

КУХНЯ РУССКОГО КУПЕЧЕСТВА

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.99
К 95

Составитель *Г. С. Выдревич*

К 95 Кухня русского купечества/[сост. Г. С. Выдревич]. —
М.: Эксмо; СПб. : Терция, 2009. - 64 с.

Кухня русского купечества — это, естественно, русская кухня. По разнообразию блюд и изысканности купеческий стол хоть и уступал дворянскому или царскому, зато был обилен и более традиционен (или, если хотите, более консервативен).

Конечно, накрыть такой стол, за каким сживали наши предки, довольно сложно. Но создать соответствующую атмосферу и досыта накормить семью и друзей превосходными блюдами у вас обязательно получится.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-34260-0

© «Терция», составление, 2009
© «Терция», оформление, 2009
© ООО «Издательство «Эксмо», 2009

www.infanata.org

ПРЕДИСЛОВИЕ

Кухня русского купечества — это, естественно, русская кухня. По разнообразию блюд и изысканности купеческий стол хоть и уступал дворянскому или царскому, зато был обилен и более традиционен (или, если хотите, более консервативен).

И к простой, и к праздничной трапезе всегда подавали множество мучных изделий (прежде всего — блинов и пирогов) и лесных даров (грибов, ягод, орехов). Печь была в каждом доме и топилась круглый год, так что на Руси было принято выпекать не только хлеб, но и пироги, пирожки, ватрушки, кулебяки (особенно популярные у купцов пироги удлиненной формы и со сложной начинкой), расстегаи (круглые пироги, защипанные так, что сверху остается отверстие и открытая начинка), сочни (пироги из неподнявшегося тонко раскатанного теста, края которых не защипывались), караваи, курники, ватрушки, сгибни (пирог, сложенный вдвое) и многие другие яства. По праздникам к каждому блюду подавался особый пирог, а первые блюда всегда ели с пирогами. Всего на столе их бывало более десятка.

Довольно часто пекли блины. Особенно были распространены блины с припеком (то есть с начинкой). Припеком могли стать самые разные продукты: рыба, ливер, грибы, яйца и т. д. Выпекали их разными способами. Самым распространенным был такой. Сковороду разогревали, смазывали маслом, наливали на нее немного теста. Когда оно подрумянивалось, на блин выкладывали припек, заливали его тестом, перево-



рачивали блин и жарили с другой стороны. Припек можно положить сразу на сковороду, а затем залить его тестом.

Обязательным было «хлебово» — жидкие горячие блюда: щи, похлебки, уха. Забавно, что окрошку, которую мы считаем первым блюдом, наши предки употребляли как закуску.

Кроме окрошки и прочих кулинарных радостей в качестве закусок часто подавали соленья, а также моченые фрукты и ягоды.

Мясо и молоко ели довольно редко, ибо постных дней в году больше, чем скоромных. Из молочных продуктов национальными по праву можно считать творог, варенец, топленое молоко. Из мясных блюд хотелось бы отдельно сказать лишь о нескольких. Несправедливо забытое блюдо — няня. Его готовили из бараньего или свиного желудка, начиненного гречневой кашей, рубленным мясом, потрохами. Зашитый желудок запекали в печи. Был еще один вариант — не желудок, а кишки с начинкой. Их обычно обжаривали. Еще одно интересное угощение — перепеча. Это ритуальное блюдо готовили из рубленой печени и яично-молочной смеси, которые заворачивали в сальник, клали в горшок и запекали в печи. Гораздо более позднее блюдо — пожарские котлеты. По легенде, когда князя Пожарского навестил Московский князь, хозяин хотел угостить его телячьими котлетами, но на кухне у него оказались только куры. Пришлось повару готовить из того, что есть. Угощение так понравилось гостю, что многие стали готовить котлеты из мяса птицы.

Очень часто и в будни, и в праздники употребляли рыбу, которой на Руси всегда было много. Главная рыба на столе — осетр, севрюга, белуга, стерлядь или шип. Нередко встречались белорыбица, беломорская сельдь, карась, окунь, семга. Основные способы приготовления — паровая, вареная, тушеная, жареная, тельная (без костей), чиненая (фаршированная грибами или кашей).

4 Еще один национальный продукт — дичь, ибо в бескрайних русских лесах и на озерах в изобилии водились



тетерева, глухари, рябчики, куропатки, жаворонки, дрозды, утки, гуси.

Для приготовления блюд использовалось немало пряностей. Традиционные — чеснок, лук, хрен, укроп, петрушка, привозные — черный перец, лавровый лист, гвоздика, имбирь, шафран, корица. Интересно, что соль в широкий обиход вошла только с XVII века.

Большинство блюд варили или запекали в печи, жарили реже. К совмещенной или двойной обработке не прибегали (например, вареное мясо не запекали и не обжаривали), а также не повышали температуру при приготовлении (ее либо держали на одном уровне, либо понижали). Если вы хотите приготовить истинно русское блюдо, об этом нельзя забывать.

Конечно, накрыть такой стол, за каким сживали наши предки, довольно сложно. Но создать соответствующую атмосферу и досыта накормить семью и друзей превосходными блюдами у вас обязательно получится.

ЗАКУСКИ



Грибная икра

450 г соленых грибов, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, измельченный укроп, черный молотый перец.

Лук мелко порубить и обжарить до золотистого цвета. Грибы очень мелко порубить сечкой в деревянной посуде вместе с луком, добавить перец по вкусу и тщательно перемешать. Готовую икру посыпать укропом.

Вместо соленых грибов можно использовать сушеные, которые нужно предварительно отварить в подсоленной воде.



Заливные грибы

500 г соленых грибов, 40 г желатина, 1 л воды.

Для гарнира: 1 морковь, 1 соленый огурец, 2–3 клубня картофеля, уксус, растительное масло.

6

Приготовить желе. Желатин размочить в холодной воде. Воду с небольшим количеством рассола от гри-



бов довести до кипения, растворить в ней набухший желатин, процедить.

Соленые грибы мелко порубить. В формочки влить немного желе, дать ему застыть. Разложить грибы, влить оставшееся желе, остудить, пока оно не застынет. Формочки с грибами опустить в горячую воду на несколько секунд и сразу же опрокинуть на блюдо.

Приготовить гарнир. Морковь и картофель отварить, остудить, нарезать кубиками. Огурец нарезать так же. Ингредиенты соединить, заправить смесью уксуса и растительного масла, перемешать. Гарнир разложить вокруг грибов.



Заливная рыба

1 кг рыбы, 1 морковь, 1 маленькая луковица, 1 корень петрушки, соль.

Рыбу (предпочтительно карпа, сазана, щуку, судака, окуня или треску) очистить, выпотрошить, вымыть и разрезать на порционные куски. Головы и хвосты отрезать и сохранить. Из голов удалить жабры.

Морковь и петрушку очистить и нарезать кружочками. Репчатый лук нарезать колечками.

Овощи выложить на дно кастрюли, сверху — головы и хвосты, влить 1–2 стакана воды и варить примерно 20 мин (когда бульон закипит, положить в кастрюлю марлевый мешочек с чешуей). После этого положить куски рыбы, добавить воды, посолить и варить около 1 ч, не накрывая кастрюлю крышкой.

Готовую рыбу аккуратно вынуть из бульона и выложить в глубокое блюдо или в специальные формоч-



ки. Бульон процедить, залить им рыбу и поставить в холодильник.



Рыбный студень

1–1,5 кг голов, плавников и кожи осетровых рыб, 500 г филе любой рыбы, 1 морковь, 0,5 луковицы, 2 корня петрушки, 3–4 дольки чеснока, 1 ч. ложка желатина, соль.

Головы, плавники и кожу залить 1,5 л холодной воды, варить на слабом огне около 1,5 ч. Положить филе, целую очищенную морковь, лук, очищенные корни петрушки, посолить по вкусу. Варить еще около получаса.

Филе рыбы извлечь из бульона, мелко нарезать. Бульон процедить. Если он получился не клейким, соединить его с предварительно размоченным желатином. Добавить мелко нарубленный чеснок, перемешать.

Рыбу выложить в форму, залить бульоном и поставить в холодное место.



Заливная стерлядь

500 г стерляди, 600 г мелкой рыбы, 10–12 г желатина, 60 г паюсной икры, 1 маленькая луковица, 7–8 раковых шеек, соль.

Мелкую рыбу вымыть, выпотрошить (от чешуи не очищать), вымыть, залить холодной водой, добавить целую луковицу, посолить по вкусу. Сварить бульон,



мелкую рыбу и лук извлечь. Желатин замочить в холодной воде.

Стерлядь обработать, нарезать порционными кусками, опустить в рыбный бульон, отварить до готовности. Готовую стерлядь очистить от кожи и хрящей. Бульон (1 л) процедить, довести до кипения, добавить набухший желатин, перемешать и снять с огня. Процедить.

Подготовленное желе остудить до комнатной температуры, часть влить в форму или салатник (слой — до 1,5 см), дать застыть. На застывшее желе положить куски стерляди, раковые шейки и икру. Аккуратно залить оставшимся желе. Поставить в холодное место, чтобы желе застыло.



Поросенок в желе

1 молочный поросенок, 3 ст. ложки желатина, 25 г зелени петрушки, соль.

Для соуса: 400 г сметаны, 100 г хрена, сахар соль.

Поросенка опалить, обскоблить, тщательно вымыть, завернуть в полотняную салфетку, положить в эмалированную посуду. Влить столько воды, чтобы она едва покрывала тушку. На сильном огне довести до кипения, прокипятить несколько минут, затем убавить огонь до слабого. Варить 3,5 ч, следя за тем, чтобы вода не кипела. Не солить, не добавлять приправ и кореньев.

