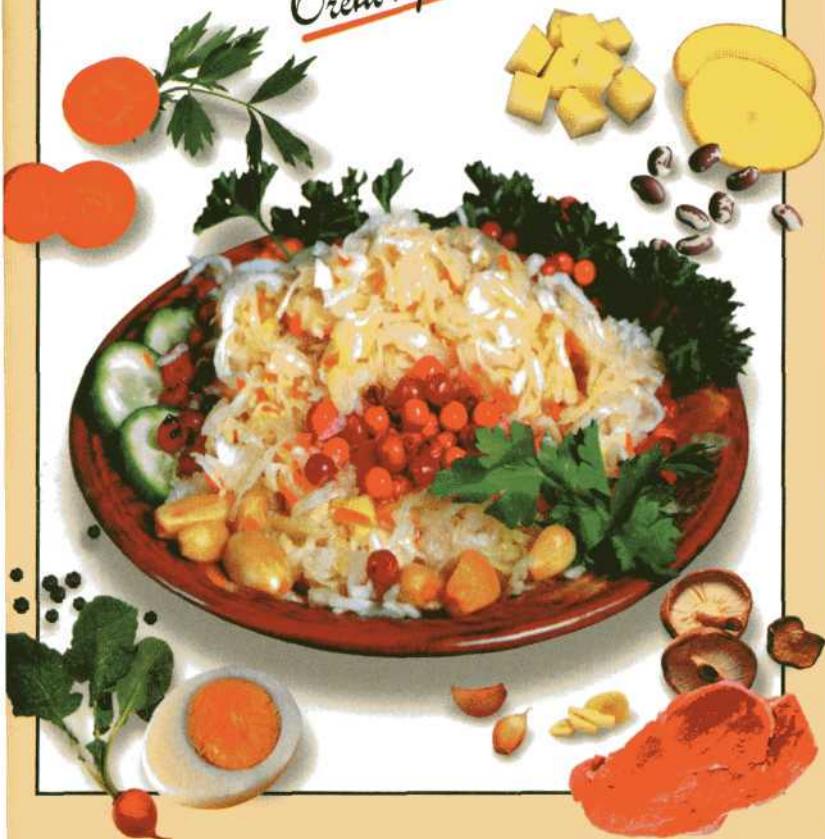


# 100

## ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ РУССКОЙ КУХНИ

*Очень просто!*



ББК 36.997  
С81

Составитель *К. В. Силаева*

С 81 100 лучших рецептов русской кухни / Сост.  
К. В. Силаева. - М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. - 64 с.

Национальная русская кухня складывалась на протяжении не одного столетия. Наряду с исконно русскими блюдами в ней нашли отражение и блюда французской, немецкой, английской кухни, а также множества народностей, населяющих огромную территорию России.

В этой книге мы постарались для вас собрать лучшие и самые известные, а главное, простые в приготовлении рецепты блюд русской кухни.

Приятного аппетита!

ББК 36.997

ISBN 978-5-699-04132-9

© «Терция», составление, 2003  
© «Терция», оформление, 2003  
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

[www.infanata.org](http://www.infanata.org)

## Предисловие

У каждого народа есть свои обычаи, праздники, песни, сказки, и конечно, свои любимые блюда и унаследованные от предков застольные обычаи.

Говорить о русской кухне можно, начиная с IX–X веков, когда славяне научились выпекать хлеб из ржаной муки на квасных заквасках, что и положило основу развитию русского кулинарного искусства.

Немного позже появились изделия более сложные — кулебяки, курники, куличи, пироги, блины, оладьи, баранки да сайки. Технологии все усложнялись и совершенствовались. Именно с этим временем связано появление круп, а соответственно — и знаменитых русских каш, различавшихся не только по виду круп, но и по консистенции — жидкие, размазни, рассыпчатые.

С XVI века стало четким различие кухни монастырской, сельской и царской.

В монастырской кухне играли главную роль овощи, травы, зелень и фрукты. Они составляли основу питания монахов, особенно во время постов. Сельская кухня была менее богата и разнообразна, но тоже по-своему изысканна: за праздничным обедом полагалось подавать не менее 15 блюд.

Обед всегда был главной трапезой на Руси. В старые времена в домах с достатком на длинный дубовый стол, покрытый вышитой скатертью, по очереди подавали четыре блюда: холодную закуску, суп, второе (в непостное время обычно мясное) и пироги или пирожки, которые ели «на сладкое».



Закуски были самые разные, но главными среди них были салаты – смесь мелко резанных овощей, обычно вареных, в которую можно было добавить все, что угодно – от яблока до холодной телятины.

К концу XVII века популярен стал студень (от слова «студеный», то есть холодный: во-первых, студень и должен быть холодным, иначе растечется по тарелке; во-вторых, ели его обычно зимой, от Рождества до Крещения, то есть в самое холодное время года). Тогда же появились уха из разной рыбы, солонина и колбасы. Изумлял иностранцев своим необыкновенным вкусом рассольник.

Из напитков самыми популярными были ягодные и фруктовые соки с морсами, а также и настойки. Медовуха – напиток на основе пчелиного меда – был покрепче, а потом появилась и водка. Но главным русским напитком издревле оставался хлебный квас. С чем только его не делали – от изюма до мяты!

Многие обычаи старой русской кухни сохранились и по сей день, особенно в праздничной обрядовой кухне: на Рождество делают сладкое сочиво, на Масленицу пекут блины, на Пасху – куличи.

# ЗАКУСКИ



## Салат из репы

*2–3 средние репы, 1 морковь, 1 яблоко, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, 3 ст. ложки растительного масла, зеленый лук, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Репу и морковь мелко нашинковать или натереть на терке, добавить измельченный зеленый лук, соль, перец. Масло смешать с уксусом и этой смесью заправить овощи. Уложить все в салатник, сверху украсить дольками яблок.



## Салат из белокочанной капусты

*500–600 г капусты, 2–3 ст. ложки рубленого зеленого лука, 0,25 стакана 3%-ного уксуса, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.*

Капусту мелко нашинковать, сложить в широкую кастрюлю, влить уксус, посолить и нагревать, помешивая до тех пор, пока она не осядет и не приобретет матовый цвет. После этого ее быстро охладить, добавить растительное масло, сахар и хорошо перемешать.

При подаче на стол капусту посыпать зеленым луком. В салат можно добавить свежие, маринован-



ные или моченые мелко нарезанные яблоки и сливы, вишню, клюкву.



### **Салат из огурцов**

*4 огурца, 1 ст. ложка растительного масла, 0,5 стакана 9%-ного уксуса, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Огурцы очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками, залить уксусом и дать настояться под крышкой в течение 30 мин. Затем добавить масло, соль, перец, осторожно перемешать и подавать на стол.



### **Икра свекольная**

*3–4 средние запеченные (или вареные) свеклы, 1 соленый огурец, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 1–2 ст. ложки растительного масла, уксус, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Огурец и свеклу очистить от кожицы, репчатый лук слегка обжарить на растительном масле. Чеснок очистить. Все овощи перемешать и пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем, растительным маслом.



### **Салат крестьянский**

*3–4 свежих огурца, 2–3 свежих помидора, 2–3 сладких перца, 1–2 луковицы, 4 ст. ложки растительного*

масла, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки или укропа, черный молотый перец, соль по вкусу.



Огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками, перец — соломкой, лук — полукольцами. Все овощи перемешать, посолить, поперчить по вкусу и заправить маслом и уксусом.

Украсить салат зеленью петрушки или укропа.



### Сельдь с гарниром

1 сельдь средних размеров, 2 ст. ложки растительного масла.

Для гарнира: 1 вареный клубень картофеля, 1 вареная морковь, 1 вареная свекла, 1 свежий огурец, 1 помидор, 1 луковица, 2 вареных яйца, зеленый лук, консервированные маслины, листья салата, зелень петрушки по вкусу.

Сельдь предварительно вымочить в молоке. Затем удалить кожу и кости, разрезать вдоль и каждую половину мякоти нарезать наискосок тонкими ломтиками.

Картофель, морковь и свеклу нарезать мелкими кубиками, огурцы — кружками, лук — кольцами, зеленый лук мелко нарубить, сваренные вкрутую яйца разрезать на четвертинки.

На селедочницу или тарелку уложить продолговатой горкой часть овощного гарнира, на него поместить нарезанную сельдь (с головой и хвостом), придав ей форму целой рыбы.

Вокруг сельди красиво уложить оставшийся гарнир, полить растительным маслом. При этом надо следить, чтобы края селедочницы не были закрыты гарниром,



а сельдь находилась на возвышении. Украсить блюдо листьями салата и петрушкой.



### **Сельдь рубленая с гарниром**

2 сельди, 1 ломтик пшеничного хлеба, 0,5 луковицы, 1 ст. ложка размягченного сливочного масла, 0,5 ч. ложки 3%-ного уксуса, сахар по вкусу.

Для гарнира: 3 сваренных вкрутую яйца, 20–30 г зеленого лука, 2 свежих огурца, 1 помидор, 50 г сливочного масла, 1 яблоко, зелень петрушки по вкусу.

Приготовить рубленую сельдь: хлеб замочить в воде на 2–3 мин и вместе с филе сельди (без костей) и репчатым луком пропустить через мясорубку. В фарш добавить сливочное масло, сахар, уксус и хорошо перемешать.

Приготовить гарнир: огурцы и помидоры нарезать кружочками, белки яиц отделить от желтков и мелко нарубить, желтки растереть и смешать с измельченным зеленым луком. Из яблока удалить сердцевину и нарезать дольками. Рубленую сельдь (вместе с хвостом и головой) уложить на блюдо, придав ей форму целой сельди. В виде хребтовых плавников разместить на сельди ломтики яблок. Гарнир красиво уложить вокруг сельди, украсить зеленью и кубиками или стружкой из охлажденного сливочного масла.



### **Рыба под маринадом**

800 г рыбы, 2 ст. ложки пшеничной муки, 3 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.





Для маринада: 2 стакана рыбного бульона или воды, 3–4 моркови, 1 корень петрушки, 3 луковицы, 1 стакан томата-пюре, 4 ст. ложки растительного масла, лавровый лист, гвоздика, корица, мускатный орех, душистый перец горошком, сахар, соль, уксус по вкусу.

Очищенную и промытую рыбу или рыбное филе нарезать на куски, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить в растительном масле до готовности.

