

ЛАРИСА РУБАЛЬСКАЯ



ЗАКУСКИ И ГОРЯЧЕЕ

Для наших золотых мужей!



Готовим с удовольствием



ЛАРИСА РУБАЛЬСКАЯ

ЗАКУСКИ И ГОРЯЧЕЕ

Для наших золотых мужей!

Москва



2007

УДК 641/642
ББК 36.99
Р 82

Оформление переплета *А. Мусина*

Фотограф *В. Соломонов*

Фото Л. Рубальской — *И. Кузяков*

Рубальская Л.

Р 82 Закуски и горячее. Для наших золотых мужей! / Лариса Рубальская. — М.: Эксмо, 2007. — 80 с.: ил.

ISBN 978-5-699-24713-4

Многим кулинарным хитростям я научилась, когда была в Китае. Там, в посольстве, наши очень скучают по России и изобретают всякую еду, напоминающую то, что они ели дома. Меня учили все это делать по науке, а я забыла. Допридумала сама и еще ускорила процесс приготовления. Готовьте, дорогие мои женщины, для своих золотых мужей. Пусть радуются!

**УДК 641/642
ББК 36.99**

ISBN 978-5-699-24713-4

© Л. А. Рубальская, 2007
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007



Позовите в гости человек шесть, потому что вареников получится много, в одиночестве или даже вдвоем их не съесть. И вообще веселей, когда все вместе. Если все-таки съели не все, оставшиеся положите в морозилку, чтоб потом опять позвать гостей и нагаты все сначала.

*Нарина
Рубашкина*

ВКУСНОЕ

Ягодно-рябиново-черноплодное

Ягоды черноплодной
рябины — 4 кг

Сахарный песок — 2 кг 800 г

Изюм — 150 г

Вода — 6 л

1. Пропущенные через мясорубку ягоды залить кипятком.
2. Когда масса остынет, отжать из нее сок.
3. Перелить сок в бутыль до последней капли. Каплю слизнуть. Два раза.
4. Всыпать в сок 800 г сахара (песочного, а не кускового).
5. Сесть и подождать 3 дня. Потом не пожалеть еще 800 г и всыпать туда же.
6. Потерпеть еще 3 дня и добавить еще 400 г сахара.
7. Не успокоиться и, подождав еще 3 дня, плюнуть и вбухать еще 800 г сахара.
8. Потом — еще 1 кусочек сахара, для закваски.
9. Чтобы бродило быстрее, в одну из порций, желательно в любую, добавить изюм. Тут-то и начнется тихое брожение всего всыпанного, за которым нужно безотрывно наблюдать 2,5—3 месяца.
10. Емкость должна быть запечатана на вход, но не на выход. Из выхода пить не нужно, а чтобы не было соблазна, следует вмонтировать туда обратный клапан. Он невообразимо сложен, но проще заменить его обычной трубкой, опущенной в раствор одним концом, а с другого приспособить к нему медицинскую резиновую перчатку, способную раздуться, надуваться, разбухать, но не опорожняться. Сосать через нее не следует, потому что можно подавиться. Постепенно перчатка начнет наполняться. После того как она раздуется, начнет вянуть.
11. Когда вы убедитесь, что процесс обмякания перчатки закончился, перекреститесь и начните выцеживать содержимое.



ЗАКУСКИ

Паштет из куриной печени «Гусиное перо»

Печень куриная — 300 г

Лук репчатый — 1 шт.

Морковь — 1 шт.

Масло сливочное — 2 ст. л.

Соль, перец — по вкусу

1. Печень пожарить.

2. Лук пассеровать.

3. Морковь отварить.

4. Пропустить подготовленные продукты, а также масло через мясорубку.

5. Посолить, поперчить, съесть.



*...Гусиное перо, гусиное перо —
Ну что это такое? — смешно и старо.
А гусь хочет нужным быть людям
Не в яблоках сладких на блюде,
Не пухом, в подушки набитым,
А словом в стихах знаменитым...*



ЗАКУСКИ

Соус к сельди «Доченька»

Уксус — 2 ст. л.

Горчица — 0,5 ч. л.

Сахарный песок — 2 ч. л.

Масло растительное — 30 г

Сельдь — 1 шт.

Лук репчатый — 1 шт.

1. Смешать горчицу с уксусом, сахаром, маслом.

2. Полить очищенную, порезанную, всю в кружочках лука, селедку.

3. А когда всю селедку съедите, подцепляйте вилочкой кусочки черного хлеба, макайте его в соус и ешьте.



*...У тебя для грусти нет причины,
В зеркала так часто не глядись.
Замирают вслед тебе мужчины,
Если мне не веришь — обернись...*



ЗАКУСКИ

Холодец из курицы «Пурга»

Курица — 1 тушка
Желатин — 10 г
Чеснок — по вкусу
Яйцо — 1 шт.
Соль, перец — по вкусу

1. Сварить курицу.
2. Замочить желатин, положить его в бульон, посолить, поперчить.
3. Добавить измельченный чеснок.
4. Мясо отделить от костей и мелко нарезать.
5. Залить мясо бульоном.
6. Можно сверху положить разрезанное на кружки сваренное вкрутую яйцо — так делают на Украине.