Поросенка переложить в другую посуду, залить холодной подсоленной водой и остудить в ней.

Желатин размочить в небольшом количестве воды. Из 1,5 л бульона, в котором варился поросенок, и набухшего желатина приготовить желе.



Остывшего поросенка нарезать порционными кусками, выложить их на блюдо так, чтобы они составляли целую тушку, залить желе комнатной температуры. Украсить веточками петрушки и поставить в холодное место, чтобы желе застыло.

К поросенку подать соус из сметаны, хрена, сахара и соли.



Буженина

2–2,5 кг свиного окорока, 10–15 долек чеснока, 1,5 л кваса или белого столового вина, 10 луковиц, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, положить в эмалированную посуду, залить квасом или вином, положить целые очищенные луковицы, посолить и поперчить по вкусу. Мариновать в течение 2–3 дней в холодном месте.

Замаринованное мясо нашинговать чесноком, выложить на противень и подрумянить в духовке со всех сторон в течение 1–1,5 ч. Затем влить на противень маринад и готовить еще 1–1,5 ч, время от времени поливая мясо выделяющимся соком.

Готовую буженину остудить и нарезать порционными кусками.



Волованы с рыбой и яйцами

10 *10 волованов из пресного слоеного теста, 800 г осетрины, севрюги или белуги, 10 яиц, 50 мл белого*

сухого вина, 25 г муки, 50 г свежих отварных грибов, 250 г раковых шеек, 50 г сливочного масла, 0,5 лимона, томатный соус, черный молотый перец, соль.



Рыбу очистить от кожи и хрящей, нарезать небольшими кусочками, обдать кипятком, а затем припустить в смеси воды или рыбного бульона и вина. Рыбу из отвара извлечь, а отвар выпарить наполовину. Влить в него немного томатного соуса, довести до кипения, добавить сливочное масло, лимонный сок, посолить и поперчить по вкусу.

В получившийся соус положить рыбу и нарезанные тонкими ломтиками грибы. Прогреть, не доводя до кипения.

Раковые шейки отварить, мелко нарезать, потомить со сливочным маслом, посолить по вкусу.

Яйца сварить в мешочек, слегка остудить, аккуратно очистить.

Волованы заполнить смесью рыбы с грибами, сверху положить раковые шейки, а затем — яйцо. Полить томатным соусом.



Блины «Купеческие»

800 г гречневой муки, 500 г пшеничной муки, 1 л молока, 500 мл сливок, 200 г сметаны, 100 г сливочного масла, 5 яиц, дрожжи, растительное масло, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли.

Половину молока довести до кипения, а затем остудить так, чтобы молоко оставалось едва теплым. В части этого молока растворить дрожжи, влить остальное



теплое молоко. Помешивая, всыпать гречневую муку. Получившуюся опару поставить в теплое место на 1–2 ч.

Яичные желтки отделить от белков. Белки взбить. Желтки растереть со сметаной, маслом, сахаром и солью.

В подошедшую опару влить оставшееся молоко и сливки, добавить желтки. Постоянно помешивая, всыпать пшеничную муку. Получившееся тесто поставить в теплое место на 1,5–2 ч. Затем ввести белки и тщательно перемешать.

Выпекать обычным способом на горячей сковороде, смазанной небольшим количеством растительного масла.



Скороспелые гурьевские блины

800 г пшеничной муки, 8 яиц, 100 г растительного масла, кислое молоко.

Яичные белки отделить от желтков. Желтки соединить с мукой и маслом, тщательно перемешать венчиком до образования однородной массы. Развести кислым молоком до нужной консистенции, после чего ввести взбитые белки и снова перемешать.

Выпекать на горячей сковороде, подрумянивая с двух сторон.



Заварные гречневые блины

4 стакана гречневой муки, 2,5 стакана воды, 2 стакана молока, 20–25 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, растительное масло, соль.



Два стакана муки залить двумя стаканами кипящей воды и быстро размешать так, чтобы не осталось комков. Остудить массу до комнатной температуры, добавить дрожжи, разведенные в 0,5 стакана теплой воды. Взбить. Накрыть опару полотняной салфеткой и поставить в теплое место. Когда опара увеличится в объеме в два-три раза, добавить оставшуюся муку, сахар, влить молоко, посолить, снова взбить. Поставить тесто в теплое место и дать ему подойти.

Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.



Яблочные блинчики

1,6 кг пшеничной муки, 10 кисло-сладких яблок, 15 г сухих дрожжей, 10 яиц, молоко, сливки, растительное масло.

Яблоки вымыть, запечь в духовке, а затем протереть через сито. Яичные желтки отделить от белков. Белки взбить. Из половины муки, дрожжей и теплого молока приготовить опару и поставить ее в теплое место. Когда опара поднимется, добавить яблочное пюре, оставшуюся муку, желтки и взбитые белки. Тщательно перемешать, а затем взбить. Развести сливками до нужной консистенции, дать еще раз подойти.

Выпекать на горячей сковороде, смазанной небольшим количеством растительного масла. Отдельно можно подать сахар и варенье.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА



Ботвинья простая полная

1 л хлебного кваса, 1 стакан белого окрошечного кваса, 1,5–2 стакана отварного щавеля, 1 стакан отварной крапивы, 3 молодые свеклы с ботвой, 1–2 свежих огурца, 1–2 ст. ложки тертого хрена, 0,5 лимона, 1 ч. ложка горчицы, 0,5 стакана измельченного зеленого лука, 1,5 ст. ложки измельченного укропа, 1 ч. ложка сахара, 500 г рыбы разных сортов (осетра, севрюги, лосося), 4 рака, 1 луковица, 2 лавровых листа, черный перец горошком, зелень укропа, 1 ч. ложка соли.

Приготовить ботвичную массу. Ботву от свеклы, не разрезая, припустить, пока она не станет мягкой. Целые листья щавеля отварить в течение 2–3 мин. Целые ветки крапивы промыть, обдать крутым кипятком, откинуть на дуршлаг. Всю зелень очень мелко нарезать острым ножом, а затем отмерить нужное количество. Свеклу вымыть, очистить, мелко нарезать, соединить с зеленью, добавить зеленый лук, перетертый с солью и укропом, аккуратно перемешать.

Приготовить квасную основу. Хлебный и белый окрошечный квас соединить. С лимона срезать цедру, **14** растереть ее с сахаром, добавить лимонный сок, гор-

чицу, хрен, перемешать и соединить с квасной смесью.



Ботвичную массу соединить с квасной основой, добавить мелко нарезанный огурец, перемешать. Выдержать на холоде в течение 15–20 мин.

Приготовить рыбу. Рыбу разных видов нарезать кусочками, отварить в небольшом количестве подсоленной воды с луком, укропом, черным перцем и лавровым листом. Если рыба свежая, варить в течение 10 мин, если соленая или копченая — в течение 2–3 мин. Остудить.

Рыбу и суповую основу подать отдельно. К ботвинье также надо подать чашу с кусочками льда, которые периодически кладут в суп, чтобы он оставался холодным.



Щи из свежей капусты

2 л воды, 500–700 г говядины с костью, 600–700 г белокочанной капусты, 2 средних клубня картофеля, 1 небольшая репа, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 помидора, 2 ст. ложки кулинарного жира, 2–3 лавровых листа, 2–3 горошины черного перца, соль.

Мясо вымыть, обсушить, залить холодной водой. Варить на слабом огне. Когда на бульоне появится накипь, снять ее, а в бульон влить 1 ст. ложку холодной воды. Процедуру повторять, пока накипь не перестанет образовываться. После этого варить еще около 2 ч.

Капусту нашинковать и опустить в бульон. Когда он снова закипит, положить в щи нарезанный брусочками картофель.

Репу, морковь, корень петрушки и лук очистить, мелко нарезать, слегка обжарить в жире с измельченны-



ми помидорами. Получившуюся смесь опустить в щи и варить еще около 20 мин. Затем добавить черный перец, лавровый лист и соль, варить еще около 5 мин.



Щи богатые (полные)

750 г говядины, 500–700 г квашеной капусты, 4–5 целых сушеных белых грибов, 0,5 стакана соленых грибов, 1 морковь, 1 крупный клубень картофеля, 1 репа, 2 луковицы, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 4–5 долек чеснока, 1 ст. ложка измельченного укропа, 1 ст. ложка сливочного или топленого масла, 1 ст. ложка сливок, 100 г сметаны, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 1 ч. ложка майорана.

Говядину отварить вместе с 1 луковицей, 0,5 моркови, 0,5 корня петрушки и 0,5 корня сельдерея (опустить в холодную воду и варить в течение 2 ч). Примерно в середине варки посолить. Готовое мясо вынуть, бульон процедить, коренья выбросить.

Квашеную капусту положить в керамическую посуду, добавить 500 мл воды и сливочное масло, накрыть посуду крышкой и поставить в разогретую духовку на средний огонь. Когда капуста размягчится, соединить ее с бульоном и отварным мясом.

Картофель вымыть, очистить, разрезать на 4 части, положить в эмалированную посуду, добавить грибы, влить 2 стакана холодной воды. Довести воду до кипения, вынуть грибы, нарезать их соломкой и снова положить к картофелю.

Варить до готовности картофеля и грибов, а затем соединить с бульоном.



Добавить оставшиеся мелко нарезанные лук и коренья, лавровый лист, перец, майоран, репу, посолить и варить около получаса. Снять с огня, положить укроп и чеснок. Кастриюлю укутать, дать щам настояться около 15 мин.

