



А.А. ХИСАМУТДИНОВ

РУССКИЙ ЧИФАН

кулинарные рецепты
из Харбина

А.А.Хисамутдинов

Русский чифан
(кулинарные рецепты из Харбина)

Владивосток
Издательство «Volkerschnitzel»
2019

УДК 641.552

ББК 36.997

X 51

Хисамутдинов А.А.

- X 51 Русский чифан (кулинарные рецепты из Харбина) = Russian «chifan» (culinary recipes from Harbin). Владивосток: «Volkerschnitzel», 2019. 54 с.: ил.

В русско-китайском пиджин «чифан» – означает еда. Издание посвящено русской кухне в Харбине. Кулинарные рецепты взяты из харбинского журнала «Рубеж». Избранные рецепты распределены по меню: Время перекуса / Закуски, Лёгкость в простом / Салаты, То, что важно / Первые блюда, Второе дыхание / Вторые блюда, Наслаждайся жизнью / Сладкая выпечка и десерты, Освежись / Напитки.

Ключевые слова: Русские эмигрантские рецепты, кухня в эмиграции, кулинарная книга эмигрантов, еда в Харбине, повседневная жизни эмигрантов, русские в Китае.

Автор проекта Дарья Волкернюк

Художественный оформитель Олеся Боброва

УДК 641.552

ББК 36.997

© А. Хисамудинов, текст 2019

© Д. Волкернюк, редактор, оформитель 2019

© О. Боброва, обложка, рисунки 2019

© ООО Издательство «Volkerschnitzel», 2019

Amir Khisamutdinov

Russian «chifan»
culinary recipes from Harbin

俄语吃饭

Vladivostok
Publishing house «Volkerschnitzel»
2019

Amir A. Khisamutdinov

Russian «chifan» (culinary recipes from Harbin). Vladivostok: «Volkerschnitzel», 2019. 54 p.: ill.

Chifan is the Russian-Chinese pidgin word for food. This publication is devoted to the Russian kitchen in Harbin. The recipes appear in the Harbin magazine «Rubezh». Selected recipes are arranged according to the menu: Snack time / Hors d'oeuvres, Easy Preparation / Salads, What is important / First courses, Second breath / Second courses, Enjoy life / Sweet pastries and desserts, Refreshments / Drinks.

Keywords: Russian émigré recipes, cuisine in emigration, cookbook of émigrés, food in Harbin, daily life of émigrés, Russians in China.

俄罗斯的食物（来自哈尔滨的烹饪食谱）

在俄译汉语拼音中吃饭 - 意味着食物。该出版物专门介绍哈尔滨的俄罗斯美食。烹饪食谱取自哈尔滨杂志“国界”。根据菜单分类有：小吃/冷盘时间，简易食物/沙拉，重要/第一道菜，重振旗鼓/第二道菜，享受生活/甜点，清爽/饮料。

关键词：俄侨食谱，民美食，移民食谱，哈尔滨食品，移民日常生活，俄罗斯人在中国

© A.Khisamutdinov, text 2019

© D.Volkernyuk, editing, 2019

© O.Bobrova, cover and designer, 2019

© «Volkerschnitzel» Publishing House, 2019

ПРЕДИСЛОВИЕ

От составителя: Как русские «чифанили» в русском Китае.

Все любят хорошо поесть, а некоторых из нас привлекает и китайская кухня. Жизнь поставила эксперимент над русскими вкусовыми пристрастиями, когда несколько сотен тысяч беженцев из России оказались вдали от Родины, но не от любимой еды. Особенно интересно это произошло в Китае. Конечно, в каждой семье есть свои любимые привычные рецепты, а если кто-то захочет немного разнообразить свой обеденный стол? Сейчас легко в этом разобраться – достаточно открыть Интернет и набрать ключевые слова. В прошлом это было сложнее. Правда, у «продвинутых» кушарок имелись соответствующие издания. Например, «Поваренная книга русской опытной хозяйки» или знаменитая книга Елены Ивановны Малоховцев (1831 – 1918гг.), выдержавшей 28 изданий с рекордным тиражом около 300 тыс. экземпляров. Сейчас «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» – выставлен в Интернет – <http://www.molohovets.ru/> В статье «Тайная кухня Елены Малоховцев. Чего не знают молодые хозяйки об авторе знаменитой поваренной книги сообщаемся: Состоятельный читатель может выбрать более дорогой вариант, тем, кто беднее, предлагаются бюджетные блюда, найдутся рецепты по даче и увлеченные ходившими в подгузоварианством. Таким образом, сборник рецептов превратился в подробный регламент бытия на целый год. Замечательно точной была идея адресовать кулинарный справочник молодым хозяйкам, «чтобы доставить им случай без собственной опытности и в короткое время получить понятие о хозяйстве вообще, и чтобы тем приохотить их заниматься хозяйством». Обращение к молодым хозяйкам позволяет получать читательницу, шагающую самостоятельно. Автор выступает в роли матери или старшей подруги, которая ненавязчиво объясняет, как устроена жизнь. Почтение делается с инициальной разговорной на равных. К тому же обращение к молодым хозяйкам сделало книгу традиционным свадебным подарком. Однако образ неисклюшительной читательницы – это все же некоторое лукавство автора, написавшего не «кулинарию для чайников», а подробнейшую энциклопедию, содержащую много нейтривальной информации» (<http://www.kommentsant.ru/doc/2558138>).