*...Я понять не могу —
Что ты гонишь пургу,
Жизнь мою погружая во мрак.
Но не враг я, ты слышишь — не враг...*





ЗАКУСКИ

Салат слоеный

«Белый катер»

Яйцо — 2 шт.

Майонез — 100 г

Сыр — 150 г

Лук — 1 шт.

Яблоко — 1 большое,
крупное, кислое

1. Яйца сварить вкрутую, очистить, разделить желтки от белков.
2. Сыр, белки и яблоко крупно натереть.
3. Продукты выкладывать слоями: белки, сыр, лук, яблоко.
4. Залить майонезом и посыпать натертыми желтками.



*...На белом катере, на белом катере
По морю синему гони, гони.
Скажи, на что с тобой мы ночи тратили,
На что мы тратили с тобою дни?..*



ЗАКУСКИ

Салат из яиц с пикантным соусом «Завелась»

Яйцо — 10 шт.

Рыбные консервы (сайра, сельдь, шпроты в масле) — 1 банка

Майонез — 2—3 ст. л.

Сухое белое вино — 2—3 ст. л.

Соль, перец — по вкусу

Зелень — по вкусу

1. Сваренные вкрутую яйца очистить.

2. Нарезать кружками.

3. У оставшейся части яиц желтки отделить от белков.

4. Рыбу растереть с майонезом, желтками, добавить вино, посолить, поперчить, можно долить немного масла от консервов.

5. Нарезанные яйца разложить на тарелки.

6. Полить смесью кружки яиц, посыпать зеленью и измельченным белком.



*...Ты надо мной взял круто власть,
Боюсь я, как бы не пропасть, —
Моя душа так завелась,
А с ней и тело...*



ЗАКУСКИ

Старинный салат из свежих томатов «Прошлое»

Томаты — 4 шт.

Для соуса

Яйцо — 1 шт.

Горчица столовая — 1 дес. л.

Масло растительное —
2—3 ст. л.

Сахарный песок — 1 ст. л.

Уксус винный — 1 ст. л.

1. Крупные томаты помыть, вытереть насухо и нарезать кружочками.

2. Уложить в салатник и за 10 минут до подачи на стол залить салатным соусом.

Соус

1. Смешать сырой желток с горчицей, подливая понемногу растительное масло.

2. Добавить сахар, растереть, чтобы он полностью растворился.

3. Заправить винным уксусом.



*Вспоминаю тебя, вспоминаю
И стираю слезинки с ресниц.
Я роман наш недолгий читаю,
Сто горючих и сладких страниц...*



ЗАКУСКИ

Закуска «Мужская история»

Сердце телячье — 1 кг
Морковь — 500 г
Лук репчатый — 4 шт.
Масло растительное — 2 ст. л.
Уксус столовый — 1 ст. л.
Соль, перец — по вкусу
Майонез — по вкусу

1. Натереть на корейской терке морковь (в смысле тоненько и длинненько). Немножко обжарить ее на масле под крышкой, чтоб только не пригорела.
2. Лук нарезать тонко полукольцами, залить уксусом пополам с водой, чтоб немножко постоял, затем промыть.
3. Вареное сердце порезать на тонкие кусочки.
4. Все смешать с майонезом, посолить, поперчить.



*...Листья кленов ладонь обожгут,
Я на грусть эту осень потрачу.
Одного я понять не могу:
Кто сказал, что мужчины не плачут?..*



ЗАКУСКИ

Закуска из хрена «Карл у Клары...»

Сок красной смородины — 1 л

Корень хрена (натертый) —
3—4 корня

Чеснок — 3—4 головки

Болгарский перец — 6 шт.

Соль — 1 ч. л.

Сахарный песок — 3 ч. л.

1. Хрен, перец, чеснок пропустить через мясорубку.

2. Все продукты смешать с соком, посолить, добавить сахар, поместить в банки.

3. Хранить в холодильнике.



*...Вернул Карл Кларе ее кораллы —
Колечко, брошку, кулон, браслет.
Она любила, она простила,
С тех пор той пары счастливей нет...*





ЗАКУСКИ

Капуста маринованная

Капуста — 2 кг

Морковь — 4 шт.

Чеснок — 3—4 зубчика

Вода — 1 л

Соль — 2 ст. л.

Сахарный песок — 1 стакан

Уксус столовый — 1 стакан

Масло растительное —
1 стакан

1. Капусту порезать соломкой.

2. Морковь натереть на терке.

3. Чеснок измельчить.

4. Вскипятить воду, добавить соль, сахар, масло, уксус.

5. Залить горячим рассолом капусту, накрыть крышкой.

6. Через 12—14 часов капуста готова.



3 ЗАКУСКИ

Та самая красная капуста

Капуста — 1 кочан

Чеснок — 1 головка

Морковь — 2 шт.