Приготовить маринад. Для этого овощи нарезать тонкой соломкой, обжарить в растительном масле, добавить томат-пюре и продолжать обжаривать до тех пор, пока масло не примет окраску томата. После этого в обжаренные овощи влить горячий бульон или воду, довести до кипения, заправить сахаром, солью, уксусом, специями и кипятить 10–15 мин. По желанию в получившийся маринад можно добавить растертый чеснок.

Готовую рыбу залить маринадом и поставить примерно на 4–5 ч в прохладное место.



### Рыба заливная

300–400 г отварного филе рыбы, 600 г рыбного желе.

Для желе: 1 кг рыбной мелочи, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса, 2–3 яичных белка, лавровый лист.

Для гарнира: 2–3 клубня картофеля, 2–3 моркови, 1 лимон, зеленый лук.

Рыбу (судака, осетрину, щуку, налима и т. п.) очистить от чешуи, срезать плавники, удалить головы, выпотрошить и хорошо промыть. Тушку разрезать вдоль на 2 части, срезать кости, филе нарезать на куски. Из голов рыб



удалить жабры и глаза. Промытую чешую, кости, плавники и головы (рыбные отходы), залить четырьмя стаканами холодной воды и варить около 1,5 ч. Полученный бульон процедить, залить им куски рыбы, добавить лавровый лист, перец, лук, морковь и варить до готовности рыбы.

Рыбу вынуть и оставить охлаждаться, а концентрированный бульон осветлить оттяжкой из яичных белков. Для оттяжки яичные белки растереть с небольшим количеством воды или холодного бульона. В охлажденный бульон добавить оттяжку, соль, перец, лавровый лист, петрушку, уксус, довести до кипения и, уменьшив огонь, выдержать 15–20 мин. После этого бульон процедить через марлю. Из такого бульона после застывания получится прозрачное желе.

Сваренные куски рыбы уложить в форму и украсить зеленью, тонкими ломтиками лимона (без цедры и косточек), звездочками из вареной моркови. Для этого украшения обмакнуть в незастывшее желе, положить на рыбу и выдержать на холоде, пока желе не застынет. После этого на форму с рыбой осторожно налить такой слой желе, чтобы он покрыл куски рыбы. Форму поставить на холод. Когда заливное застынет, нарезать его на порции (лучше фигурным ножом), уложить на тарелки и гарнировать.



## Студень (холодец)

2 кг говяжьих субпродуктов, 3 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 головка чеснока, 1 лавровый лист, тертый хрен с уксусом, горчица, перец горошком, соль по вкусу.

10

Субпродукты (ножки, губы, уши, хвосты) промыть, разрубить на куски, положить в большую кастрюлю



и залить 4 л холодной воды. Кастриюлю поставить на огонь, воду довести до кипения. Снять пену и варить субпродукты 4–5 ч при медленном кипении, периодически снимая жир и пену. В конце варки добавить морковь, лавровый лист, перец, лук, петрушку и соль.

Когда бульон станет клейким, вынуть из него субпродукты. Бульон процедить. Мякоть отделить от костей, положить в процеженный бульон и варить еще 20–30 мин. Затем добавить мелко нарубленный чеснок, посолить по вкусу и разлить бульон по тарелкам. Разложить в тарелки мясо и поставить в холодное место для застывания. Застывший студень нарезать на порции, подать к нему хрен с уксусом, горчицу.



### Заливной язык

1 язык (около 1 кг), 20–25 г желатина, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 свежих огурца, 2 помидора, 500 г белокочанной капусты, салат, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Язык зачистить, вымыть и сварить вместе с корнем петрушки и луком. Затем на несколько минут положить в холодную воду, чтобы легче было удалить с него кожу. Подготовленный язык положить в отвар, в котором он варился, и охладить. Нарезать язык тонкими кусками, положить их на блюдо и украсить ломтиками сваренного вкрутую яйца, свежего огурца, листиками зелени петрушки, залить полужастывшим желе в 2–3 приема.

Желе приготовить на бульоне, полученном при варке языка, предварительно сняв с него жир. Когда заливное будет готово, куски языка вырезать, уложить на



блюдо и гарнировать салатом из капусты, кружками помидоров и свежего огурца, украсить зеленым салатом и зеленью петрушки.



### «Матрешки»

5–6 сваренных вкрутую яиц, 4–5 сушеных грибов, 50 г ветчины, 2–3 сладких красных перца, несколько листьев свежей белокочанной капусты, сливочное масло, черная икра, рыбное желе, черный молотый перец, соль по вкусу.

Обрезать яйца с тупого конца и вынуть из них желтки. Натереть желтки на мелкой терке.

Приготовить фарш: размоченные, а затем отваренные и измельченные грибы обжарить на сливочном масле вместе с мелко нарубленной ветчиной, добавив соль и перец по вкусу. Большую часть желтка смешать с готовым фаршем, меньшую часть оставить для украшения салата. Нафаршировать яйца. Из оставшейся части желтка сделать волосы у матрешки. Из перца или капустного листа вырезать косынки и «повязать» их матрешкам. Из черной икры можно сделать у матрешек «глазки» и «носик». Для закрепления «волос» лучше использовать желе.



### Малосольные огурчики

1 кг свежих мелких огурчиков, 3–4 листа черной смородины, 1 пучок зелени укропа (со стеблями), 4–5 долек чеснока, соль (из расчета 50 г на 1 л воды), тертый корень хрена по вкусу.



Выдержанные в течение нескольких часов в ледяной воде огурчики хорошо промыть, удалить плодоножки, проколоть вилкой и сложить в неокисляющуюся посуду, пересыпая тертым хреном, крупно нарезанным чесноком и перекладывая стеблями укропа и листьями смородины. Залить огурчики горячим раствором соли и оставить на 1 сутки.



### Соленые огурцы по-крестьянски

*3–4 соленых огурца, 1 луковица, растительное масло, укроп или петрушка, черный молотый перец по вкусу.*

Соленые огурцы очистить от семян и кожицы, мелко нарубить и слегка отжать. Добавить к огурцам мелко нарезанный репчатый лук, зелень укропа или петрушки, молотый перец и заправить растительным маслом.



### Икра из кабачков

*1 кг кабачков, 2 крупных красных помидора, 2 очищенных сладких перца, 1 крупная луковица, 120 г подсолнечного масла, листья сельдерея, перец горошком, соль по вкусу.*

Кабачки очистить от кожицы и нарезать кружками толщиной 1–1,5 см. Обжарить в трети нормы растительного масла. Помидоры дважды обдать кипятком, снять кожицу и нарезать тонкими ломтиками поперек плода. Лук мелко нарубить. В эмалированную кастрюлю уложить ряд обжаренных кабачков, ряд помидоров и лука, можно еще ряд нарезанного кружками сладкого перца, посолить,



поперчить, посыпать зеленью сельдерея. Аналогично уложить следующие ряды овощей и так, пока не будут помещены все овощи. Полить подсолнечным маслом. Тушить на слабом огне в течение 2 ч.



### Грибы по-селянски

200–250 г соленых грибов, 1 луковица, 2–3 ст. ложки растительного масла, зелень по вкусу.

Соленые грибы нарезать дольками или ломтиками и смешать их с шинкованным репчатым луком. Все заправить растительным маслом, положить в салатник и посыпать измельченной зеленью. Вместо масла грибы можно заправить сметаной.



### Икра из грибов

500 г свежих грибов (сушеных – 150 г), 50 г растительного масла, лимонный сок, мускатный орех и черемша, черный молотый перец, соль по вкусу.

Отваренные свежие грибы пропустить через мясорубку. Добавить соль, черный молотый перец, мускатный орех, лимонный сок и растительное масло. Хорошо перемешать. Украсить нарубленными листьями укропа или петрушки.

Икру можно приготовить и из сушеных грибов. Для этого их нужно хорошо промыть, размочить в воде в течение 3–4 ч, затем отварить до готовности в этой же воде.

В икру можно добавить мелко нарубленную соленую черемшу.

## СУПЫ



### Щи из свежей капусты

*500–700 г мяса с костью, 2 л воды, 600–700 г белокочанной капусты, 2 средних клубня картофеля, 1 небольшая репа, 1 крупная морковь, 1 корень петрушки, 1 крупная луковица, 1 ст. ложка (с верхом) томата-пюре или 2 свежих помидора, 2 ст. ложки животного жира, 2–3 лавровых листа, 2–3 горошины черного перца, чеснок, соль по вкусу.*

В открытой кастрюле на слабом огне поставить варить мясо с костью (чтобы бульон был наваристее, мясо положить в холодную воду). Снять с кипящего бульона пену и влить в него ложку холодной воды. Когда пена появится вновь, операцию повторять по мере образования пены. Обтереть чистой сырой тряпкой присохшую к краям кастрюли пену и варить бульон 2–2,5 ч (до полуготовности).

Нарезать шашечками или соломкой капусту, опустить ее в кипящий бульон. Когда бульон вновь закипит, положить в него нарезанный дольками картофель.

Мелко нарезанные корни и лук слегка обжарить в жире с томатом-пюре на сковороде, заправить ими щи и проварить все 15–20 мин. За 5 мин до окончания варки в кастрюлю опустить перец, лавровый лист и соль по вкусу. Одновременно со специями можно положить 2–3 дольки чеснока, растертого с солью. Если вместо томата-пюре использовать свежие помидоры, их нужно класть в кастрюлю



перед окончанием варки. Готовые щи разлить в тарелки, положить в каждую по кусочку мяса, сверху посыпать зеленью. Отдельно в соуснике к щам подать сметану.



### Щи из щавеля по-деревенски

*400 г щавеля, 6 средних клубней картофеля, 2 луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, 2 л воды, сметана, соль по вкусу.*

Картофель очистить, отварить целыми клубнями и остудить. Отвар процедить. Листья щавеля нарезать, добавить измельченный репчатый лук, нарезанную петрушку, сливочное масло, немного отвара и тушить 5–7 мин. Отварной картофель нарезать кубиками, смешать со щавелем, залить горячим отваром, довести до кипения и варить еще 5–6 мин.

В готовые щи положить сметану.



