

blh

W. DŁUGOSZ
A. SZCZEPAŃSKA

Lody i napoje





LODY

L O D Y

WARTOŚĆ ODŻYWCZA LODÓW



Lodami nazywamy zamrożoną masę sporządzoną z kilku zasadniczych surowców — mleka pełnego lub odtłuszczonego, śmietanki, jaj lub proszku jajecznego, owoców świeżych lub konserwowanych, soków i wody oraz różnych przypraw aromatycznych i smakowych: wanilii lub cukru waniliowego, kakao, kawy, orzechów, cynamonu, goździków, słodkich migdałów, karmelu, barwników i ekstraktów.

Wartość odżywcza lodów jest stosunkowo duża ze względu na zawartość w nich pełnowartościowego białka, tłuszczu, węglowodanów, soli mineralnych i witamin. Szczególnie dużo znajduje się w lodach soli wapniowych i fosforowych oraz witaminy A, witamin grupy B, a także witaminy D, której źródłem jest mleko. W lodach owocowych znajdują się ponadto znaczne ilości witaminy C, zwłaszcza w lodach sporządzonych z dodatkiem owoców świeżych.

Wskutek dużej zawartości w lodach węglowodanów i tłuszczu, lody są produktem wysokokalorycznym i tak np. wartość kaloryczna porcji 15 dkg lodów mlecznych wynosi ponad 200 kal., a lodów śmietankowych — ponad 250 kal. Lody spożywane jako deser stanowią więc nie tylko doskonałe uzupełnienie smakowe spożytych posiłków, ale podnoszą także ich wartość kaloryczną i wprowadzają do organizmu cenne składniki odżywcze.

KLASYFIKACJA LODÓW



Podział lodów na poszczególne rodzaje zależy od rodzaju użytych do ich produkcji surowców podstawowych. Lody dzieli się zazwyczaj na następujące grupy:

- a) lody mleczne, których podstawowy produkt stanowi mleko.
- b) lody śmietankowe, w których śmietankę dodaje się do mieszanki mlecznej,
- c) lody na ulepie, których podstawowym składnikiem są owoce, cukier i woda.

W ramach każdej z wymienionych grup mogą występować różne gatunki lodów, w zależności od dodanych do nich przypraw smakowych i aromatycznych.

Produkcja lodów składa się z kilku zasadniczych czynności, które obejmują: 1) przygotowanie masy, 2) ochłodzenie masy, 3) zamrożenie masy i 4) utwardzenie lodów.

PRYZRZĄDZANIE MASY NA LODY MLECZNE I ŚMIETANKOWE

Podstawowymi surowcami do wyrobu lodów są mleko, jaja i cukier. Mleko powinno być pełnotłuste, pasteryzowane lub przegotowane. Nie może być ono nadkwaszone, gdyż z całą pewnością spowoduje „zwarzenie się” mieszanki.

Mleko świeże można zastąpić mlekiem sproszkowanym lub zagęszczonym. Mleko w proszku przed użyciem należy zamienić w mleko płynne, używając 15 g proszku na 100 ml przegotowanej wody. Proszek rozrabia się najpierw na gęstą papkę za pomocą małej ilości wody, a następnie rozcieńcza przewidzianą przepisem ilością wody o temperaturze około 20° C. Inny sposób polega na zsypaniu proszku bezpośrednio do przegotowanej wody i ubijaniu trzepaczką, aż do otrzymania gładkiego płynu. Do upłynnienia proszku należy używać wody przegotowanej, w przeciwnym przypadku mleko trzeba przegotować przed użyciem.

Mleko zagęszczone (kondensowane) trzeba rozcieńczyć przegotowaną wodą w ilości podanej w przepisie na etykiecie opakowania.

Do sporządzania lodów powinno używać się przede wszystkim jaj świeżych. Używanie proszku jajecznego nie jest specjalnie polecane. Stosuje się go raczej w produkcji lodów na skalę przemysłową.

Przed przystąpieniem do sporządzania masy należy przygotować sprzęt — maszynkę do lodów, sól, garnki, lód itp. oraz przewidziane do produkcji surowce. Surowiec należy używać w ilości przewidzianej w przepisach kulinarnych. Surowce stałe powinny być dokładnie zważone, a płynne przemierzone.

Każde jajo przed wybiciem należy umyć dokładnie w zimnej wodzie, aby usunąć ze skorupki zanieczyszczenia. Skorupkę jaj rozbija się uderzając o ostry brzeg naczynia, a następnie rozłupuje bliżej węższego końca jaja, aby nie uszkodzić żółtka. Jaja wybija się na talerzyk pojedynczo, a po sprawdzeniu powonieniem świeżości jaja, przelewa się je do większego naczynia. Jedno jajo nieświeże lub „zatechłe“ powoduje zepsucie całej masy jajecznej. Wybite całe jaja i żółtka uciera się z cukrem, aż do utworzenia się gęstej, jednolitej, białej masy. Podczas ucierania żółtek wtłoczone zostaje do nich powietrze, wskutek czego masa staje się jaśniejsza i bardziej puszysta, nie traci jednak ciągliwości. Utarte żółtka są lepkie, gdyż cukier użyty do ucierania rozpuszcza się w wodzie zawartej w żółtkach, tworząc ulep.

Do masy jajecznej utartej z cukrem wlewa się mleko zagotowane z wanilią. Gotowanie mleka razem z wanilią powoduje przejście aromatycznych olejków z wanilii do mleka. W czasie zaparzania jaj mlekiem, trzeba masę mieszać, aby nie dopuścić do ścięcia się białka. Zaparzanie żółtek ma na celu usunięcie nadmiaru wody zawartej w masie żółtkowej, co powoduje ich zgęstnienie przy zachowaniu „aksamitnej“ konsystencji.



Zaparzoną masę następnie podgrzewa się, stale mieszając. W tym celu najlepiej ustawić naczynie z masą w dużym garnku lub kociołku

z wodą (kąpiel wodna) i podgrzewać na płycie kuchennej, równomiernie mieszając masę. Trzeba uważać, aby w czasie podgrzewania temperatura masy nie przekroczyła 70—80°C, ponieważ w przeciwnym wypadku białko zostanie ścięte i wytworzą się tzw.



„kłaczkki“, które w dużym stopniu obniżają jakość lodów.

W zależności od smaku, jaki chce się nadać lodom, dodaje się różne przyprawy smakowe i aromatyczne, przy czym:

- a) wanilię gotuje się razem z mlekiem,
- b) cukier waniliowy dodaje się już do ostudzonej masy, aby zapobiec ulatnianiu się olejków aromatycznych w czasie podgrzewania,
- c) kakao lub czekoladę, rozpuszczone w mleku, napar z kawy i rozpuszczony karmel dodaje się do „gotowej masy“ nie przestudzonej, aby dokładnie rozpuściły się,
- d) owoce, soki owocowe, skórkę cytrynową lub pomarańczową łączy się z masą, dopiero po jej przestudzeniu,
- e) zrumienione orzechy arachidowe i inne, zmielone dodaje się do jaj, przed połączeniem z mlekiem.

Zagęszczoną masę po podgrzaniu przelewa się do innego naczynia i mieszając, studzi. Jeśli w czasie podgrzewania utworzyły się w masie widoczne „kłaczkki“ — należy przedzić ją przez gęste, włosiane sito.

PRZYRZĄDZANIE MASY NA LODY OWOCOWE NA ULEPIE

Lody owocowe sporządza się z różnych owoców — najczęściej ze sporządzonych z nich soków lub przecierów.

Wodę zagotowuje się z cukrem, szumuje i studzi otrzymując w ten sposób ulep. Do ostudzonego ulepu dodaje się sok lub przecier. Dla uzyskania puszystości można dodać do masy białko jaj, które wlewa się do mieszanki już w czasie jej ukręcania.

Przy sporządzaniu lodów owocowych trzeba zwracać szczególną uwagę na ilość dodawanego cukru. Jeśli owoce są bardzo słodkie, należy zmniejszyć ilość cukru.

OCHŁADZANIE MASY

Ochładzanie mieszanki najlepiej przeprowadzić przez umieszczenie jej w naczyniu zanurzonym w wodzie z lodem. W tych warunkach, przy częstym mieszaniu można osiągnąć obniżenie temperatury do $+4^{\circ}\text{C}$.

Schładzać trzeba ostrożnie, ponieważ można łatwo wprowadzić zanieczyszczenia mechaniczne i zakazić mieszankę szkodliwymi bakteriami. Schładzanie mieszanki w wodzie z lodem jest lepsze od schładzania jej w samej wodzie, gdyż obniżenie temperatury w lodzie następuje szybciej.

Schłodzona mieszanka powinna być przez okres co najmniej 2 godzin pozostawiona w spokoju, czyli poddana dojrzewaniu. Proces dojrzewania polega na zmianach fizykochemicznych mieszanki, dzięki którym wzrasta jej lepkość i zdolność wchłaniania i zatrzymania powietrza w czasie zamrażania. Prawidłowy przebieg dojrzewania, zależny od zachowania temperatury $+4^{\circ}\text{C}$, zwiększa puszystość lodów, polepsza strukturę i konsystencję gotowego produktu. W czasie dojrzewania mieszanki kuleczki tłuszczowe twardnieją, białka pęcznieją, a ilość wody znajdującej się w stanie wolnym zmniejsza się. Woda zostaje pochłonięta przez białko, dzięki czemu mieszanka w okresie dojrzewania przypomina konsystencją galaretę. Podwyższanie temperatury mieszanki w czasie jej dojrzewania może przyczynić się do rozwoju szkodliwych drobnoustrojów.

ZAMRAŻANIE MASY



Dojrzałą mieszankę poddaje się zamrażaniu. Celem procesu zamrażania jest częściowe zamrożenie wody znajdującej się w mieszance jeszcze w stanie wolnym oraz nasycenie zamrożonej masy powietrzem. Prawidłowy przebieg procesu zamrażania ma duży wpływ na uzyskanie puszystości lodów.

W warunkach domowych lody zamraża się w ręcznych maszynkach, które składają się z metalowej puszkii umieszczonej w drewnianym wiaderku. Do puszkii wkłada się wiatraczek w postaci metalowej osi z umocowanymi do niej

skrzydełkami. Wiatraczek ten poruszany jest za pomocą specjalnej korby. Średnica puszki jest znacznie mniejsza od średnicy wiaderka, dzięki czemu między ściankami puszki i wiaderka istnieje przestrzeń, którą wypełnia się mieszaniną lodu z solą. Dla średniego gospodarstwa domowego najpraktyczniejsze są maszynki o pojemności około 3 l. Przed przystąpieniem do zamrażania puszkę i wiatrak należy dokładnie umyć, wyparzyć i schłodzić.



Puszkę wstawia się do kubelka i umocowuje we wgłębieniu na jego dnie i okłada drobno tłuczonym lodem. Najlepiej nadaje się lód naturalny, który znacznie wolniej topnieje od sztucznego. Duże bryły lodu rozbija się młotkiem, nakrywając uprzednio lód ścierką, aby nie rozpryskiwał się.

Mieszaninę lodu z solą, tzw. mieszaninę oziębiającą, przygotowuje się zwykle z 5—6 części lodu potłuczonego na drobne kawałki i 1 części soli. Zastosować można także sól szarą, gruboziarnistą. W celu szybszego zamrożenia dodaje się do lodu trochę saletry.

Całą puszkę należy obłożyć starannie warstwami lodu przesypanego solą i dokładnie go ubić, aby nie potworzyły się wolne przestrzenie. Należy przy tym pamiętać, że bez względu na to, ile miejsca zajmuje w puszcze przygotowana masa na lody, puszka musi być całkowicie obłożona lodem. Do puszki wkłada się następnie wiatraczek, puszkę szczelnie zamyka, nakłada klamrę z korbą, okłada z wierzchu drobnymi kawałkami lodu, przesypuje solą i wolno obraca korbą, aby puszka nie przymarzła.

Po kilku minutach chłodzenia maszynki, do wewnątrz oszronionej puszki wlewa się do $\frac{2}{3}$ wysokości mieszaninę, puszkę szczelnie zamyka i okłada lodem z solą. Gdy lód nie opadnie, należy ilość jego uzupełnić, ubić, jeszcze raz przesypać solą i przystąpić do szybkiego, jednostajnego kręcenia korbą. W czasie zamrażania należy co pewien czas otwierać puszkę i mieszać jej zawartość drewnianą łyżką (uprzednio wyparzoną) oraz zeskrobywać nożem przymarznąłą do ścianek warstwę mieszaniny (do lodów śmietankowych pod koniec kręcenia wlać ubitą śmietankę). Gdy

masa uzyska gęstość kwaśnej śmietany, wyjmuje się z niej wiatraczek, lody miesza, puszkę szczelnie zamyka, zatyka otwór w pokrywie i kręci jeszcze około 30 minut. Następnie zdejmuje się z puszki klamrę, puszkę przykrywa czystą ścierką, obkłada lodem bez soli i pozostawia w spokoju na 2—4 godziny, aby lody dokładnie zamroziły się (maszynkę umieszcza się w wanience lub miednicy w tym celu, aby spływająca z naczynia woda nie zalała podłogi).