Свекла — 2 шт.

Растительное масло —
1 стакан

Столовый уксус — 1 стакан

Соль — 2 ст. л.

Сахарный песок — 1 стакан

Вода — 3 стакана

1. Постараться найти свежие овощи!
2. Тщательно их промыть — и за дело: капусту нашинковать как нравится, морковь и свеклу натереть, измельчить чеснок.
3. Для рассола смешать воду, масло, уксус, соль и сахар. Довести до кипения и залить овощи (в банке или кастрюле — неважно).
4. Остудить и поставить в холодильник на 3 дня.
5. Когда всю капусту съедят, можно оставшийся рассол снова прокипятить, попробовать и добавить чего-нибудь по вкусу (если не хватает) и снова использовать для маринада овощей.
6. И опять на три дня в холодильник!
7. Так можно повторять 3—4 раза.





Консервированные огурцы «Василиса»

Огурцы — 1,5 кг

Соль — 1,5 ст. л.

Сахарный песок — 3 ст. л.

Уксус столовый — 100 г

Лавровый лист — 2 шт.

Перец душистый — по вкусу

Вода — 1 л

1. Трехлитровую банку заполнить огурцами.

2. Положить соль, сахар, лавровый лист, перец, добавить уксус и залить водой.

3. Стерилизовать, пока огурцы не поменяют цвет, банку достать и закрыть.



*Зря ты, девка, треплешь нервы,
То мне свет с тобой, то мрак.
То шепнешь: «Иван-Царевич»,
То кричишь: «Иван-дурак!»*



ЗАКУСКИ

Салат из зеленых томатов «Золотые шары»

Зеленые томаты — 3 кг
Морковь — 1 кг (натереть)
Лук репчатый — 1 кг
Болгарский перец — 1 кг
Растительное масло — 0,5 л
Томатный соус — 0,5 л
Соль — 3 ст. л.
Сахарный песок — 4 ст. л.
Уксус столовый — 2 ст. л.

1. Овощи нарезать.
2. В кастрюлю влить растительное масло, уксус, томатный соус, добавить сахар, соль.
3. На дно укладывать послойно лук, морковь, перец, зеленые томаты.
4. Варить 1,5 часа, помешивая.
5. Уложить в стерилизованные банки и закрыть крышкой.



*Возвращались все с работы,
Был не нужен телефон.
Были общие заботы
И один патефон.
Танго старое звучало,
Танцевали, кто как мог.
От двора легло начало
Любви, судьбы, дорог.*



ГОРЯЧЕЕ

Суп куриный

«Последний бал»

Куриный бульон — 1 л

Морковь — 1—2 шт.

Лук репчатый — 1,5 головки

Масло растительное — 2 ст. л.

Соль, перец — по вкусу

1. В кипящий бульон положить нарезанную морковь.

2. В конце варки добавить обжаренный лук, посолить и поперчить.

3. Из бульона вынуть сваренные овощи, растереть их в пюре и вернуть в бульон.



...Будь что будет — все судьба.

Ты ночной запомни бал.

В шатре ночных огней

Ты даришь танец мне...



ГОРЯЧЕЕ

Мексиканский луковый суп

Лук репчатый (крупный) —
2 шт.

Масло сливочное —
1 ст. л.

Мука — 2 ст. л.

Бульон — 0,5 л

Сливки — 0,5 стакана

Белый хлеб — 3 ломтика

Яйцо (желток) — 1 шт.

Сыр (натертый) —
2—3 ст. л.

Соль, перец — по вкусу

1. Лук нарубить и потушить на слабом огне 20 минут, добавив сливочное масло и закрыв крышкой.

2. Добавить муку и бульон.

3. Смесь попробовать на вкус, влить в нее сливки и варить 20 минут, посолить, поперчить.

4. За это время обжарить ломтики хлеба.

5. Сыр смешать с желтком, смазать поджаренные ломтики, положить их в тарелку и залить кипящим бульоном.

6. Разлитый по тарелкам суп должен постоять закрытым 3—4 минуты.

Картофель по-перуански

Картофель — 500 г

Сыр плавленый — 125 г

Масло растительное —
1 ст. л.

Молоко — 0,5 стакана

Сливки — 2—3 ст. л.

Сок лимона — 1—2 ст. л.

Черный перец — 0,5 ч. л

Лук репчатый — 0,5 шт.

1. Сыр, масло, молоко и сливки растереть.

2. Лук измельчить.

3. Слегка разогреть смесь, добавить лимонный сок, лук и поперчить.

4. Сварить картофель в мундире, очистить, разрезать пополам и полить полученным соусом.

5. Подавать с зеленым салатом.



ГОРЯЧЕЕ

Картофель со сливками «Не надейся, дорогой»

Картофель — 750 г

Сливки — 300 г

Масло сливочное — 2 ст. л.

Сыр — 150 г

1. Картофель очистить, порезать кружками.
2. Поместить в форму, смазанную маслом. Залить сливками, закрыть крышкой и тушить в духовке.
3. Снять крышку, смазать сверху маслом, посыпать натертым сыром и запекать до золотистого цвета.



