



СКИБОЧКИ ПОРАД КУХОВАРАМ

1. Не колекціонуйте приправи, бо через деякий час вони втрачають свої смакові властивості.
2. Якщо маєте перець горошком, меліть його щоразу за потреби.
3. Черствий хліб стане свіжим, якщо його опустити на 1 хв у воду, а потім на кілька хвилин покласти в гарячу духовку.
4. Не зберігайте разом білий і чорний хліб, бо від цього втрачається смак білого.
5. Щоб покушувати готову страву, використовуйте ложку з довгою ручкою.
6. Якщо загорілася олія на пательні, не заливайте вогонь водою, а просто накрійте його покришкою або мокрою ганчіркою.
7. Чистити і нарізати овочі треба безпосередньо перед приготуванням страв. Якщо тримати почищені овочі у воді, то частина вітамінів і мінеральних солей руйнується або розчиняється. Очищена картопля у воді втрачає за день біля 20% вітаміну С.
8. Овочі варіть чи тушкуйте в посуді із накривкою. А от квасолю – навпаки. Під накривкою вона почорніє.

БІЛІЙ соус



- $\frac{1}{2}$ склянки олії
- $\frac{1}{2}$ склянки борошна
- 1 корінь селери
- 1 корінь петрушки
- 1 цибулина
- сіль, духмяний перець

- До розігрітої олії додаємо борошно і пасеруємо його, ретельно помішуючи, до світло-кремового кольору. Коли борошно трохи остигне, додаємо склянку гарячої води і розмішуємо до утворення однорідної маси.
- У неї кладемо нарізану селеру, петрушку, цибулю і варимо до готовності овочів. Наприкінці солимо, перчимо і кладемо лавровий листок.
- Соус проціджуємо через сито, протираючи петрушку та селеру, і ще раз доводимо його до кипіння. У скоромні дні додаємо ст. ложку сметани.

ПЕЛЮСТКИ ПО-МОНАСТИРСЬКИ

- 1 велика головка квашеної капусти, розділена на пелюстки

Для фаршу:

- $\frac{1}{2}$ склянки білої квасолі
- по $\frac{1}{2}$ склянки лущеного гороху та пшеничної або ячмінної крупи
- 1 середня цибулина
- 1 ст. ложка томатної пасті
- гілочка зеленої петрушки
- трішки солі та перцю

- Капусту попередньо відварюємо і зрізаємо з листків прожилки.
- Замочену на ніч квасолю і горох варимо у підсоленій воді до готовності.

ЗМІСТ

| | |
|---|---|
| Трапеза – дар Божий Тереза Ференц | 5 |
| Таблиця маси деяких продуктів | 8 |
| Скибочки порад куховарам | 9 |



Страви у жіночому монастирі сестер василіянок

| | |
|---------------------------|----|
| Трапеза у Пилипівку | 12 |
|---------------------------|----|

Салати, перекуски

| | |
|--------------------------------|----|
| Страви з грибів і овочів | 14 |
|--------------------------------|----|

| | |
|-------------------------------|----|
| Салат «Осінній» | 14 |
| Салат монахині Катерини | 15 |
| Паштет із опеньок | 16 |
| Биточки з паштету | 17 |
| Мариновані білі гриби | 18 |
| Салат «Лисичка» | 19 |
| Салат «Марія» | 20 |
| Салат «Йосафата» | 20 |
| Салат на свято Андрія | 21 |
| Салат «Смакота» | 22 |
| Солодка морква | 23 |
| Салат із оселедцем | 24 |
| Салат «У піст» | 25 |

| | |
|---------------|----|
| Поливки | 26 |
|---------------|----|

| | |
|-------------------------------|----|
| Грибовий капусняк | 26 |
| Юшка «Г'ять в одному» | 27 |
| Поливка зимова | 28 |
| Юшка рибна закарпатська | 29 |

Другі страви, запіканки

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Овочеві | 30 |
| Рагу монастирське | 30 |
| Бігос овочевий | 31 |
| Лечо катерини | 32 |
| Душенина без м'яса | 33 |
| Ратунда фарширована | 34 |
| Часниковий соус | 35 |
| Котлети з капусти | 36 |
| Локшина з лечо | 37 |
| Запіканка «Смакота» | 38 |
| Пасуля карпатська | 39 |
| Омачка | 39 |
| Капуста з грибами | 40 |
| Бруква фарширована | 41 |
| З печучки | 42 |
| Каша з печучки | 42 |
| Запіканка «Осіння» | 43 |
| Гарбузова каша | 44 |
| Запіканка «Райдуга» | 45 |
| Оладки з печучки | 46 |
| Оранжева каша | 47 |
| З картоплі | 48 |
| Кейзлики по-мукачівськи | 48 |
| Картопляні биточки | 49 |
| Котлети з картоплі | 49 |
| Кейзлики карпатські | 50 |
| Крумплянка-запіканка | 51 |

| | |
|--------------------------------------|----|
| Каші | 52 |
| «Осінне диво» | 52 |
| Токан по-карпатські | 53 |
| Каша Варвари карпатська | 54 |
| Панцак | 54 |
| Каша «Загадка» | 55 |
| Голубки | 56 |
| Голубки лініві | 56 |
| Голубки з грибами | 57 |
| Білий соус | 58 |
| Пелюстки по-монастирські | 58 |
| Голубки святкові | 59 |
| Грибна підліва на олії | 60 |
| Локшини | 61 |
| Локшина домашня | 61 |
| Локшина з овочами | 62 |
| Локшина з горіхами | 62 |
| Алики з капустою | 63 |
| Алики з сухарями | 64 |
| Галушки-їжачки | 65 |
| Риба | 66 |
| Короп, фарширований печерицями | 66 |
| Товстолобик «Апетитний» | 67 |
| Щука фарширована | 68 |
| Карасі, запечені з грибами | 69 |