### Щи зеленые

*400 г шпината, 200 г щавеля, 1 морковь, 30 г зелени петрушки, 1 луковица, 3–4 клубня картофеля, 2 сваренных вкрутую яйца, 50 г сливочного или топленого масла, 0,5 стакана сметаны, 2 л мясного бульона или воды, 1 ст. ложка муки, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, соль по вкусу.*

Шпинат перебрать и промыть в большом количестве воды 2–3 раза (воду не сливать, а вынуть из нее зелень, чтобы песок не остался на листьях).





Так же вымыть щавель. Проварить шпинат в большом количестве воды, не закрывая кастрюлю крышкой. Откинуть шпинат на сито, промыть холодной водой и пропустить через мясорубку.

Щавель промыть, отжать и тушить с маслом до размягчения, затем пропустить через мясорубку. Пюре шпината и щавеля соединить, добавить разведенную отваром шпината мучную пассеровку, половину всего количества сметаны и прогревать 15–20 мин. Мелко нарезанный лук и морковь обжарить на масле, пока лук не приобретет золотистую окраску. Картофель нарезать тонкими ломтиками. В кипящий мясной бульон заложить картофель, а через 15–20 мин – протертую зелень, пассерованные морковь и лук, варить 15–20 мин. За 5–10 мин до окончания варки добавить лавровый лист, перец, соль.

Можно приготовить щи и без щавеля из одного шпината. В этом случае их нужно заправить лимонным соком (по вкусу).

В тарелку с зелеными щами положить кусочек мяса, половину вареного яйца, зелень, сметану.



### Щи из крапивы

600–700 г молодой крапивы, 200 г щавеля, 1 ст. ложка муки, 1 пучок зелени петрушки, 1 луковица, 3–4 средних клубня картофеля, 50 г сливочного или топленого масла, 0,5 стакана сметаны, 2 л бульона или воды, 2–3 лавровых листа, 6 горошин черного перца, лимонный сок, соль по вкусу.

Листья крапивы промыть в холодной воде. Погрузить ее на 2–3 мин в кипятки, откинуть на сито, облить холодной водой и, когда вода стечет, пропустить через мясорубку. Подготовленную крапиву тушить с маслом



10–15 мин. Лук с морковью измельчить и обжарить на масле. В кипящий бульон положить крапиву, пассерованные с мукой лук и морковь, варить 20–25 мин, а за 10 мин до окончания варки добавить пассерованную муку, разведенную бульоном, нарезанные листья свежего щавеля, лавровый лист, перец и соль. При подаче на стол щи из крапивы заправить сметаной.



### Борщ основной

2 свеклы, 200–250 г свежей или квашеной капусты, 1–2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 ст. ложка томата-пюре или 2 свежих помидора, 1 ст. ложка муки, 100 г свиного сала, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка 3%-го уксуса, 1,5–2 л воды, чеснок, сахар, специи, соль по вкусу.

В кипящий бульон или воду опустить нарезанную шашечками капусту и варить 10–15 мин. Свеклу потушить или спассеровать с овощами, положить в бульон и варить до готовности. За 10–15 мин до окончания варки добавить соль, специи и сахар, а за 5 мин – заправить борщ чесноком, растертым с салом (50 г), и кусочками оставшегося сала. Если капуста квашеная, ее нужно потушить и положить в борщ вместе со свеклой. За 5–7 мин до окончания варки борщ можно заправить мучной пассеровкой, разведенной бульоном. Это сделает его более густым.



### Борщ сибирский

2 крупные свеклы, 150–200 г свежей капусты или 120 г квашеной капусты, 1 клубень картофеля, 3 ст. ложки



фасоли, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, 30–40 г свиного топленого жира, 3–4 дольки чеснока, 1 ст. ложка сахара, 1,5 л бульона или воды, соль по вкусу.

Для фрикаделек: 200–250 г говядины, 0,5 луковицы, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки воды или молока, черный молотый перец, соль по вкусу.

Фасоль перебрать, промыть, залить холодной водой и варить на слабом огне под крышкой до размягчения. В кипящий бульон или воду положить картофель, нарезанный кубиками, и варить 10–15 мин. Добавить тушеную свеклу, пассерованные овощи. За 5–10 мин до окончания варки положить вареную фасоль, сахар, специи, чеснок, растертый с солью.

Подготовленное для фрикаделек мясо пропустить 2 раза через мясорубку вместе с луком, слегка обжаренным в сале. В фарш добавить сырое яйцо, соль, перец, холодную воду и хорошо все перемешать. Из этой массы скатать небольшие шарики — фрикадельки. Положить их в борщ за 10–15 мин до окончания варки.



### Борщ сборный

2 средние свеклы, 200 г говядины, 100 г ветчины, 200 г мяса гуся, 200–250 г свежей капусты, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 л воды, перец, соль по вкусу.

Уложить мясные продукты в кастрюлю и залить их водой, чтобы ее объем в два раза был больше объема мяса. Поставить кастрюлю на огонь и варить до полуготовности. Свеклу мелко нашинковать или натереть



на крупной терке и обжарить на сливочном масле до полного размягчения. В конце обжаривания добавить в свеклу лук и ложку муки, смешанной с бульоном, соль, перец, все хорошо перемешать и прогреть. В кипящий бульон положить крупно нашинкованную капусту, через 10–15 мин — свеклу и варить до полного размягчения продуктов. Перед концом варки в борщ можно положить сметану.



### **Борщ с кислым молоком**

*2 средние свеклы, 200–300 г капусты, 0,2 стакана кислого молока, 1 луковица, 2 моркови, 1 клубень картофеля, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка томата-пюре, 3–4 корня петрушки, 1,5 л воды, лимонная кислота, зелень укропа или петрушки, соль по вкусу.*

Картофель очистить, разрезать пополам, залить 2 стаканами горячей соленой воды, отварить. Затем остудить и протереть вместе с отваром. Капусту, морковь, свеклу, лук, корни измельчить, положить в кастрюлю, добавить томат-пюре, сахар, залить картофельной смесью и потушить 20–25 мин. Долить воды (по вкусу), довести до кипения, снять с огня, влить растительное масло и лимонный сок (кислоту). В тарелку с борщом добавить кислое молоко и мелко нарубленную зелень.



### **Борщ со свекольной ботвой**

**20** *400 г молодой свеклы с ботвой, 1 клубень картофеля, 2 моркови, 2 корня петрушки, 1 луковица, 2 помидора,*

200 г кабачков, 50 г сливочного масла, 1,5–2 л воды или бульона, зелень, специи, соль по вкусу.



Морковь, корень петрушки, лук и свеклу нарезать небольшими ломтиками и обжарить в разогретом масле в течение 10–15 мин.

Свекольную ботву хорошо промыть холодной водой и разрезать на части. Кабачки и картофель очистить от кожицы, нарезать ломтиками.

Положить пассерованные овощи в кипящий бульон, дать бульону вновь закипеть, добавить листья свекольной ботвы, картофель, соль по вкусу, специи и варить в течение 15–20 мин.

За 8–10 мин до окончания варки заложить кабачки и нарезанные дольками помидоры.

В тарелку с борщом положить сметану и измельченную зелень.



### Рассольник домашний

200 г свежей капусты, 3–4 средних клубня картофеля, 1 морковь, 2–3 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2 средних соленых огурца, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана огуречного рассола, 1,5 л воды или бульона, специи, соль по вкусу.

Петрушку, сельдерей и лук очистить, промыть, нашинковать соломкой или лапшой и обжарить с маслом. Соленые огурцы припустить в бульоне. Картофель нарезать брусочками или дольками, капусту – соломкой.

В кипящий бульон положить капусту, после возобновления кипения – картофель, а через 5–7 мин пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5–10 мин



до окончания варки добавить соль по вкусу, специи, заправить огуречным рассолом.



### **Рассольник московский с почками**

250–300 г говяжьих почек, 4–5 небольших корней петрушки, 120 г корня пастернака, 2 небольших корня сельдерея, 1–2 луковицы, 80 г щавеля, 80 г зеленого салата, 2 средних соленых огурца, 50 г сливочного масла, 1 стакан сливок или молока, 1 яйцо, 2 л воды или бульона, специи, огуречный рассол, зелень, соль по вкусу.

С говяжьих почек снять жир вместе с пленкой, прорезать их до половины и положить в холодную воду на 2–3 ч. Подготовленные почки залить холодной водой, довести до кипения и варить 5–10 мин. Затем воду слить, почки промыть холодной водой, вновь залить 2 л воды и варить до их полного размягчения. Бульон процедить и использовать для приготовления рассольника. Коренья, лук и морковь нашинковать соломкой и обжарить с маслом, огурцы припустить. В кипящий бульон положить пассерованные овощи, припущенные огурцы и варить 5–10 мин. Добавить нарезанные листья щавеля и салата, специи, соль, огуречный рассол и варить до готовности. Чтобы рассольник был гуще, добавить в него яйцо, взбитое со сливками или молоком. В тарелку с рассольником положить зелень,



### **Московская солянка**

**22** 200 г свежей семги, 200 г свежего судака, 200 г свежей или соленой осетрины, 100 г консервированных



оливок, 2 ст. ложки томата-пюре, 3–4 белых маринованных гриба, 2–3 соленых огурца, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 стакан огуречного рассола, 1 ст. ложка каперсов, 1,5–2 л мясного или рыбного бульона, черный перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Мелко нарубленный лук положить в кастрюлю и обжарить на масле. Всыпать в эту же кастрюлю муку, влить бульон и огуречный рассол, хорошо перемешать и довести до кипения.

Затем добавить нашинкованные грибы, каперсы, оливки, лавровый лист и перец и снова довести до кипения.

Положить в кастрюлю ошпаренные куски рыбы, припущенные с томатом-пюре огурцы и варить до готовности рыбы на слабом огне.

Солянка должна иметь светлый, слегка красноватый бульон, острый вкус, запах рыбы и пряностей. В тарелки положить по куску каждого вида рыбы, залить их супом, добавить кружок лимона, зелень, оливки.

К солянке хорошо подать расстегаи с рыбой.



### Уха из налима

1 налим (500–600 г) желательно с молокой, 2–4 ст. ложки муки, 1 яйцо, 2 луковицы, 5–7 горошин душистого перца, лавровый лист, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка каперсов, 30 г сливочного масла, 10 маслин, 0,5 лимона, 1,5–2 л воды, черный молотый перец, соль по вкусу.