*Но не надейся, дорогой,
Что я отдам тебя другой.
Я двадцать раз с тобой прощусь,
И двадцать раз к тебе вернусь.*



ГОРЯЧЕЕ

Лук репчатый жареный

Лук репчатый — 3 шт.

Мука — 1 ст. л.

Масло растительное —
0,3 стакана

1. Лук, нарезанный кольцами, посыпать мукой.
2. Жарить в сильно разогретом жире (во фритюре) 5—7 минут, пока он не приобретет золотистого цвета.
3. Подавать его как гарнир, главным образом к жареному мясу.



*...Душа не лечится, душа не лечится,
И по ночам ушедшее тревожит.
Там дым отечества, там дым отечества,
Хоть горек он, но нет его дороже...*



ГОРЯЧЕЕ

Макароны «Мой золотой»

Лук репчатый — 2 шт.

Грибы — 200 г

Красный болгарский перец —
2 шт.

Сосиски — 300 г

Макароны — 300 г

Масло растительное — 3 ст. л.

Кетчуп — по вкусу

Соль, перец — по вкусу

Сразу предупреждаю — во многом своим немалым весом я обязана именно этому блюду.

1. Пожарить на масле: лук, грибы, нарезанный полукольцами перец, нарезанные кружками сосиски.
2. Макароны сварить в подсоленной воде.
3. Смешать макароны с овощами и сосисками, добавить кетчуп, посолить, поперчить.
4. Тушить в сковороде 15 минут.
5. Вечерком накормить этим своего «золотого».



*Октябрь ветреный, пора дождливая.
Был поворот в судьбе такой крутой.
Тебя я встретила, была счастливая,
Но осень кончилась, мой золотой.*



ГОРЯЧЕЕ

Макароны по-флотски

«Пират»

Фарш из отварного мяса —
300 г

Лук репчатый — 2 шт.

Макаронные изделия — 300 г

Соль, перец — по вкусу

1. Пассеровать лук.

2. Добавить мясной фарш, посолить, поперчить.

3. Отваренные макароны смешать с фаршем.



*Пираты всем семейством
Забыли про злодейства,
Разбоев не творили, и вот вам результат —
Однажды ровно в полночь
На острове сокровищ
Под старым саксаулом
Нашли бесценный клад.*

Макаронник

Отваренные макароны — 500 г

Яйцо — 2 шт.

Молоко — 0,5 стакана

Сахарный песок — 1 ст. л.

Масло — 100 г

Соль — по вкусу

1. Положить в форму, смазанную маслом, отваренные макароны или любые макаронные изделия.

2. Налить немного молока, положить яйца и сахар.

3. Все перемешать, сверху положить кусочки сливочного масла и запечь.

Вкусно!!!



ГОРЯЧЕЕ

Курица в сыре

«Зимнее танго»

Курица — 1 тушка

Яйцо — 2 шт.

Сыр (натертый) — 1 стакан

Молоко — 0,5 стакана

Панировочные сухари —
0,5 стакана

Вода — 1 стакан

Крахмал — 1 ч. л.

Масло сливочное — 4 ст. л.

Соль, перец — по вкусу.

Для гарнира

Рис отваренный — 3 стакана

Измельченные орехи —
0,5 стакана

Масло сливочное — 150 г

Соль, перец — по вкусу

1. Тушку курицы разрезать на порционные куски, посолить, положить в глубокую сковороду, добавить немного воды и припустить при закрытой крышке на слабом огне до тех пор, пока вода не выкипит, а курица не станет мягкой.

2. Сыр соединить с сырыми яйцами, молоком и крахмалом, добавить соль, перец и хорошо взбить.

3. Отдельно на сковороде разогреть масло.

4. Куски курицы несколько раз обмакнуть в сырную смесь, обвалять в сухарях и обжарить на сковороде с разогретым сливочным маслом до золотистой корочки.

Гарнир

Растопить сливочное масло, обжарить в нем измельченные орехи, смешать их с отварным рисом, солью и перцем.



*Ты ко мне пришел дорогой длинной,
Ей, казалось, не было конца.
Отогрел холодный вечер зимний
Наши одинокие сердца.*



ГОРЯЧЕЕ

Жаркое из курицы

«Полярник»

Курица — 1 тушка
Перец болгарский — 1 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Морковь — 1 шт.
Кабачок — 1 шт.
Баклажан — 1 шт.
Капуста — 0,5 кочана
Картофель — 3 шт.
Масло растительное —
3 ст. л.
Соль, перец — по вкусу

1. В кастрюле с толстыми стенками обжарить в масле овощи.
2. В отдельной посуде обжарить курицу, разрезанную порционно.
3. Соединить курицу и овощи, поперчить, посолить и тушить до готовности.



