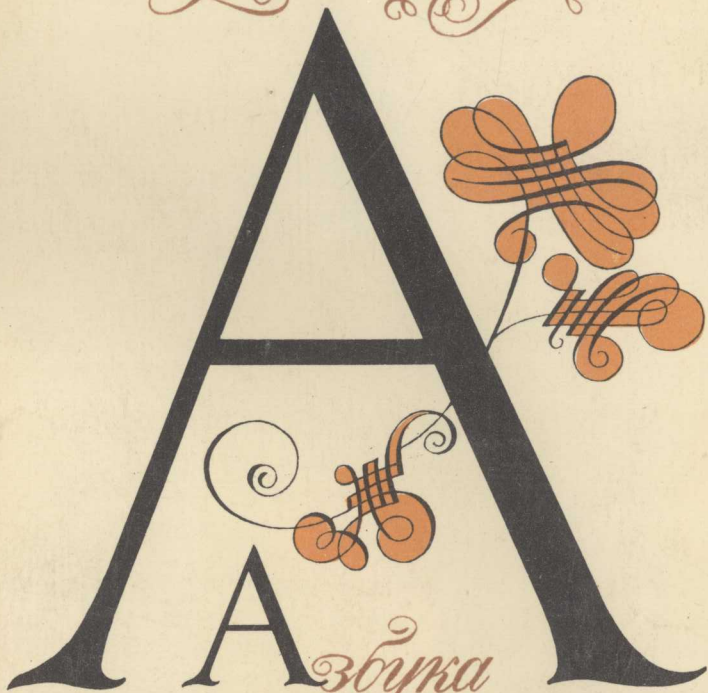


Мария Путаки



Азбука
гостеприимства

Мария Патаки

АЗБУКА ГОСТЕПРИИМСТВА

Редактор Д. А. Соколовский
Мл. редактор А. И. Филимонова
Худож. редактор В. П. Рафальский
Техн. редактор А. В. Кузюткина
Корректор Л. М. Филькова
Художник оформления Г. В. Савицкий

И. Б. № 2298

Сдано в набор 16.08.83. Подписано к печати 23.12.83. Формат 70×100^{1/32} Бумага типографская № 1. Гарнитура обыкновенная новая. Высокая печать. Усл. печ. л. 4,88/10,01 усл. кр.-отт. Уч.-изд. л. 4,4. Тираж 80 000 экз. Зак. 567. Цена 35 к. Изд. № 5484.

Издательство «Экономика»
121864, Москва, Г-59, Бережковская наб., 6.

Ярославский полиграфкомбинат Союзполиграфпрома при Государственном комитете СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 150014, Ярославль, ул. Свободы, 97.

Патаки М.

П20 Азбука гостеприимства: Сокр. пер. с венг. —
М.: Экономика, 1984.—120 с.

В каждом доме бывают гости — дети и взрослые, долгожданные друзья и неожиданные посетители. И помочь тому, чтобы хозяева и гости чувствовали себя хорошо, стремится автор этой книги, которая учит искусству гостеприимства. В книге даются полезные советы как подготовить квартиру к приему гостей, приводятся рецепты блюд, подходящих к разным случаям и семейным торжествам.

Для широкого круга читателей.

П 340400000—027 96—84
011(01)—84

ББК 37.279
6С9.8



Содержание

Введение	5
Глава 1. Подготовка к приему гостей	10
Дома или в ресторане?	10
Подготовка к приему гостей	12
Хороший обед требует создания удобств	17
Сервируем стол красиво и обдуманно . . .	20
Глава 2. Гости бывают разные	25
Когда и чем угощать?	31
Глава 3. Рецепты	38
Обаяние индивидуальности	38
На буфетную стойку	39
Обед или ужин из одного блюда	48
Мясные блюда	52
Паштеты	58
Пицца	65
Фондю	69
Салаты	70
Фруктовые блюда	75
Простые и быстро приготавливаемые сладости	83
Сладкие и соленые печенья, торты	88
Напитки	98
Под открытым небом	112

Мария Патаки

АЗБУКА
ГОСТЕПРИИМСТВА

Pataki Mária

A vendégvárás ábécéje

Minerva Budapest 1982



Мария Патаки

Азбука
гостеприимства



Сокращенный перевод
с венгерского

МОСКВА, ЭКОНОМИКА, 1984

37.279
П20

Рецензент:

начальник отдела ресторанов
Управления общественного питания
Министерства торговли РСФСР
М. Н. ЗАХАРЧЕНКО

Переводчик: В. А. Зинин.