Готовые щи разлить по тарелкам, положить в них крупно нарезанные соленые грибы и заправить смесью сметаны и сливок.



Суточные щи в горшочках

2 л мясного бульона, 500–600 г квашеной капусты, 2–3 небольшие кости от свиных сырокопченостей, 1–2 небольшие моркови, 1–2 корня петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 1 яйцо, вареное мясо, зелень петрушки или укропа, чеснок, сдобное тесто, жир, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Капусту порубить, соединить с жиром и костями, добавить 0,5 ст. ложки томата-пюре, перемешать и тушить в течение 1,5–2 ч на слабом огне, время от времени помешивая. Затем положить капусту в бульон и варить около 1 ч.

Морковь, лук и корень петрушки мелко нарезать, обжарить с оставшимся томатом-пюре. Добавить в щи примерно за полчаса до окончания варки. За 10–15 мин до конца приготовления положить лавровый лист, перец и обжаренную муку, разведенную небольшим количеством воды.

Снять посуду с огня, накрыть крышкой и выдержать в течение суток в холодном месте. Затем перелить щи в порционные горшочки. В каждый горшочек поло-



жить по кусочку мяса и по дольке чеснока, растертого с солью. Накрыть горшочки лепешками из сдобного теста, смазать их яйцом и поставить в духовку. Готовить, пока лепешка не подрумянится.

Вынуть горшочки из духовки, аккуратно снять лепешки и смазать их маслом. Заправить щи сметаной и зеленью.

Есть щи прямо из горшочка, используя лепешки вместо хлеба.



Щи из квашеной капусты с головизной

500 г голов осетровых рыб, 500 г квашеной капусты, 2 моркови, 2 корня петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, 2 л воды.

Из рыбьих голов удалить жабры и глаза. Головы промыть, разрезать каждую на четыре части, обдать крутым кипятком. Залить холодной водой, довести до кипения на сильном огне, после чего убавить огонь и варить в течение 1 ч. Когда появится накипь, снять ее, а в бульон влить 1 ст. ложку холодной воды. Процедуру повторять, пока накипь не перестанет образовываться.

Готовые куски головизны извлечь из бульона, мякоть отделить от хрящей. Хрящи залить холодной водой и варить, пока они не размякнутся. Получившийся отвар процедить.

Морковь и корень петрушки очистить и нарезать тонкой соломкой. Лук мелко нарезать. Коренья и лук обжарить на жире вместе с томатом-пюре.

Рыбный бульон довести до кипения, положить в него квашеную капусту, проварить в течение 15–20 мин, затем добавить обжаренные овощи. Варить до готовности капусты и овощей. Затем ввести муку, разведенную

отваром от хрящей, перемешать. В конце приготовления в щи положить кусочки рыбы.



Сборная мясная солянка в горшочке

150 г телятины, 100 г говяжьих костей, 100 г ветчины, 100 г нежирной вареной колбасы, 2–3 свежих гриба, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 ст. ложка каперсов, 8 маслин без косточек, 1 ст. ложка томата-пюре, 0,25 помидора, 1 долька лимона, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, зелень, соль.

Из костей сварить бульон.

Телятину, ветчину и колбасу мелко нарезать и обжарить. Лук мелко порубить. Грибы очистить, вымыть, нарезать и слегка обжарить с луком. Огурец мелко нарезать.

Бульон перелить в горшочек, положить телятину, ветчину, колбасу, лук с грибами и огурец. Довести до кипения. Варить на слабом огне, снимая пену, в течение нескольких минут. Снять с огня, посолить по вкусу, добавить маслины, каперсы, томат-пюре, сметану, тонкие дольки помидора, измельченную зелень и лимон.



Солянка с грибами

300 г свежих или замороженных белых, 300–400 г мяса с жиром, 1 луковица, 300 г белокочанной капусты, 3–4 клубня картофеля, 2–3 ст. ложки томатной пасты, лавровый лист, черный молотый перец, соль.



С мяса срезать жир. Мясо нарезать небольшими кусочками. Грибы очистить, вымыть, произвольно нарезать. Лук мелко порубить. Капусту тонко нашинковать. Картофель очистить и нарезать маленькими кубиками.

Сало мелко нарезать, обжарить на слабом огне, добавить мясо. Жарить, помешивая около 15 мин, затем положить грибы, перемешать, слегка обжарить, посолить и поперчить по вкусу, положить лавровый лист. Когда мясо будет практически готово, влить воду, положить капусту. Тушить до ее готовности, затем добавить картофель. При необходимости подлить воду (солянка должна быть густой). Когда картофель будет готов, положить томатную пасту. Во время приготовления солянки ее нужно регулярно помешивать.



Тройной грибной суп по-монастырски

1 курица, 3 свежие стерляди, 1 кг сыроежек, 10–15 небольших свежих боровиков, 6 клубней картофеля, соль.

Курицу выпотрошить, промыть, отварить целиком в 3 л подсоленной воды. Бульон процедить. Курицу отложить (потом использовать для приготовления второго блюда или салата).

В бульон положить очищенную и выпотрошенную стерлядь и варить ее до готовности. Рыбу вынуть и отложить (использовать для приготовления второго блюда), бульон еще раз процедить.

Сыроежки очистить, вымыть, крупно нарезать, опустить в бульон и варить 5–7 мин. Вынуть грибы шумовкой, переложить в глиняную посуду, перемешать с 2 ст.



ложками соли (через несколько часов можно использовать как закуску).

В бульон положить очищенные и крупно нарезанные боровики, а также очищенный и нарезанный кружочками картофель. Варить 10–15 мин.

К готовому супу можно подать зелень.

Стерлядь можно заменить любой белой рыбой.



Щи «Петровские»

500 г квашеной капусты, 1 луковица, 60 г жира, 80 г сухих грибов, 100 г отварной говядины, 300 г дрожжевого теста, соль.

Грибы отварить в подсоленной воде. Отвар процедить. Квашеную капусту порубить, добавить немного отвара и тушить 40 мин. Грибы нарезать соломкой и спассеровать их вместе с луком.

В порционные горшочки положить капусту, залить ее грибным бульоном, добавить лук и грибы и нарезанное соломкой отварное мясо. Закрывать горшочки тестом и томить в духовке при 150–180° С до готовности лепешки.



Новотроицкий рассольник

15 ершей, 400 г судака, 400 г свежей осетрины, 400 г соленой осетрины, севрюги или белуги, 10–15 раковых шеек, 2 корня петрушки, 5 соленых огурцов, 2 ст. лож-



ки муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 25 г укропа, огуречный рассол, черный перец горошком, соль.

Ершей выпотрошить, завернуть в марлевый мешочек, залить холодной водой. Добавить корень петрушки, посолить по вкусу. Варить до готовности рыбы. Ершей извлечь из бульона, бульон процедить, положить в него куски свежей осетрины, отварить до готовности. Рыбу извлечь из бульона и переложить в холодную соленую воду. Соленую рыбу нарезать порционными кусками, отварить отдельно.

Кастриюлю прогреть, обжарить в ней муку, развести ее горячим огуречным рассолом, довести до кипения. Влить бульон, в котором варилась свежая рыба, снова довести до кипения.

Огурцы мелко нарезать, припустить с томатом-пюре. Раковые шейки отварить. В кипящий бульон с рассолом положить куски отварной рыбы (свежей и соленой), огурцы с томатом и раковые шейки. Прогреть.

Готовый рассольник разлить по тарелкам и посыпать измельченным укропом.



Уха опеканная

1,5 кг речной рыбы, 1,75 л воды, 2 луковицы, 0,5 небольшой моркови, 1 корень петрушки, 1 корень пастернака, 2 клубня картофеля, 1 ст. ложка измельченного укропа, 1 ст. ложка эстрагона, зелень петрушки, 1 ч. ложка муки, 1 яйцо, сливочное масло, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 2 ч. ложки соли.

22 Рыбу очистить, выпотрошить, нарезать порционными кусками. Головы отрезать, жабры удалить. Кар-



тофель очистить, каждый клубень разрезать на четыре части. Лук мелко порубить. Морковь, корни пастернака и петрушки очистить и нарезать соломкой.

В течение 20–30 мин отварить рыбы головы и хвосты, затем бульон процедить, положить в него куски рыбы с картофелем, луком и кореньями, варить в течение 5 мин. Рыбу вынуть, обмакнуть в яйцо, взбитое с мукой, слегка обжарить на сливочном масле, опустить в кипящую уху, добавить лавровый лист и перец. Варить еще 5 мин.

Положить зелень, снять с огня, накрыть крышкой и дать слегка настояться.



Окрошка

1,5 л кваса, 2 яйца, 2 свежих огурца, 150 г зеленого лука, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка сахара, хрен, соль.

Для мясной заправки: 200 г отварной говядины, 150 г отварной телятины, 100 г ветчины или 200 г отварной телятины, 150 г жареной дичи.

Для рыбной заправки: 200 г отварной рыбы.

Для кваса: 12 стаканов воды, 80 г ржаного хлеба, 3 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара.

Приготовить квас. Хлеб нарезать ломтиками и обжарить на сухой сковороде, пока он не станет темно-коричневым. Залить горячей кипяченой водой, настаивать 4 ч. Процедить, добавить разведенные небольшим количеством воды дрожжи и сахар, перемешать. Поставить в теплое место на 8 ч. Готовый квас процедить.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, белки отделить от желтков. Желтки растереть с горчицей,



сахаром, хреном и солью, добавить 0,5 стакана кваса, перемешать, поставить в холодильник и дать настояться.