*Ой, дарит жизнь порой подарки нам,
Потом от них мы только плачем.
Он мне представился полярником
И был всю ночь таким горячим.*



ГОРЯЧЕЕ

Сациви «Последний мост»

Курица — 1 тушка
Грецкие орехи — 300 г
Чеснок — 0,5 головки
Кинза — 2 пучка
Белый хлеб — 2 ломтика
Лук репчатый — 2 шт.
Перец, соль, сахар — по вкусу
Уксус столовый — 2 ст. л.

1. Вареную курицу поделить на части.
2. Лук пассеровать.
3. Пропустить через мясорубку: грецкие орехи, чеснок, кинзу, размоченный в бульоне белый хлеб и лук.
4. Массу залить куриным бульоном, поперчить, добавить соль, сахар, уксус — чтобы получился сладко-острый вкус.
5. Залить соусом курицу.
6. Когда блюдо остынет — съесть не раздумывая.



*...Не сжигай последний мост,
Подожди еще немного.
В темноте при свете звезд
Ты найди ко мне дорогу...*





ГОРЯЧЕЕ

Ленивое сациви

«Мне все равно»

Курица — 1 тушка
Чеснок — 1 головка
Грецкие орехи — 200 г
Кинза — 2 пучка
Майонез — 250 г
Соль — 0,5 ч. л.

1. Курицу отварить, остудить, мясо отделить от костей и крупно порезать.
2. Кинзу крупно порезать, чеснок и орехи измельчить.
3. Все перемешать, посолить и заправить майонезом.



*Мне все равно, женат ты или холост,
Хочу я слушать твой негромкий голос,
Мне все равно, кем для меня ты станешь
И сколько раз и с кем меня обманешь.*



ГОРЯЧЕЕ

Бразильское блюдо «Коварство и любовь»

Вареное мясо — 200 г

Ветчина — 200 г

Соус «Бешамель» — 200 г

Сыр (натертый) — 2—3 ст. л.

Натертая цедра лимона —
0,3 ч. л.

Соль, перец — по вкусу

Жир для жаренья

1. Мясо и ветчину пропустить через мясорубку.
2. Добавить соус, цедру, посолить и поперчить.
3. Сковороду смазать жиром и выложить в нее массу. Посыпать сыром и запекать 30 минут.
4. На гарнир подать картофельное пюре.



*...О, как я болен был тобою,
Об этом я не ведал сам.
Пусть расплачусь за это болью,
Я благодарен небесам...*



ГОРЯЧЕЕ

Мясо по-бразильски «Карты-картишки»

Телятина — 500 г

Яйцо — 2—3 шт.

Крахмал — 3 ст. л.

Майонез — 200 г

Масло растительное — 3 ст. л.

Соль, перец — по вкусу

1. Мясо нарезать, сложить в кастрюлю, добавить майонез, яйца, крахмал, соль и перец. Все перемешать.

2. Поставить на 2—3 часа в холодильник.

3. На хорошо разогретую и смазанную маслом сковороду выкладывать (ложкой, как оладьи) мясную смесь.

4. Жарить под крышкой по 2—3 минуты с каждой стороны.



*Я не думала, что мне ты
Отведешь такую роль —
Я гадала на валета,
А, выходит, ты — король...*



ГОРЯЧЕЕ

«Скияки» — (такое вкусное жареное мясо)

Говядина — 200 г
Китайская капуста — 50 г
Лук-порей — 50 г
Бульон — 2 ст. л.
Пиво — 1 ст. л.
Сахарный песок — 0,5 ч. л.
Соевый соус — 1 ст. л.
Яйцо — 1 шт.
Сало (топленое) — 0,5 ст. л.
Прозрачная китайская
лапша — 50 г

1. Горячую сковороду смазать салом, обжарить нарезанную очень тонко говядину.
2. Налить немного бульона (можно из кубика), соевый соус, пиво, всыпать сахар.
3. Лапшу опустить на 2—3 минуты в кипяток, затем порезать.
4. Положить сырые овощи и лапшу в сковороду с бульоном. Варить 2—3 минуты.
5. Во время еды (желательно есть палочками) каждый кусок обмакивать во взбитое яйцо.

«Какиагэ»

Мелкие креветки
(очищенные) — 200 г
Лук репчатый — 1 шт.
Тесто — приготовление
указано в рецепте
«Темпура»

Можно подумать всякое, а по-нашему всего-навсего — оладьи с креветками.

1. Лук порезать кольцами.
2. Смешать лук, креветки, тесто и жарить, как оладьи.



ГОРЯЧЕЕ

Закуска

из крабовых палочек

Крабовые палочки — 1 пачка

Яйцо — 1 шт.

Мука — 1 ст.л.

Панировочные сухари —
2 ст. л.

Масло растительное — 4 ст. л.

Сыр (натертый) — 3 ст. л.

1. Крабовые палочки обвалить в муке, затем в яйце и сухарях.

2. Обжарить в масле.

3. Сверху посыпать тертым сыром.



ГОРЯЧЕЕ

Рыба под маринадом

«Огонь»

Рыба — 1 кг

Лук репчатый — 3 шт.