Рыбу выпотрошить, отложив молоку и печень, вымочить и осторожно снять с нее кожу. С костей соскоблить мякоть и положить ее в тарелку. Голову, кости, хвост



и плавники налима залить холодной водой и варить 15–20 мин с целой луковицей, лавровым листом, перцем, мелко нарезанными морковью и петрушкой. Затем бульон процедить в другую кастрюлю. Мякоть налима пропустить через мясорубку, смешать с мукой, сырым яйцом, посолить, поперчить. Должна получиться густая пластичная масса. Скатать из нее валик толщиной 3 см и опустить его на 5 мин в кипящий бульон. Туда же положить молоку и печень налима и сварить их до готовности. За 3 мин до окончания варки добавить кружки из рыбной мякоти, ложку каперсов и сливочное масло.

В тарелку с ухой положить маслины, кружок лимона.



### Уха ростовская

200 г судака, 400 г рыбной мелочи, 4–5 клубней картофеля, 1 корень петрушки, 1 большая луковица, 3–4 помидора, 25 г сливочного масла, 2 л воды, зелень петрушки или укропа, специи, соль по вкусу.

Из рыбной мелочи в марле сварить рыбный бульон и процедить его. Снова довести до кипения, положить картофель и лук, нарезанные дольками. За 10–15 мин до окончания варки положить куски судака, затем нарезанные дольками помидоры и специи. Перед подачей уху заправить сливочным маслом и посыпать измельченной зеленью.



### Уха макарьевская приказчицья

24 1 налим, 2 стерляди, по 2 корня петрушки и сельдерея, 2 луковицы, 1 лимон, 0,5 стакана мадеры, 2 л воды,



несколько ломтиков пшеничного хлеба, корица, гвоздика, соль по вкусу.



Луковицы нашить корицей и гвоздикой, корни петрушки и сельдерея мелко нарезать, уложить в кастрюлю и залить холодной водой. Воду довести до кипения и опустить в нее куски стерляди и налима. Варить до готовности рыбы и снять с огня. Влить в кастрюлю мадеру, добавить пшеничный хлеб (его нужно предварительно раскрошить) и нарезанный кружками лимон.



### Окрошка

Для кваса (на 2 л): 80 г ржаного хлеба, 2 ст. ложки сахара, 3 г дрожжей, 2,5 л воды.

Для окрошки: 1,5 л кваса, 2 яйца, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. (без верха) ложка сахара, 1 свежий корень хрена, 2 свежих огурца, 150–200 г зеленого лука.

Мясной и рыбный наборы (вариант 1): 200 г вареной говядины, 120–150 г вареной телятины, 100–150 г ветчины.

Мясной и рыбный наборы (вариант 2): 150 г жареной мякоти дичи, 200 г жареной или отварной телятины.

Мясной и рыбный наборы (вариант 3): 200 г вареной мякоти рыбы (лучше разных видов).

Приготовить квас. Хлеб нарезать ломтиками и обжарить до темно-коричневого цвета. Залить горячей кипяченой водой и оставить настаиваться на 4 ч. Настой процедить, добавить сахар и дрожжи (предварительно разведенные в воде) и поставить в теплое место на 8 ч. Готовый квас процедить и вынести на холод.



В квас для окрошки обычно добавляют растертые с горчицей, сахаром, солью и хреном (по вкусу) яичные желтки. Некоторые хозяйки пренебрегают этим, используя квас без добавок, и совершают большую ошибку — окрошка получается пресная, без присущей этому блюду остроты.

Очень важно также квас с соответствующими добавками настоять в холодильнике. Это придаст кушанью аромат и улучшит его вкус.

Приготовить окрошку следующим образом. Сварить вкрутую яйца, остудить, разделить белки от желтков. Желтки положить в миску, где будет готовиться окрошка, растереть с горчицей, сахаром, солью и хреном (по вкусу) и смешать с 0,5 стакана кваса. Мясо мелко нарубить и положить в миску с заправкой. Туда же мелко покрошить огурцы, зеленый лук, белки яиц. Влить в миску 2 стакана кваса, хорошо, но осторожно размешать, слить в посуду с плотной крышкой и на 2–3 ч поставить в холодильник. Перед подачей влить в окрошку оставшийся квас. В тарелку с окрошкой положить ложку сметаны или растительного масла и зелень. Сметану нужно быстро и хорошо помешать, чтобы она не свернулась.



### Ботвинья с огурцами

600 г щавеля, 6 свежих огурцов, 0,5 ч. ложки горчицы или 1 ч. ложка тертого хрена, 1,5 л кислого кваса, измельченный зеленый лук, зелень, сахар, соль по вкусу.

Щавель перебрать, вымыть, припустить в собственном соку и протереть через сито. Свежие огурцы очистить от кожицы и нарезать кусочками. Зеленый лук растереть с горчицей или хреном, солью и сахаром.



Все компоненты сложить в супницу и залить квасом. Отдельно в соленой воде с луком, зеленью (ее нужно связать в пучок), лавровым листом и перцем подать отварную рыбу жирных сортов, мелко нарубленный лед.

Ботвинья будет вкуснее, если в нее добавить 1 стакан шампанского.



### Холодник с крупой

*5 свежих помидоров, 0,5 стакана риса, 0,5 л кефира, 0,5 л воды, зелень, сметана, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Рис промыть, залить на 5–6 мин кипятком, откинуть на сито, снова промыть. Залить свежей водой и варить до готовности. Помидоры ошпарить, удалить кожицу, протереть через сито и добавить в рисовый отвар. Довести до кипения, снять с огня. Посолить, охладить, влить кефир. В тарелки с супом добавить сметану, рубленую зелень и перец по вкусу.



### Свекольник селянский

*2 вареные свеклы, 2 вареных клубня картофеля, 3 свежих огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 50 г свежего редиса, 100 г зеленого лука, 0,5 лимона, 1 л свекольного отвара, сахар, соль по вкусу.*

Картофель и яйца мелко нарезать кубиками, свеклу и редис натереть на крупной терке, огурцы, зеленый лук измельчить. Все хорошо, но осторожно переме-



шать в миске, добавив соль и сахар по вкусу. В миску с овощной смесью вылить свекольный отвар и осторожно перемешать. В тарелку со свекольником положить половину сваренного вкрутую яйца, укроп и кружок лимона.

Свекольный отвар можно заменить кефиром.

Свекольник можно приготовить и из сырой свеклы. Для этого промытую и очищенную свеклу натереть на крупной терке, залить кипяченой охлажденной водой и добавить сахар, соль, уксус по вкусу. Измельченные овощи (отварной картофель, огурцы, редис, лук) и яйца положить в свекольный настой, размешать и поставить в холодильник на 40–50 мин.

## ВТОРЫЕ БЛЮДА



### Говядина, тушенная по-русски

600–800 г говядины (от задней ноги или лопатки), 3 луковицы, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 ломтика ржаного (желательно бородинского) хлеба, 150 г говяжьего или свиного сала, 0,5 стакана пшеничной муки, 50 г топленого масла, 2 стакана мясного бульона, 0,5 стакана сметаны, 4–6 клубней картофеля, шпик, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу.

Мясо нарезать широкими ломтями, посолить, обвалять в муке и обжарить на масле с обеих сторон до образования румяной корочки.

Смешать в большой миске репчатый лук, морковь и сельдерей, нашинкованные соломкой, хлеб, нарезанный мелкими кубиками, лавровый лист, горошины черного перца, соль. На дно широкой кастрюли или глиняного горшка уложить тонкие ломтики шпика. На него поместить слой обжаренного мяса, а на мясо слой овощной смеси. Затем снова слой мяса и слой смеси. Продукты залить бульоном, чтобы он только покрывал второй слой мяса. Кастрюлю поставить на огонь и довести бульон до кипения. Затем поместить ее в разогретую духовку (если мясо готовится в горшочках, их следует ставить только в духовке). Тушить мясо в течение 2–2,5 ч под крышкой. За 20–25 мин до окончания тушения добавить сме-



тану. К готовому мясу отдельно подать разварной картофель. Если мясо тушилось в порционных горшочках, то подавать его следует в них же.



### Ушное

800 г говядины (лучше вырезки), 50 г сливочного масла, 4–5 клубней картофеля, 1 луковица, 2–3 моркови, 2 репы, 0,5 стакана тертых ржаных сухарей, 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана мясного бульона, 2–3 дольки чеснока, перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Мясо нарезать на куски по 50–60 г, отбить деревянным молотком, посолить, уложить в миску и дать настояться под крышкой 20–30 мин. В керамический горшок (или кастрюлю с широким дном) влить растопленное сливочное масло, опустить лавровый лист и перец горошком, говядину. Сверху посыпать нашинкованным обжаренным луком и тертыми ржаными сухарями. Овощи нарезать дольками и положить в горшочек, влить бульон, посолить и поставить в разогретую духовку. Перед окончанием тушения добавить в горшочек сметану с растертым чесноком.

Подавать в горшочке или на тарелке со свежими огурцами, помидорами, зеленым салатом.



### Почки в сметане

30 600–800 г говяжьих почек, 5–8 средних клубней картофеля, 1 морковь, 1 репа, 1 брюква, 4–5 соленых огурцов, 1 стакан сметаны, 3–4 дольки чеснока, 1 ст.

*ложка томата-пюре, черный молотый перец, соль по вкусу.*



Почки разрезать пополам, залить холодной водой и вымачивать 2–3 ч, время от времени меняя воду. Затем положить их в кастрюлю, залить холодной водой (3 л) и довести до кипения. Отвар слить, залить почки чистой водой и варить до полной готовности. Готовые почки вынуть из кастрюли, обмыть, нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить. Морковь, репу, брюкву, картофель нарезать дольками и обжарить до полуготовности на той же сковороде. Соленые огурцы очистить от кожицы (если она толстая), измельчить и потушить с томатом-пюре на отдельной сковороде или в кастрюле в течение 15–20 мин. Затем выложить огурцы в сковороду с овощами, сверху положить почки, поперчить и посолить по вкусу. Залить все продукты сметаной, предварительно смешанной с измельченным чесноком. Накрыть сковороду крышкой и тушить в течение 10–15 мин.

Это блюдо можно приготовить и в горшочке.



### Отварная телячья грудинка

*800 г грудинки, 1 стакан риса, 50 г сливочного масла, 4 стакана мясного бульона, перец горошком, соль по вкусу.*

Вымытую и зачищенную грудинку сварить в мясном бульоне (грудинку можно варить и в воде, но при этом ее вкус ухудшается). Приготовить рис: промыть, обжарить его на сливочном масле до подрумянивания (в кастрюле), добавить 0,5 стакана воды, соль и варить до готовности. В готовый рис положить сливочное масло и перемешать. Рис можно сварить с морковью, изюмом, черносливом.