¹Чифан – еда, пища – русско-китайский жаргон (мизжигин).

Вернемся же к русской кухне беженцев в Китае. Окончание Гражданской войны на Дальнем Востоке в октябре 1922 г. привело к тому, что Китае оказались тысячи беженцев. Особенно много их было в Харбине, основанным русскими в 1899 г. С первыми жителями появились простые русские забегаловки для строителей Китайско-восточной железной дороги, шикарные рестораны для предпринимателей и для других — власти и т.д. Это была так сказать официальная кухня, а как быть тем, кто хотел приготовить хорошую домашнюю еду? Первыми на эту проблему обратили внимание журналисты еженедельного литературно-художественного журнала «Рубеж», первый номер которого вышел 22 августа 1926 г. Конечно, сейчас трудно сказать кто вел рубрику «Кулинария», которая появлялась почти в каждом номере до закрытия журнала в 1945 г. Также не просто ответить и на другой вопрос: откуда брался материал для него. Возможно, это выдержки из книги Е.И. Малаховцев или компиляции из других кулинарных книг. Занимательно читая эти рецепты можно прийти к следующему мнению: они были адаптированы к реальности в Китае (ингредиенты для приготовления блюд), а также к политической реальности, в которой жили русские эмигранты. В 1930-е гг. это была разнообразная пища, а с началом Тихоокеанской войны 1941 г. русский стол стал более скромным.

Понимая важность этой темы, автор решил составить кулинарную книгу и предложить современным читателям приготовить блюда из русской кухни в Китае.

АМИР ХИСАМУТДИНОВ



1. Время перекуса / Закуска

开胃时间 / 冷盘

2. Легкость в простом / Салаты

简单吃点 / 沙拉

3. То, что важно / Первые блюда

真正重要 / 第一道菜

4. Второе дыхание / Вторые блюда

重整旗鼓 / 第二道菜

5. Наслаждайся жизнью / Сладкая
выпечка и десерты

享受生活 / 甜点

6. Освежись / Напитки

清爽一下 / 饮品

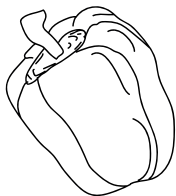




ВРЕМЯ ПЕРЕКУСА



ВКУШАЯ ЗАКУСКА (ОВОЩИ)



Ингредиенты:

- x 1 перец
- x 1 качасок
- x 1 луковица
- x 1 помидор

Очисти́те от семян и плодоножки сладкий перец, затем отвари́те его, порежь́те длинными тонкими полосками, как тесто на лапшу.

Очисти́те сырой кабачок, нарежь́те маленькими кубра-тинками и смеша́йте с отваренным перцем.

Пожари́те на растительном масле до мягкости небольшую луковицу, не давая ей, поджариться до золотистости.

Нарежь́те 1 помидор, и все вместе смеша́йте в кастрюльке, добавив в нее немного сливочного масла.

Туши́те в духовке при температу́ре не выше 200°C, пока овощи не станут совершенно мягкими. Осты́ньте. Через те́м, как подавать, залей́те сметаной.

ЗАКУСКА (РЫБА)



Ингредиенты:

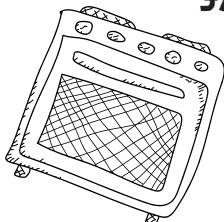
- x 1 селедка
- x 1 отварное яйцо
- x 1 яблоко
- x 1 луковица
- x белый хлеб
- x молоко

Взя́ть селедку, отварное яйцо, половину очищенного яблока, четверть луковицы и 2 ломтика белого хлеба, замоченных в молоке.

Очисти́ть селедку от костей и маленьких косточек, хорошо промы́ть, положи́ть на доску и нача́ть руби́ть большим ножом. Добави́ть четверть луковицы и половину яблока, предварительно мелко нарезанных, и продолжа́ть руби́ть. Когда все хорошо смешается, положи́ть хлеб. Затем мелко нарезать яйцо и положи́ть его в общую массу, продолжа́я руби́ть все мес́е.

Добави́ть 2 столовых ложки густой сметаны, все хорошо перемеша́ть, выложи́ть на блюдо и подава́ть с горячей картошкой.