Белки мелко порубить. Огурцы и зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Приготовить одну из заправок (ингредиенты мелко нарезать). Добавить огурцы, лук и белки, залить 500 мл кваса, перемешать, накрыть посуду крышкой, поставить в холодильник на 2–3 ч. Затем влить оставшийся квас и смесь с желтками, перемешать.

Готовую окрошку можно заправить сметаной.



Ростовская уха

200 г судака, 400 г мелкой рыбы, 4–5 клубней картофеля, 1 корень петрушки, 1 крупная луковица, 3–4 помидора, 1 ст. ложка сливочного масла, 20 г зелени петрушки или укропа, 2 л воды, соль.

Мелкую рыбу выпотрошить, завернуть в марлю, залить холодной водой, посолить по вкусу, добавить очищенный корень петрушки. Варить до готовности рыбы. Рыбу извлечь, бульон процедить.

Картофель очистить, вымыть, нарезать дольками. Лук и помидоры нарезать так же.

Рыбный бульон довести до кипения, положить картофель и лук. Варить до полуготовности картофеля, после чего добавить куски судака и помидоры. При необходимости досолить. Варить до готовности.

Готовую уху заправить сливочным маслом и измельченной зеленью.

ВТОРЫЕ БЛЮДА



Няня (вариант 1)

20 свиных сухих кишок, 800 г жидкой гречневой каши, сваренной на молоке, 1 яйцо, свиное сало, соль.

Кашу остудить, добавить яйцо, посолить по вкусу, перемешать. Получившейся смесью наполнить кишки, завязать их и обжарить на сале.

Готовую няню подавать к шам из квашеной капусты.



Няня (вариант 2)

1 баранья или свиная голова, 4 бараньи или свиные ноги, 1 бараний или свиной желудок, 2 стакана гречневой крупы, 4 луковицы, 100 г сливочного или растительного масла, соль.

Голову и ноги залить холодной водой. Варить на слабом огне, снимая пену, пока мясо не отделится от костей. Из головы извлечь мозг. Мясо отделить от кожи и костей, мелко порубить. Лук очень мелко нарезать. Из крупы сварить крутую кашу.



Приготовить начинку: соединить мясо, лук, кашу и масло, посолить по вкусу, тщательно перемешать.

Желудок тщательно выскоблить, вымыть, заполнить начинкой, в середину положить мозги. Зашить, положить в широкий глиняный горшок, плотно закрыть его. Поставить в слабо нагретую духовку. Готовить на слабом огне в течение 2–3 ч.



Тельное телянное

500 г филе рыбы, 1 яйцо, 2 луковицы, 1 л воды, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка измельченного укропа, 1 ст. ложка измельченной петрушки, 2,5 ч. ложки соли.

Филе нарезать маленькими кусочками, размять деревянной ложкой, перемешать с измельченным луком и зеленью. Добавить взбитое яйцо, половину муки, 0,5 ч. ложки соли, перемешать. Из получившейся массы сформовать колбаску, обвалять ее в муке, туго обернуть салфеткой и перевязать.

Отварить вместе с укропом и петрушкой. Отвар посолить оставшейся солью.



Сибирские пельмени

Для теста: 1,5 стакана муки, 1 яйцо, вода, соль.

Для начинки: 300 г мякоти говядины, 300 г мякоти свинины, 1 луковица, 2–3 дольки чеснока, 0,75 стакана молока, черный молотый перец, соль.



Приготовить тесто. Муку высыпать горкой в миску, сделать в середине углубление, положить в него яйцо и соль, вымесить руками, постепенно добавив столько воды, чтобы получилось крутое тесто.

Приготовить начинку. Говядину, свинину, лук и чеснок пропустить через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу, влить молоко. Перемешать, взбивая, чтобы получилась пышная масса.

Тесто раскатать в тонкий пласт, с помощью выемки вырезать кружочки. Положить на каждый начинку, края защипать.

Отварить в кипящей подсоленной воде до готовности.



Пельмени с грибами и рыбой

Для теста: 1,5 стакана муки, 1 яйцо, вода, соль.

Для начинки: 100 г сушеных грибов, 400 г филе осетрины, лосося или палтуса, 2 луковицы, 125 г растительного масла, черный молотый перец, соль.

Приготовить тесто. Муку высыпать горкой в миску, сделать в середине углубление, положить в него яйцо и соль, вымесить руками, постепенно добавив столько воды, чтобы получилось крутое тесто.

Приготовить начинку. Грибы отварить до готовности в небольшом количестве воды, откинуть на дуршлаг, обсушить, а затем пропустить через мясорубку с рыбой и луком. Получившуюся смесь обжарить в растительном масле, остудить.

Тесто раскатать в тонкий пласт, с помощью выемки вырезать кружочки, положить на них начинку, края защипать.



Отварить в кипящей подсоленной воде до готовности.



Пельмени с капустой и мясом

Для теста: 1,5 стакана муки, 1 яйцо, вода, соль.

Для начинки: 300 г мякоти свинины, 200 г белокочанной капусты, 1 луковица, 0,25 стакана воды, черный молотый перец, соль.

Приготовить тесто. Муку высыпать горкой в миску, сделать в середине углубление, положить в него яйцо и соль, вымесить руками, постепенно добавив столько воды, чтобы получилось крутое тесто.

Приготовить начинку. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком. Капусту мелко порубить, соединить с мясом, влить воду, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, с помощью выемки вырезать кружочки, положить на них начинку, края защипать.

Отварить в кипящей подсоленной воде до готовности.



Дальневосточные пельмени

Для теста: 1,5 стакана муки, 1 яйцо, вода, соль.

Для начинки: 200 г мякоти свинины, 300 г филе горбуши или кеты, 2 луковицы, 1 яйцо, 0,25 стакана воды, черный молотый перец, соль.



Приготовить тесто. Муку высыпать горкой в миску, сделать в середине углубление, положить в него яйцо и соль, вымесить руками, постепенно добавив столько воды, чтобы получилось крутое тесто.

Приготовить начинку. Мясо, рыбу и лук дважды пропустить через мясорубку, добавить яйцо и воду, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, с помощью выемки вырезать кружочки, положить на них начинку, края защипать.

Отварить в кипящей подсоленной воде до готовности.



Гурьевская каша (вариант 1)

0,5 стакана манной крупы, 500 мл молока, 0,5 стакана измельченных грецких орехов или цукатов, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 10 абрикосов, сахарная пудра, молоко для пенок, соль.

Молоко довести до кипения, посолить по вкусу. Помешивая, всыпать тонкой струйкой крупу. Сварить вязкую кашу, слегка остудить. Яичные белки отделить от желтков. Желтки растереть с сахаром, белки взбить. В кашу ввести сначала желтки, а затем белки. Орехи обжарить на сливочном масле и добавить в кашу. Перемешать.

Приготовить пенки. Молоко влить в сотейник, поставить в разогретую духовку. Снимать пенки по мере их образования.

Глубокую сковороду с толстым дном смазать маслом, выложить в нее половину каши, разровнять. На кашу положить абрикосы без косточек, накрыть их пенками.



Сверху выложить оставшуюся кашу, разровнять, посыпать сахарной пудрой, прижечь раскаленным ножом так, чтобы на поверхности образовались полосы. Поставить в духовку и запечь до образования золотистой корочки.

Готовую кашу можно посыпать орехами и украсить фруктами.



Гурьевская каша (вариант 2)

1,25 л сливок, 0,5 стакана манной крупы, 500 г лещины (кедровых, грецких), 10 ядер горького миндаля, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана клубничного, земляничного или вишневого варенья, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 зерно кардамона, 0,25 ч. ложки молотого бадьяна.

Все орехи очистить, залить крутым кипятком, выдержать 2–3 мин, снять кожицу. Ядра обсушить и истолочь в ступке с теплой водой (1 ч. ложка воды на 1 ст. ложку орехов).

Сливки вылить в плоскую чугунную эмалированную сковороду, поставить в нагретую духовку. Снимать образующиеся подрумяненные пенки и складывать их в отдельную посуду (нужно собрать 12–15 пенок).

На оставшихся сливках (если их осталось очень мало, можно взять молоко) сварить густую манную кашу, добавить орехи, сахар, масло, растертые пряности (кроме бадьяна) и перемешать.

В огнеупорную эмалированную посуду с высокими бортами положить немного каши слоем не более 1 см, сверху положить пенку. Добавить еще один слой каши (тонкий), на него — пенку. Выкладывать, пока не кончатся



пенки. В предпоследний слой положить немного варенья и бадьян. Поставить посуду в прогретую духовку на слабый огонь и выдержать 10 мин.

Посуду вынуть, кашу залить оставшимся вареньем. Подавать в этой же посуде.

Кардамон можно заменить 3–4 ч. ложками молотой лимонной цедры или 2 ч. ложками молотой корицы.



Каша «Пуховая»

2 стакана гречневой крупы, 2 яйца, 5 яичных желтков, 1 л молока, 40 г сливочного масла, 500 мл сливок, 3 ст. ложки сахара.

Крупу перетереть с яйцами, выложить на противень, разровнять, подсушить в духовке. Из крупы и молока сварить рассыпчатую кашу, добавить масло, перемешать, остудить, а затем протереть через сито.

Сливки соединить с сахаром, довести до кипения, остудить. Желтки взбить, соединить со сливками, поставить посуду на слабый огонь. Варить на слабом огне, помешивая, пока смесь не загустеет.

Кашу разложить по тарелкам, полить сливочной заправкой.



Картофель с копченой грудинкой

2 кг картофеля, 400 г копченой грудинки, 2–3 луковицы, 4–5 долек чеснока, 150 г свиного топленого



сала, 400 г томата-пюре, 500 мл бульона или воды, лавровый лист, зелень, соль.