П $\frac{3404000000-027}{011(01)-84}96-84$

© Pataki Mária, 1982
© Сокращенный перевод, предисло-
вие, оформление. Издательство
«Экономика», 1984



Введение

Неуклонный подъем материального и культурного уровня жизни советского народа, создание лучших условий для всестороннего развития личности осуществляется в нашей стране на основе дальнейшего повышения эффективности общественного производства, роста производительности труда, повышения социальной и трудовой активности советских людей. Меры по наиболее полному удовлетворению материальных и духовных потребностей трудящихся предусмотрены в «Основных направлениях экономического и социального развития СССР на 1981—1985 годы и на период до 1990 года». Исходя из этого, в ближайшее десятилетие будет обеспечен дальнейший экономический и социальный прогресс нашего общества.

Советский Союз — многонациональное государство. Его народы проявляют большой интерес к истории и культуре союзных республик, братских социалистических стран. Этому способствуют разносторонние культурные связи, всевозрастающий туризм.

Известно, что неотъемлемой частью национальных культур являются национальные кухни. Во многих городах СССР и других социалистических стран открыты рестораны с национальными кухнями. Так,

рестораны, специализирующиеся на приготовлении блюд национальных кухонь народов Венгрии, Чехословакии, Польши и других стран, открыты в Москве, Ленинграде, Волгограде, Кисловодске и других городах. Однако в домашнем питании населения СССР практически не представлены блюда и напитки народов зарубежных стран. Между тем использование различных рецептов национальных блюд в повседневном быту позволит значительно разнообразить наш стол. Поэтому издание книги автора М. Патаки из ВНР «Азбука гостеприимства» на русском языке будет представлять определенный интерес для широкого круга читателей.

М. Патаки, отдавая должное значению общественного питания в современных условиях, акцентирует внимание читателей на приеме гостей в домашних условиях. Автор подробно останавливается на создании в домашних условиях максимальных удобств для гостей, различных по возрасту, интересам, стремлениям, говорит о гостеприимстве. М. Патаки подчеркивает необходимость рационального использования продовольственных товаров и денежных средств, говорит, как при минимальных затратах оказать максимальное гостеприимство.

Для приготовления в домашних условиях предлагаемых автором изделий используются продовольственные товары и напитки, имеющиеся и в нашей стране и не являющиеся дорогостоящими. Закладка продуктов в изделия весьма умеренная, предусматривается использование таких жиров, как маргарин и растительное масло. Для полноценного питания в ежедневное меню должны входить овощи, фрукты, молочные, мучные и крупяные продукты. И в этой связи положительно, что автор предлагает блюда из овощей, муки, сладкие блюда с использованием ягод, фруктов, джемов, а также компотов. Автор

подчеркивает, что расширение ассортимента блюд достигается не только применением разнообразного набора продуктов, но в большей степени умением готовить то или иное блюдо. Вкус, аромат, вид готовой пищи зависят от мастерства кулинара. Пища должна быть богатой витаминами и красиво оформлена.

Не сложны по составу компонентов и технологии приготовления предлагаемые напитки, в том числе коктейли, что также важно в домашних условиях. Коктейли содержат мало алкоголя за счет введения небольшого количества спиртных напитков и добавления газированной воды, соков.

В книге М. Патаки читатели познакомятся с рецептурами и технологией приготовления блюд и напитков венгерской кухни, отличающейся разнообразием используемых продуктов и способами приготовления. Широко представлены в венгерской кухне изделия из муки, в том числеготавливаемые из очень тонко раскатанного теста. Из теста, замешенного на яйцах, готовят популярную в венгерской кухне тархону — подсушенное тесто в виде шариков, напоминающих крупу. Шарикиспользуются для приготовления супов и как гарнир или как самостоятельное блюдо. Топленое свиное сало является важным компонентом почти всех блюд. Широко используется мучная заправка, которая готовится на свином сале, она придает блюдам желаемую консистенцию и вкус. Другая отличительная особенность венгерской кухни — острый вкус пищи, использование при ее приготовлении лука, чеснока, корицы, сельдерея, укропа, черного и красного перца, тмина и др. Особо широко используется перец-паприка. Существует много сортов паприки. Полужелтая паприка используется для салатов и мясных блюд; зрелую высушивают (после удаления сердце-

вины), измельчают в порошок, который придает блюдам специфический вкус. В венгерской кухне широко используется сметана, входящая в состав супов, соусов, овощных и мясных блюд. Используя продукты в различных сочетаниях, хозяйки приготавливают самые разнообразные по вкусу блюда.