Растительное масло — 3 ст. л.

Морковь — 4 шт.

Соль — 1 ст. л.

Для маринада

Рыбный бульон — 0,5 л

Томатная паста — 4—5 ст. л.

Сахарный песок — 2—3 ст. л.

Уксус столовый 2—3 ст. л.

Перец, соль — по вкусу

Мука — 1 ст. л.

1. Отварить рыбу в сильно соленой воде, если это тушка, то после варки отделить мясо от костей.

2. Готовую рыбу кусочками уложить в блюдо или лоток.

3. Лук обжарить в масле.

4. Отдельно обжарить натертую морковь (количество зависит от того, сколько у вас рыбы).

5. Рыбу залить маринадом, поставить в холодильник.

6. Когда остынет — ешьте на здоровье.

Маринад

1. В кастрюлю налить рыбный бульон, положить томатную пасту, сахар, уксус, перец.

2. Все размешать и попробовать — должно быть так вкусно, чтобы захотелось попробовать еще раз. Если не захотелось, добавьте то, чего не хватает, по вашему вкусу.

3. Добавить в маринад муку, помешать и вылить в сковороду с луком и морковью, довести до кипения и залить рыбу.



*...И жар огня
Сжигал меня,
Ведь на земле никто любовь не отменял.*



ГОРЯЧЕЕ

Филе красной рыбы «Осторожно, женщины»

Филе красной рыбы — 200 г

Лимон — 1 шт.

Сыр — 100 г

Майонез — 200 г

1. Отваренную рыбу порезать, выложить на тарелку.
2. Поверх рыбы положить слой майонеза.
3. Цедру лимона натереть на терке, мякоть мелко порезать. Положить на слой майонеза.
4. Сыр натереть на терке, положить на слой лимона, полить майонезом.



*Осторожно, женщины!
Я — ночной охотник.
Осторожно, женщины,
Счет веду на сотни.*

*Осторожно, женщины,
Ждет вас сладкий грех.
Осторожно, женщины,
Я люблю вас всех!!!*



ВЫПЕЧКА

Ленивые блины «Забытые истины»

Кефир или молоко — 1 стакан

Яйцо — 2 шт.

Сода (гашеная) — 0,5 ч. л.

Соль — 0,5 ч. л.

Сахарный песок — 0,5 ч. л.

Мука — 1 стакан

Фарш мясной — 300 г

Масло растительное —

0,5 стакана

1. Молоко смешать с мукой, добавить взбитые яйца, сахар, соль, соду. Тесто должно быть консистенции густой сметаны.

2. Большой ложкой выкладывать на сковородку блинчики, сверху класть сырой мясной фарш (как на котлеты, но без хлеба) и заливать второй ложкой теста. Мясо может быть любое, но желательно смесь телятины и свинины либо баранины.



*А может, не стоит нам думать о грусти,
Мы поняли истину.*

*Чтоб солнца дождаться, нам надо с тобою
Прожить холода.*



ВЫПЕЧКА

Вареники с творогом

«Все вместе»

Для теста

Вода — 2 стакана

Мука — 600 г

Соль — по вкусу

Яйцо — 1 шт.

Для начинки

Творог — 600 г

Соль, сахар — по вкусу

Яйцо — 1 шт.

1. Замесить тесто.

2. Раскатать тесто в колбаску (толщиной примерно 5 см) на слегка припорошенном мукой столе или доске.

3. Нарезать на кусочки (шириной примерно 1 см) и раскатать каждый в лепешку.

4. Положить начинку из творога на середину лепешки и защепить края (ровно, веревочкой, «с фартучком» — как получится).

5. Варить, опустив в подсоленный кипяток, пока не всплывут, через 2—3 минуты выловить шумовкой или откинуть на дуршлаг.

Начинкой может быть не только творог.

1. **Капуста** — сначала отваренная, а потом чуть-чуть обжаренная на сливочном масле.

2. **Мясо** — отварное, пропущенное через мясорубку, с жареным луком и зеленью (по вкусу).

3. **Картошка** — сваренная, превращенная в пюре, с жареным луком.

4. **Грибы** — сушеные, отваренные, пропущенные через мясорубку, с жареным луком.

5. **Вишня** — косточки вынуть, посыпать сахаром. Можно приготовить подливку (вишневый сок, сахар, сметана).

Очень-очень вкусно!



ВЫПЕЧКА

Блины «Любаня»

Молоко — 0,5 л

Яйцо — 3 шт.

Сахарный песок — 2 ст. л.

Соль — 0,5 ч. л.

Картофельный крахмал —
6 ст. л.

Растительное масло — 3 ст. л.

1. Яйца взбить.

2. Крахмал развести молоком, положить сахар, яйца, соль.

3. Размешать тесто до однородной консистенции (без комков).

4. Выпекать блины на раскаленной сковороде.