Уложить на блюдо рис, на него — нарезанную ломтиками грудинку, полить бульоном, украсить зеленью, дольками лимона.



### Телячья грудинка фаршированная

1 кг телячьей грудинки, 3–4 ст. ложки топленого масла, зелень, соль по вкусу.

Для фарша: 300 г говяжьей или телячьей печени, 1 стакан рассыпчатой гречневой каши, 1 луковица, 500–900 г шпика, 1 яйцо, черный молотый перец, соль по вкусу.

Со стороны тонкого края грудинки сделать надрез в виде большого кармана.

Приготовить фарш: мелко нарубленный шпик положить на разогретую сковороду, добавить нашинкованный лук, кусочки печени и все поджарить. Печень с луком пропустить через мясорубку, смешать с гречневой кашей и сваренным вкрутую и нарубленным яйцом, посолить и поперчить. Уложить фарш в «карман» грудинки и зажарить в духовке, поливая мясным соком. Готовую грудинку нарезать на куски, разместить на блюде. Обложить гарниром из жареного картофеля или отварной репы, посыпать зеленью.



### Жаркое из телятины с вишнями

1 кг телятины (задней части), 1 стакан свежих вишен, 2 зерна кардамона, 0,3 ч. ложки молотой корицы, 0,5 стакана красного вина, 0,3 стакана вишневого сиропа, 2 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, соль по вкусу.





Мясо вымыть, слегка посолить, прорезать концом острого ножа 20–30 отверстий, в каждое вставить по 1–2 вишни без косточек. Когда телятина будет полностью нашпигована вишнями, положить ее в глубокую сковороду, полить маслом, посыпать толченым кардамоном и корицей. Сковороду поставить в разогретую духовку и выдержать в ней, пока мясо не зарумянится. Затем вынуть мясо из духовки, снова полить маслом, обсыпать мукой, накрыть сковороду крышкой и поставить в духовку. Как только телятина наполовину размягчится, влить в сковороду вино, вишневый сироп и стакан бульона. Время от времени телятину нужно поливать этим соусом, но всегда после этого закрывать крышкой. Довести мясо до готовности, нарезать ломтиками, уложить их на блюдо, полить соусом, в котором оно жарилось.



### **Поросенок жареный, фаршированный гречневой кашей**

*1 молочный поросенок (1,5 кг), 0,5 стакана топленого масла, 100 мл водки, 200 г готовой гречневой каши, 1 луковица, 5 сваренных вкрутую яиц, отварные овощи-ассорти, зелень, мука, соль по вкусу.*

Тушку поросенка опустить в холодную воду, вынуть и тут же опустить на 2–3 мин в кипятки. Соскоблить ножом щетину, стараясь при этом не порезать кожу. Натереть тушку мукой и опалить над открытым огнем. От шеи сделать продольный разрез и тушку выпотрошить.

Подготовленного поросенка нафаршировать сваренной и слегка обжаренной рассыпчатой гречневой кашей, смешанной с жареным луком и рублеными яйцами. При этом нужно следить, чтобы фарш располагался равномерно по всей тушке. Разрез зашить толстыми нит-



ками. Натереть всего поросенка водкой с солью, чтобы кожа стала жесткой. Противень выстлать деревянными (лучше березовыми) лучинками.

Подогнув у поросенка ножки, уложить его на эти лучинки. Облить тушку маслом и поставить противень в сильно разогретую духовку.

Как только поросенок зарумянится, убавить огонь до слабого и через каждые 7–10 мин поливать тушку вытекающим из нее соком.

Когда поросенок изжарится, прорезать ножом спинку тушки до кости и дать охладиться в течение 15 мин. Удалить нитки, выложить в отдельную посуду кашу. Разрезать тушку на части и сложить на блюдо куски, придав им форму целого поросенка. С боков обложить его кашей, букетами из зелени, вареной моркови. В глазницы вставить маслины или крупные виноградины.

Таким же способом можно приготовить поросенка, фаршированного телячьей печенкой, ливером, домашней лапшой.

Если вы хотите сварить поросенка, его предварительно следует завернуть в ткань. Тушку положить в кастрюлю, залить кипятком и поставить на сильный огонь. Чтобы сохранить нежный аромат поросенка, не следует добавлять специи и пряности.

Когда вода закипит, огонь нужно убавить и варить поросенка без кипения под крышкой в течение 1,5–2 ч. К вареному поросенку желательно подать хрен или кисло-сладкий соус.



### Рулет из свинины по-русски

34

600 г нежирной свинины, 300–400 г свежего свиного сала, свиные уши, 2 луковицы, 1 свиной желудок,

1 стакан 3%-ного уксуса, 2 головки чеснока, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, базилик, тмин, лавровый лист, гвоздика, соль по вкусу.



Мясо, сало, подготовленные свиные уши пропустить через мясорубку, прибавить нашинкованный лук, истолченный чеснок, перец, соль, базилик, тмин и все тщательно перемешать.

В хорошо обработанный и промытый свиной желудок плотно уложить фарш и перевязать желудок с обеих сторон кулинарными нитками. Положить его в кастрюлю, добавить лавровый лист, соль и варить на несильном огне до готовности (около 2 ч).

Сваренный желудок вынуть из бульона, положить под пресс (немного прижав руками) и дать полностью остыть.

Перед подачей на стол желудок прогреть в бульоне и нарезать на плоские куски. В качестве гарнира подать тушеную капусту, разварной картофель и полить их бульоном, в котором варился желудок.



### Поддельный заяц

800 г свинины (передней части), 2 яйца, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка сметаны, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла, 100 г шпика, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо дважды пропустить через мясорубку. 2 ст. ложки сухарей размочить в молоке, смешать со взбитыми в крутую пену яйцами, поперчить, посолить и перемешать с мясным фаршем.

Раскатать фарш в виде батона, уложить его на смазанную и обсыпанную сухарями сковороду, придать



по возможности форму зайца и нашпиговать его кусочками шпика, сбрызнуть маслом. Добавить в сковороду немного воды и поставить все в разогретую духовку.



### Баранья грудинка с репой

*1 кг грудинки, 5–6 шт. репы, 1 корень петрушки, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 0,5 ст. ложки муки, зелень петрушки, перец горошком, соль по вкусу.*

Грудинку положить в кастрюлю, залить водой и поставить на сильный огонь. Вода должна только прикрывать мясо. Когда вода закипит, снять накипь, убавить огонь до среднего, посолить, добавить лук, репу, корень петрушки и варить до готовности.

После того как все продукты сварятся, опустить в кастрюлю масло, разведенную бульоном муку и дважды вскипятить. Грудинку вынуть из кастрюли, разрезать на куски. Выложить на блюдо вареную репу, вокруг — грудинку и украсить зеленью.



### Духовые цыплята по-московски

*3 цыпленка, 400 г свежих белых грибов, 1–2 луковицы, 2 ст. ложки пшеничной муки, 400 г сметаны, 300 г сливок, 200 г сдобного теста для крышки, зелень укропа, соль по вкусу.*

**36** Очищенных, выпотрошенных цыплят разрубить на четыре части. Лук нарезать кружками, грибы нашин-



ковать, сложить все в глубокую сковороду (гусятницу) и хорошо обжарить на масле.

Затем также на масле обжарить со всех сторон и подсоленные куски цыплят. После этого переложить их в порционные огнеупорные горшочки, а в сковороду, где они жарились, всыпать муку, спассеровать ее, добавить сметану и сливки и прогреть до тех пор, пока смесь не загустеет.

Измельчить укроп, смешать его с соусом и залить эту смесь в горшочки с цыплятами. Покрыть отверстия горшков лепешками из сдобного теста. Сверху лепешки украсить фигурками из теста и проткнуть кончиком ножа в нескольких местах (для выхода пара). Поставить горшочки в разогретую духовку на 45–50 мин.

Подавать это блюдо на стол следует горячим, прямо в горшочках.

Вместо цыплят можно использовать и молодую курицу. Но перед обжариванием ее куски следует проварить в кипятке в течение 10 мин.



### Курица фаршированная

*1 средняя курица, 0,5 стакана сметаны, 50 г топленого масла, картофель, соль по вкусу.*

*Для фарша: 350 г говядины, 2 моркови, 200 г маринованных грибов, 1 стакан панировочных сухарей, 0,5 стакана сливок, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Подготовленную курицу натереть солью и сметаной.

Приготовить фарш: говядину пропустить через мясорубку, морковь натереть на мелкой терке, добавить сухари, сливки, соль, перец, обсушенные и мелко нарубленные грибы. Все хорошо перемешать.



Нафаршировать курицу, зашить ее и положить на противень с растопленным маслом спинкой вниз. Чтобы курица лежала ровно, обложить ее разрезанными на половинки клубнями картофеля. Жарить в духовке обычным способом, поливая выделяющимся соком. Готовую курицу, освободив от ниток и фарша, поместить на блюдо. Обложить ее допеченным картофелем и фаршем, полить соком, в котором курица жарилась.



### Пожарские котлеты

*1 небольшая курица, 5–6 ломтиков пшеничного хлеба, 0,5 стакана молока, 3–4 яйца, 100 г сливочного масла, 1 стакан панировочных сухарей, черный молотый перец, соль по вкусу.*

*Для соуса: 2–3 моркови, 1 репа, 0,5 стакана зеленого горошка, 1 стакан молока, 2 ст. ложки муки, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Снять с вымытой и обсушенной курицы кожу и отделить мясо от костей. Пропустить мясо через мясорубку, добавить размоченный в молоке и слегка отжатый хлеб, половину сливочного масла, посолить, поперчить и снова пропустить массу через мясорубку. Влить оставшееся молоко и хорошо перемешать. Фарш должен получиться пышным.

Разделить фарш на части по 100–120 г и сформовать из него овальные котлеты толщиной 1–1,5 см. Обвалять каждую котлету в яйцах, затем в сухарях и поджарить на сковороде со сливочным маслом.

Котлеты подавать с овощами, приготовленными в молочном соусе. Для этого на сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем 2 ст. ложки муки. Раз-



В сковороду положить измельченные овощи, добавить сливочное масло, стакан молока, посолить и припустить овощи до готовности. Котлеты по две на порцию уложить на тарелки, облить соусом с овощами, украсить зеленью.