Картофель вымыть, очистить, нарезать крупными кубиками. Лук нарезать полукольцами и обжарить в сала.

Грудинку нарезать тонкими ломтиками. Ингредиенты соединить, залить водой или бульоном, добавить томат-пюре, лавровый лист, соль. Тушить на слабом огне до готовности.

Готовое блюдо посыпать зеленью.



Картофель с сухофруктами

1,2 кг картофеля, 150 г изюма, 100 г чернослива без косточек, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки растительного или сливочного масла, 0,25 ч. ложки молотой корицы, соль.

Картофель очистить, нарезать кубиками, добавить масло, вымытые изюм и чернослив, сахар, корицу. Влить столько горячей воды, чтобы она полностью покрыла продукты. Тушить на слабом огне до полуготовности картофеля.

Муку обжарить до светло-желтого цвета, развести жидкостью, в которой тушится картофель, влить в посуду с картофелем, перемешать, посолить. Тушить до готовности.



Картофель с сельдью

1 кг картофеля, 1 сельдь слабой соли, 1 крупная луковица, 50 г сыра, 75 г сливочного масла, 150 г сметаны, 500 мл бульона, 1,5–2 ст. ложки муки.



Картофель очистить, отварить, остудить, нарезать кубиками. Сельдь очистить от кожи и костей, мелко нарезать, добавить измельченный лук и сметану, припустить. После этого влить бульон, добавить муку, смешанную со сливочным маслом, перемешать. Варить на слабом огне, помешивая, пока смесь не загустеет.

Картофель положить в форму, залить соусом с сельдью, посыпать молотым сыром. Запечь в духовке до образования корочки.



Белые грибы с луком

500 г белых грибов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, зелень, соль.

Грибы очистить, шляпки отделить от ножек, вымыть. Шляпки нарезать ломтиками, ножки мелко порубить. Лук мелко нарезать.

Шляпки обжарить в масле до образования золотистой корочки, посолить по вкусу, добавить лук и ножки, перемешать, обжарить до готовности.

Готовые грибы посыпать измельченной зеленью.



Белые грибы с картофелем в сметане

1 кг белых грибов, 500 г картофеля, 1 луковица, 250 г сметаны, 50 г сливочного масла, 25 г муки, зелень, соль.

Грибы очистить, вымыть, нарезать ломтиками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками,



обжарить до полуготовности с маслом, добавить грибы, перемешать. Жарить до готовности.

Лук нарезать тонкими кольцами, слегка обжарить, соединить с мукой, посолить, перемешать, влить сметану, прокипятить на слабом огне в течение 5–10 мин, постоянно помешивая.

Картофель с грибами залить сметанным соусом, перемешать, прогреть.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.



Фаршированные сморчки

800 г сморчков, 9 яиц, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 120 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 250 мл бульона, 1 стакан сметаны.

Сморчки вымыть, шляпки отделить от ножек. Ножки мелко порубить. Пять яиц сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Ножки смешать с вареными и двумя сырыми яйцами. Получившейся смесью заполнить шляпки. Каждую шляпку обмакнуть во взбитые яйца, посыпать сухарями, обжарить в масле со всех сторон.

Оставшееся масло соединить с мукой, обжарить ее, развести бульоном. В получившийся соус положить шляпки, довести до кипения и сразу же подать.



Грибные котлеты

34 *400 г сушеных грибов, 100 г риса, 3 луковицы, 3 ст. ложки муки, бульон, растительное масло, соль.*



Грибы отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, обсушить, остудить, мелко нарезать. Рис отварить до готовности, остудить. Лук мелко нарезать, обжарить вместе с мукой.

Ингредиенты соединить, добавить немного бульона, посолить по вкусу, перемешать. Из получившейся массы сформовать котлеты и обжарить их в масле с двух сторон (котлеты можно запанировать в муке).



Жареные рыжики

400 г свежих рыжиков, 100 г муки, 1 луковица, 100 г сливочного масла, укроп, соль.

Рыжики тщательно вымыть, залить холодной водой, довести до кипения, посолить, снять с огня.

Лук мелко порубить, положить в кипящее масло. Каждый рыжик обвалить в муке, обжарить в масле с луком отдельно друг от друга. Сразу же подавать.



Фаршированные белые грибы

500 г белых грибов, 2 помидора, 1 небольшая луковица, 2 дольки чеснока, 50 г растительного масла, молотые сухари, зелень, соль.

Грибы очистить, шляпки отделить от ножек. Шляпки вымыть, обсушить, вырезать из середины часть



мякоти, обжарить их в растительном масле на среднем огне.

Помидоры ошпарить, очистить от кожицы и семян, разрезать пополам, обжарить в масле.

Приготовить начинку. Ножки вымыть, мелко порубить вместе с вырезанной мякотью из шляпок. Лук мелко нарезать. Чеснок раздавить. Зелень мелко порубить. Ингредиенты соединить, обжарить, посолить по вкусу, добавить немного сухарей и перемешать. Получившейся смесью начинить шляпки.

В плоскую форму положить помидоры, на них — шляпки грибов. Посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке до готовности.



Белуга в рассоле

500 г свежей белуги, 2 соленых огурца, 200 г свежих белых грибов, 1 ст. ложка огуречного рассола, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки масла, 1,5 стакана воды или бульона, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, нарезать порционными кусками. Огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль пополам, удалить семена. Каждую половинку разрезать поперек на три части. Грибы очистить, вымыть, нарезать ломтиками.

Рыбу выложить в сотейник. Между кусками рыбы положить огурцы и грибы. Посолить по вкусу, влить воду или бульон, добавить рассол. Накрыть посуду крышкой, варить в течение 20–25 мин. После этого бульон слить и кипятить его до тех пор, пока не останется около одного стакана жидкости. Добавить муку, смешанную с 1 ст. лож-



кой масла. Варить, помешивая, 3–4 мин. Снять с огня, добавить оставшееся масло, перемешать, посолить по вкусу, процедить.

Рыбу выложить на подогретое блюдо, на нее — грибы и огурцы. Полить соусом.



Паровая осетрина

500 г осетрины, 200 г свежих белых грибов, 3 ст. ложки белого столового вина, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5 стакана бульона или воды, соль.

Рыбу очистить, вымыть, нарезать порционными кусками, обдать кипятком, положить в сотейник. Грибы очистить, вымыть, нарезать ломтиками, выложить на рыбу. Посолить по вкусу. Влить вино и бульон или воду. Накрыть посуду крышкой, варить в течение 15–20 мин. После этого бульон слить и кипятить его до тех пор, пока не останется около одного стакана жидкости. Добавить муку, смешанную с 1 ст. ложкой масла. Варить, помешивая, 3–4 мин. Снять с огня, добавить оставшееся масло, перемешать, посолить по вкусу, процедить.

Рыбу выложить на подогретое блюдо, на нее — грибы. Полить соусом.



Судак с грибами

750 г филе судака, 150 г белых грибов, 500 г томатного соуса, раковые шейки, соль.



Филе рыбы вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусками, припустить в небольшом количестве воды. Грибы очистить, вымыть, нарезать ломтиками, прогреть на сковороде.

Рыбу положить в сковороду или форму, на нее — грибы. Посолить по вкусу, полить соусом. Довести до кипения, тушить на слабом огне до готовности.

На готовое блюдо выложить отварные раковые шейки.



Запеченный карп

500 г карпа, 100 г филе сельди, 600–700 г шпината, 80 г растительного масла, 40–50 г сухарей, 25 г муки, белый молотый перец, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, нарезать порционными кусками, обвалить в муке, обжарить с двух сторон. Сельдь мелко нарезать. Шпинат отварить, мелко нарезать, обжарить в масле вместе с сельдью, посолить и поперчить по вкусу.

Форму смазать маслом, выложить в нее половину смеси со шпинатом, на него — кусочки карпа, затем — оставшийся шпинат. Разровнять, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке до готовности.



Печеный угорь

600 г молодых угрей, 50 г сливочного масла, соль.

38 Рыбу тщательно очистить от слизи с помощью острого ножа, натереть крупной солью, вымыть, вы-



потрошить, снова вымыть. Обсушить салфеткой, посолить по вкусу, смазать размягченным маслом, положить на сковороду или противень.

Запекать в духовке до готовности, время от времени смазывая маслом.



Судак в тесте

1 кг судака, растительное масло, лимонный сок, соль.

Для теста: 1,5 стакана муки, 250 мл пива, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка сахара, соль.

Для жарения: растительное масло.

Рыбу очистить, выпотрошить, вымыть. Тушку разрезать по хребту, очистить от кожи и костей. Филе нарезать небольшими кусками, обмакнуть их в растительное масло, полить лимонным соком. Мариновать в течение 15 мин.

Приготовить тесто. Яичные желтки отделить от белков. Желтки растереть с сахаром и солью, добавить масло, пиво, перемешать. Смесь соединить с мукой, перемешать, ввести взбитые белки, перемешать. Готовое тесто должно иметь консистенцию густой сметаны.

Кусочки рыбы обмакнуть в тесто и обжарить в горячем масле.



Лещ с гречневой кашей

1 крупный лещ, 2 луковицы, 1 стакан готовой рассыпчатой гречневой каши, 4–5 ст. ложек растительного масла, соль.



Рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, обсушить, натереть солью снаружи и изнутри.

Лук мелко нарезать, обжарить в половине масла до золотистого цвета, добавить кашу, перемешать и слегка обжарить все вместе. Влить еще 1 ст. ложку масла, перемешать и слегка охладить.