*Ты помнишь, Любаня, ту ночь у причала,
Где был поцелуй горячее огня,
Где лодочку нашу не ветром качало
И где ты потом разлюбила меня.*



ВЫПЕЧКА

Соленое печенье (по-фински) «На два дня»

Масло сливочное — 150 г

Мука — 250 г

Яйцо (желтки) — 2 шт.

Соль — 1 ч. л. (без верха)

Тмин — 1 ч. л.

1. Смешать с мукой размягченное масло, добавить желтки, соль.
2. Тесто раскатать, нарезать в виде палочек.
3. На смазанный жиром противень разложить печенье, смазать яйцом, посыпать тмином.
4. Испечь в разогретой духовке.



*Поливает дождь перроны,
И походкой посторонней
Я иду загадочно,
Изменившись сказочно.
Как же здесь не измениться?
На два дня — прощай, столица.*



ВЫПЕЧКА

Хачапури

«В полуденном саду»

Для теста

Творог — 250 г

Масло сливочное — 150 г

Сода гашеная — 0,5 ч. л.

Сахарный песок — 0,25 ст. л.

Яйцо — 1 шт.

Мука — 1,5 стакана

Для начинки

Сыр — 150 г

Яйцо — 1 шт.

Сметана — 1 ст. л.

Чеснок — 1 зубчик

1. Творог смешать с растопленным маслом, добавить соду, сахар, яйцо.

2. В образовавшуюся однородную массу всыпать муку и замесить тесто.

3. Тесто разделить на две части и раскатать в виде круглых лепешек.

4. На нижнюю лепешку выложить начинку, края верхней лепешки загнуть под нижнюю. Верх смазать яйцом и проколоть в нескольких местах вилкой.

5. Выпекать 45 минут в духовке при температуре 200°C.

Начинка

Натертый сыр смешать с яйцом, сметаной и измельченным чесноком.



*Как прелестны ваших локонов спирали,
Как хороши лица расстроенный овал.
Никогда вы никого не целовали,
Я был из тех, кто вас тогда поцеловал.*



ВЫПЕЧКА

Пирог «Посланник добра»

Для теста

Маргарин или сливочное
масло — 300 г

Мука — 3 стакана

Сметана — 6 ст. л.

Сода — 0,5 ч. л.

Соль — 0,5 ч. л.

Сахарный песок — 0,5 ч. л.

Для начинки

Картофельное пюре — 500 г

Лук репчатый (жареный) —
2 шт.

Яйцо — 2 шт.

Сметана — 1—2 ст. л.

1. Смешать муку с размягченным маргарином.
2. Добавить сметану, соль, сахар, соду.
3. Месить массу до исчезновения комков.
4. Тесто раскатать, выложить на смазанный противень, сверху выложить картофельное пюре (либо отварное мясо, либо грибы), сверху на начинку выложить жареный лук, залить взбитыми яйцами, смешанными со сметаной или майонезом.
5. Выпекать в разогретой духовке.



*Это было давно, а может быть, вчера.
Жил на свете небесный посланник добра.
И неспешным движеньем точил он перо,
Разжигал золотистое пламя свечи.
И пером по бумаге водило добро,
И волшебные сказки рождались в ночи.*



ВЫПЕЧКА

Тертый ореховый торт «Менуэт»

Масло сливочное — 400 г
Яйцо (желтки) — 4 шт.
Сахарный песок — 1 стакан
Коньяк — 1 ст. л.
Сода (гашенная уксусом) —
2 ч. л.
Мука — 3 стакана
Измельченные орехи —
1 стакан
Повидло — 1 стакан
Соль — 1 ч. л.

1. Смешать размягченное масло, желтки, сахар, муку, добавить соду и соль.
2. Тесто выложить в форму.
3. Слойками выкладывать орехи и повидло, смешанное с коньяком.
4. Выпекать в разогретой духовке.
5. Украсить орехами.



*В партитурах нотных сложных
Вечно путались кларнеты,
Всевозможные вельможи
Замирали в менуэтах.*



СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ОБЪЕМНОЙ МАССЫ (ВЕСА) НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ (В ГРАММАХ)

Наименование продукта	Стакан тонкий (250 см ³)	Стакан граненый (250 см ³)	Столовая ложка	Чайная ложка	1 штука
Банан средний	—	—	—	—	200
Варенье	330	270	50	17	—
Вишня свежая	190	150	30	—	—
Вода	250	200	18	5	—
Горошек зеленый консервированный	210	180	20	10	—
Гречка	180	160	15	6	—
Груша средняя	—	—	—	—	180
Зелень измельченная	—	—	20	—	—
Изюм	190	155	25	7	—
Клубника свежая	150	120	25	—	8
Корица молотая	—	—	21	7	—
Крупа манная	200	—	25	—	—
Лимон средний	—	—	—	—	70
Лук средний	—	—	—	—	75
Майонез	230	190	35	—	—
Масло животное растопленное	240	185	17	5	—
растительное	240	190	17	5	—
Маргарин растопленный	230	180	15	4	—
Молоко цельное	255	204	18	5	—
Морковь средняя	—	—	—	—	65
Мука	160	130	30	10	—
Орех мускатный молотый	—	—	22	7	—
Орехи грецкие очищенные	160	120	20	—	—
Перец сладкий средний	—	—	—	—	50
черный горошком	—	—	—	8	—
(молотый)	170	130	18	5	—
Помидор средний	—	—	—	—	90
Пшено	210	185	20	8	—
Рис	220	150	—	—	—
Сахар	230	170	25	10	—
Сметана	250	210	25	10	—
Сок лимонный	—	—	20	—	—
Соль	—	—	30	10	—
Сом маленький	—	—	—	—	900
Томат-пюре	220	—	25	5	—
Уксус	—	—	15	5	—
Фарш мясной	280	220	30	12	—
Шампиньоны свежие	—	—	—	—	15
Щука средняя	—	—	—	—	800
Яблоко среднее	—	—	—	—	150
Яичный белок	220	—	—	—	20
желток	236	—	—	—	23
Яйцо без скорлупы	258	—	—	—	43