Zamrażanie lodów polega na wytrącaniu z roztworu masy mleczno-jajecznej drobniotkich kryształków lodu. Jednostajne, szybkie obroty wiatraczka powodują nieustanne poruszanie się kryształków, zapobiegając narastaniu na nich nowych warstw lodu, a tym samym powstawaniu dużych kryształów. W czasie kręcenia lodów następuje również wtłaczanie do masy mleczno-jajecznej powietrza, które przyczynia się do zwiększenia objętości masy, co również przeciwdziała powiększaniu się małych kryształków lodu. Im więcej zdoła się wbić powietrza w mieszanekę, tym tworzą się mniejsze kryształki i otrzymuje się masę lodów gładszą i bardziej „aksamitną“. Bardzo duże znaczenie ma również temperatura zamrażania lodów.

Zamrażanie lodów powinno przebiegać w temperaturze nie niższej niż $-3,5^{\circ}\text{C}$, ponieważ temperatura taka pozwala na utrzymanie mniej lub bardziej mazistej konsystencji lodów. Jeśli zamrażanie lodów przeprowadza się w niższej temperaturze, wówczas krzepną one zbyt szybko, co utrudnia wtłaczanie do masy odpowiedniej ilości powietrza dla utrzymania właściwej konsystencji lodów. Zamrażanie lodów w zbyt wysokiej temperaturze powoduje natomiast tworzenie się dużych kryształów lodu oraz niecałkowite zamrożenie cieczy, co wpływa ujemnie zarówno na wygląd lodów, jak i na ich smak.

Na konsystencję lodów również mają wpływ użyte do ich sporządzania surowce. I tak np. tłuszcz znajdujący się w żółtkach, mleku i w śmietance wprowadzony do masy utrudnia powstawanie dużych kryształków lodu, otaczając powstające pęcherzyki powietrza błonkami. Dlatego też lody mleczne i śmietankowe zawierające stosunkowo duże ilości tłuszczu, są bardziej jednolite i maziste niż lody sporządzone na ulepie.

LODY MLECZNE

Proporcja surowców na maszynkę 3-litrową

Lody waniliowe

2 l mleka, 8 jaj, 8 żółtek, 50 dkg cukru, 1 laska wanilii

Mleko zagotować z wanilią. Wybić jaja, dodać żółtka do jaj i utrzeć z cukrem na jednolitą masę. Gorące mleko wlać do utartych jaj, mieszając jednostajnym ruchem, aby nie ścięły się białka. Otrzymaną masę podgrzewać (nalepiej w kąpielii wodnej), aż zgęstnieje. Następnie wyjąć wanilię i masę oziębic. Schłodzoną mieszankę wlać do puszki i ukrećić. Lody waniliowe podaje się w szklanych pucharach przybrane malinami, poziomkami lub polane sokiem owocowym.



Lody karmelowe

2 l mleka, 8 jaj, 8 żółtek, 50 dkg cukru, 1/2 laski wanilii

Mleko zagotować z wanilią. Wybić jaja, dodać żółtka do jaj i utrzeć z 40 dkg cukru na jednolitą masę. Pozostały cukier wsypać do rondelka i na sucho prażyć na ogniu, aż zbrunatnieje. Wlać do niego około 1/2 szklanki mleka, rozmieszać i zagotować. Gorące mleko z wanilią wlać do utartych jaj, mieszając jednostajnym ruchem, aby nie ścięły się białka. Otrzymaną masę podgrzewać, aż zgęstnieje. Następnie wyjąć wanilię, wlać karmel i masę oziębic. Schłodzoną mieszankę wlać do puszki i ukrećić.

Lody karmelowe podaje się przybrane cząstkami włoskich orzechów lub konfiturami.

Lody kawowe

2 l mleka, 8 jaj, 8 żółtek, 50 dkg cukru, 1/2 laski wanilii, 8—10 dkg kawy

Kawę drobno zemleć, zalać niewielką ilością wrzącego mleka i pozostawić pod przykryciem na gorącej płycie, do naparzenia. Mleko zagotować z wanilią. Wybić jaja, dodać żółtka do jaj i utrzeć z cukrem na jednolitą masę. Gorące mleko wlać do utartych jaj, mieszając jednostajnym ruchem, aby nie ścięły się białka. Otrzymaną masę podgrzewać, aż zgęstnieje. Następnie wyjąć wanilię i wlać napar z kawy, wymieszać, masę oziębnić. Schłodzoną mieszankę wlać do puszek i ukręcić. Lody kawowe podaje się przybrane bitą śmietanką lub konfiturami.



Lody kakaowe

2 l mleka, 8 jaj, 8 żółtek, 50 dkg cukru, 1/2 laski wanilii, 6 dkg kakao

Mleko zagotować z wanilią. Wybić jaja, dodać żółtka do jaj i utrzeć z cukrem na jednolitą masę. Gorące mleko wlać do utartych jaj, mieszając jednostajnym ruchem. Otrzymaną masę podgrzewać, aż zgęstnieje. Następnie wyjąć wanilię i wlać kakao rozrobione z wodą na gęstą papkę. Mieszankę schłodzić, wlać do puszek i ukręcić. Lody kakaowe podawać z bezikami.

Lody czekoladowe

2 l mleka, 8 jaj, 8 żółtek, 50 dkg cukru, 1/2 laski wanilii, 30—40 dkg czekolady

1,75 l mleka zagotować z wanilią. Wybić jaja, dodać żółtka do jaj i utrzeć z cukrem na jednolitą masę. Gorące mleko wlać do utartych jaj, mieszając jednostajnym ruchem. Otrzymaną masę podgrzewać, aż zgęstnieje. Następnie wyjąć wanilię i masę oziębnić. Czekoladę włożyć do rondelka i postawić na niezbyt gorącej płycie kuchennej. Gdy czekolada rozmięknie zalać ją ciepłym mlekiem, zagotować i ostudzić. Wlać do mieszanki i zamrozić.

Lody malinowe, poziomkowe lub truskawkowe

1 l mleka, 12 jaj, 4 białka, 50 dkg cukru, 1 kg owoców

Owoce przebrać, oczyścić i opłukać. Połowę owoców zmiażdżyć. Jaja wybić, żółtka starannie oddzielić od białek i utrzeć z cukrem na jednolitą masę. Mleko zagotować i zalać nim utarte żółtka, mieszając jednostajnym ruchem. Otrzymaną masę podgrzewać, aż zgęstnieje. Następnie oziębic i dodać do niej zmiażdżone owoce. Mieszankę wlać do puszki i zamrozić. Pod koniec kręcenia lodów wlać białka i dodać część całych owoców. Do lodów można dodać sok z cytryny lub kwasek cytrynowy.

Lody morelowe lub brzoskwińowe

1 l mleka, 12 jaj, 4 białka, 50 dkg cukru, 1,20 kg owoców

Owoce przebrać, opłukać, zalać niewielką ilością wrzącej wody, odcedzić, wyjąć pestki, a miąższ przetrzeć przez sito. Jaja wybić, żółtka starannie oddzielić od białek i utrzeć z cukrem na jednolitą masę. Mleko zagotować i zalać nim utarte żółtka, mieszając jednostajnym ruchem. Otrzymaną masę podgrzewać, aż zgęstnieje. Następnie oziębic i dodać do niej przetarte owoce. Mieszankę wlać do puszki i zamrozić. Pod koniec ukręcania lodów wlać białka. Lody podawać dekorowane połówkami moreli lub brzoskwiń ugotowanych w syropie.

Lody owocowe sporządzone na sokach

1,5 l mleka, 0,5 l soku, 12 jaj, 4 białka, 35 dkg cukru

Mleko zagotować. Jaja wybić. Żółtka starannie oddzielić od białek i utrzeć z cukrem na jednolitą masę. Zalać utarte żółtka gorącym mlekiem, mieszając jednostajnym ruchem. Otrzymaną masę podgrzewać, aż zgęstnieje. Następnie oziębic i dodać do niej sok owocowy (z wyjątkiem wiśniowego), wlać do puszki i ukręcić. Pod koniec ukręcania lodów wlać białka. Lody podawać ze świeżymi owocami lub z bezikami.

LODY ŚMIETANKOWE

Lody waniliowe

1,5 l mleka, 12 żółtek, 4 jaja, 50 dkg cukru,
50 dkg śmietanki kremowej, 1 laska wanilii

Mleko zagotować z wanilią. Jaja wybić, dodać żółtka i starannie utrzeć razem z 45 dkg cukru na jednolitą masę. Gorące mleko wlać do utartych jaj, mieszając jednostajnym ruchem.



Otrzymaną masę podgrzewać, aż zgęstnieje. Następnie wyjąć wanilię i masę oziębic. Schłodzoną mieszankę wlać do puszek i ukręcać. Śmietankę ubić z cukrem, odłożyć około $\frac{1}{2}$ całej ilości, a pozostałą wlać do na pół ukręconych lodów i ukręcić do końca. Lody podawać dekorowane bitą śmietanką i świeżymi owocami.

Lody kawowe

1,5 l mleka, 12 żółtek, 4 jaja, 50 dkg cukru,
50 dkg śmietanki kremowej, 8—10 dkg kawy

Mleko zagotować. Jaja wybić, dodać do jaj żółtka i starannie utrzeć z 45 dkg cukru na jednolitą masę. Gorące mleko wlać do utartych jaj, mieszając jednostajnym ruchem. Otrzymaną masę podgrzewać, aż zgęstnieje i oziębic. Drobną zmieloną kawę zalać niewielką ilością wrzącej wody i pozostawić pod przykryciem do naparzenia. Napar (może być poprzedzony) wlać do ostudzonej masy i wymieszać. Mieszankę przelać do puszek i ukręcić. Pod koniec kręcenia dodać połowę śmietanki ubitej z cukrem. Pozostałą śmietanką dekorować gotowe lody.

Lody kakaowe

1,5 l mleka, 12 żółtek, 4 jaja, 50 dkg cukru,
50 dkg śmietanki kremowej, 8 dkg kakao, $\frac{1}{2}$ laski
wanilii

Mleko zagotować. Jaja wybić, dodać żółtka i starannie utrzeć z 45 dkg cukru na jednolitą masę. Gorące

mleko wlać do utartych jaj, mieszając jednostajnym ruchem. Otrzymaną masę podgrzewać, aż zgęstnieje i oziębć. Kakao rozrobić z zimną wodą na gęstą papkę i wlać do mieszanki. Schłodzić i ukreć. Śmietankę ubić z cukrem, podzielić na duże części. Pod koniec ukreć lodów dodać jedną część mieszanki. Lody podawać dekorowane pozostałą częścią śmietanki i utartą czekoladą.

Lody orzechowe

1 l mleka, 12 żółtek, 4 jaja, 50 dkg cukru,
40 dkg orzechów łuskanych, 50 dkg śmietanki
kremowej, 1/2 laski wanilii

Mleko zagotować z wanilią. Jaja wybić, dodać żółtka i starannie utrzeć z 45 dkg cukru na jednolitą masę. Gorące mleko wlać do utartych jaj, mieszając jednostajnym ruchem. Otrzymaną masę podgrzewać, aż zgęstnieje i oziębć. 3/4 orzechów lekko osuszyć w piekarniku, zemleć w młynku lub drobno posiekać, dodać do masy i ukreć. Śmietankę ubić z cukrem, podzielić na części. Pod koniec kręcenia lodów dodać część śmietanki. Lody dekorować bitą śmietaną i cząstkami orzechów.



Lody bakaliowe

1 l mleka, 12 żółtek, 4 jaja, 50 dkg cukru,
50 dkg rodzynek, migdałów, smażonej skórki po-
marańczowej, 50 dkg śmietanki kremowej, 1/2 laski
wanilii

Mleko zagotować z wanilią. Jaja wybić, oddzielić żółtka od białek i utrzeć z 45 dkg cukru na jednolitą masę. Gorące mleko wlać do utartych jaj, mieszając jednostajnym ruchem.

Otrzymaną masę podgrzewać, aż zgęstnieje i oziębic. Rodzynki opłukać, migdały lekko zrumienić. Smażoną skórkę pomarańczową i migdały drobno posiekać. Do wystudzonej mieszanki włożyć bakalie, wymieszać i mrozić. Śmietankę ubić z cukrem, podzielić na części. Jedną część śmietanki dodać do lodów pod koniec ich kręcenia, a drugą dekorować gotowe lody.

Lody maraskinowe

1 l mleka, 12 żółtek, 4 jaja, 50 dkg cukru,
 $\frac{1}{4}$ l likieru maraskino, 50 dkg śmietanki kremowej, 10 dkg smażonej skórki pomarańczowej

Mleko zagotować. Jaja wybić, dodać żółtka i starannie utrzeć z 45 dkg cukru na jednolitą masę. Gorące mleko wlać do utartych jaj, mieszając jednostajnym ruchem. Otrzymaną masę podgrzewać, aż zgęstnieje i oziębic. Skórkę pomarańczową bardzo drobno posiekać, śmietankę ubić z cukrem. Podzielić na dwie części. Do puszkii wlać oziębioną masę a pod koniec kręcenia lodów dodać bitą śmietankę wymieszaną ze skórką pomarańczową i likier. Lody maraskinowe podawać przybrane bitą śmietaną i cząstkami pomarańczy.