### Гусь под грибным соусом

1 гусь, 300–400 г свежих белых грибов, 1 стакан сметаны, 10–12 горошин душистого перца, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, коренья, соль по вкусу.

Подготовленного гуся разрубить на части, уложить в кастрюлю и залить кипятком, чтобы куски были им только прикрыты. Добавить в кастрюлю рубленые грибы, коренья, соль, перец и варить на медленном огне до полной готовности. Гуся вынуть из кастрюли, а из оставшихся в ней 3–4 стаканов бульона сварить соус, добавив сметану и обжаренную муку.

Перед подачей положить куски гуся в соус и довести его до кипения.



### Утка с лапшой и грибами

1 средняя утка, 200 г домашней лапши, 5–6 сушеных белых грибов, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, по 1 корню петрушки и моркови, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сварить в соленой воде лапшу и откинуть на дуршлаг. Грибы отварить (отвар не выливать) и мелко



нарубить, смешать с лапшой, яйцами, сливочным маслом, солью, перцем. Подготовленную утку нафаршировать лапшой с грибами и зашить.

Уложить утку в утятницу, влить грибной отвар, добавить измельченные корни и тушить до готовности утки.

Приготовить соус: в сковороде с мучной пассеровкой влить грибной отвар, оставшийся от тушения утки, размешать его, добавить немного нашинкованных грибов, сметану, довести до кипения. Готовую утку освободить от ниток и фарша, уложить на блюдо, вокруг разместить фарш и все полить приготовленным соусом.



# ВЫПЕЧКА



## Дрожжевое опарное тесто (основной рецепт)

*640 г пшеничной муки высшего сорта, 20 г дрожжей, 160 мл молока или воды, 70 г сливочного масла или маргарина, 50 г сахара, 2 яйца, 10 г соли.*

В теплое молоко или воду влить дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплой воды, всыпать примерно половину количества просеянной муки и перемешать до получения однородной массы. Дать подготовленной опаре выходиться (в течение 2–3 ч), так чтобы ее объем увеличился примерно в 1,5–2 раза. Когда опара начнет оседать, добавить в нее соль, растертые с сахаром яйца, всыпать оставшуюся муку и хорошо перемешать. Постепенно добавляя растопленное и охлажденное до комнатной температуры масло или маргарин, вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим и не будет легко отставать от рук и стенок посуды. Затем накрыть посуду с тестом чистой полотняной салфеткой или полотенцем (но не крышкой!) и поставить в теплое место для подъема.

Время, необходимое для подъема теста, зависит от количества и качества дрожжей, состава теста и температурных условий. Объем теста должен увеличиться не менее чем в два раза. Подошедшее тесто следует осторожно обмять (при этом из теста удаляется излишний углекислый



газ и оно обогащается кислородом). За все время расстойки (1,5–2 ч) надо сделать 2–3 обминки.



### **Дрожжевое безопарное тесто (основной рецепт)**

*640 г пшеничной муки высшего сорта, 20 г дрожжей, 250 мл молока или воды, 30 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 35 г сахара, 10 г соли.*

Влить в посуду подогретое до 30–35° С молоко или воду, развести там дрожжи, растворить сахар, соль, влить яйцо, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замешивания добавить растопленное и охлажденное до комнатной температуры масло или маргарин. Хорошо вымешенное тесто должно быть однородным, легко отставать от рук и стенок посуды.

Замешенное тесто слегка присыпать мукой, посуду накрыть чистой салфеткой или полотенцем (но не крышкой!) и поставить в теплое место для брожения на 3–4 ч.

При брожении теста образуются пузырьки углекислого газа, способствующие его разрыхлению. Но большое содержание углекислого газа замедляет процесс брожения, поэтому тесто нужно периодически вымешивать, обминать. Первую обминку провести через 1–1,5 ч после начала брожения (когда тесто поднимется), вторую – через 1,5 ч после первой.



### **Кулебяка русская настоящая**

**42** *1–1,5 кг дрожжевого опарного теста, приготовленного по основному рецепту (см. с. 41–42).*



Для начинки из рыбы: 400 г филе щуки или судака, 1 ст. ложка растительного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки толченых сухарей, 1 ст. ложка сметаны, 0,3 стакана молока, 1–2 луковицы, соль и черный молотый перец по вкусу, 300 г филе жирной рыбы для отдельной начинки.

Для начинки из риса: 200 г риса, 2,5 стакана воды, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка соли.

Приготовление начинки из рыбы. Из филе щуки тщательно удалить косточки и дважды пропустить его через мясорубку вместе с луком. Добавить мелко нарубленные вареные яйца, влить молоко и сметану, по вкусу посолить, поперчить и хорошо перемешать. Всыпать в начинку толченые сухари и, еще раз перемешав, дать начинке постоять в холодном месте.

Отдельно подготовить филе малокоптной жирной рыбы, нарезать его ломтиками и слегка посолить.

Приготовление начинки из риса. Рис отварить в подсоленной воде почти до готовности и дать остыть. Выложить рис в смазанную маслом сковороду, разложить по поверхности маленькие кусочки масла и запечь в горячей духовке, чтобы поверхность риса слегка подрумянилась.

Готовое выстаившееся тесто раскатать в виде овальной лепешки толщиной до 2 см. По центру ее уложить продолговатой горкой слои рыбного фарша и риса, затем кусочки подготовленного жирного рыбного филе и снова слой фарша и риса. Толщина каждого слоя начинки произвольная, в зависимости от величины пирога. Края лепешки завернуть и плотно зашить над фаршем.

Поверхность пирога оформить приготовленными из полосок теста украшениями в виде цветочков, листиков и веточек.

Подготовленной таким образом кulebyake дать расстояться 15–20 мин в теплом месте. После этого смазать ее поверхность взбитым яичным желтком и сделать



несколько глубоких проколов вилкой для выхода пара во время выпечки.

Выпекать кулебяку в хорошо нагретой духовке, время выпекания — в зависимости от толщины теста и вида фарша. Готовность кулебяки можно определить, проколов ее тонкой деревянной палочкой или спичкой: если она остается сухой, значит, пирог готов.

Подавать кулебяку горячей как закуску или к рыбному бульону.



### **Кулебяка закусочная с тройной начинкой**

*1–1,5 кг дрожжевого опарного теста, приготовленного по основному рецепту (см. с. 41–42).*

*Для грибной начинки: 500 г соленых грибов, 3–4 луковицы, черный молотый перец по вкусу.*

*Для мясной начинки: 300 г вареного мяса, 3 луковицы, 25 г сливочного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.*

*Для картофельной начинки: 4–5 клубней картофеля, 1 яйцо, 25 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Приготовить грибную начинку: соленые грибы промыть, обсушить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Добавить отдельно обжаренный до золотистого цвета мелко нарезанный лук, заправленный солью, молотым перцем и все хорошо перемешать.

Приготовить мясную начинку: мясо отварить, пропустить через мясорубку, добавить обжаренный мелко нарезанный лук вместе с маслом, в котором он жарился, и заправить черным молотым перцем, солью и сливочным

маслом. Если начинка суховата, можно влить в нее



Приготовить картофельную начинку: картофель очистить, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, чтобы к концу варки вода почти полностью выкипела. Горячий картофель размять, вбить яйцо, быстро перемешать. Потом заправить сливочным маслом, солью и все хорошо перемешать.

Готовое тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной до 1 см. Перенести его на смазанный маслом противень так, чтобы половина теста находилась на противне, а другая половина – на столе. Поверх теста так же в виде прямоугольника разложить слегка теплую грибную начинку. На нее таким же прямоугольником выложить картофельное пюре, а поверх него – мясную начинку.

Аккуратно закрыть начинки второй половиной теста, защипать шов, подогнуть его вниз, придав пирогу четкую форму.

Поверхность кулебяки смазать взбитым яйцом, наколоть вилкой и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда поверхность пирога станет равномерно золотистой, а стенки слегка отойдут от противня – кулебяка готова.



### Кулебяка русская праздничная

1–1,5 кг дрожжевого опарного теста, приготовленного по основному рецепту (см. с. 41–42).

Для начинки: 600–800 г филе свежей рыбы, 5–6 луковиц, 300 г сливочного масла, 0,5 стакана рубленой зелени укропа, 3 стакана гречневой крупы, 2 яйца, 800 г филе свежей семги или лосося.

До начала приготовления кулебяки нужно перебрать гречневую крупу и, тщательно перетереть ее руками с сырым яйцом – крупа будет сначала очень липкой,



но постепенно в процессе растирания впитает в себя все яйцо. Рассыпать крупу тонким слоем на разделочной доске и высушить, разминая слипшиеся крупинки.

Приготовление начинки. Из филе свежей рыбы удалить кости, обжарить его в 1 ст. ложке сливочного масла вместе с мелко нарезанным луком. Затем добавить зелень укропа и всю массу хорошо порубить.

Вскипятить 2,5 стакана воды с оставшимся маслом, всыпать подготовленную гречневую крупу, заправить по вкусу солью, хорошо перемешать и поставить в горячую духовку, накрыв посуду с кашей крышкой. Когда крупа хорошо распарится, смешать ее с подготовленной рыбной массой.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной в 1 см. На большое круглое жаростойкое блюдо переложить раскатанный пласт теста, оставив края так, чтобы их можно было соединить и защипать. На середину теста выложить половину начинки, разровнять, уложить поверх нее нарезанное ломтиками филе семги или лосося.

Верхний слой сделать из оставшейся начинки, уложив ее горкой. Соединить противоположные края теста и защипать красивым швом. Проколоть поверхность и бока пирога вилкой, смазать взбитым яйцом и посыпать молотыми сухарями.

Выпекать кулебяку в горячей духовке до готовности. Вынув из духовки, прикрыть пирог листом пергамента или кальки и, тепло укутав, оставить на 1–1,5 ч.



### Кулебяка русская рыбная

46

1–1,5 кг дрожжевого опарного теста, приготовленного по основному рецепту (см. с. 41–42).



Для начинки: 600 г филе судака, 400 г филе осетрины, 200 г филе семги, 1,25 стакана гречневой сечки, перетертой с 1 яйцом, 100 г сливочного масла, 1 луковица, рубленая зелень укропа, молотый перец, соль по вкусу.