Содержание

Ягодно-рябиново-черноплодное	6	Макаронник	42
Паштет из куриной печени «Гусиное перо»	8	Курица в сыре «Зимнее танго»	44
Соус к сельди «Доченька»	10	Жаркое из курицы «Полярник»	46
Холодец из курицы «Пурга»	12	Сациви «Последний мост»	48
Салат слоеный «Белый катер»	14	Ленивое сациви «Мне все равно»	50
Салат из яиц с пикантным соусом «Завелась»	16	Бразильское блюдо «Коварство и любовь»	52
Старинный салат из свежих томатов «Прошное»	18	Мясо по-бразильски «Карты-картишки»	54
Закуска «Мужская история»	20	«Скияки» — (такое вкусное жареное мясо)	56
Закуска из хрена «Карл у Клары...»	22	«Какиагэ»	56
Капуста маринованная	24	Закуска из крабовых палочек	58
Та самая красная капуста	26	Рыба под маринадом «Огонь»	60
Консервированные огурцы «Василиса»	28	Филе красной рыбы «Осторожно, женщины»	62
Салат из зеленых томатов «Золотые шары»	30	Ленивые беляши «Забытые истины»	64
Суп куриный «Последний бал»	32	Вареники с творогом «Все вместе»	66
Мексиканский луковый суп	34	Блины «Любаня»	68
Картофель по-перуански	34	Соленое печенье (по-фински) «На два дня»	70
Картофель со сливками «Не надейся, дорогой»	36	Хачапури «В полуденном саду»	72
Лук репчатый жареный	38	Пирог «Посланник добра»	74
Макароны «Мой золотой»	40	Тертый ореховый торт «Менуэт»	76
Макароны по-флотски «Пират»	42	Сравнительная таблица объемной массы (веса) некоторых продуктов (в граммах)	78

"СПб Дом Книги"



2 000028 245559

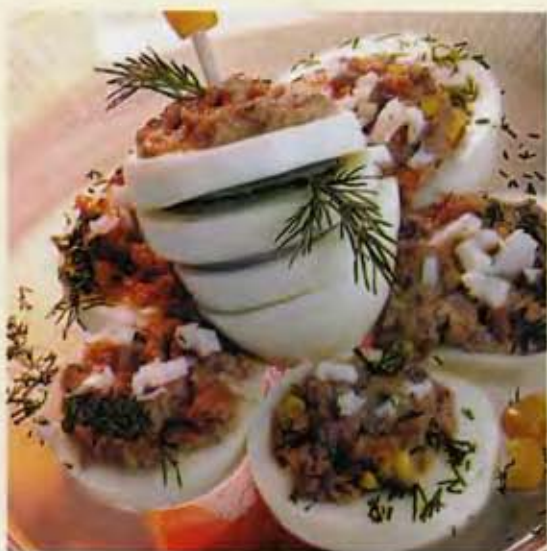
Рубальская Л.А. Закуски
ее. Для наших золотых мужей

ЗАКУСКИ И ГОРЯЧЕЕ

Для наших золотых мужей!



Лариса Рубальская — доброжелательный человек, прекрасный поэт и замечательный кулинар, а в общем — счастливая женщина. Она умеет дарить радость, дружбу, уют всем, кто окружает ее, всем, кто встречается на ее пути. И поэтому рецепты блюд у нее особенные: УДИВИТЕЛЬНО ПРОСТЫЕ И УДИВИТЕЛЬНО ВКУСНЫЕ. И поэтому книга со строчками ее стихов не просто кулинарная. Она сердечная!



*В серии «Готовим с удовольствием»
выходят 3 книги Л. Рубальской:*

САЛАТЫ И ДЕСЕРТЫ.
Для нас, прекрасных дам!

ЗАКУСКИ И ГОРЯЧЕЕ.
Для наших золотых мужей!

СЛАДЕНЬКОЕ. ВКУСНЕНЬКОЕ.
Для любимых детей, для дорогих гостей!



ISBN 978-5-699-24713-4



9 785699 247134 >