Lody żurawinowe

1 l mleka, 12 żółtek, 4 jaja, 50 dkg cukru,
40 dkg żurawin, 50 dkg śmietanki kremowej

Żurawiny opłukać i zalać wrzącą wodą na 5—7 minut (sparzenie ułatwia oddzielenie skórki i zapobiega zmianie barwy żurawin podczas dalszego ich przerobu). Po odciedzeniu, żurawiny ochłodzić i przetrzeć przez sito. Otrzymany sok wymieszać z 10 dkg cukru. Mleko zagotować. Jaja wybić, dodać żółtka i starannie utrzeć z cukrem na jednolitą masę. Gorące mleko wlać do utartych jaj, mieszając jednostajnym ruchem. Otrzymaną masę podgrzewać, aż zgęstnieje i oziębic. Schłodzoną mieszankę wlać do puszkii i ukręcać. Pod koniec kręcenia lodów dodać śmietankę i sok z żurawin.

Lody malinowe, truskawkowe, poziomkowe

1 l mleka, 12 żółtek, 4 jaja, 70 dkg cukru,
40 dkg owoców, 50 dkg śmietanki kremowej

Maliny, truskawki lub poziomki przebrać, odrzucić owoce zgniłe, przejrzałe i uszkodzone. 25 dkg cukru zagotować ze szklanką wody i zalać owoce syropem na 2—3 godziny (nasycone syropem owoce w czasie zamrażania nie zamarzają i zachowują w lodach miękką konsystencję). Mleko zagotować. Jaja wybić, dodać żółtka i dokładnie utrzeć z pozostałym cukrem na jednolitą masę. Gorące mleko wlewać powoli do utartych jaj, mieszając jednostajnym ruchem. Otrzymaną masę podgrzewać, aż zgęstnieje i oziębić. Schłodzoną mieszankę wlać do puszki i ukreć. Pod koniec kręcenia lodów dodać śmietanę. Dopiero po zakończeniu zamrażania mieszanki dodać do lodów owoce, w przeciwnym bowiem razie uległyby one zamrożeniu.

Lody pomarańczowe

1 l mleka, 12 żółtek, 4 jaja, 10 dkg skórki pomarańczowej smażonej, 50 dkg cukru, $\frac{1}{4}$ l soku z pomarańczy (około 3 pomarańczy) sok z jednej cytryny, 50 dkg śmietanki kremowej

Mleko zagotować. Jaja wybić, dodać żółtka i dokładnie utrzeć z cukrem na jednolitą masę. Gorące mleko wlać do utartych jaj, mieszając jednostajnym ruchem. Otrzymaną masę podgrzewać, aż zgęstnieje i oziębić. Pomarańcze i cytryny umyć, przekroić w poprzek i wycisnąć z nich sok. Smażoną skórkę pomarańczową drobno posiekać. Pod koniec zamrażania lodów wlać sok i śmietankę oraz dodać skórkę.



LODY NA ULEPIE

Lody ze świeżych owoców

1 kg malin, truskawek, poziomki lub porzeczek,
0,50 l wody, 50—60 dkg cukru, 2 białka, kwasek
cytrynowy

Owoce przesortować, odrzucić zgniłe. Jeśli są zanieczyszczone, opłukać. Obrać truskawki, poziomki i porzeczeki z szypulek i przetrzeć przez gęste sito (przy niedokładnym przetarciu wprowadza się do lodów ziarenka, które w gotowym produkcie wyczuwa się podczas jedzenia). Cukier zagotować z wodą, ostudzić. Przetarte owoce dodać do ulepu, lekko zakwasić i zamrozić. Pod koniec kręcenia lodów dodać białko.



Lody ananasowe

1 puszka ananasa, $\frac{1}{4}$ l wody, 30 dkg cukru, 1 cytryna, 1 białko, 10 dkg śmietanki

Cukier zagotować z wodą, ostudzić, dodać syrop ananasowy i sok z cytryny, zamrozić. Krążki ananasa drobno pokrajać. Pod koniec kręcenia lodów wlać białko i śmietankę, a po ukręceniu lodów — dodać ananas. W czasie mrożenia lody często mieszać, aby owoce nie opadły na dno.

Lody z melona

1 kg melona, 5,50 l wody, 0,50—0,60 dkg cukru,
1 cytryna

Dojrzały melon przetrzeć przez sito. Cukier zagotować z wodą, ostudzić, dodać przecier i sok z cytryny. Przełożyć do puszki i zamrozić.

Lody cytrynowe

2 cytryny, 1,25 l wody, 0,60—0,80 dkg cukru,
2 białka

Zetrzeć skórkę z cytryny. Cukier zagotować z wodą i skórką cytrynową, ostudzić. Do syropu wcisnąć sok z cytryn. Przełożyć do puszki i zamrozić. Pod koniec kręcenia lodów dodać białko.

Lody z rabarbaru

1 kg rabarbaru, $\frac{3}{4}$ l wody, 70 dkg cukru, skórka
pomarańczowa

Rabarbar oczyścić z włókien, opłukać, pokrajać w kawałki i rozgotować w wodzie ze skórką pomarańczową. Przetrzeć przez sito, dodać cukier, zagotować i ostudzić. Przełożyć do maszynki i zamrozić.

Lody z soków owocowych

$\frac{1}{2}$ l soku owocowego, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l wody, kwasek cytrynowy, 2 białka

Wodę zagotować, ostudzić, wlać sok owocowy, wymieszać, zakwasić. Wlać do maszynki i zamrozić. Pod koniec kręcenia lodów dodać białko.

Lody morelowe, brzoskwińowe

1,00 kg moreli lub brzoskwiń, 0,50 l wody,
50—60 dkg cukru, 2 białka, 1 cytryna

Bardzo dojrzałe owoce zalać na kilka minut wrzącą wodą, odcedzić, ostudzić, wyjąć pestki, a miąższ przetrzeć przez sito. Cukier zagotować z wodą, ostudzić. Przetarte owoce dodać do ulepu, wcisnąć sok z cytryny i zamrozić. Pod koniec kręcenia lodów dodać białko.



LODY DESEROWE

Lody deserowe stanowią grupę lodów specjalnych, przygotowywanych zazwyczaj na większe przyjęcia, słodkie podwieczorki itp. Najczęściej przyrządza się je na podstawie lodów śmietankowych z dużą ilością ubitej śmietany, z cukrem oraz z różnymi przyprawami smakowymi, jak owoce, cykaty, rodzyнки, orzechy, kawa, czekolada. Do lodów deserowych zalicza się:



Melbę — są to lody efektownie w formie piramidy ułożone w pucharach, przybrane bitą śmietaną i owocami, najczęściej gotowanymi w syropie.

Plombiry — są to lody z dodatkiem 35—40% śmietany. Lody na wpół zamrożone do konsystencji półgęstej, wymieszane z cykatami, owocami i śmietanką ubitą z cukrem przekłada się do form cynowych jedno lub wieloporcjowych o różnych kształtach i zamraża.

Zamknięte szczelnie formy wkłada się do dużego naczynia wypełnionego lodem i pokrywa warstwą lodu o grubości około 15 cm, przesypując solą. Naczynie z formami i lodem należy nakryć szczelnie kocem i pozostawić do zamrożenia na okres około 2 godzin. Po zamrożeniu plombirów, formy zanurza się we wrzącej wodzie, otwiera i wyklada lody na talerz przykryty serwetą, aby lody nie ślizgały się. W przypadku braku specjalnych form, można plombiry zamrozić w maszynkach do kręcenia lodów.

Lody wielobarwne — sporządza się z kilku różnych rodzajów lodów o harmonizujących ze sobą smakach i barwach. Każdy rodzaj lodów przygotowuje się oddzielnie i zamraża, a następnie układa warstwami, mocno ubijając w formach cynowych i zamraża tak, jak plombiry.

Owoce z lodami — jest to forma podawania lodów łączonych z różnymi rodzajami owoców. Większe owoce, jak melon, jabłka, gruszki, po wydrążeniu gotuje się w syropie, a następnie studzi i napełnia lodami. Owoce drobniejsze, jak morele, brzoskwinie, renklody lub maliny, poziomki, truskawki, podaje się w szerokich, kryształowych kielichach ułożone dekoracyjnie na lodach lub pokryte lodami.

Parfaits — są to kremy sporządzone z żółtek utartych z cukrem z dodatkiem piany i ubitej śmietanki. Parfaits otrzymuje się w różnych smakach zależnie od użytych dodatków. Sporządzoną masę mrozi się bezpośrednio w formach jedno- lub wieloporcyjowych.

Przepisy na lody deserowe podane są w przeliczeniu na 5 porcji.

Melba ze świeżymi owocami

50 dkg lodów śmietankowo-waniliowych, 25 dkg śmietanki kremowej, 10 dkg cukru-pudru, 30 dkg malin, drobnych truskawek albo poziomek

Do szerokich kryształowych kieliszków lub szklanych pucharków nałożyć lody. Śmietankę ubitą z cukrem dekoracyjnie wyszprycować na lodach. Na wierzchu ułożyć świeże zdrowe, nie przezrzone owoce i posypać je cukrem-pudrem.



Melba z konfiturami

50 dkg lodów śmietankowo-waniliowych, 25 dkg śmietanki kremowej, 5 dkg cukru w mące, smażone owoce (poziomki, truskawki, wiśnie, morele), drobne biszopciki

Owoce osączyć z syropu. Lody nałożyć do pucharków, wyszprycować przez tutkę śmietankę ubitą z cukrem, udekorować smażonymi owocami i biszopcikami.

Melba z ananasem

50 dkg lodów śmietankowo-waniliowych, 25 dkg śmietanki kremowej, 5 dkg cukru-pudru, 5 plasterków ananasa (konserwowanego), smażone truskawki lub wiśnie

Lody ułożyć w pucharkach lub szerokich kryształowych kielichach. Na lodach położyć plaster ananasa (lekko nad-

krojonego w kilku miejscach, aby można było go przekroić łyżeczką). W środku plastra ułożyć wysoką piramidkę ze śmietanki ubitej z cukrem, przybraną smażonymi owocami.

Plombiry orzechowe

50 dkg lodów orzechowych, 40 dkg śmietanki kremowej, 10 dkg cukru-pudru, 10 dkg orzechów włoskich łuskanych

Do wpół zamrożonych lodów orzechowych dodać śmietankę ubitą z cukrem i siekanymi orzechami włoskimi. Wymieszać dokładnie na jednolitą masę i przełożyć do form. Umieścić je w lodzie jeszcze na godzinę.

Plombiry bakaliowe

50 dkg lodów bakaliowych, 40 dkg śmietanki kremowej, 10 dkg cukru-pudru, 10 dkg rodzynek

Do wpół zamrożonych lodów bakaliowych dodać śmietankę ubitą z cukrem i wymieszać na jednolitą masę. Lody przełożyć do formy, mocno ubić, do środka włożyć rodzynek (uprzednio opłukane i obsuszone). Formę z plombirami włożyć do lodu jeszcze na godzinę. Plombiry wyłożyć z formy na płaski talerz i pokrajać na części.

Plombiry trój kolorowe

30 dkg lodów czekoladowych, 25 dkg lodów waniliowych, 20 dkg lodów truskawkowych, 20 dkg śmietanki kremowej, 5 dkg cukru-pudru

Śmietankę ubitą z cukrem podzielić na 3 części i wymieszać na jednolitą masę osobno z każdym rodzajem wpół zamrożonych lodów. Do formy nałożyć lody warstwami, mocno ubijając. Włożyć formę do lodu jeszcze na godzinę. Wyłożyć plombiry na płaski talerz i pokrajać wzdłuż na części, tak aby widoczne były kolorowe warstwy.



Plombiry poziomkowe

40 dkg lodów poziomkowych, 50 dkg śmietanki kremowej, 5 dkg cukru-pudru, 2 plastry ananasa (konserwowego), 1 kieliszek likieru

Do wpół zamrożonych lodów poziomkowych wlać kieliszek likieru. Formę wyłożyć lodami, do środka włożyć śmietankę ubitą z cukrem i zmieszaną z ananaseм pokrajanyм w kostkę. Formę zamknąć szczelnie, zamrozić w lodzie. Wyłożyć na półmisek i dekorować świeżymi poziomkami.



Plombiry cytrynowe

25 dkg lodów orzechowych, 40 dkg lodów cytrynowych, 20 dkg śmietanki kremowej, 5 dkg cukru-pudru, 2 kieliszki likieru Curacao

Każdy rodzaj lodów przygotowanych oddzielnie na wpół zamrozić. Śmietankę ubić z cukrem, zmieszać z lodami cytrynowymi, dodać likier. Do formy nałożyć lody orzechowe, do środka dać lody cytrynowe. Formę szczelnie zamknąć, umieścić w lodzie na godzinę. Wyłożyć plombiry na talerz. Po wierzchu posypać tartą czekoladą.

Lody trójkolorowe

35 dkg lodów waniliowych, 35 dkg lodów malinowych, 35 dkg lodów kawowych, biszkopty

Na wpół zamrozić każdy rodzaj oddzielnie przygotowanych lodów. Do formy nałożyć lody warstwami mocno ubijając i włożyć formę do lodu jeszcze na godzinę. Z formy wyłożyć lody na płaski talerz, przybrać biszkoptami.