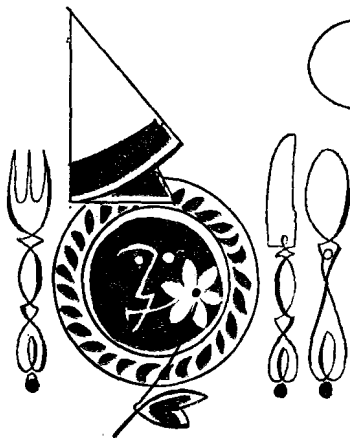
Книга М. Патаки состоит из трех глав. В первой автор подробно останавливается на подготовке и организации обслуживания гостей, считая необходимым обеспечение комфорта, исходя из возрастной группы гостей, времени года. Обращает внимание на нецелесообразность сбора в доме большого количества гостей, ибо в этом случае, как утверждается, их трудно объединить в беседе, развлечении, гости не будут себя хорошо чувствовать. Останавливается на порядке приглашения гостей, поведении, формах обращения в обществе, одежде гостей и хозяев. Автор дает ряд практических советов, которые на первый взгляд кажутся элементарными, но в жизни мы о них нередко забываем. Говорится, каким должен быть стол, как его сервировать, чтобы он был красивым, а сервировка рациональной. Уделяется внимание столовой посуде, столовым приборам, предметам для раскладки пищи. Напоминает автор и о предметах, украшающих стол: свечи, цветы и др.

Во второй главе говорится о том, как принять внезапно пришедших гостей, детей, как составить меню, приводятся варианты угощений, несложных по приготовлению, таких, как бутерброды, крендели, фруктовый сок, молочный коктейль. Автор останавливается на гостеприимстве хозяев при посещении их гостями из другого города. Далее предлагается меню, составленное с учетом времени года, даются рекомендации по подбору напитков, обращается внимание на блюда, которые можно включить в меню ужина.

В третьей главе М. Патаки останавливается на рецептах угощений, приготовление которых, как утверждает автор, не требует больших затрат времени. Даются рекомендации по приготовлению различной массы для бутербродов, бутербродов горячих и с несколькими компонентами, говорится о приготовлении фаршированных овощей в качестве холодной закуски. В реках Венгрии и на озере Балатон много рыбы, которая занимает значительное место в венгерской кухне. Автором предлагаются рецепты и рыбных блюд. Значительное место в питании занимают паштеты, о приготовлении которых автор говорит довольно подробно. В отдельные подразделы выделено приготовление блюд из фруктов (салаты, желе, фаршированные фрукты), сладостей, приготовление печенья, тортов, напитков (горячих и холодных). В конце раздела автор останавливается на том, как можно организовать прием гостей на воздухе у костра и какие блюда можно приготовить на вертеле.

Начальник отдела ресторанов
Управления общественного питания
Министерства торговли РСФСР М. Н. Захарченко

Глава первая



Подготовка к приему гостей

Дома или в ресторане?

Праздновать всегда есть что, и поэтому с праздником, в частности в Венгрии, тесно связан прием гостей, их угощение. Хорошо накрытый стол с обедом из пяти блюд, когда к каждому блюду отдельный напиток — это почти максимум того, что требуется. Однако можно предложить горячее блюдо хоро-

шим друзьям, удобно рассевшимся на лужайке и с восторгом относящимся к любой пище; или разнообразные холодные блюда, размещаемые на одном-большом или нескольких маленьких столах; широкий выбор горячих бутербродов, горячие сосиски; коржики (пышки), соленые орешки, миндаль, которые, собственно говоря, только и хороши для того, чтобы лишний раз чокнуться; входящий в моду фондю, который является не столько блюдом, сколько дружеским событием; или, наконец, какао со взбитыми сливками и сдобной булочкой.