Приготовление начинки. Из филе судака выбрать мелкие косточки, нарезать его кусочками и обжарить в масле вместе с мелко нарезанным луком, свежей или сушеной зеленью укропа. Затем охладить и все вместе очень мелко изрубить. Гречневую сечку перетереть руками с сырым яйцом и протереть через редкое сито. Вскипятить 1,25 стакана воды со сливочным маслом, всыпать подготовленную гречневую сечку, по вкусу посолить и быстро размешать.

Поставить кастрюлю с гречкой в горячую духовку и подрумянить. Вынуть из духовки и тщательно перемешать получившуюся кашу с подготовленной рыбной массой.

Остальное рыбное филе нарезать тонкими ломтиками и слегка посолить.

Из приготовленного теста разделить длинную или круглую кулебяку и положить на середину половину подготовленной рыбной начинки. Сверху разложить ломтики филе остальной рыбы и опять слой начинки, тщательно формуя каждый слой в виде горки. Кулебяку зашипать, оформить украшениями из кусочков теста (листочками, веточками, розочками) и поставить на 25–30 мин в теплое место для подъема. Смазать поверхность взбитым яйцом и выпечь в хорошо нагретой духовке.



**Кулебяка  
с капустной начинкой**

1–1,5 кг дрожжевого безопарного теста, приготовленного по основному рецепту (см. с. 42).



*Для начинки: 1 кг белокочанной капусты, 5 яиц, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Приготовить начинку. Яйца отварить вкрутую, очистить и нарезать мелкими кубиками. Капусту мелко порезать, залить небольшим количеством кипятка, довести до кипения, откинуть на дуршлаг и затем отжать. В подготовленную капусту добавить измельченные яйца и растопленное сливочное масло, все посолить и тщательно перемешать.

Используя приготовленную начинку и выстоявшееся тесто, оформить и испечь кулебяку таким же образом, как и кулебяку русскую праздничную (см. с. 45–46).



### **Растеган с начинкой из куриного мяса**

*1–1,5 кг дрожжевого безопарного теста, приготовленного по основному рецепту (см. с. 42).*

*Для начинки: 1 курица (1–1,5 кг), 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 100 г корня сельдерея.*

Приготовить начинку. Разделанную тушку курицы отварить целиком вместе с очищенной морковью, сельдереем и луком. Бульон процедить. Куриное мясо отделить от костей и мелко порубить вместе с кожей и потрошками. Сырой репчатый лук очистить, очень мелко нарезать, спассеровать в разогретом курином жире и смешать с измельченным куриным мясом, посолив все по вкусу.

Готовое тесто разделить на кусочки, скатать из них шарики и разложить на разделочной доске. Прикрыть их полотенцем и дать постоять не менее 30 мин. Затем делать из каждого шарика круглые заготовки желаемой величины (можно делать как маленькие, так и





большие, во всю сковороду), уложить на середину приготовленную начинку.

Расстегаи подать с процеженным куриным бульоном, подсоленным по вкусу, этот же бульон следует добавить в начинку расстегаев.



### **Расстегаи с начинкой из мяса или рыбы**

*1–1,5 кг дрожжевого безопарного теста, приготовленного по основному рецепту (см. с. 42).*

*Для мясной начинки: 400 г мяса, 5 луковиц, 3 сваренных вкрутую яйца, 25 г сливочного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.*

*Для рыбной начинки: 200 г филе свежей рыбы, 5 луковиц, 1 стакан риса, 1 ст. ложка растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.*

Приготовление начинки. Мясо или филе рыбы без косточек пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и обжарить в масле. Добавить на сковороду с луком мясной фарш и хорошо обжарить все вместе.

Начинку по вкусу посолить, поперчить и при необходимости добавить немного сметаны или бульона, чтобы начинка получилась достаточно сочной.

В рыбную начинку добавить отдельно отваренный рассыпчатый рис.

Готовое тесто разделить на кусочки, скатать из них шарики и разложить на разделочной доске. Прикрыть их полотенцем и дать постоять не менее 30 мин. Затем разделить из каждого шарика круглые заготовки нужной величины, уложить на середину приготовленную начинку. Поверх начинки можно уложить слой нарезанных кружочками яиц. Защищать края, чтобы посередине



продолговатого пирожка осталось отверстие, через которое видна начинка.

Уложить расстегаи на подготовленный противень, дать постоять 20–30 мин и выпекать в горячей духовке до золотистой корочки. Готовые расстегаи смазать сливочным маслом.



### **Расстегаи с начинкой из мяса и яиц**

*1–1,5 кг дрожжевого безопасного теста, приготовленного по основному рецепту (см. с. 42).*

*Для начинки: 800 г мякоти говядины или свинины, 100 г маргарина (если мясо постное) или жира, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 яйцо, черный молотый перец и соль по вкусу.*

Приготовить начинку. Мякоть говядины или свинины пропустить через мясорубку, выложить ровным слоем на сковороду или противень и обжарить в горячей духовке. Затем еще раз пропустить через мясорубку, по вкусу посолить, поперчить и добавить рубленые вареные яйца.

Готовое тесто разделить на кусочки, скатать из них шарики и разложить на разделочной доске. Прикрыть их полотенцем и дать постоять не менее 30 мин.

Затем разделить из каждого шарика круглые заготовки нужной величины, уложить на середину приготовленную начинку. Защипать края так, чтобы посередине продолговатого пирожка осталось отверстие, через которое видна начинка.

Подготовленные расстегаи уложить на смазанный маслом противень свободно, чтобы они не слипались друг с другом. Дать подняться, аккуратно смазать поверхность взбитым яйцом и выпекать пироги в горячей духовке до готовности.



Поверхность вынутых из духовки расстегаев сразу слегка смазать растопленным маслом и подать их горячими к бульону или как закуску. Особенно хороши эти расстегаи с рюмкой холодной водки.



### Расстегаи с рыбной начинкой

*1 кг готового дрожжевого опарного теста, приготовленного по основному рецепту (см. с. 41–42), 1 яйцо для смазывания, белые панировочные сухари.*

*Для начинки: по 300 г филе щуки и семги (или другой малокостной рыбы), молотый перец, соль по вкусу.*

Приготовление начинки. Филе щуки очень мелко изрубить, посолить, поперчить и обжарить в сливочном или растительном масле. Филе свежей семги нарезать тонкими ломтиками и слегка посолить. Готовое выстоявшееся тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать из него круглые заготовки нужного размера. Положить на каждый начинку из щуки, а поверх нее уложить ломтик семги.

Защипать края так, чтобы посередине пирожка осталось отверстие, через которое видна начинка, положить их на смазанный маслом противень и дать расстояться 10–15 мин. Затем смазать каждый взбитым яйцом и обсыпать молотыми сухарями. Выпекать в горячей духовке до готовности.



### Расстегаи с сельдью (вариант 1)

*1 кг дрожжевого опарного теста, приготовленного по основному рецепту (см. с. 41–42), 1 яйцо для смазывания, белые панировочные сухари.*



*Для начинки: 2–3 луковицы, 50 г сливочного масла, 8–12 небольших свежих сельдей, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Приготовление начинки. Мелко нарезать лук и обжарить его в сливочном масле. Свежие сельди очистить, разделать каждую на два филе и перемешать их с луком. Дать начинке немного постоять, по вкусу посолить и поперчить.

Готовое тесто разделить на небольшие круглые заготовки (размером с чайное блюдце). На каждую заготовку положить немного луковой начинки и по два филе сельди. Защипать края так, чтобы посередине продолговатого пирожка осталось отверстие, через которое видна начинка, дать им хорошо подняться, смазать поверхность взбитым желтком или яйцом и выпекать в горячей духовке до готовности.



### **Расстегаи с сельдью (вариант 2)**

*1 кг готового дрожжевого опарного теста, приготовленного по основному рецепту (см. с. 41–42).*

*Для начинки: 5 средних свежих сельдей, 3 луковицы, 1–2 ст. ложки сливочного или растительного масла, молотый перец, соль по вкусу.*

Свежую сельдь разделать на филе, нарезать его кусочками и обжарить в масле вместе с мелко нарезанным луком.

Готовое тесто разделить на небольшие круглые заготовки (размером не более чайного блюдца).

Разложить начинку на подготовленные кружочки теста нужного размера, сверху покрыть ее таким же кружочком теста, защипать края и по центру пирога сделать

отверстие. Смазать поверхность подошедших расстегаев взбитым яйцом и выпекать в горячей духовке до готовности.



### **Расстегай московский с мясом и яйцами**

*1 кг готового дрожжевого опарного теста, приготовленного по основному рецепту (см. с. 41–42).*

*Для начинки: 800 г говядины, 70 г маргарина, 5 сваренных вкрутую яиц, 25 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Приготовить начинку. Сырое мясо нарезать на небольшие кусочки, пропустить через мясорубку или порубить ножом. Измельченное мясо положить на противень и припустить. Готовое мясо вторично пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и рубленые яйца.

Из теста сформовать шарики примерно по 150 г, дать им расстояться 8–10 мин. Раскатать из шариков круглые лепешки, положить на них начинку по 70–80 г, края защипать.

Сформованные расстегаи положить на листы, оставить на 10–15 мин для расстойки, смазать желтком и выпекать до готовности. Готовые расстегаи смазать маслом.



### **Лепшевник с творогом и овощами**

*200 г творога, 200 г домашней лапши, 1 яйцо, 60 г топленого масла, 1 морковь, 1 ст. ложка сахара, 0,3 стакана молотых панировочных сухарей, листья зеленого салата, соль по вкусу.*



Домашнюю лапшу отварить и откинуть на дуршлаг. Морковь очистить и натереть на терке. В сковороде распустить 30 г масла, выложить на нее морковь и, добавив немного воды, потушить до мягкости. Салат мелко нарезать, яйцо взбить с молоком, все это смешать с лапшой и творогом, сахаром и солью. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом форму, посыпать панировочными сухарями и запечь в разогретой духовке. При подаче лапшевник полить сметаной.



### Пряники мягкие медовые

0,5 кг пшеничной муки, 400 г меда, 100 г сахара, 100 г масла, 4 яичных желтка, 3 ст. ложки сметаны, 2 ч. ложки смеси молотых пряностей (корицы, гвоздики, кардамона), 1 ч. ложка гашенной уксусом соды.