Melon naziwany lodami

1 melon, 50 dkg lodów z melona, 25 dkg śmietanki kremowej, 5 dkg cukru-pudru, 1 kieliszek likieru maraskino

Okrągły melon ananasowy umyć w letniej wodzie, osuszyć. Ostрым nożem skroić czubek, oczyścić wewnątrz z pestek, obkroić miąższ łyżką o ostrym brzegu i wyjąć go. Wykroić specjalną łyżeczką 2—3 kulki, a pozostały miąższ zużyć do lodów. Lody ułożyć w melonie, udekorować śmietanką ubitą z cukrem, poleć likierem i ułożyć kulki melona. Napelniony melon włożyć do wazy, umieścić w naczyniu z lodem i zamrozić. Przed podaniem ponadcinać od góry melon w cząstki i odchylić.



Pomarańcze napelnione lodami

50 dkg lodów pomarańczowych, 25 dkg śmietanki kremowej, 5 dkg cukru-pudru, 5 pomarańczy

Pomarańcze mniej więcej tej samej wielkości, o skórkach bez plam obmyć w letniej wodzie, a następnie ostrym nożem przekroić poziomo na $\frac{3}{4}$ wysokości. Miąższ wydrążyć ostrożnie, aby go nie uszkodzić i pokrajać w kostkę lub w plasterki. Pomarańcze napelnić lodami, udekorować śmietanką ubitą z cukrem i pokrajaną pomarańczą.

Owoce podawane na lodach

50 dkg lodów waniliowych, 20 dkg śmietanki kremowej, 5 dkg cukru-pudru, 40 dkg moreli lub brzoskwiń, 20 dkg melona, $\frac{1}{4}$ l wody, 10 dkg cukru, wanilia

Morele lub brzoskwinie opłukać, podzielić na połówki, wyjąć pestki. Przygotować syrop z wody i cukru z dodatkiem wanilii, ugotować w nim owoce, odsączyć i oziębnić. Melon obrać ze skórki i pokrajać w kostkę. Ubić śmietankę z cukrem, wymieszać z melonem. Na dnie kompotierek ułożyć morele, pokryć lodami i przybrać śmietanką z melonem.

Jabłka napełnione lodami

5 dużych jabłek, $\frac{1}{2}$ l wody, 15 dkg cukru, 25 dkg lodów waniliowych, 20 dkg śmietanki, 5 dkg cukru-pudru, skórka pomarańczowa

Duże jabłka umyć, obrać ze skórki, wydrążyć środki. Przygotować syrop z wody i cukru, dodać skórkę pomarańczową i ugotować w nim jabłka. Odsączyć z syropu, oziębic, napełnić lodami, udekorować bitą śmietanką z cukrem.

Lody malinowe z gruszkami

50 dkg lodów malinowych, 25 dkg gruszek, $\frac{1}{4}$ l wody, 10 dkg cukru, wafelki

Miękkie gruszki umyć, obrać ze skórki, podzielić na ćwiartki lub połówki, wyjąć gniazdka nasienne. Przygotować syrop z wody i cukru, ugotować w nim gruszki, wyjąć, dokładnie odsączyć i oziębic. Na płaski talerz kryształowy lub szklany wyłożyć lody łyżką maczaną w wodzie, układając je w kształcie piramidy. Lody obłożyć cząstkami gruszek i wafelkami.



Parfaits owocowe

50 dkg owoców jagodowych (malin, truskawek, poziomek), 15 dkg cukru-pudru, 50 dkg śmietanki kremowej

Owoce przebrać, oczyścić, opłukać, odłożyć kilkanaście sztuk, a pozostałe przetrzeć przez sito. Śmietankę ubić z cukrem, dodając po łyżce przecieru. Ubijać tak długo, aż krem stanie się zupełnie jednolity. Wówczas krem włożyć do formy, szczelnie zamknąć i umieścić w lodzie na przeciąg godziny. Podając, wyłożyć krem na płaski półmisek i udekorować owocami.

Lody „Tutti-frutti“

50 dkg lodów cytrynowych, 50 dkg owoców kandyzowanych lub syropu (truskawki, wiśnie, agrest, melon, skórka pomarańczowa), wafelki

Do wpół zamrożonych lodów cytrynowych dodać pokrajane w kostkę owoce kandyzowane lub ugotowane w syropie (dokładnie odsączone). Wymieszać z lodami, przełożyć do formy i zamrozić. Podawać przybrane wafelkami.

Parfaits kawowe

4 żółtka, 20 dkg cukru, 50 dkg śmietanki kremowej, 3—4 dkg kawy, $\frac{1}{4}$ l wody

Żółtka zetrzeć z połową ilości cukru na jednolitą masę. Oddzielnie ubić śmietankę z cukrem. Miałko zmieloną kawę zaparzyć wodą i wlewać cienkim strumieniem do śmietanki, ubijając ją w misce na lodzie. Dodać utarte żółtka — ubić krem i włożyć do formy. Szczelnie zamknąć formę, umieścić w lodzie na 1—2 godziny. Co pewien czas mieszać zastygającą masę.



Parfaits maraskinowe

4 żółtka, 20 dkg cukru, 50 dkg śmietanki, 3 łyżki likieru maraskino, wafelki

Utrzeć żółtka z połową cukru na jednolitą masę. Oddzielnie ubić śmietankę z cukrem i dodawać do niej żółtka, a następnie wlać cienkim strumieniem likier, ubijając krem w misce na lodzie. Krem przełożyć do formy, zamknąć szczelnie, umieścić w lodzie na 1—2 godziny. Podawać parfaits dekorowane wafelkami.

Parfaits kakaowe

8 jaj, 25 dkg cukru, wanilia, 35 dkg śmietanki kremowej, 8 dkg kakao

Jaja wybić, utrzeć z cukrem, wymieszać z ubitą śmietanką, dodać kakao i utartą w młynku wanilię. Masę dokładnie wymieszać, wyłożyć do form, szczelnie zamknąć i umieścić w naczyniu z lodem.



DODATKI DO LODÓW

Proporcja surowców na $\frac{1}{2}$ kg gotowego wyrobu

Beziki

45 dkg cukru, 20 dkg białka jaj (około 8 sztuk),
wanilia

Białka ubić na sztywną pianę, dodając stopniowo cukier i wanilię roztartą w młynku. Przez tutki wyciskać na blachy wyłożone pergaminem sztywną pianę, nadając jej kształt okrągły lub podłużnych paluszków. Zapiekać w piecu o temp. 110°C .

Kocie jęczyczki

25 dkg mąki, 10 dkg cukru-pudru, 10 dkg margaryny mlecznej, 10 dkg masła, 4 białka, wanilia,
masło do smarowania blachy

Margarynę i masło przegnieść wałkiem na stolnicy, włożyć do miski, dodać przesiany cukier-puder i ucierać, dodając stopniowo nie ubite białka. Po dokładnym połączeniu się wszystkich składników dodać roztartą wanilię i przesianą mąkę, lekko wymieszać. Przygotowaną w ten sposób masę wyciskać okrągłą gładką tutką na posmarowane cienko tłuszczem blachy. Piec w temp. 180°C .

Makaroniki

30 dkg cukru, 4 białka, 15 dkg orzechów łuskanych, 3 dkg mąki, masło do smarowania blach, mąka do posypania blach

Łuskane orzechy przepuścić przez maszynkę i zrumienić w piekarniku. Białka ubić na pianę, dodać cukier, mąkę, orzechy i dokładnie wymieszać. Kłaść małe okrągłe placuszki na blachy wysmarowane tłuszczem i wysypane mąką. Piec w temp. 100° C przez godzinę.





NAPQJE



NAPOJE



Ilość surowców, z których przyrządza się poszczególne rodzaje napojów podanych w przepisach, jak np. herbata, kawa z mlekiem, kakao, czekolada i napoje z owoców, przewidziane są na około 1 litr gotowego napoju. Surowce użyte na takie napoje, jak np. „Kawa po turecku“, „Kawa neska“, napoje z dodatkiem alkoholu, przewidziane są w mniejszych ilościach.

NAPOJE GORĄCE

Do najbardziej rozpowszechnionych napojów gorących należą:

herbata, kawa naturalna, kawa zbożowa, kakao oraz piwo i wino grzane.

HERBATA

Napar herbaty należy do napojów odznaczających się dużymi własnościami orzeźwiającymi i zaspokajającymi pragnienie. Herbata, podobnie jak i kawa, zawiera pewną ilość kofeiny, substancji pobudzającej czynności serca i układu nerwowego. Ponadto zarówno herbata, jak i kawa zawierają substancje garbnikowe, dodatkowo wpływające na działalność przewodu pokarmowego, oraz substancje smakowe. Od zawartości tych substancji zależy barwa naparu herbaty, jej aromat i smak. Pod tym względem rozróżnia się następujące gatunki herbaty:

- herbaty chińskie — o barwie słomkowej, o łagodnym smaku i zapachu,
 herbaty indyjskie — o barwie żółtawej, smaku cierpkim,
 herbaty cejlońskie — o barwie żółtawej, łagodnym smaku i zapachu,
 herbata gruzińska — o barwie intensywnej i silnym specyficznym aromacie.

Herbatę należy przechowywać w naczyniach szklanych, najlepiej z doszlifowanym szklanym korkiem lub w pudełku blaszanym szczelnie zamkniętym, co zapobiega ulatnianiu się aromatu oraz chroni przed wchłanianiem innych zapachów.

Właściwy sposób naparzenia herbaty decydująco wpływa na smak i jakość napoju.



Parzenie herbaty

1 dkg herbaty, 1 l wody, 8—10 dkg cukru

Do parzenia herbaty należy używać imbryków kamionkowych lub porcelanowych z dobrze dopasowaną przykrywką.

Przed przystąpieniem do zaparzenia herbaty, imbryk należy wyparzyć wodą, wsypać odmierzoną ilość herbaty, następnie zalać ją niewielką ilością wrzątku, szczelnie przykryć imbryk pokrywką i pozostawić na 5 do 6 minut na czajniku z wrzącą wodą. Po 6 minutach dodać do esencji wrzącej wody, aby uzyskać odpowiednią ilość esencji i parzyć jeszcze około 5 minut. Uzyskany napar herbaty rozlać do szklanek dopełniając go wrzącą wodą.

Herbatę można podawać z cytryną. Umytą cytrynę pokrajać w cienkie plasterki (około 10 plasterków z jednej cytryny). Cytrynę ułożyć dekoracyjnie na szklanym talerzyku z małym widelczykiem.



Herbatę można również przygotować na sposób tzw. „angielski“. W tym celu do wyparzonego wrzącą wodą imbryka należy wsypać odmierzoną ilość herbaty, zalać niewielką ilością wrzątku, postawić na parze na około 10 minut, dolać resztę przewidzianej przepisem wrzącej wody i rozlać do szklanek. Herbaty nie należy doprowadzić do wrzenia, gdyż wówczas traci swój właściwy aromat oraz kolor.

Herbata ze śmietanką lub mlekiem

1 dkg herbaty, $\frac{3}{4}$ l wody, 8 dkg cukru, 20 dkg śmietanki kawowej lub 20 dkg mleka

Zagotować wodę, zaparzyć herbatę. Zagotować śmietankę. Uzyskaną esencję rozlać do szklanek, uzupełnić wrzącą wodą do wysokości $\frac{3}{4}$ szklanki. Śmietankę wlać do herbaty lub podać osobno w dzbanuszkach porcelanowych. Zamiast śmietanki można również używać mleko słodkie.

KAWA

Napar kawy jest cenionym napojem dzięki zawartości kofeiny — związku pobudzającego system nerwowy i działalność serca.

Istnieje wiele gatunków kawy różniących się między sobą wielkością i kształtem ziaren, barwą, smakiem i zapachem naparu. W handlu sprzedawane są zwykle gotowe już mieszanki różnych gatunków kawy. Ziarna surowej kawy mają barwę zielonkawą. Do parzenia używa się kawę paloną. Kawę upala się w specjalnych bębnowych młynkach ogrzewanych elektrycznością lub gazem albo — w domowych warunkach — na zwykłej czystej patelni, na niezbyt silnym ogniu, pod przykryciem, przez cały czas mieszając i potrząsając patelnią. Dobrze upalone ziarna kawy powinny mieć dość ciemną barwę brązową — nie czarną i niezbyt jasną. W sprzedaży najczęściej znajduje się kawa już upalona. Kawę należy przechowywać tak, jak herbatę: w szklanych lub porcelanowych szczelnie zamykanych naczyniach.

Kawa naturalna czarna

6 dkg kawy ziarnistej, 1,1 l wody, 8 dkg cukru

Parzenie kawy w kamionce

Kamionka składa się z dwóch części: dolnej — w postaci dzbanka i górnej — w postaci naczynia z sitkiem i szczelnie dopasowaną przykrywką.

Kamionkę przed zaparzeniem kawy należy sparzyć wrzątkiem.

Do górnego naczynia wsypać odważoną ilość kawy, przycisnąć sitkiem kamionkowym, wlać odmierzoną ilość wrzącej wody, przykryć pokrywką. Dzbanek kamionkowy podczas parzenia powinien być umieszczony na ciepłej płycie lub na palniku gazowym z płytką azbestową, względnie w naczyniu z gorącą wodą.

