Приложение №4.

**Рецепты из Поваренной книги Софьи Толстой.**

**Яблочные пирожки (Берсовские).**

Один фунт муки, полфунта масла, четверть фунта сахару — все это стереть на доске руками. Одно яйцо, полчашки сливок размешать и влить в тесто, смешать все вместе и раскатать. Яблоко очистить, вынуть сердцевину, разрезать пополам. Положить половинку яблока, посыпанного сахаром, на тесто и выделывать пирожки, сверху помазать яйцом. Печь пирожки в духовом шкафу.

**Пирог «Анке», или Анковский пирог.**

Один фунт муки, полфунта масла, четверть фунта толченого сахару, 3 желтка, одна рюмка воды. Масло, чтоб было прямо с погреба, похолоднее. К нему начинка: четверть фунта масла растереть, два яйца тереть с маслом; толченого сахару полфунта, цедру с двух лимонов растереть на терке и сок с трех лимонов. Кипятить до тех пор, пока будет густо, как мед.

**Пудинг из черного хлеба с яблоками.**

Начистить и мелко нарезать яблоки, истолочь сахару, натереть на терке черного хлеба, растопить хорошего чухонского масла. Когда все это готово, взять шарлотницу, хорошенько обмазать ее изнутри чухонским маслом и обсыпать сухарями; потом класть в нее ряд яблок, посыпать сахаром, положить ряд хлеба и полить маслом; продолжать таким образом, укладывая рядами. Когда шарлотница будет полна, то вливать понемногу чайную чашку масла и поставить в духовую печь. Затем выложить на блюдо и подавать. Кто любит, можно класть корицу между рядов. (Чухонское масло - сорт сливочного масла. Его снимали со сметаны, а не со сливок, как обычное. Возможно, это что-то вроде «крестьянского» - на сегодняшний лад?)