зусиллям розшукової служби (так, я вірю в енергійність pana Ментшия). Усе це революційне неподобство, що порушує звичний стан речей у місті, — не назавжди.

Візнаюся, рецепти деяких страв, які я люблю з дитинства, у цьому зошиті ви не знайдете — про них я можу лише розказати вам окремо. Водночас зауважу, що тут є читано рецептів родом з маленького українського селища на Полтавщині (куди ти обов'язково з вами поїдете, ади ви скуштували страви справжньої полтавської кухні). А поки — спродуйте хоч трохи відволіктись від негараздів воєнного часу, війна скоро завершиться.

Ваш Штрас Агатович,
1 вересня 1917 року

Чай

Липовий чай з малиною

Знадобиться:

квіт липи — 1 столова ложка

сухі ягоди малини — 1 столова ложка

окріп — 1 склянка

Спосіб приготування:

Облити чайник окропом зсередини, аби він став теплим. Змішати квіт липи із сушеними ягодами малини у чайнику, залити окропом. Почекати 15 хвилин і подавати до столу. Додавати цукор на смак.

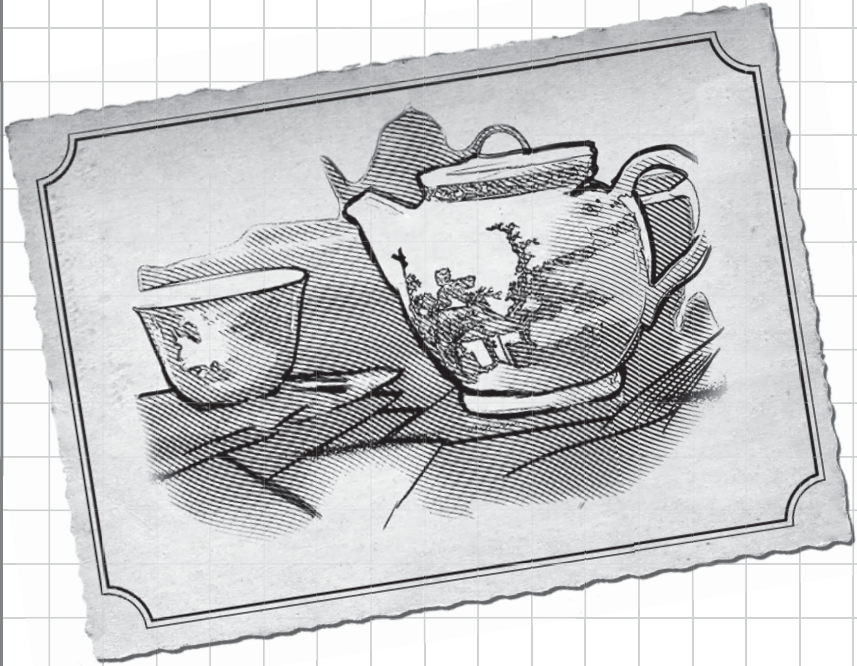
Збір ягід та трав:

У Києві липа цвіте в середині червня, варто слідкувати за цвітінням. Цвіт липи краще збирати до дев'ятої ранку і після шостої вечора — так радив дід.

Ягоди малини збирати, коли дозрівають на кущах.

Сушити ягоди на припічку в тіні, у жодному разі не на сонці.

(«Справа зниклої Далєрини», стор. 111)



М'ятний чай з лимоном та медом

Знадобиться:

жмутьок свіжої м'яти або 1 чайна ложка сушеної м'яти
окріп — 1 склянка

мед — 2 чайні ложки

лимон — 1 скибка

Спосіб приготування:

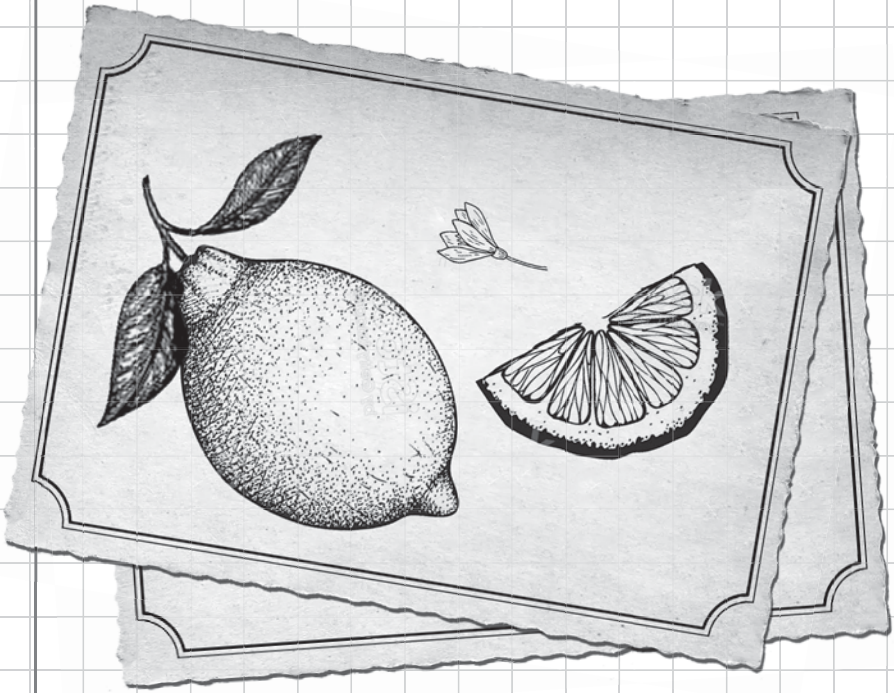
Облити чайник окропом зєредини, аби він став теплим.

М'яту протити, струсити воду з листочків, покласти в заварник, залити окропом. Стоєкати 2–3 хвилини й розлити у чашки. Мед і лимон додати в теплий напій.

Збір трав:

Збирають м'яту в період травового цвітіння, але зривати листочки для чаю можна в будь-який час. Зривати верхки, а не докобє листя. Сушити м'яту можна на підвіконні до повного висихання. Стравильно сушена м'ята легко ламається. Сушену м'яту зберігати у керамічній ємності або в порцеляні.

(«Справа зниклої Далєрини», стор. 11)



Чай із шипшини та горобини

Знадобиться:

ягоди горобини (сухі) — 2 столові ложки

ягоди шипшини (сухі) — 2 столові ложки

окріп — 1 літр

Спосіб приготування:

Ягоди шипшини та горобини подріднити, залити окропом в окремій скляній чи керамічній посудині. Настояти хвилин 10—15. Облити чайник окропом зсередини, аби він став теплим. Трохи підіграти чай з посудини у чайник. Подавати до столу. Чай можна пити гарячим або холодним.

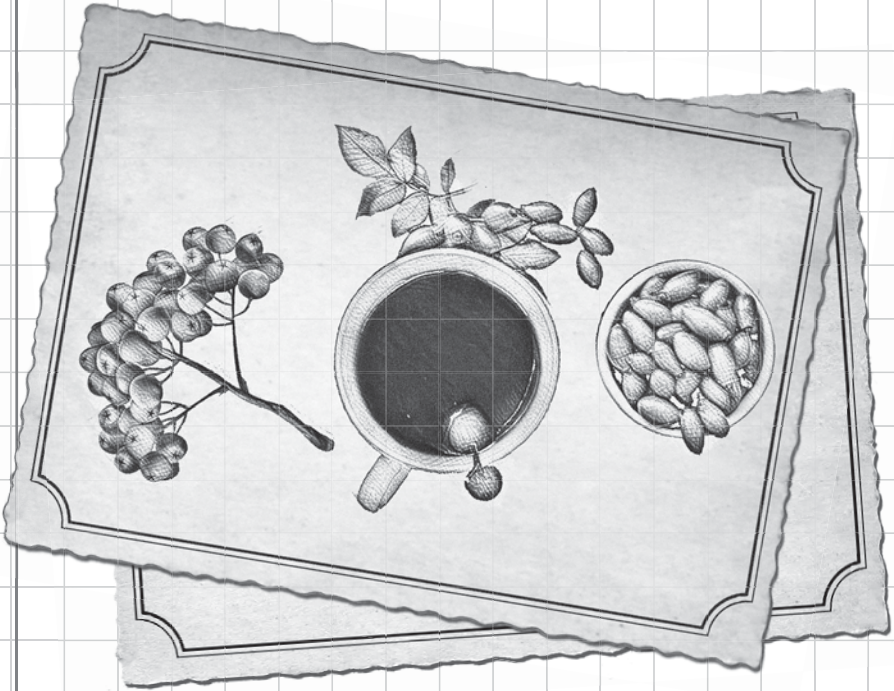
Збір ягід:

Шипшину збирають із серпня, але потрібно дивитись на стиглість ягід. Збирати потрібно ягоди, які мають яскраво-червоний або яскраво-оранжевий колір (залежно від сорту), але є трохи недостиглими. У сироту вигляді ягоди шипшини майже не зберігаються, їх потрібно відразу сушити, найкраще — у печі. Можна сушити на добре провітрюваному горіщі або у тіні надворі. Але якщо сушити надворі, потрібно постійно перемішувати й забирати ягоди на ніч у приміщення. Надворі чи горіщі ягоди сушаться близько чотирьох тижнів.

Горобину збирають після перших заморозків, у жовтні-

листопаді. Сушать у печі або в добре провітрюваному приміщенні. Ягоди шипшини та горобини зберігати у скляних банках або у матер'яних торбинках, у темному місці.

(«Справа зниклої балерини», стор. 264)



Чай

Липовий чай з малиною	5
М'ятний чай з лимоном та медом	7
Чай із шипшини та горобини	9
Чедреневий чай із швітом аличі та вишні	11
Ромашковий чай з листям та ягодами стородини	13
Зелений чай з листям та ягодами брусниці	15
Чай із торнодривиями та календулою	17
Чай з дазиліком	19

Кава

Мазагран	21
Кава з апельсиновою цедрою та медом	23
Кава з лавандою і вершиками	25
Кава з корицею та гострим перцем	27
Ядлуна кава	29

Алкогольні напої

Сидр	31
Кальвадос (або кальва)	33
Ягідні наливки	35
Медовуха	37
Різвяний пунш	39
Пунш Трьох королів	41

Холодні закуски

Форшмак з гарбузовими тарталетками	43
Мочені яблука	45

Таштет із телячої печінки	47
Соуси	49
Сливовий соус до м'яса	49
Виняевий соус до м'яса із тебуреет	51
Яблучний соус	53
Випічка та десерти	55
Яблука в тісті	55
Течені яблука з медом та корицею	57
Айвовий пиріг	59
Лимонні тарталетки з теренгою	61
Bickbit «Як у «Семагені»	65
Тиріюски з калиною	67
Чак-таку	69
Імбирні пряники	71
Морквяний пиріг	73
Варення та конфітюри	75
Цибулевий конфітюр	75
Варення з агрусу	77
Варення з трояндових пелюсток	79
Яблучне варення з горіхами	81
Виняеве варення з гострим перцем	83
Айвові варення з мигдалем, корицею та лимоном	85
Грушеве варення з маслом	87
Гарячі страви	89
Янтики із сиром і зеленню	89
Янтики з м'ясом	91
Азу по-тагарьки з кроликом	93

<i>Сирна дадка</i>	95
<i>Сирні клюски</i>	97
<i>Гардуз, тушкований з грибами</i>	99
<i>Калатуша</i>	101
<i>Галушки із салат і шдуплею</i>	103
<i>Вареники з карателізованими яблуками</i>	105
<i>Стетені кургата з лимонот та тедрецевит соусот</i>	107
<i>Голудии у виноградноту листі</i>	109