Parzenie kawy w termosie

Termos sparzyć wrzątkiem, wsypać zmieloną na pył i odważoną ilość kawy, zalać odmierzoną ilością wrzącej wody. Termos szczelnie zamknąć na dwadzieścia minut. Po dwudziestu minutach kawę rozlewać do filiżanek. Jeśli kawa jest zmielona na pył, można ją podawać z fusami. Kawę zaparzoną w termosie można przetrzymywać w stanie gorącym przez kilka godzin.



Parzenie kawy w garnku

Kawę można również parzyć w garnku. Do parzenia kawy tym sposobem należy używać garnka o grubych ściankach, emaliowanego, ze szczelnie dopasowaną przykrywką. Garnek, w którym jest parzona kawa, nie może być używany

do innego celu. Garnek musi być dostosowany wielkością do ilości porcji zaparzanej w nim kawy.

Do garnka nalać odmierzoną ilość wody, zagotować. Na wrzącą wodę wsypać odważoną ilość kawy, przykryć szczelnie pokrywką, odstawić na płytę kuchenną na kilka minut, nie dopuszczając do zagotowania kawy.

Zaparzanie kawy przy użyciu zaparzacza

Kawę należy zmielić i wyporcjować nie wcześniej niż na kilka godzin przed podaniem do stołu.



Parzenie kawy przy użyciu zaparzacza, odbywa się w sposób następujący: Po zdjęciu pokrywki wyjąć z zaparzacza siteczko, wsypać przeznaczoną ilość kawy, położyć na warstwie kawy siteczko, przygnieść nim kawę.

Zaparzacz z kawą nałożyć na filiżankę względnie na szklankę tak, aby oparł się o brzegi filiżanki podstawką z masy plastycznej. Napełnić zaparzacz wrzącą wodą, przykryć pokrywką. Kawa powinna spływać do filiżanki kroplami — jeśli spływa ciągłym strumieniem — oznacza to, że kawa jest źle zaparzona (warstwa suchej kawy była za mało sprasowana sitczkiem). Proces parzenia i ściekania kawy powinien trwać około 2 minut. Po całkowitym wycieknięciu naparu należy zaparzacz ustawić na odwróconej pokryweczce, która równocześnie spełnia rolę podstawki pod mokry zaparzacz.

Można stosować zaparzacze 1-porcjowe oraz wieloporcjowe, które ustawia się na czajniku.

Kawa po turecku

Proporcja surowców na 4 porcje
7 dkg kawy, 10 dkg cukru-pudru, $\frac{1}{2}$ l wody

Kawę zmielić na pył, cukier-puder przesiać. Do parzenia używa się zasadniczo specjalnych tygielków. Można jednak w braku tygielków przygotować kawę po turecku i w garnku, rozlewając ją później do filiżanek. Do tygielka wsypać

kawę i cukier, zalać wrzącą wodą, postawić na płycie i podgrzewać tak, aby kawa nie zagotowała się, ale parę razy podniosła się. Kawę podaje się w tygielkach na tacy z filiżankami.

Kawa po turecku z kakao i wanilią

7 dkg kawy, 1 laska wanilii, $\frac{1}{2}$ dkg kakao, $\frac{1}{2}$ l wody, 10 dkg cukru-pudru

Kawę zemleć na pył, cukier-puder przesiać. Wanilię bardzo drobno pokrajać lub utrzyć w moździerzu z małą ilością cukru. Kawę mieszać z cukrem, wanilią i kakao, zalać w garnuszku wrzącą wodą i przetrzymać na ogniu do 3-krotnego zawrzenia. Kawę rozlać do filiżanek.

Kawa po turecku z goździkami i cynamonem

7 dkg kawy, 1 laska wanilii, cynamon do smaku, $\frac{1}{2}$ l wody, 10 dkg cukru-pudru

Kawę zemleć na pył, cukier-puder przesiać. Wanilię rozetrzeć z cukrem w moździerzu, cynamon zemleć. Kawę, cukier, cynamon i wanilię wymieszać, zalać wrzącą wodą i przetrzymać na ogniu do 3-krotnego zawrzenia. Kawę rozlać do filiżanek.



Kawa „neska“

3 łyżeczki kawy „neski“, $\frac{1}{2}$ l wody, cukier wg smaku

Neskę wsypać do filiżanek, zalać wrzątkiem. Kawa „neska“ bardzo dobrze nadaje się na kawę białą — z mlekiem lub śmietanką.

Kawa zbożowa z mlekiem

4 dkg kawy, $\frac{1}{2}$ l mleka, cukier do smaku

Kawę zalać gorącą wodą, gotować ok. 10 minut, zdjęć z płomienia, zalać łyżką zimnej wody, aby fusy opadły na dno, rozlewać do szklanek. Gorące przegotowane mleko podawać osobno w dzbanku lub od razu wlewać do szklanek.

Można również kawę zbożową sporządzić tylko na mleku, parząc kawę wrzącym mlekiem.

Kawa „murzynek“

4 dkg kawy, $\frac{1}{2}$ l wody, 4 dkg cukru, 12 dkg śmietanki kremowej i 1 dkg cukru-pudru na bitą śmietankę

Kawę zemleć, zaparzyć. Schłodzoną śmietankę kremową ubić z cukrem-pudrem na puszystą pianę. Kawę rozlać do filiżanek, nałożyć na wierzch bitą śmietankę. Do kawy podać cukier.

Kawa ze śmietanką

4 dkg kawy, $\frac{1}{2}$ l wody, 15 dkg śmietanki, cukier wg smaku

Kawę zemleć, zaparzyć, rozlać do filiżanek. Śmietankę podać w dzbanuszkach.

Kakao

2 dkg kakao, 1 l mleka, 2—4 dkg cukru



Zagotować odmierzoną ilość mleka. Do osobnego naczynia wsypać proszek kakaowy, do proszku wlać niewielką ilość mleka. Kakao dokładnie rozmieszać z mlekiem, a następnie przelać mieszaninę do wrzącego mleka. Mieszając zagotować i posłodzić.

Kakao można również przyrządzać bezpośrednio w szklance lub filiżance; w tym celu należy do szklanki wsypać przewidzianą ilość proszku kakaowego, zalać niewielką ilością gorącego, przegotowanego mleka, dokładnie wymieszać a następnie dopełnić wrzącym mlekiem, posłodzić i wymieszać.

Kakao z bitą śmietanką

2 dkg kakao, 1 l mleka, 2 dkg cukru, 30 dk śmietanki kremowej i 4 dkg cukru-pudru na bitą śmietankę

Zagotować mleko. W osobnym naczyniu rozmieszać proszek kakaowy z cukrem i niewielką ilością mleka, wlać mieszaninę do wrzącego mleka, zagotować mieszając.

Śmietankę oziębic, dodać cukier-puder i ubić trzepaczką na puszystą pianę. Kakao rozlać do filiżanek, nałożyć na wierzch bitą śmietankę. Bitą śmietankę można również podawać osobno w dzbanuszkach porcelanowych.



Kakao owsiane

4--6 dkg kakao owsianego, 1 l mleka, cukier do smaku

Mleko zagotować. Do osobnego naczynia wsypać proszek kakaowy, dodać cukier, wlać niewielką ilość mleka. Kakao rozmieszać z cukrem i mlekiem. Mieszaninę wlać do wrzącego mleka. Mieszając gotować około 3 minut. Napój z kakao owsianego można również sporządzić dodając połowę mleka i połowę wody lub na samej wodzie.

Czekolada

4 dkg czekolady, $\frac{1}{2}$ l mleka, cukier do smaku, $\frac{1}{8}$ laski wanilii

Mleko zagotować z dodatkiem rozartej w moździerzu wanilii. Czekoladę rozpuścić w naczyniu na rozgrzanej, ale niezbyt gorącej płycie, wymieszać z kilkoma łyżeczkami mleka. Mieszaninę wlać do wrzącego mleka, mieszając zagotować. Napój osłodzić do smaku.

Napój z głogu

3—6 dkg głogu, 1 l wody, cukier do smaku

Wysuszony głóg opłukać, zalać przegotowaną wodą, pozostawić przez kilka godzin. Przed podaniem zagrzać, odcedzić i osłodzić do smaku.

Napój z obierzyn z jablek

10 dkg suszonych obierzyn, cukier do smaku,
1 l wody

Wysuszone obierzyny opłukać, zalać wrzącą wodą, zagotować, odstawić. Rozlewać do szklanek, gdy napój ustoi się.

Napój z kwiatu lipowego z miodem

4 łyżki suszonego kwiatu lipowego, 1 l wody,
4 łyżki miodu

Na wrzącą wodę wsypać kwiat lipowy, zagotować pod przykryciem i odstawić, pozostawiając pod przykryciem jeszcze przez kilka minut. Gotowy napar przecedzić przez sitko, dodać miód, rozlać do szklanek. Napój ten można również podawać z sokiem z malin.

Napój z miodu

8 dkg miodu, 2 żółtka, sok z 2 cytryn, $\frac{1}{2}$ l herbaty

Miód utrzeć z żółtkiem, wymieszać na ogniu z gorącą herbatą, dodać sok wyciśnięty z cytryn (wg smaku). Napój ten może być podawany również na zimno.



NAPOJE GORĄCE Z DODATKIEM ALKOHOLU

Proporcje surowców na $\frac{1}{2}$ l gotowego napoju

Poncz

1 szklanka wina białego, $\frac{1}{2}$ szklanki wina czerwonego, $\frac{1}{2}$ dkg herbaty, $\frac{1}{2}$ szklanki wody, 1 cytryna, cukier do smaku

Herbatę zaparzyć wrzącą wodą. Skórkę z cytryny zetrzeć na tarce, wycisnąć sok z cytryny. Wino białe i czerwone połączyć z naparem z herbaty, dodać sok z cytryny i skórkę cytrynową. Posłodzić do smaku. Mieszankę wymieszać, mocno podgrzać pod przykryciem, podawać w ogrzanych szklaneczkach.



Poncz specjalny

1 szklanka koniaku, 3 cytryny, 6 łyżek cukru,
1 szklanka gorącej wody

Do naczynia szklanego lub porcelanowego wlać szklankę gorącej wody, koniak, sok z cytryn, wsypać cukier, wymieszać i rozlać do szklaneczek lub pucharków.

Poncz holenderski

$\frac{3}{4}$ szklanki araku, 2 pomarańcze (około 40 dkg)
8 łyżek cukru, 1 szklanka mocnego naparu z herbaty

Do naczynia wlać napar z herbaty, arak, wyciśnięty sok z pomarańczy, dodać cukier, wymieszać, rozlać do szklaneczek.

Wino grzane z przyprawami

$\frac{1}{2}$ litra wina czerwonego półsłodkiego, goździki i cynamon, skórka pomarańczowa, cukier do smaku

Część wina zagotować z przyprawami pod przykryciem, przecedzić, posłodzić. Pozostałe wino podgrzać pod przykryciem i połączyć z winem zagotowanym z przyprawami. Wino grzane przelać do dzbanka i nalewać do szklanek.

Wino grzane z żółtkiem

$\frac{1}{2}$ l wina półsłodkiego, goździki, cynamon, 2 żółtka, 8 dkg cukru



Część wina zagotować z przyprawami pod przykryciem, przecedzić; pozostałą część tylko podgrzać pod przykryciem. Jaja utrzeć z cukrem, stawiając naczynie z żółtkami na parze. Do utartych i lekko zagęszczonych żółtek wlewać ciągłym strumieniem zagotowane z przyprawami wino, ubijając energicznie, aż do uzyskania obfitej piany. Należy uważać, aby żółtka nie ścięły się. Do masy z winem wlać resztę podgrzanego wina, wymieszać. Gorący napój z pianą przelać do dzbanka i nalewać do szklanek.

Piwo grzane z cukrem

$\frac{1}{2}$ l piwa jasnego, 3 łyżki cukru

Piwo zagotować z cukrem, rozlewać do ogrzanych szklanek.

Piwo grzane z przyprawami

$\frac{1}{2}$ l piwa, cynamon, goździki, skórka pomarańczowa, cukier do smaku

Część piwa wlać do rondelka, dodać cynamon, goździki i skórkę pomarańczową, przykryć i gotować przez 1—2 minuty. Gorący płyn odcedzić, posłodzić i wymieszać z resztą podgrzanego piwa. Napój przelać do dzbanka i rozlewać do szklanek.

Piwo grzane z przyprawami i żółtkiem

$\frac{1}{2}$ l piwa jasnego, 2 żółtka jaj, 6 dkg cukru,
goździki, cynamon

Część piwa zagotować z przyprawami, odcedzić. Żółtka wybić do naczynia, dodać cukier i ubijać na puszystą masę, stawiając naczynie z żółtkami i cukrem na drugim naczyniu z wrzącą wodą. W czasie ubijania wlewać małymi partiami zagotowane z przyprawami piwo. Ubijać do momentu, aż płyn zacznie lekko gęstnieć, następnie wlać pozostałe podgrzane piwo i wymieszać. Gotowy napój przelać do dzbanka i nalewać do szklanek.



NAPOJE ZIMNE OWOCOWE

Napój truskawkowy

60 dkg truskawek, $\frac{3}{4}$ l wody, cukier do smaku

Truskawki opłukać, usunąć szypułki, duże rozmiażdżyć, małe zostawić w całości. Przetworzoną letnią wodę osłodzić, zalać zmiażdżone truskawki, wymieszać, pozostawić na 1 godzinę, odcedzić. Rozlewać zimny napój do szklanek, dodając po kilka małych truskawek.