Получившуюся начинку положить в брюшко леца, зашить его, обмазать рыбу оставшимся маслом, положить рыбу на противень или в сковороду и запечь в духовке до готовности.

В качестве начинки можно использовать квашеную капусту или вареный картофель с луком.



Раки по-русски

20 живых раков, 2 репы, 2 моркови, 2 корня петрушки, лавровый лист, душистый перец горошком, соль.

Репу, морковь и корень петрушки очистить, нарезать, залить горячей водой, добавить лавровый лист и перец, посолить по вкусу. Варить, пока овощи не станут мягкими.

У раков удалить средний плавник с черной жилкой. Опустить в кипящий отвар. Варить, пока между шейкой и спинкой не образуется трещина.

Подать вместе с овощами и отваром.



Раковые шейки в томатном соусе

40 *30 живых раков, 100 г белых грибов, 250 г томатного соуса, 1 морковь, 1 корень петрушки, эстрагон,*



зелень петрушки, лавровый лист, душистый перец горошком, соль.

Раков вымыть холодной водой, отварить с морковью, корнем петрушки, эстрагоном, лавровым листом и душистым перцем. Отделить шейки, очистить от панцирей.

Грибы очистить, вымыть, нарезать ломтиками, припустить в подсоленной воде.

Шейки соединить с грибами, полить соусом, посолить по вкусу, прогреть.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.



Говядина, тушенная по-русски

800 г говядины, 3 луковицы, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 ломтика ржаного хлеба, 150 г шпика, 0,5 стакана муки, 50 г топленого масла, 500 мл бульона, 0,5 стакана сметаны, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать широкими ломтиками, посолить по вкусу, обвалять в муке, обжарить с двух сторон в горячем масле до образования румяной корочки.

Шпик нарезать тонкими ломтиками.

Приготовить хлебно-овощную смесь. Лук нарезать тонкими полукольцами. Морковь и корень сельдерея очистить, вымыть, нарезать соломкой. Хлеб нарезать маленькими кубиками. Ингредиенты соединить, добавить лавровый лист, перец, соль, перемешать.

Дно глиняного горшка выстлать ломтиками шпика. Сверху положить половину мяса, на него — половину хлебно-овощной смеси, затем — оставшееся мясо и остав-



шуюся смесь. Залить бульоном (он должен едва покрывать продукты), накрыть горшок крышкой и поставить в духовку. Тушить в течение 2–2,5 ч.

Сметану добавить за 20–25 мин до конца приготовления.

Мясо можно готовить не в одном горшке, а в порционных горшочках.



Говядина с овощами

800 г говяжьей вырезки, 7–8 клубней картофеля, 2 корня петрушки, 2 моркови, 1 репа, 1 луковица, 100 г шпика, 2 ст. ложки сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Мясо одним куском вымыть, отбить, начинить кусочками шпика. Масло растопить, положить в него мясо и дать настояться в течение 15–20 мин.

Корни петрушки, морковь, репу и лук очистить и мелко порубить. Картофель очистить, нарезать дольками. Овощи положить к мясу. Кастрюлю плотно закрыть крышкой, поставить ее в другую кастрюлю с водой. Довести воду до кипения. Готовить в течение 2–2,5 ч, доливая выкипающую жидкость.

Готовое мясо нарезать ломтиками, обложить их овощами, полить соком, выделившимся при приготовлении.



Говядина с острым соусом

42 *1 кг говядины, 250 мл 3%-го уксуса, лавровый лист, гвоздика, черный перец горошком, соль.*



Для соуса: 2 луковицы, 2 яйца, 300 г соленых ржжигов, 0,5 стакана тертого сыра, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 стакан сметаны, 0,5 стакана бульона, соль.

Мясо одним куском вымыть, обсушить, натереть солью, добавить перец, гвоздику, лавровый лист. Залить уксусом. Мариновать в течение 2 ч, затем опустить в кипящую воду и отварить до готовности.

Приготовить соус. Лук мелко порубить, обжарить с мукой в масле, добавить сметану, влить бульон, перемешать, довести до кипения и снять с огня. Добавить измельченные ржжики, сырые яйца и тщательно перемешать.

Отварное мясо нарезать ломтиками поперек волокон, посыпать сыром, выложить в сковороду или форму, залить соусом, запечь в горячей духовке в течение 20–25 мин.



Ушное

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

Мясо нарезать кусками среднего размера, отбить, посолить, накрыть крышкой, дать настояться около получаса.

Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить. Картофель, морковь и репу очистить, нарезать.

В керамическом горшке растопить масло, положить в него лавровый лист, перец и мясо. Сверху



выложить лук, посыпать сухарями. На них положить картофель, морковь и репу. Влить бульон, посолить. Тушить в разогретой духовке до готовности овощей. В конце приготовления добавить сметану с растертым чесноком.



Телячья грудинка с рисом

800 г телячьей грудинки, 1 стакан риса, 50 г сливочного масла, 1 морковь, 2 ст. ложки изюма без косточек, 1 л мясного бульона, черный перец горошком, соль.

Грудинку вымыть, обсушить, отварить в мясном бульоне с черным перцем.

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке или нарезать тонкой соломкой. Изюм тщательно вымыть. Рис промыть, подрумянить на масле, влить 1,5 стакана воды, довести до кипения, добавить морковь и изюм, перемешать. Посолить по вкусу. Варить до готовности.

Рис выложить на блюдо, на него — нарезанную ломтиками грудинку. Полить небольшим количеством бульона.

Вместо изюма (или вместе с ним) можно использовать чернослив.



Фаршированная телячья грудинка

44 1 кг телячьей грудинки одним куском, 3–4 ст. ложки топленого масла, соль.



Для фарша: 300 г телячьей или говяжьей печени, 1 стакан рассыпчатой гречневой каши, 1 луковица, 500 г шпика, 1 яйцо, соль.

Грудинку вымыть, обсушить. Со стороны тонкого края сделать надрез так, чтобы получился карман.

Приготовить фарш. Шпик мелко порубить. Лук нарезать тонкими полукольцами. Печень нарезать небольшими кусками. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Шпик выложить в разогретую сковороду, вытопить, добавить лук и печень, перемешать и обжарить. Обжаренную смесь пропустить через мясорубку, добавить гречневую кашу и яйцо, посолить по вкусу и перемешать.

Фарш положить в карман. Грудинку положить в посуду с маслом, слегка посолить, запечь в духовке до готовности, время от времени поливая образующимся соком.

Готовую грудинку нарезать порционными кусками.



Жаркое из телятины с вишнями

1 кг телятины (задней части), 1 стакан вишни без косточек, 2 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка муки, 125 мл красного сухого вина, 0,3 стакана вишневого сиропа, 250 мл бульона, 2 зерна кардамона, 0,3 ч. ложки молотой корицы, соль.

Мясо (одним куском) вымыть, обсушить, слегка посолить. Острым ножом сделать надрезы, в каждый вставить по 1–2 вишни. Нашпигованную телятину положить в глубокую сковороду, полить растопленным маслом, посыпать толченым кардамоном и корицей. Поставить посуду



в разогретую духовку, подрумянить мясо. После этого вынуть его из духовки, снова полить маслом, посыпать мукой. Накрыть сковороду крышкой. Готовить в духовке до полуготовности. После этого влить вино, сироп и бульон. Тушить до готовности, время от времени поливая мясо жидкостью, в которой оно тушится.

Готовое мясо нарезать порционными кусками, полить образовавшимся соусом.



Телячьи мозги в сухарях

800 г мозгов, 1 луковица, 2 яйца, 70 г топленого масла, 125 мл 3%-го уксуса, 250 мл воды, 1 стакан панировочных сухарей, 4 ст. ложки муки, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Мозги вымочить в холодной воде, промыть.

Приготовить маринад. Соединить воду, уксус, очищенную целую луковицу, лавровый лист, перец и соль по вкусу. Довести до кипения. Опустить в маринад мозги, варить до полуготовности. Затем извлечь из маринада, обсушить, обвалять сначала в муке, затем во взбитых яйцах, а потом — в панировочных сухарях. Обжарить в разогретом топленом масле до готовности.



Свинина в горшочке

600 г свинины, 400 г картофеля, 1–2 моркови, 1–2 репы, 1 небольшая луковица, 1–2 соленых огурца, 1 корень петрушки или сельдерея, черный молотый перец, соль.



Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусками, залить холодной водой, довести до кипения и варить в течение 35–40 мин.

Картофель очистить, вымыть, нарезать крупными кубиками. Морковь, репу и корень петрушки или сельдерея очистить, вымыть, нарезать небольшими кубиками. Лук нарезать тонкими дольками.

Мясо разложить по горшочкам, добавить картофель, морковь, репу, корень петрушки или сельдерея, лук, посолить и поперчить по вкусу, залить бульоном, в котором варилось мясо.

Прокипятить в течение 10–15 мин, затем добавить мелко нарезанные огурцы и довести до готовности в духовке.



Духовая свинина под соусом

1 кг свинины, 50 г топленого масла, 0,3 стакана 3%-го уксуса, 250 мл воды, 125 мл белого сухого вина, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Для соуса: 1 стакан чернослива без косточек, 3–4 ломтика белого хлеба без корки, 0,3 стакана молока, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки корицы.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать на 10–12 кусков, отбить, посолить, слегка обжарить в разогретом масле. Переложить в сотейник, залить смесью горячей воды, вина и уксуса, добавить лавровый лист и перец. Накрыть посуду крышкой. Тушить на среднем огне, время от времени переворачивая куски мяса.