На слабом огне довести мед до кипения и кипятить, помешивая, пока он не потемнеет, затем охладить. Муку смешать с содой. Желтки растереть с сахаром, добавить пряности, мед, размягченное масло, сметану, муку и замесить тесто. По консистенции оно должно быть, как густая сметана. Ровным слоем выложить на смазанный противень и выпекать на слабом огне 35–40 мин. Готовый пряник выложить на блюдо, дать остыть и разрезать на кусочки.



### Пряники медовые с лимоном

1 стакан муки, 100 г меда, 100 г сахара, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки воды, 0,25 лимона, питьевая сода на кончике ножа.



Сварить сироп из воды, сахара и меда. Снять кастрюлю с огня и всыпать 0,75 стакана муки. Быстро перемешать, чтобы получилось густое тесто. Тесто остудить и положить в него размягченное сливочное масло, соду, перемешанную с 1 ст. ложкой муки, цедру лимона и оставшуюся муку. Тесто месить, пока оно не станет однородным. Раскатать и вырезать пряники. Сверху смазать яичным желтком и выпечь в духовке.



### Пряники ржанные медовые

*350 г ржаной муки, 15 г измельченных пряностей (корицы, гвоздики, кардамона), 300 г меда, 1 ст. ложка водки.*

Просеянную муку смешать с растолченными пряностями. Мед вскипятить и хорошо перемешать с мукой (мешать, пока тесто не станет белого цвета). Затем влить немного водки, перемешать и вынести на холод на несколько часов. После этого раскатать толстым слоем, вырезать пряники. Уложить их на смазанный постным маслом противень и выпекать в не очень горячей духовке.



### Пряники мятные

*500 г муки, 250 г сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 3 г соды, 4–5 г мятной эссенции.*

Сварить сахарный сироп. В просеянную муку влить охлажденный сироп, растительное масло, мятную эссенцию, всыпать питьевую соду, замесить тесто.



Раскатать его в виде колбаски толщиной 3–4 см, разрезать на кусочки и сделать шарики. Немного сплюснутые шарики уложить на противень, смазанный маслом, и выпекать в не очень горячей духовке.



### Крендели

*Для теста:* 500 г муки, 25 г дрожжей (в порошке), 1 ст. ложка сахара, 0,25 л молока, 75 г свиного сала, соль по вкусу.

*Для смазывания:* 1 ч. ложка соли, 0,5 стакана воды.

Высыпать муку в миску, сделать в середине углубление, положить туда дрожжи, 0,5 ст. ложки сахара. Тщательно перемешать и поставить в тепло на 15 мин. Затем добавить оставшийся сахар, соль и растопленное сало. Хорошо вымесить и оставить в теплом месте еще на 30 мин. Из получившегося теста скатать рулет и сформовать крендели различной формы. Смазать маслом противень, выложить на него крендели, смазав их соленой водой. Выпекать около 30 мин в разогретой духовке.



## КАШИ



### Каша «пуховая»

*2 стакана гречневой крупы, 2 яйца, 4 стакана молока, 30–40 г сливочного масла, 2 стакана сливок, 5 яичных желтков, 3 ст. ложки сахара, соль по вкусу.*

Гречневую крупу перетереть с яйцами, разложить на противне и высушить в духовке. Сварить на молоке рассыпчатую кашу, добавить масло, соль и, когда она остынет, протереть ее через сито на блюдо.

Приготовить заправку: сливки вскипятить с сахаром. Взбить желтки, размешать их с остывшими сливками, поставить на огонь и нагревать, помешивая, до загустения.

Кашу разложить по тарелкам и перед подачей полить заправкой.



### Каша из тыквы с рисом

*800 г очищенной тыквы, 4,5 стакана молока, 1 стакан риса, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Тыкву нарезать кусочками, залить 1,5 стаканами молока, разварить, остудить и протереть через сито.



Рис промыть, залить молоком (3 стакана), посолить по вкусу и сварить кашу. Когда она будет готова, смешать ее с тыквой, положить масло и поставить в духовку, чтобы каша подрумянилась.

Готовую кашу полить взбитыми сладкими сливками.



### **Каша с луком и шпиком**

*4 стакана рассыпчатой каши (гречневой, пшенной, пшеничной, рисовой), 2 луковицы, 150 г шпика.*

Лук мелко нашинковать и обжарить со шпиком, нарезанным мелкими кубиками. Горячую рассыпчатую кашу перемешать с обжаренным луком и шкварками шпика.



### **Каша пшенная с творогом**

*1 стакан пшена, 2,5 стакана воды, 1 стакан творога, 50 г сливочного масла, сахар, соль по вкусу.*

В кипящую подсоленную воду всыпать перебранное и промытое пшено, варить до полуготовности. Добавить масло, сахар, творог, перемешать и варить до готовности пшена.



### **Каша пшенная с черносливом**

*1 стакан пшена, 0,5 стакана чернослива, 50 г сливочного масла, сахар, соль по вкусу.*



Чернослив перебрать, промыть, залить горячей водой и сварить. Отвар слить, добавить к нему нужное количество воды, соль, сахар, всыпать крупу и сварить вязкую кашу.

Разложить кашу по тарелкам, в каждую из них добавить чернослив и сливочное масло.



### Пшениный каравай

*1,5 стакана пшена, 3 стакана молока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана толченых сухарей, соль по вкусу.*

Сварить на молоке крутую пшенинную кашу и остудить ее.

Отделить яичные желтки от белков. Желтки смешать с охлажденной кашей; белки хорошо взбить и также смешать с кашей. Масса должна быть однородной, без комков.

Круглую форму или сковороду смазать маслом, посыпать толчеными сухарями, выложить в нее ровным слоем кашу и поставить в хорошо разогретую духовку. Через 15–20 мин каравай будет готов.

Подавать со сметаной, вареньем.

Каравай можно выпекать и из других круп со всевозможными начинками (грибами, картофелем, рыбой и т. п.).



### Гурьевская каша

*0,5 стакана манной крупы, 2 стакана молока, 0,5 стакана измельченных грецких орехов или цукатов, 2 ст. ложки сахара, 50 г сливочного масла, 2 яйца, ванилин, сахарная пудра, соль по вкусу.*



Для соуса: 10 абрикосов, 2 ст. ложки сахара, 2–3 ст. ложки воды.

В кипящее молоко добавить соль и, постепенно, тонкой струйкой всыпая манную крупу, постоянно помешивая, заварить вязкую кашу. Готовую кашу немного охладить.

Добавить в нее растертые с сахаром желтки яиц и взбитые в пену белки, а также обжаренные на сливочном масле ядра грецких орехов. Все осторожно перемешать.

В смазанную маслом массивную (с толстым дном) сковороду выложить слой каши. На него положить очищенные от косточек абрикосы и накрыть их молочными пенками, затем вновь уложить слой каши. (Для приготовления пенок налить в широкую мелкую кастрюлю молоко и поставить кастрюлю в разогретую духовку. По мере образования пенок их необходимо периодически снимать.) Сверху кашу обсыпать сахарной пудрой и прижечь раскаленным металлическим прутом (ножом, спицей) так, чтобы на поверхности образовались полосы.

Поместить кашу в духовку и запечь до образования золотистой корочки. Готовое блюдо обсыпать орехами, украсить фруктами, цукатами и подать в той же посуде, в которой оно готовилось. Соус подавать отдельно – можно и холодным, и горячим.

Готовят его так: абрикосы без косточек измельчить, смешать с сахаром, добавить воду и варить до тех пор, пока фрукты не разварятся.

## НАПИТКИ



### Сбитень

*5 л воды, 800 г ягодного варенья (любого), 200 г меда (желательно жидкого), 2 г имбиря, 2 г гвоздики, кусочки корицы по вкусу.*

Вскипятить воду, в кипящую воду добавить варенье и мед, через 5–7 мин положить пряности, варить еще примерно 5 мин.

Пить горячим.



### Квас лимонный

*2 лимона, 400 г сахара, 50 г изюма, 2 л воды, 20 г свежих дрожжей.*

Лимоны с цедрой измельчить. Добавить сахар и изюм. Залить 1 л кипятка, перемешать и оставить в теплом месте, часто взбалтывая, чтобы растворился сахар.

Затем добавить дрожжи и долить кипяченой охлажденной воды.

Оставить в теплом месте, пока квас не забродит (лимоны и изюм должны всплыть). Квас процедить,



разлить по бутылкам, закупорить и поставить в холодное место.



### **Квас рябиновый**

*600 г ягод рябины, 250 г сахара, 6 л воды, изюм.*

Ягоды рябины размять, добавить сахар и 1 л кипятка, тщательно размешать. Когда вода остынет и сахар растворится, добавить 1 ст. ложку изюма и долить кипяченую охлажденную воду до 5 л. Оставить в теплом месте. Когда квас начнет пениться, процедить, разлить в бутылки из-под шампанского, в каждую положить по 4–5 изюмин, закупорить, завязав проволокой, и хранить в холодном месте.

# СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i> . . . . .	3
Закуски . . . . .	5
Супы . . . . .	15
Вторые блюда . . . . .	29
Выпечка . . . . .	41
Каши . . . . .	57
Напитки . . . . .	61

## 100 РЕЦЕПТОВ РУССКОЙ КУХНИ

Редактор К.К. Алексеев  
Художественный редактор А.Г. Лютиков  
Художник А.Ю. Котова  
Технический редактор К.В. Силаева  
Корректор В.Н. Леснова

ООО «Издательство «Терция»  
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н  
E-mail: [tercia@qhome.ru](mailto:tercia@qhome.ru)

ООО «Издательство «Эксмо»  
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

**Оптовая торговля книгами «Эксмо»:**  
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.  
E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями** обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»  
E-mail: [foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)

**International Sales:** For Foreign wholesale orders, please contact International Sales  
Department at [foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)

**По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении** обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: [project@eksmo-sale.ru](mailto:project@eksmo-sale.ru)

**Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:** Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: [kanc@eksmo-sale.ru](mailto:kanc@eksmo-sale.ru), сайт: [www.kanc-eksmo.ru](http://www.kanc-eksmo.ru)

**Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:**

**В Санкт-Петербурге:** ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «Н КП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Подписано в печать 16.05.2007.  
Формат 70х100 <sup>1</sup>/<sub>32</sub>. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.  
Тираж 7000 экз. Заказ № 3433

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»  
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14



**www.infanata.org**

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

**www.infanata.org**