Napój porzeczkowy

50 dkg porzeczek, $\frac{3}{4}$ l wody, 2—3 łyżek cukru

Wodę zagotować. Porzeczki opłukać, usunąć szypułki, zmiażdżyć i zalać letnią przegotowaną wodą. Dobrze wymieszać, pozostawić na kilkanaście minut, aż sok przejdzie z owoców do wody. Sok z wodą przecedzić, porzeczki odcisnąć na sicie, dodać cukier. Zlać do szklanego dzbanka i rozlewać do szklanek.

Napój z malin i miodu

60 dkg malin, $\frac{3}{4}$ l wody, miód do smaku



Wodę zagotować i przestudzić. Maliny przebrać, przelać wodą na sicie. Część malin zmiażdżyć, mniejszą część pozostawić w całości. Zmiażdżone maliny zalać letnią, przegotowaną wodą i pozostawić na kilkanaście minut, następnie sok odcedzić i odcisnąć na sicie. Wlać do szklanego dzbanka, dodać miód, wymieszać, wrzucić pozostałe całe owoce malin. Gotowy napój rozlewać do szklanek.

Napój z żurawin

40 dkg żurawin, 10 dkg cukru, 1 l wody

Wodę zagotować i przestudzić. Żurawiny przebrać, opłukać na sicie, zmiażdżyć, zalać gotowaną, przestudzoną wodą i pozostawić na około 2 godziny. Po tym czasie sok odcedzić, zlać do szklanego dzbanka, osłodzić. Podawać w szklankach.

Napój z miodu i żurawin

8—15 dkg żurawin, 20 dkg miodu, 1 l wody, kwas cytrynowy

Wodę przegotować. Żurawiny przebrać, opłukać na sicie i rozetrzeć, zalać wrzącą wodą i pozostawić na około 1 godzinę. Miód rozpuścić w pozostałej części przegotowanej, ciepłej wody. Z żurawin wycisnąć sok, wlać do wody z miodem, mocno oziębć. Podawać w szklaneczkach.

Napój z jabłek

60 dkg jabłek (4 duże jabłka), 3 szklanki wody, 8—15 dkg cukru, 1 cytryna

Wodę zagotować z cukrem. Syrop przestudzić. Jabłka umyć, zetrzeć na tarce do jarzyn i szybko zalać syropem, wymieszać i pozostawić na 2 godziny. Sok odcedzić, dodać wyciśnięty sok z cytryny, oziębć.

Napój z rabarbaru z miodem

50 dkg rabarbaru, 3 $\frac{1}{2}$ szklanki wody, miód do smaku

Wodę zagotować, przestudzić. Rabarbar dokładnie wymyć, pokrajać w kostkę, zmiażdżyć, zalać letnią, przegotowaną wodą i pozostawić na 2 godziny. Sok z wodą odcedzić, miazgę rabarbarową lekko odcisnąć. Sok wymieszać z miodem. Napój oziębic, nalewać do szklaneczek.

Napój z zielonego agrestu i renklod

30 dkg agrestu, 40 dkg dojrzałych renklod, 3 szklanki wody, cukier do smaku lub miód

Wodę przegotować z cukrem, przestudzić. Agrest oczyścić z szypulek i pozostałości kielicha kwiatowego, wypłukać i zmiażdżyć. Renklody wypłukać, usunąć pestki, zmiażdżyć. Zmiażdżone owoce zalać letnią wodą z cukrem, pozostawić na 2 do 3 godzin. Sok z wodą zlać, miazgę owocową odcisnąć. Napój można doprawić do smaku miodem. Oziębic, podawać w szklankach.



Napój ze śliwek suszonych

20 dkg śliwek suszonych, 5 szklanek wody, cukier do smaku, 1 cytryna

Wodę przegotować, lekko przestudzić. Śliwki dokładnie umyć, zalać przegotowaną letnią wodą, dodać startą skórkę cytrynową, pozostawić na kilka godzin. Przecedzić, dodać cukier i wyciśnięty sok z cytryny. Oziębic, podawać w szklankach.

Napój z obierzyn jabłkowych i żurawin

20 dkg obierzyn jabłkowych, 10 dkg żurawin,
4 szklanki wody, cukier do smaku

Obierzyny z jabłek opłukać, zalać częścią przegotowanej letniej wody. Żurawiny przebrać, opłukać na sicie, zmiażdżyć w osobnym naczyniu, zalać pozostałą ilością przegotowanej wody. Po kilku godzinach odcedzić obierzyny oraz odcedzić i odcisnąć zmiażdżone żurawiny. Obydwa płyny połączyć, dodać cukier do smaku. Oziębic i rozlewać do szklanek.



Napój cytrynowy

3 cytryny, 3 $\frac{1}{2}$ szklanki wody, 10 dkg cukru, kwa-
sek cytrynowy do smaku

Wodę przegotować, przestudzić. Skórkę z 1 cytryny otrzeć na tarce. Wyciśnięty sok z 2 cytryn i skórkę połączyć z przegotowaną wodą, osłodzić, dodać do smaku kwasu cytrynowego. Pozostałą cytrynę ze skórką pokrajać w kilka plasterków. Napój oziębic, rozlać do szklaneczek, włożyć po 2 plasterki cytryny. Można podawać z lodem i słomką do picia.

Oranzada

2 pomarańcze, 1 cytryna, 10—15 dkg cukru, otarta
skórka z 1/2 pomarańczy, 3 $\frac{1}{2}$ szklanki wody

Wodę przegotować z cukrem, przestudzić. Do syropu z wody i cukru wycisnąć sok z pomarańczy i cytryny, dodać startą skórkę pomarańczy, mocno oziębic. Podawać w szklaneczkach lub pucharkach. Oranzadę można podawać z lodem i słomką do picia.

Oranzada ze skórek pomarańczowych

10 dkg przesmażonych skórek pomarańczowych,
3 cytryny, 3 $\frac{1}{2}$ szklanki wody, $\frac{1}{2}$ szklanki lodu

Wodę przegotować, przestudzić, skórki pomarańczowe pokrajać w drobniutkie paseczki lub przepuścić przez maszynkę. Zalać przegotowaną i przestudzoną wodą, dodać sok z 1 cytryny. Pozostałe cytryny pokrajać w cienkie plasterki i włożyć do napoju. Oranzadę oziębic, rozlać do szklaneczek lub pucharków. Do każdej szklaneczki włożyć po kilka kostek lodu. Do napoju podać słomkę do picia.

Napój z miodu

20 dkg miodu, 2 szklanki wody sodowej, 1 $\frac{1}{2}$ szklanki wody, 2 cytryny lub kwasek cytrynowy

Miód rozpuścić w przegotowanej wodzie. Mieszaninę wody z miodem połączyć z wodą sodową i wyciśniętym sokiem z $\frac{1}{2}$ cytryny lub kwaskiem cytrynowym. Resztę cytryny pokrajać w plasterki. Napój oziębic i podawać w szklaneczkach z plasterkami cytryny.



NAPOJE ZIMNE MLECZNE

Roztrzepaniec z rzodkiewką i szczypiorkiem

1 l mleka kwaśnego, 10 dkg rzodkiewek, 2 łyżeczki siekanego szczypiorku, 2 łyżeczki siekanego koperu, sól

Oziębione kwaśne mleko roztrzepać dokładnie. Rzodkiewkę posiekać w drobne paseczki. Koper i szczypiorek drobno posiekać. Mleko, rzodkiewkę, koper i szczypiorek dokładnie wymieszać, posolić do smaku. Podawać w filiżankach, z łyżeczką.

Napój z serwatki i ogórków

1 l serwatki, 15 dkg ogórka świeżego lub kwaszonego, 3 łyżeczki siekanego kopru, sól

Ogórki obrać, pokrajać w drobną kostkę. Koper drobno posiekać. Ogórki i koper zalać zimną serwatką, wymieszać, posolić do smaku. Napój podawać w filiżankach z łyżeczką.



Mleko z sokiem malinowym

(wiśniowym, truskawkowym)

3 szklanki mleka słodkiego, 1 szklanka soku malinowego słodkiego

Mleko słodkie przegotować, oziębic i połączyć z sokiem malinowym, wymieszać. Napój podawać w szklankach lub filiżankach.

Mleko z malinami

3 szklanki mleka słodkiego, 40 dkg malin, cukier-puder

Mleko zagotować i oziębic. Maliny przebrać, przelać wodą na sicie, rozmiądzyc, wycisnąć sok, odcedzić. Sok z malin wlać do mleka, wymieszać, posłodzić do smaku i mocno oziębic. Napój podawać zaraz po sporządzeniu i oziębieniu.

Mleko z wiśniami

3 szklanki mleka słodkiego, 60 dkg dojrzałych wiśni sokowych, cukier

Wiśnie opłukać, usunąć szypułki, wyjąć pestki, zasypać cukrem i pozostawić na kilka godzin. Mleko zagotować i oziębic. Odcedzić sok z wiśni, połączyć z mlekiem, wymieszać i mocno oziębic. Oziębiony napój podawać w szklanceczkach.

Mleko z sokiem cytrynowym

3 szklanki mleka, sok z 3 cytryn, cukier-puder

Mleko przegotowane i oziębione połączyć z wyciśniętym sokiem z cytryn, dodać cukru i wymieszać. Przełać do szklanego dzbanka. Zimny napój podawać w szklaneczkach.

Napój z mleka i brzoskwiń

1 szklanka mleka słodkiego, 1 szklanka śmietanki kawowej (10%), 80 dkg dojrzałych brzoskwiń, 8—15 dkg cukru, $\frac{1}{2}$ szklanki lodu

Brzoskwinie opłukać, usunąć pestki, zalać małą ilością wrzącej wody, rozgotować. Rozgotowane brzoskwinie przetrzeć przez sito, zmieszać z cukrem, ostudzić. Mleko przegotować, oziębic i połączyć ze śmietanką. Zimny przecier z brzoskwiń połączyć z mlekiem i śmietanką, wymieszać, przełać do szklanego dzbanka. Podawać w szklaneczkach z rozdrobnionym lodem.



Napój z mleka i truskawek

$1\frac{1}{2}$ szklanki mleka, 1 szklanka śmietanki 10%, 60 dkg truskawek dojrzałych, cukier-puder

Mleko i śmietankę przegotować, wymieszać i oziębic. Truskawki opłukać, obrać z szypulek, przetrzeć przez sito, zmieszać z cukrem. Przecier z truskawek połączyć z mlekiem i śmietanką, wymieszać, oziębic, przełać do szklanego lub kryształowego dzbanka ustawionego na tacy koło szklaneczek.

Napój z mleka i poziomek

1 $\frac{1}{2}$ szklanki mleka, 1 szklanka śmietanki 10%,
50 dkg dojrzałych poziomek, cukier-puder

Mleko i śmietankę przegotować. Poziomki opłukać na sicie. Większą część poziomek przetrzeć przez sito, osłodzić. Część dojrzałych poziomek pozostawić w całości.

Przecier z poziomek połączyć z oziębioną mieszaniną mleka i śmietanki, wymieszać, dodać całe owoce poziomek. Napój przelać do dzbanka szklanego. Podać szklaneczki i łyżeczki.

Napój ze śmietanki i malin

3 szklanki śmietanki 10%, 40 dkg malin, cukier,
lód

Śmietankę zagotować, oziębic. Maliny przebrać, przetrzeć przez sito, do przecieru dodać cukier. Śmietankę połączyć z przecierem malinowym, wymieszać. Do dzbanka szklanego lub kryształowego włożyć rozdrobniony lód, wlać napój. Z dzbanka rozlewać napój do szklaneczek.

Napój ze śmietanki i poziomek

3 szklanki śmietanki 10%, 40 dkg dojrzałych poziomek, cukier do smaku

Śmietankę przegotować i oziębic. Poziomki przebrać, opłukać. $\frac{3}{4}$ poziomek przetrzeć przez sito i posłodzić. $\frac{1}{4}$ część poziomek pozostawić w całości. Przecier z poziomek wymieszać ze śmietanką i całym owocami poziomek. Napój przelać do dzbanka szklanego, nalewać do szklaneczek, podać łyżeczki.



NAPOJE ZIMNE NA UŻYWKACH

Proporcja surowców na 4 porcje

Kawa mrożona

3 dkg kawy ziarnistej, $\frac{1}{2}$ l wody, 4 dkg cukru,
15 dkg śmietanki kremowej, 2 dkg cukru-pudru

Kawę zemleć, zaparzyć, odcedzić, osłodzić i oziębic. Śmietankę kremową ubić z cukrem-pudrem na puszystą pianę. Oziębioną kawę wlać do maszynki do lodów i zamrozić na półgęstą masę. Zamrożoną kawę nałożyć do filiżanek, na wierzch położyć ubitą śmietankę.

Kawa biała mrożona

2 dkg kawy ziarnistej, 2 dkg kawy zbożowej,
 $\frac{1}{2}$ szklanki wody, $\frac{1}{2}$ l mleka, $\frac{1}{4}$ laski wanilii,
5 dkg cukru, 2 żółtka, wanilia, 10 dkg śmietanki
kremowej, 2 dkg cukru-pudru

Kawę ziarnistą zemleć, dodać kawę zbożową, zaparzyć wrzącą wodą. Mleko zagotować z roztartą w moździerzu wanilią. Żółtka utrzeć z cukrem, do żółtek z cukrem wlać gorące mleko, stale mieszając, ubić na parze. Mieszaninę jaj z mlekiem oziębic, dodać napar kawy i zamrozić na półpłynną masę.

