



Здравствуйте, мои дорогие. Каждая встреча с вами для меня несказанная радость. Приятно, что советы Бывалого находят отклик в ваших сердцах и на обеденных столах. В этом номере продолжаю по вашей просьбе публиковать рецепты наших бабушек. Не знаю, как у вас, а в нашем детстве любимым лакомством был «вареный сахар». Никакие дорогие конфеты не могли заменить эту вкуснотищу. У каждой хозяйки был свой рецепт, свой секрет, своя изюминка. И хотя сейчас каких только сладостей нет, но с вкуснящим этим сахарком (на мой взгляд) ничто не сравнится. Словом, сегодня мы с вами будем готовить конфеты нашего детства!

РОДОМ ИЗ ДЕТСТВА

САХАР «ДЛЯ ГУРМАНОВ»

Ингредиенты: сахар 300 г, мед 50 г, сливки жирные (33 %) 250 мл, масло сливочное 50 г.

Приготовление. Взять маленькую кастрюльку (если есть с антипригарным покрытием). Положить туда сахар, мед и 5 столовых ложек воды. Довести до кипения, затем держать, постоянно помешивая, на сильном огне минуты 3-4.

Отдельно вскипятить сливки. Добавить сливки в нашу массу и варить, помешивая, до коричневого цвета (это около 20-25 минут) на среднем огне. Для проверки перехода к следующему шагу надо капнуть на тарелку, если капля затвердела, значит вводим масло.

Берем небольшой противень, застилаем промасленной бумагой для выпечки. Выливаем массу на подготовленный противень. Когда остынет, обозначим линии ромбиков для разделения (проще потом делить будет) и ставим в морозилку. Когда окончательно застынет, достаем и разламываем по ранее намеченным линиям. Хранить лучше в холодильнике. Можно добавить апельсиновую цедру.



САХАР «БЫВАЛИНСКИЙ»

(личный рецептик, между прочим)

Взять маленькую сковородку (или блюдце) и промазать очень тонким слоем растительного масла.

В маленькой кастрюльке вскипятить вместе сахар с молоком до полного растворения сахара. Потом уменьшить огонь до среднего и, постоянно помешивая, варить массу еще 5 минут. Добавить измельченные орехи и какао. Варить дальше около 15 минут до того, как масса будет «легкой», т.е. жидкость полностью растворится и останутся хлопья. Только не переварите сахар, а то он станет совсем темным и тягучим. Самое главное не пропустить момент образования хлопьев. Сразу же вылить массу в предварительно приготовленную сковородку и дать остыть. После остывания постучать сковородкой дном вверх и стучать до тех пор, пока сахар не отделится от сковородки. Затем размельчить сахар специальными щипчиками. И все, можно пить чай. Ингредиенты: 300 мл сахарного песка, 100-150 мл молока, немного какао и орехов.

«ЛЕНТЯЙКА»

Берем стакан молока, 2 стакана сахара и увариваем. Можно добавить какао, орехи и масло сливочное. Потом выливаем в смазанную миску. Чуть застынет — режем на кусочки.



«БАБУШКИН СЕКРЕТ»

Моя бабушка варила сахар немного по другому: на 300 мл сливок 1 кг сахара в алюминиевой чашке растворяла, потом в течение 40 мин. непрерывно варила, помешивая, за 3-5 минут до окончания кляла туда полстакана грецких орехов. Потом выливала в намазанные маслом глубокие тарелки. Чтобы сахар лучше отставал от тарелки, она держала дно над паром, потом кончиком ножа слегка поддевала, и сахар целым куском съезжал, потом его колола кусочками.

«ПРОСТО КЛАД»

1 кг сахара, 1 стакан молока, 2 столовые ложки сметаны. Продукты смешать и варить, помешивая 30-40 минут, пока масса не приобретет светло-золотистый цвет. Тарелку смазать растительным маслом, вылить в неё получившуюся жидкость и остудить. После затвердения расколоть.

«МАМИНА ПОМАДКА»

Молоко кипятят, всыпают в него сахар и варят, помешивая, 20-30 мин. Готовность помады определяют так: чайную ложку массы бросают в холодную воду; если при том образовался твердый шарик, помада готова. Светло-коричневую массу выливают тонким слоем (2 см) на противень, остужают и нарезают фигурки любой формы. Ингредиенты: сахар 1кг, молоко 350 мл.