Приготовить соус. Чернослив разварить в небольшом количестве воды, а затем протереть через сито.



Хлеб размочить в молоке, соединить с черносливом, добавить сахар и корицу, тщательно перемешать.

Из сотейника с готовым мясом слить жидкость, соединить ее с соусом, довести до кипения.

Мясо выложить на блюдо, полить соусом.



Печень по-строгановски

600 г говяжьей печени, 60 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 луковица, 120 г сметаны, 2 ст. ложки острого томатного соуса, зелень, соль.

Лук тонко нашинковать и обжарить в масле. Печень очистить от пленки, нарезать соломкой, посолить по вкусу, обжарить в разогретом масле. Муку подрумянить на сухой сковороде. Подрумяненной мукой посыпать печень. Добавить лук, острый соус и сметану. Перемешать, довести до кипения, прокипятить несколько минут.

Готовую печень посыпать измельченной зеленью.



Свинина с лапшой

600 г мякоти свинины, 250 г домашней лапши или макарон, 2 луковицы, 3 помидора, 2 стручка сладкого красного перца, 60 г сливочного масла, 0,5 стакана тертого сыра, 500 мл бульона, черный молотый перец, соль.

48 Мясо вымыть, обсушить, нарезать порционными кусками толщиной примерно с палец. Отбить, посо-



лить и поперчить по вкусу, обжарить в разогретом масле до образования румяной корочки. Переложить мясо в сотейник, залить бульоном. Поставить на сильный огонь.

Лук мелко порубить, обжарить в масле. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать соломкой. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и семян, нарезать крупными кусками.

Лук, сладкий перец и помидоры добавить к мясу, накрыть посуду крышкой, убавить огонь до среднего.

Лапшу или макароны отварить до полуготовности и добавить к мясу за 15 мин до конца приготовления мяса.

Получившуюся смесь довести до готовности, выложить на блюдо вместе с соусом, в котором она тушилась, посыпать сыром.



Почки в сметане с овощами

800 г говяжьих почек, 7–8 клубней картофеля, 1 морковь, 1 репа, 1 брюква, 4–5 соленых огурцов, 3–4 дольки чеснока, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка томата-пюре, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Почки разрезать пополам, залить холодной водой. Вымачивать в течение 2–3 ч, несколько раз сменив воду. Вымоченные почки залить 3 л холодной воды, довести до кипения. Получившийся отвар слить, залить почки свежей водой. Варить до готовности. Вареные почки извлечь из отвара, промыть, нарезать тонкими ломтиками, слегка обжарить.

Картофель, морковь, репу и брюкву вымыть, очистить, нарезать кубиками, обжарить до полуготовности. Соленые огурцы очистить от кожицы, мелко порубить,



потушить вместе с томатом-пюре в течение 15–20 мин.

Огурцы соединить с обжаренными овощами, сверху положить почки, посолить и поперчить по вкусу. Залить смесью сметаны с мелко нарезанным чесноком. Накрыть посуду крышкой, тушить в течение 10–15 мин.

Почки можно приготовить не в сковороде, а в порционных горшочках. В этом случае блюдо нужно доводить до готовности в духовке.



Пожарские котлеты

1 средняя курица, 5–6 ломтиков белого хлеба без корок, 125 мл молока, 3–4 яйца, 100 г сливочного масла, 1 стакан панировочных сухарей, белый молотый перец, соль.

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

Курицу выпотрошить, вымыть. С тушки снять кожу, мясо отделить от костей и пропустить через мясорубку. Добавить размоченный в молоке и отжатый хлеб, половину сливочного масла, посолить и поперчить по вкусу, перемешать и еще раз пропустить через мясорубку. Добавить оставшееся после вымачивания хлеба молоко, перемешать, слегка взбивая, чтобы фарш получился пышным.

Из фарша сформовать овальные котлеты толщиной примерно с палец, обвалить их во взбитых яйцах, а затем в панировочных сухарях. Обжарить каждую в оставшемся сливочном масле.

50 Приготовить соус. Сливочное масло растопить, обжарить в нем муку, влить 0,5 стакана молока, тща-



тельно перемешать. Морковь и репу вымыть, очистить, мелко нарезать, влить оставшееся молоко, посолить по вкусу. Тушить до готовности. Затем добавить смесь муки с молоком, перемешать и прогреть. Котлеты разложить по тарелкам, полить горячим соусом.



Перепеча

1,5 кг бараньей печени, 1 бараний сальник, 4 яйца, 1–1,5 стакана молока, 1 головка чеснока, 2 луковицы, 10 горошин черного перца, соль.

Печень вымыть, очистить от пленки, обдать крутым кипятком, мелко порубить. Лук и чеснок мелко нарезать. Соединить печень, лук, чеснок и перец, слегка посолить, истолочь. У двух яиц белки отделить от желтков. Соединить два яйца и два желтка, взбить, развести молоком, тщательно перемешать. Получившуюся смесь добавить к смеси с печенью, перемешать.

Сальник положить в глиняный горшок. Получившуюся массу влить в сальник, края сальника соединить внахлест, смазать взбитыми белками. Запечь в духовке на слабом огне в течение 2–3 ч.



Новомихайловские котлеты

2 молодые курицы, 200 г сливочного масла, 200 г сливок, 125 мл молока, 2 яичных желтка, 2–3 сдобные булочки, белый молотый перец, соль.



Тушки выпотрошить, промыть, очистить от кожи. Мясо отделить от костей, а затем отбить его так, чтобы получилась однородная измельченная масса. Отбивая, мясо нужно время от времени смачивать сливками.

К отбитому мясу добавить сливочное масло, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Если масса получится слишком плотной, добавить сливки.

Сдобные булочки нарезать маленькими кубиками.

Из котлетной массы сформовать котлеты, смазать их взбитыми желтками, обваливать в кусочках булки. В каждую котлету вставить маленькую куриную косточку.

Обжарить каждую котлету с двух сторон в общей сложности не дольше 10 мин.



Цыплята с крыжовником

2 цыпленка, 1 стакан незрелого крыжовника, 5–6 кусков сахара, 1 яйцо, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка муки, 50 г топленого масла, 0,5 стакана панировочных сухарей, соль.

Цыплят выпотрошить, вымыть, каждого разрезать на четыре части, отварить в подсоленной воде вместе с морковью и корнем петрушки.

Крыжовник вымыть, залить 500 мл бульона, в котором варились цыплята, добавить сахар. Накрыть посуду крышкой. Варить на слабом огне, время от времени помешивая, пока крыжовник не станет мягким (следить, чтобы он не разварился).

52 Масло растопить в сковороде, добавить муку, перемешать. Влить 500 мл бульона. Довести до кипения,



помешивая. Затем положить цыплят и крыжовник. Прогреть в течение 2–3 мин.

Цыплят можно также обвалить во взбитом яйце, а затем в сухарях, обжарить в масле, а потом полить соусом с крыжовником.



Жареный гусь с яблоками

1 гусь, 1 кг кисло-сладких яблок, сахар, соль.

Гуся очистить, выпотрошить, вымыть, обсушить, натереть солью снаружи и изнутри.

Яблоки разрезать пополам, очистить от сердцевины, посыпать сахаром.

Часть яблок положить внутрь гуся, зашить брюшко, положить на противень спинкой вниз, подлить немного воды. Оставшиеся яблоки разложить вокруг гуся. Готовить в духовке, часто поливая жидкостью, образующейся в противне. Готового гуся разрезать на порционные куски вместе с яблоками, запеченными в гусином жире.



Гусь под грибным соусом

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

Гуся выпотрошить, вымыть, разрезать на порционные куски, залить таким количеством горячей воды, чтобы она едва покрывала птицу.



Грибы очистить, вымыть, мелко порубить, добавить к гусю. Посолить по вкусу (при желании можно добавить измельченные корни по вкусу), добавить перец. Варить на слабом огне до готовности гуся. Птицу извлечь из посуды. В бульон с грибами положить обжаренную муку и сметану. Варить на слабом огне, помешивая, пока смесь не загустеет. В получившийся соус положить куски гуся и прогреть.



Гусь по-домашнему

500 г гуся, 300 г картофеля, 1 луковица, растительное масло, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Гуся нарезать небольшими кусками, слегка обжарить, разложить по порционным горшочкам.

Картофель и лук очистить, крупно нарезать, разложить по горшочкам поверх гуся. Посолить по вкусу, добавить лавровый лист и перец.

Горшочки накрыть крышками. Тушить в духовке до готовности.



Утка, фаршированная лапшой и грибами

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



Лапшу отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг. Грибы отварить, извлечь из отвара, мелко порубить. Лапшу и грибы соединить, добавить яйца, сливочное масло, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Утку выпотрошить, вымыть, начинить смесью лапши с грибами, разрез зашить. Подготовленную тушку положить в чугунную посуду, залить грибным отваром, добавить мелко нарезанные морковь и корень петрушки. Тушить до готовности утки.

Приготовить соус. Муку обжарить на сухой сковороде, влить соус, образовавшийся при тушении утки, перемешать, добавить сметану, перемешать. Довести до кипения, снять с огня.

Готовую утку освободить от ниток и полить соусом.



Ragu из потрохов

600 г потрохов птицы, 1 луковица, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 репа, 6–7 клубней картофеля, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки томата-пюре, соль.

Потроха перебрать, вымыть, нарезать, обжарить в сливочном масле до румяной корочки. Залить таким количеством горячей воды, чтобы она только покрывала потроха, добавить томат-пюре, слегка посолить, перемешать. Тушить на слабом огне до готовности — в течение 35–40 мин.