Śmietankę kremową ubić z cukrem na puszystą pianę. Zamrożoną kawę nałożyć do filiżanek, na wierzch położyć bitą śmietankę.

Kakao mrożone z bitą śmietanką

1 dkg kakao, $\frac{1}{2}$ l mleka, 1—2 dkg cukru, 10 dkg
śmietanki kremowej, 2 dkg cukru-pudru

Mleko zagotować. Proszek kakaowy wsypać do drugiego naczynia, dodać cukier, wymieszać, wlać 3 łyżki mleka, wszystko dokładnie rozprowadzić i wlać do wrzącego mleka, zagotować, oziębic. Śmietankę kremową ubić z cukrem-pudrem na puszystą pianę. Oziębione kakao zamrozić w maszynce do lodów na półpłynną masę, a następnie rozlać do filiżanek. Na wierzch położyć bitą śmietankę.

NAPOJE ZIMNE Z DODATKIEM ALKOHOLU

Proporcja surowców na około 250 ml gotowego napoju

Sherry Kobler

5 łyżeczek cukru, sok z $\frac{1}{3}$ cytryny, $\frac{1}{4}$ szklanki koniaku „Cherry Brandy“, 5 plasterków cytryny lub pomarańczy, $\frac{1}{2}$ szklanki wody mineralnej, $\frac{1}{4}$ szklanki lodu tłuczonego

Do naczynia szklanego lub porcelanowego wsypać cukier, wlać wyciśnięty sok z cytryny, dodać koniak, wodę mineralną, wymieszać. Do 3 lub 4 pucharków włożyć rozdrobniony lód, wlać napój, włożyć plasterki cytryny lub pomarańczy. Kobler podawać ze słomką i łyżeczką.



Kobler szampański

5 łyżeczek cukru, $\frac{1}{2}$ szklanki szampana, $\frac{1}{4}$ szklanki wody sodowej lub mineralnej, 1 krążek ananasa (z puszki), $\frac{1}{2}$ szklanki lodu

Do naczynia szklanego lub porcelanowego wsypać cukier, wlać szampan, dodać wodę sodową lub mineralną, wymieszać. Do pucharków nałożyć rozdrobniony lód, wlać napój, do każdego pucharka włożyć kawałek ananasa. Podawać ze słomką i łyżeczką.

Kobler kawowy

$1\frac{1}{2}$ łyżeczki prawdziwej zmielonej kawy, 1 szklanka wody, 2 łyżeczki cukru, $\frac{1}{4}$ szklanki koniaku, $\frac{1}{4}$ szklanki rumu, $\frac{1}{2}$ szklanki lodu

Zagotować 1 szklankę wody, na gotującą wodę wsypać kawę, zaparzyć, odcedzić, posłodzić i oziębic. Lód drobno

potłuc, nałożyć do 3 lub 4 pucharków, wlać oziębiony napar z kawy oraz rum i koniak. Kobler kawowy podaje się ze słomką.

Kobler z Wermutem

5 łyżeczek cukru, $\frac{1}{2}$ szklanki Wermuthu, $\frac{1}{4}$ szklanki wody sodowej lub mineralnej, 5 dkg owoców (poziomki, truskawki), $\frac{1}{2}$ szklanki lodu

Lód nałożyć do pucharków, na lód wsypać cukier, wlać wino i wodę sodową. Do napoju włożyć owoce dojrzałe, drobne (poziomki, truskawki). Podawać do napoju słomkę i łyżeczkę.

Kobler ananasowy

$\frac{3}{4}$ szklanki wina reńskiego, sok z 1 cytryny,
2 łyżki likieru wiśniowego, 2 krążki ananasa,
 $\frac{1}{2}$ szklanki lodu

Krążki ananasa włożyć do szklanego lub porcelanowego naczynia, zalać winem, postawić na chwilę, aby wino nabrało aromatycznego zapachu ananasa. Dodać sok cytrynowy i likier wiśniowy. Lód rozdrobniony nałożyć do pucharków i wlać napój. Ananas podzielić na równe części i włożyć do każdego pucharka z napojem. Do napoju można podać słomkę i łyżeczkę.



Mazagran

1 dkg kawy ziarnistej, 1 szklanka wody, 1 kieliszek koniaku, 2 łyżki cukru, $\frac{1}{4}$ szklanki lodu

Wodę zagotować. Zmieloną kawę zaparzyć częścią wrzącej wody. Wywar odcedzić, dodać cukier, resztę wody, ostudzić, zmieszać z koniakiem. Napój mocno oziębić, dodać rozdrobniony lód. Napój rozlewać do wysokich szklaneczek i podawać ze słomką.

Napój ananasowy

1 krążek ananasa (z puszki), 8 łyżeczek cukru,
1/4 szklanki likieru Maraskino, 1/2 szklanki wina
reńskiego, 1/4 szklanki lodu

Ananas podzielić na 4 części, włożyć po kawałku do 4 pu-
charków, wsypać po 2 łyżeczki cukru, dodać lód tłuczony,
nalać wino i likier. Do napoju podawać słomkę.

Napój bombajski

1/4 szklanki likieru cytrynowego, 1/4 szklanki ko-
niaku, 2 łyżeczki cukru, skórka cytrynowa,
1/2 szklanki lodu

Z cukru i 1/4 szklanki wody przygotować syrop, oziębic.
Koniak i likier wymieszać z drobną posiekaną skórką cytry-
nową i syropem. Do pucharków nałożyć po kilka kawałków
lodu i wlać przygotowany napój. Do napoju podawać
słomkę.

Kruszon kosmopolitański

1/2 szklanki wina gronowego białego, 1/8 szklanki
koniaku, 1/4 szklanki wody sodowej, 1/8 szklanki
likieru cytrynowego, 2 plasterki pomarańczy,
1/2 szklanki lodu

Wino, koniak i likier wymieszać w naczyniu. Do 3 lub 4
pucharków nałożyć po kilka kawałków lodu i wlać napój.
Do każdego pucharka dodać pół krążka pomarańczy. Do na-
poju podawać słomkę.

Kruszon Warmandzki

3 łyżki cukru, 1/4 szklanki Cherry Brandy,
1/4 szklanki koniaku, 1/2 szklanki wody sodowej,
1/4 szklanki wina owocowego białego, sok z 1 cy-
tryny, 2 plasterki cytryny, 1/2 szklanki lodu

Do każdego pucharka lub szklaneczki nałożyć po kilka
kawałeczków tłuczonego lodu, po pół plasterka cytryny, za-
sypać cukrem i nalać wina, likieru, soku z cytryny i koniaku
w równych częściach. Do napoju można podać słomkę.

Kruszon z owocami

$\frac{1}{4}$ szklanki wina owocowego, białego słodkiego,
 $\frac{1}{2}$ szklanki wody sodowej, $\frac{1}{4}$ szklanki wódki
zwykłej, 2 łyżki cukru, skórka z $\frac{1}{4}$ cytryny,
15 dkg surowych truskawek lub brzoskwiń, lub
10 dkg owoców konserwowych, $\frac{1}{4}$ szklanki lodu

Owoce (truskawki, brzoskwinie) zdrowe, średniej wielkości przebrać, opłukać, odsączyć na sicie, duże owoce podzielić na części. Z cukru i 2 łyżeczek wody sporządzić syrop, ostudzić. Do szklanego lub kryształowego dzbanka włożyć rozdrobniony na niewielkie kawałki lód. Na lód położyć owoce, zalać syropem, wlać wino, wodę sodową, wódkę oraz startą skórkę z cytryny. Kruszon nalewać z dzbanka do szklaneczek.



Kruszon pomarańczowy

$\frac{1}{2}$ szklanki wina białego, $\frac{1}{8}$ szklanki wody sodowej, 10 dkg smażonej skórki pomarańczy, $\frac{1}{4}$ szklanki lodu, sok z $\frac{1}{2}$ cytryny lub kwasek cytrynowy, 2 łyżki cukru, 2 łyżki wody

Z cukru i wody przygotować syrop, oziębic. Skórkę pomarańczową pokrajać w drobne paseczki lub w kostkę. Do dzbanka szklanego włożyć rozdrobniony lód, wrzucić skórkę pomarańczową, wlać syrop, wino, wodę sodową, sok z cytryny. Kruszon rozlewać z dzbanka do szklaneczek lub pucharków.

Wino z lodami

$\frac{3}{4}$ szklanki wina czerwonego, 12 dkg lodów waniliowych

Wino mocno oziębic, rozlać do szklaneczek lub pucharków. Do wina włożyć kulki lodów waniliowych.

Szprycer

$\frac{1}{4}$ szklanki wina, $\frac{3}{4}$ szklanki wody sodowej,
 $\frac{1}{4}$ szklanki lodu

Wino wymieszać z wodą sodową, mocno oziębic. Lód rozdrobnić, włożyć do szklanego dzbanka. Na lód wlać mieszaninę wina z wodą sodową. Napój rozlewać do szklaneczek. Przy podawaniu szpryceru do stołu powinno się podawać również słomkę do picia.

Koktail leśny

$\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki 10%, $\frac{1}{4}$ szklanki słodzonego soku z żurawin, $\frac{1}{4}$ szklanki wódki zwykłej,
 $\frac{1}{8}$ szklanki lodu

Do naczynia szklanego wlać wódkę i sok z żurawin. Mieszanie wlać powoli do śmietanki, stale mieszając i oziębic. Lód rozdrobnić, włożyć do napoju w dzbanku. Koktail leśny należy dobrze oziębic i podawać w szklaneczkach lub pucharkach ze słomką.

Koktail malinowy

$\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki 10%, $\frac{1}{4}$ szklanki soku malinowego, $\frac{1}{4}$ szklanki koniaku, $\frac{1}{4}$ szklanki lodu

Śmietankę wlać do dzbanka kryształowego lub szklanego. Sok malinowy i koniak wlać powoli do śmietanki, stale mieszając. Koktail oziębic, rozdrobniony lód dodać do dzbanka lub bezpośrednio do pucharków. Na lód nalewać koktail. Przy podawaniu koktailu malinowego do stołu powinno się podawać słomkę do picia.



NAPOJE ZIMNE Z WARZYW

Napój z pomidorów

80 dkg pomidorów dojrzałych, 1—2 szklanek wody, sok z cytryny lub kwasek cytrynowy, cukier i sól

Pomidory opłukać, rozgnieść, zalać przegotowaną wodą, zostawić na godzinę, odcedzić, dodać sok cytrynowy albo kwasek cytrynowy oraz sól i cukier do smaku. Napój oziębic, przelać do dzbanka, nalewać do szklanek.

Napój z pomidorów i jabłek

80 dkg pomidorów świeżych, lub 2 szklanki soku pomidorowego, 50 dkg jabłek, $\frac{1}{2}$ szklanki wody, cukier, kwasek cytrynowy

Pomidory opłukać, zmiażdżyć. Jabłka umyć, zetrzeć na tarce. Pomidory i jabłka zalać przegotowaną letnią wodą, pozostawić na 1—2 godziny. Sok odcedzić, pomidory i jabłka lekko wycisnąć, wymieszać z cukrem i kwaskiem cytrynowym. Napój oziębic, przelać do dzbanka. Z dzbanka nalewać do szklaneczek.

Napój z soku pomidorowego z sokiem z kapusty

$\frac{1}{2}$ l soku pomidorowego świeżego lub z konserw, $\frac{1}{4}$ l soku z kiszzonej kapusty, $\frac{1}{4}$ l wody, 2 kostki „maggi“, sól i cukier

Sok z pomidorów zmieszać z sokiem z kiszzonej kapusty i z przegotowaną wodą. Napój przyprawić kostką „maggi“, solą i cukrem.

Napój z pomidorów i ogórków

50 dkg pomidorów, 50 dkg ogórków świeżych lub kiszonych, 1 szklanka wody, 2 łyżeczki siekanego kopru, sól, cukier

Pomidory umyć, rozgnieść lub przepuścić przez maszynkę. Ogórki umyć, obrać, zetrzeć na tarce do jarzyn. Przegotowaną i przestudzoną wodą zalać miazgę z pomidorów i ogórków, pozostawić na 1—2 godziny. Sok odcedzić. Pomidory i ogórki lekko odcisnąć. Do soku dodać posiekany koper oraz sól i cukier do smaku. Napój oziębic, przelać do dzbanka i rozlewać do filiżanek lub szklanek.

Napój z pomidorów i soku porzeczkowego lub żurawinowego

80 dkg pomidorów, 1 szklanka soku porzeczkowego, 1 szklanka wody, 1 cytryna lub kwasek cytrynowy, cukier

Pomidory umyć, zmiażdżyć i zalać przegotowaną i przestudzoną wodą, pozostawić na 2 godziny. Sok z pomidorów odcedzić i wymieszać z sokiem porzeczkowym lub żurawinowym. Utrzeć skórkę z cytryny. Sok z cytryny wycisnąć. Skórkę i sok z cytryny dodać do napoju, posłodzić i wymieszać. Napój oziębic, zlać do dzbanka i nalewać do szklaneczek.