Праздничный стол можно накрыть дома, в ресторане, клубе. Преимущество торжества, организованного вне дома, состоит в том, что это снимает все заботы, связанные с покупкой продуктов, приготовлением блюд, уборкой посуды и помещений. Но за такой праздничный стол, естественно, надо больше платить. Тем не менее, в нашей жизни бывают неповторимые события, на которых лучше не экономить, если, конечно, вызванные ими чрезвычайные затраты из семейного бюджета не придется покрывать за счет экономии в течение нескольких месяцев. Программу торжеств, проводимых вне дома, их меню целесообразно согласовать со специалистом. Наша книга, правда, не коснется этого. Мы остановимся подробнее на приеме гостей дома.

Приглашая гостей, необходимо оценить возможности своей квартиры или комнаты. Здесь особенно важно учитывать возраст гостей. Ведь ребенку нужно меньше места за столом, чем взрослому (специальная литература по общественному питанию предписывает на одного гостя место за столом, очеркиваемое полукругом диаметром 60 см). С другой стороны, дети даже во время спокойной игры все равно будут бегать, поэтому для игр им нужно больше места. Естественно, необходимо обеспечить место и для

взрослых гостей, если они захотят потанцевать, послушать музыку, посмотреть телевизор.

Обычно в среднем принимается 8—10 гостей. Именно стольким гостям можно уделить больше внимания, они гораздо чаще находят общую тему для разговора, хотя бывает, что они лучше всего ведут беседу, объединившись в группы по два-три человека. Задача хозяев состоит в том, чтобы они незаметно влияли и направляли «движение» гостей, если, конечно, это необходимо. никоим образом не надо форсировать программу вечера. Если гости не находят общей темы для разговора, то и тогда не стоит показывать им старые семейные фотографии, привлекать их внимание к самому молодому члену семьи. Неплохо будет «подбросить» им какую-нибудь актуальную тему для разговора: обсудить важное международное событие, вновь появившуюся книгу, спектакль, фильм или телепрограмму, почитать полюбившиеся стихи, помузицировать, наконец.

Основное условие успеха любого званого обеда или вечера — тщательная подготовка, хорошая организация, продуманная закупка продуктов. Если вечер действительно удался, тогда уборка квартиры, мытье посуды не будет для вас в тягость.

Подготовка к приему гостей

В старину приглашение в гости составляло особый этикет, особенно тогда, когда дружеская встреча намечалась не ради развлечений, а замышлялась как общественное мероприятие или событие. Кто кого приглашает, куда кого посадить, кто кого выбирает себе соседом по столу, как рассадить подчиненных и их начальника — все это регулировали писанные и

неписанные законы этики. Сегодня строгий протокол приемов соблюдается только в дипломатических кругах, однако хорошие манеры не потеряли своей значимости и в наше время.

Чаще всего мы приглашаем тех гостей, кого хотели бы видеть, кому с большим удовольствием предложили бы самое удобное кресло в квартире и с кем лучше всего чувствовали бы себя.

При организации вечера приглашение на него должно прийти вовремя — по крайней мере, за 8—10 дней. Не составит большого труда послать заранее отпечатанные приглашения. Считается обычным поздравлять, желать счастья или выражать соболезнование в письме, написанном от руки. Однако это не распространяется на приглашение на праздничный вечер или обед. Приглашение можно отпечатать на машинке, с соблюдением определенного правила: каждый экземпляр должен выглядеть как первый. На званый вечер или ужин в будни излишне направлять отпечатанное приглашение. Достаточно обговорить начало вечера с глазу на глаз или по телефону.

Естественно, с каждым приглашенным может случиться, что из-за каких-либо непредвиденных обстоятельств (деловая встреча, семейные дела, неожиданная болезнь) он не сможет прийти в гости. Может произойти так, что придется отложить дружескую встречу на несколько дней или даже недель. Поскольку гостеприимный хозяин готовится к этой встрече, важно, чтобы гость вовремя предупредил о своем отказе, хотя бы за три дня. Этого требуют законы вежливости и приличия.

Гостеприимная семья готовится к приему гостей: убирает квартиру, наводит порядок, соответственно одевается, не включает телевизор и не начинает слушать передачу по радио. Все ждут гостей. Не-