Морковь, корень петрушки, репу и картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук тонко шинковать. Овощи обжарить.

Потроха извлечь из жидкости, в которой они тушились. В жидкость положить поджаренную муку,



тщательно перемешать, проварить, помешивая, в течение нескольких минут, а затем процедить.

Потроха соединить с овощами, посолить по вкусу, добавить горячий мучной соус. Накрыть посуду крышкой. Довести до готовности в предварительно разогретой духовке (около получаса).



Рябчики, жаренные в сметане

2 рябчика, 1,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Рябчиков ошипать, выпотрошить, вымочить 1–2 ч в холодной воде, насухо обтереть, натереть изнутри солью. Обжарить в масле до образования корочки, выложить в сотейник спинками вверх, залить сметаной, плотно закрыть. Тушить на очень слабом огне до готовности.

ВЫПЕЧКА



Расстегаи с рыбой

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 3 яйца (+1 яйцо для смазывания расстегаев), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г сахара, 10–15 г соли.

Для начинки: 300 г мелкой рыбы (салаки, окуней, плотвы, карасей и т. д.), 1 кг судака, сига или лосося (горбуши), 100 г сливочного масла, 100 г репчатого лука, 20 г укропа, черный молотый перец, соль.

Приготовить тесто. В глубокую посуду влить воду или молоко, подогреть до 30–37° С, растворить дрожжи, добавить сахар, соль, яйца. Все тщательно перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Большую доску или чистый стол посыпать тонким слоем муки, выложить на него тесто и месить до тех пор, пока оно не станет однородным и не начнет отставать от рук. Затем добавить растопленное (или слегка подогретое) масло, еще раз вымесить тесто, переложить его в посуду и смазать маслом или присыпать мукой, закрыть крышкой или плотной тканью и поставить в теплое место на 1,5–2 ч. В течение этого времени поднимающееся тесто надо 1–2 раза обмять.



Мелкую рыбу очистить, выпотрошить, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить масло, измельченный укроп, посолить и поперчить

по вкусу, перемешать.

Тесто раскатать в ровный пласт толщиной 0,5–0,8 см и с помощью круглой выемки нарезать на кружки диаметром 10–15 см. На середину каждого кружка положить фарш из мелкой рыбы, а сверху — тонкий кусочек сырого подсоленного судака, сига или лосося. Края теста приподнять и плотно соединить с двух концов, оставив в середине отверстие. Подготовленные расстегаи выложить на смазанный маслом противень и поставить в теплое место на 15–20 мин, затем смазать яйцом (его можно развести водой) и выпекать в течение 20–30 мин. на слабом огне. Готовые расстегаи смазать сливочным маслом и сразу подавать на стол.

Расстегаи можно приготовить из слоеного дрожжевого теста.



Расстегаи московские с мясом и яйцом

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 3 яйца (+1 яйцо для смазывания расстегаев), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г сахара, 10–15 г соли.

Для начинки: 800 г мякоти мяса, 3 ст. ложки маргарина, 5 яиц, черный молотый перец, соль.

Приготовить тесто. В глубокую посуду влить воду или молоко, подогреть до 30–37° С, растворить дрожжи, добавить сахар, соль, яйца. Все тщательно перемешать, всыпать

58 просеянную муку и замесить тесто. Большую доску



или чистый стол посыпать тонким слоем муки, выложить на него тесто и месить до тех пор, пока оно не станет однородным и не начнет отставать от рук. Затем добавить растопленное (или слегка подогретое) масло, еще раз вымесить тесто, переложить его в посуду и смазать маслом или присыпать мукой, закрыть крышкой или плотной тканью и поставить в теплое место на 1,5–2 ч. В течение этого времени поднимающееся тесто надо 1–2 раза обмять.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку (можно мелко порубить острым ножом). Фарш положить в сковородку, смазанную маргарином, слегка обжарить, снова пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Яйца сварить вкрутую, остудить, мелко порубить и смешать с фаршем.

Из теста сформовать шарики, выдержать их примерно 10 мин, затем раскатать в лепешки. На каждую лепешку положить начинку и соединить края теста так, чтобы середина оставалась открытой. Расстегаи выложить на смазанный маргарином противень, выдержать 10–15 мин, после чего выпекать при температуре 210–220° С. Готовые расстегаи смазать сливочным маслом.



Кулебяка

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана молока или воды, 3–4 яйца (+1 яйцо для смазывания пирога), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г сахара, 15 г соли.

Для блинчиков: 100 г муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 10 г сахара, 20 г масла, соль.



Для начинки: фарш из рыбы, мяса, риса, капусты или грибов.

Приготовить дрожжевое тесто. В глубокую посуду влить воду или молоко, подогреть до 30–37° С, растворить дрожжи, добавить сахар, соль, яйца. Все тщательно перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Большую доску или чистый стол посыпать тонким слоем муки, выложить на него тесто и месить до тех пор, пока оно не станет однородным и не начнет отставать от рук. Затем добавить растопленное (или слегка подогретое) масло, еще раз вымесить тесто, переложить его в посуду и смазать маслом или присыпать мукой, закрыть крышкой или плотной тканью и поставить в теплое место на 1,5–2 ч. В течение этого времени поднимающееся тесто надо 1–2 раза обмять.

Приготовить тесто для блинчиков и выпечь их.

Для начинки можно использовать любой фарш. Рыбный готовится из мелкой жирной рыбы, крупной сухой рыбы, репчатого лука, черного молотого перца и соли. Рыбу нужно пропустить через мясорубку вместе с луком. Можно добавить измельченные вареные яйца. Мясной включает в себя смесь свиного и говяжьего фарша, обжаренный репчатый лук и яйца, сваренные вкрутую. Для начинки из риса нужны отваренный рис, обжаренный репчатый лук и яйца, сваренные вкрутую. Капустный фарш готовится из тушеной капусты и обжаренного репчатого лука. Грибной — из обжаренных или вареных грибов, репчатого лука и яиц, сваренных вкрутую (можно добавить вареный рис). Количество продуктов для всех начинок — по вкусу.

Тесто раскатать длинной полоской и переложить ее на чистое полотенце или салфетку. На середину полоски выложить часть блинчиков так, чтобы они слегка перекрывали друг друга. На блинчики — половину фарша. Фарш накрыть еще одним слоем блинчиков, сверху положить остав-



шийся фарш, на него — слой блинчиков. Края блинчиков смазать сырым яйцом и «склеить» верхний слой блинчиков с нижним. Затем соединить края теста и тщательно защипать, чтобы шов получился плотным. Кулебяку положить швом вниз на смазанный маслом противень и сделать несколько небольших отверстий (можно воспользоваться вилкой), чтобы выходил пар. После этого кулебяку смазать яйцом и украсить полосками, вылепленными из остатков теста. Концы полосок загнуть под кулебяку. Подготовленное изделие поставить в теплое место на 15–20 мин, потом еще раз смазать яйцом и выпекать при температуре 200–210° С в течение 25–40 мин.



Сибирский рыбник

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана воды или молока, 3 яйца (+1 яйцо для смазывания расстегаев), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г сахара, 10–15 г соли.

Для начинки: 500 г рыбного филе, 1 луковица, 2–3 клубня картофеля, 3 ст. ложки сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Для смазывания: 2 яйца.

Приготовить тесто. В глубокую посуду влить воду или молоко, подогреть до 30–37° С, растворить дрожжи, добавить сахар, соль, яйца. Все тщательно перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Большую доску или чистый стол посыпать тонким слоем муки, выложить на него тесто и месить до тех пор, пока оно не станет однородным и не начнет отставать от рук. Затем добавить расто-



пленное (или слегка подогретое) масло, еще раз вымесить тесто, переложить его в посуду и смазать маслом или присыпать мукой, закрыть крышкой или плотной тканью и поставить в теплое место на 1,5–2 ч. В течение этого времени поднимающееся тесто надо 1–2 раза обмять.

Филе рыбы нарезать крупными кусками. Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкими кружочками. Лук нарезать тонкими полукольцами.

Тесто раскатать в две лепешки. Одну из них выложить на противень. На лепешку положить картофель, на него — рыбу, посолить и поперчить. Присыпать луком, полить растопленным маслом. Накрыть второй лепешкой, края лепешек соединить и защипать.

Дать пирогу расстояться, смазать его взбитыми яйцами. Сделать несколько проколов с помощью вилки.

Выпекать в духовке, разогретой до 200–220° С, до готовности.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Закуски	6
Первые блюда	14
Вторые блюда	25
Выпечка	57

КУХНЯ РУССКОГО КУПЕЧЕСТВА

Художественный редактор *А. Г. Лютиков*
Верстка *А. Г. Вайник*
Корректор *И. Г. Иванова*
Художник *А. Г. Вайник*

ООО «Издательский дом «Терция»,
191014, Санкт-Петербург,
ул. Артиллерийская, д. 1, лит. А, пом. 3Н
E-mail: phtercia@post.ru

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

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип покет» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

*По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел. 411-68-59 доб. 2115, 2117, 2118.
E-mail: vipzakaz@eksmo.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, сайт: 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:** Филиал ООО «РДЦ-Самара», 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) 220-19-34.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО «РДЦ Эксмо-Украина», Московский пр-т, д. 9. Тел./факс (044) 495-79-80/81. **Во Львове:** ТП ООО «Эксмо-Запад», 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. **В Казахстане:** ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (727) 251-59-90/91. gm.eksmo_almaty@arna.kz

Подписано в печать 03.03.2009.
Формат 70x100^{1/32}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 8000 экз. Заказ № 9863.

Отпечатано в ОАО «Тульская типография».
300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.

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