Napój z marchwi i jabłek

80 dkg marchwi, 50 dkg jabłek, 1 szklanka wody, cukier, skórka cytrynowa

Wodę przegotować razem ze skórką cytrynową. Marchew umyć, oskrobać, zetrzeć na tarce o drobnych otworkach. Jabłka obrać i zetrzeć. Utartą marchew i jabłka zalać przegotowaną i ostudzoną wodą i pozostawić na 2 godziny. Sok odcisnąć, osłodzić, oziębic, zlać do dzbanka i nalewać do szklaneczek.

Napój z marchwi i porzeczek

80 dkg marchwi, 40 dkg porzeczek, 1 szklanka wody, cukier

Wodę przegotować. Marchew umyć, obrać, opłukać i zetrzeć na tarce o drobnych otworkach. Porzeczki opłukać, usunąć szypułki, zmiażdżyć. Utartą marchew i miazgę porzeczkową zalać przestudzoną wodą i pozostawić na 2 godziny. Sok odcisnąć, posłodzić, oziębic. Przebrać do dzbanka, a następnie rozlewać do szklaneczek.

Napój z marchwi i soku owocowego

80 dkg marchwi, 1/2 szklanki soku z malin lub żurawin, 2 szklanki wody, cukier, 1 cytryna lub kwasek cytrynowy

Wodę przegotować. Marchew umyć, obrać, opłukać, zetrzeć na tarce o drobnych otworach, zalać przegotowaną letnią wodą, pozostawić na 1—2 godziny. Sok z marchwi odcisnąć. Do soku z marchwi dodać sok owocowy, sok wyciśnięty z cytryny lub kwasek cytrynowy. Napój posłodzić, mocno oziębic, przelać do szklanego dzbanka, rozlewać do szklanek.

Napój z marchwi, rabarbaru i miodu

80 dkg marchwi, 40 dkg rabarbaru, 1 szklanka wody, miód, skórka pomarańczowa

Zagotować wodę ze skórką pomarańczową. Marchew umyć, obrać, opłukać, zetrzeć na tarce o drobnych otworach. Rabarbar umyć, pokrajać w kostkę i zmiażdżyć. Marchew i rabarbar zalać przegotowaną, przestudzoną wodą i pozostawić na 1—2 godziny. Sok odcisnąć, dodać miodu do smaku, przelać do dzbanka szklanego, oziębiony napój rozlewać do szklaneczek.

Napój z kiszonej kapusty

3 szklanki soku z kapusty, 1 szklanka wody, cukier i sól do smaku

Do soku z kiszonej kapusty dodać przegotowaną i przestudzoną wodę, cukier i sól do smaku, przecedzić. Podawać w szklaneczkach.

Napój z kiszonej kapusty z sokiem pomidorowym

3 szklanki soku z kapusty, 1 szklanka soku pomidorowego lub 25 dkg pomidorów, 1/2 szklanki wody, cukier, sól, 1 łyżka siekanego kopru

Do soku z kiszonej kapusty dodać sok z pomidorów, przegotowaną i przestudzoną wodę, posiekany koper, sól i cukier do smaku, dokładnie wymieszać. Oziębiony napój podawać w szklaneczkach.

Napój z kwaszonych buraków

z a k w a s

1 kg buraków ćwikłowych, 2 l wody, 6 dkg chleba żytniego razowego, cukier, sól, 2 łyżeczki siekanego kopru

Przygotowanie zakwasu

Buraki dokładnie wymyć, obrać ze skórki, opłukać, pokrajać w plastry, włożyć do kamiennego garnka lub słoja szklanego. Wodę przegotować, przestudzić i ciepłą zalać buraki w garnku. Do buraków dodać kawałeczki razowego chleba, przykryć czystą ściereczką i pozostawić w ciepłym pomieszczeniu w temp. 18—20° C przez 3 dni. Gotowy kwas burakowy należy zlać do butelek i zakorkować.

Przygotowanie napoju

4 szklanki kwasu burakowego posłodzić i posolić do smaku, dodać drobno posiekany koper, oziębic, podawać w szklaneczkach.



Napój ze świeżych ogórków z koprem

1,50 kg ogórków, 2 łyżeczki siekanego kopru, sól

Ogórki umyć, obrać, opłukać, zetrzeć na tarce do jarzyn, wycisnąć sok, posolić, dodać drobno usiekany koper, wymieszać. Zimny napój zlać do dzbanka i rozlewać do szklaneczek.

Napój z ogórków i miodu

1,50 kg ogórków, 15—20 dkg miodu, 1 cytryna lub kwasek cytrynowy

Ogórki umyć, obrać, opłukać, zetrzeć na tarce, wycisnąć sok. Do soku dodać miód, sok z cytryny lub kwasek cytrynowy, wymieszać, zlać do dzbanka i oziębiony nalewać do szklaneczek.

Napój z kwasu burakowego i jabłek

2 szklanki kwasu burakowego, 50 dkg jabłek,
1 szklanka wody, cukier

Jabłka umyć, zetrzeć na tarce o drobnych otworkach, zalać przegotowaną letnią wodą i pozostawić na 2 godziny. Sok odcisnąć, połączyć z kwasem burakowym, posłodzić, wymieszać, oziębicić i zlać do dzbanka szklanego. Napój nalewać do szklaneczek.



KWASY

Kwas jabłkowy

50 dkg jabłek, 10 dkg rodzynek, 3 szklanki wody,
cukier

Jabłka obrać, drobno pokrajać, wsypać do słoja, dodać rodzynek, cukier, zalać przegotowaną wodą i pozostawić przez tydzień. Po tygodniu przecedzić kwas przez płótno, przelać do butelek i zostawić przez kilka dni w chłodnym miejscu. Kwas można używać po 2—3 dniach.

Kwas porzeczkowy

40 dkg porzeczek, 3 szklanki wody, 10 dkg cukru,
2 dkg drożdży, goździki

Porzeczki opłukać, oddzielić od szypulek, zmiażdżyć, zalać wodą z dodatkiem goździków i zagotować, przecedzić, wycisnąć, dodać cukier, ostudzić. Dodać rozcieńczoną letnią wodę, drożdże i zostawić na 24 godziny, aby sok sfermentował. Po tym czasie zlać do butelek, zakorkować i pozostawić w chłodnym miejscu około 3 dni. Gotowy kwas podawać w szklaneczkach.

Kwas żurawinowy

30 dkg żurawin, 4 szklanki wody, 15 dkg cukru,
 $\frac{1}{2}$ dkg drożdży

Żurawiny przebrać, opłukać, zmiażdżyć w garnku, zalać wodą i gotować przez około 10 minut. Przecedzić przez sito, dodać cukier, wymieszać. Gdy sok przestygnie dodać rozmieszane z odrobiną cukru i wody drożdże, dokładnie wymieszać, zlać do butelki, zakorkować i pozostawić w chłodnym miejscu przez 3 dni. Gotowy kwas nalewać do szklaneczek.

Kwas chlebowy

5 szklanek wody, 10 dkg razowego żytniego chleba, $\frac{1}{2}$ dkg drożdży, 4 dkg rodzynek, 10 dkg cukru

Chleb razowy pokrajać w kostkę, wstawić do piekarnika, wysuszyć. Chleb przełożyć do słoja, zalać gorącą przegotowaną wodą. Gdy płyn przestygnie dodać drożdże rozpuszczone w niewielkiej ilości wody z cukrem i resztą cukru. Płyn pozostawić na 24 godz., a następnie zlać do butelek i dodać rodzynki. Przechowywać przez 3 dni w chłodnym i ciemnym pomieszczeniu. Gotowy kwas podawać w szklaneczkach.



SZCZEGÓŁOWY WYKAZ PRZEPISÓW

L O D Y	str.
Wartość odżywcza lodów	4
Klasyfikacja lodów	5
Przyrządzanie masy na lody mleczne i śmietankowe	5
Przyrządzanie masy na lody owocowe na ulepie	7
Ochładzanie masy	8
Zamrażanie masy	8
Lody mleczne	11
Lody waniliowe	11
Lody karmelowe	11
Lody kawowe	12
Lody kakaowe	12
Lody czekoladowe	12
Lody malinowe, poziomkowe lub truskawkowe	13
Lody morelowe lub brzoskwiniowe	13
Lody owocowe sporządzane na sokach	13
Lody śmietankowe	14
Lody waniliowe	14
Lody kawowe	14
Lody kakaowe	14
Lody orzechowe	15
Lody bakaliowe	15
Lody maraskinowe	16
Lody żurawinowe	16
Lody malinowe, truskawkowe, poziomkowe	17
Lody pomarańczowe	17
Lody na ulepie	18
Lody ze świeżych owoców	18
Lody ananasowe	18
Lody z melona	18
Lody cytrynowe	19
Lody z rabarbaru	19

Lody z soków owocowych	19
Lody morelowe, brzoskwińowe	19
Lody deserowe	20
Melba ze świeżymi owocami	21
Melba z konfiturami	21
Melba z ananasek	21
Plombiry orzechowe	22
Plombiry bakaliowe	22
Plombiry trójkolorowe	22
Plombiry poziomkowe	23
Plombiry cytrynowe	23
Lody trójkolorowe	23
Melon nadziewany lodami	24
Pomarańcze napełnione lodami	24
Owoce podawane na lodach	24
Jabłka napełnione lodami	25
Lody malinowe z gruszkami	25
Parfaits owocowe	25
Lody „Tutti-frutti”	26
Parfaits kawowe	26
Parfaits maraskinowe	26
Parfaits kakaowe	27
Dodatki do lodów	27
Beziki	27
Kocie języczki	27
Makaroniki	28

N A P O J E

Napoje gorące	30
Herbata	30
Parzenie herbaty	31
Herbata ze śmietanką lub mlekiem	32
Kawa	32
Kawa naturalna czarna	33
Parzenie kawy w kamionce	33
Parzenie kawy w termosie	33
Parzenie kawy w garnku	33
Zaparzanie kawy przy użyciu zaparzacza	34
Kawa po turecku	34
Kawa po turecku z kakao i wanilią	35
Kawa po turecku z goździkami i cynamonem	35
Kawa „neska”	35
Kawa zbożowa z mlekiem	36
Kawa „murzynek”	36
Kawa ze śmietanką	36
Kakao	36
Kakao z bitą śmietanką	37
Kakao owsiane	37

Czekolada	37
Napój z głogu	38
Napój z obierzyn z jabłek	38
Napój z kwiatu lipowego z miodem	38
Napój z miodu	38
Napoje gorące z dodatkiem alkoholu	39
Poncz	39
Poncz specjalny	39
Poncz holenderski	39
Wino grzane z przyprawami	40
Wino grzane z żółtkiem	40
Piwo grzane z cukrem	40
Piwo grzane z przyprawami	40
Piwo grzane z przyprawami i żółtkiem	41
Napoje zimne owocowe	41
Napój truskawkowy	41
Napój porzeczkowy	41
Napój z malin i miodu	42
Napój z żurawin	42
Napój z miodu i żurawin	42
Napój z jabłek	42
Napój z rabarbaru z miodem	43
Napój z zielonego agrestu i renklod	43
Napój ze śliwek suszonych	43
Napój z obierzyn jabłkowych i żurawin	44
Napój cytrynowy	44
Oranżada	44
Oranżada ze skórek pomarańczowych	45
Napój z miodu	45
Napoje zimne mleczne	45
Roztrzepaniec z rzodkiewką i szczypiorkiem	45
Napój z serwatki i ogórków	46
Mleko z sokiem malinowym	46
Mleko z malinami	46
Mleko z wiśniami	46
Mleko z sokiem cytrynowym	47
Napój z mleka i brzoskwiń	47
Napój z mleka i truskawek	47
Napój z mleka i poziomek	48
Napój ze śmietanki i malin	48
Napój ze śmietanki i poziomek	48
Napoje zimne na używkach	49
Kawa mrożona	49
Kawa biała mrożona	49
Kakao mrożone z bitą śmietanką	49

Napoje zimne z dodatkiem alkoholu	50
Sherry Kobler	50
Kobler szampański	50
Kobler kawowy	50
Kobler z Wermutem	51
Kobler ananasowy	51
Mazagran	51
Napój ananasowy	52
Napój bombajski	52
Kruszon kosmopolitański	52
Kruszon Warmandzki	52
Kruszon z owocami	53
Kruszon pomarańczowy	53
Wino z lodami	53
Szprycer	54
Koktail leśny	54
Koktail malinowy	54
 Napoje zimne z warzyw	 55
Napój z pomidorów	55
Napój z pomidorów i jabłek	55
Napój z soku pomidorowego z sokiem z kapusty	55
Napój z pomidorów i ogórków	55
Napój z pomidorów i soku porzeczkowego lub żurawinowego	56
Napój z marchwi i jabłek	56
Napój z marchwi i porzeczek	56
Napój z marchwi i soku owocowego	57
Napój z marchwi, rabarbaru i miodu	57
Napój z kiszzonej kapusty	57
Napój z kiszzonej kapusty z sokiem pomidorowym	57
Napój z kwaszonych buraków	58
Napój ze świeżych ogórków z koprem	58
Napój z ogórków i miodu	58
Napój z kwasu burakowego i jabłek	59
 Kwasy	 59
Kwas jabłkowy	59
Kwas porzeczkowy	59
Kwas żurawinowy	60
Kwas chlebowy	60