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАН



Ингредиенты:

- x 2 баклажана
- x 1 луковица
- x мука
- x молоко
- x сметана

Нарезать пару очищенных баклажанов на квадратики, посолить, поперчить и поджарить на растительном масле. Сложить в соевыйник.

Отдельно на сковородке поджарить 1 небольшую головку лука, добавить $\frac{1}{2}$ столовой ложки муки, перемешать, подлить $\frac{1}{2}$ стакана молока, довести до кипения.

Положить на баклажаны 2 чайных ложки сметаны и, залив все приготовленным соусом, поставить в духовку при температуре 180°C , чтобы закипело. Подавать горячим.

ЗАКУСКА ИЗ КИТАЙСКИХ ГРИБОВ



Ингредиенты:

- x 1 луковица
- x мука
- x 100 гр. китайских грибов
- x сметана
- x соль

Поджарить на растительном масле 250 гр. мелко нарезанного лука. Когда он будет почти готов, долить немного воды и присыпать мукой. Отставить сковороду, чтобы масса загустела.

Отварить в слегка подсоленной воде 100 гр. китайских грибов. Когда они будут совершенно мягкими, вынуть их, слить воду, дать немного остыть и мелко нарезать полосками, как мясо на дефитроганов.

Положить грибы в обжаренный лук, перемешать, несколько минут обжарить все помешивая. Затем добавить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, поставить на 10 минут в духовку 180°C и подавать горячим.

ЗАКУСКА ИЗ КЕТЫ



Ингредиенты:

- x 500 г соленой кеты
- x 3 лука
- x 9% уксуса

Можно легко приготовить очень вкусную и недорогую закуску из кеты. Взять 500 гр. соленой кеты, хорошо вымочить ее в холодной воде, очистить от костей и нарезать тонкими ломтиками. Нашинковать 3 луковицы и положить в стеклянную банку рядами, чередуя с рядами рыбы.

Затем 3 столовые ложки 9% уксуса смешать с 3-4 столовыми ложками растительного масла и залить рыбу. Закрывать банку крышкой или блендером, и дать рыбе и луку пропитаться уксусом. Можно подавать к столу с вареным картофелем.

ЗАКУСКА ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ



Ингредиенты:

- x картофель
- x молоко
- x 1 яйцо
- x твердый сыр
- x соль

Нарежьте ломтиками молодой картофель, из расчета, чтобы на человека пришлось по 2 картошечки. Злейте на каждые 6 картофелин 1 литр молока, добавьте щепотку соли, 1 взбитое яйцо, немного молотого мускатного ореха и 3 столовые ложки твердого сыра.

Смазав маслом противень, наполните его приготовленной массой. Посыпьте сверху тертым сыром, положите несколько кусочков масла и поставьте в разогретую духовку 180°C-200°C на 20 минут.

ЗАКУСКА ИЗ ПОМИДОРОВ



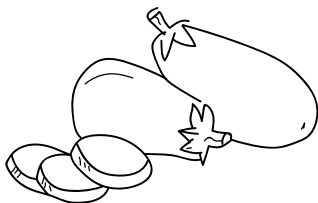
Ингредиенты:

- x пару помидоров
- x сахар
- x соль
- x сахар

Разрежьте на 4 части несколько помидоров, посолите их по вкусу и оставьте стоять 30 минут, чтобы соль в них впиталась. Через 30 минут слейте весь сок, который из себя высусят помидоры.

Золотите форму, смажьте маслом, обсыпьте сахаром, положите в него ваши помидоры, перекладывая их кусочками сливочного масла и присыпая сахаром. Сверху также посыпьте сахаром и дайте зачехиться в духовке при температуре 180°C, предварительно добавив немного сахара для вкуса.

КАБАЧКИ



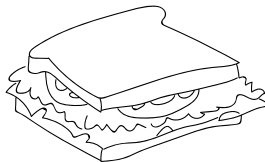
Ингредиенты:

- x 4 кабачка
- x 4 помидора
- x 1 луковица
- x лук
- x сметана

Срежьте кожуру с 4 небольших кабачков. Нарежьте кружками толщиной с палец, подрумяньте в растительном масле. Когда подрумянятся, сложите ряды в кастрюлю, посолите и поперчите.

Поджарьте на сковороде лук, добавьте туда столовую ложку лука и влейте стакан сметаны. Залейте этим соусом кабачки и поставьте в духовку тушиться. Можно переложить кабачки ряды помидоров. Это сделает блюдо более приятным.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ СЕНДВИЧИ



Ингредиенты:

- x 4-5 яиц
- x белый хлеб
- x тертый сыр
- x соль
- x перец

Сварите яйца в мешочке. Делается это следующим образом: в кастрюлю с кипящей соленой водой разбивается яйцо и едва оно будет готово, вытаскивается дуршлагом на тарелку. Когда, таким образом, вы приготовите несколько яиц (сколько вам нужно по количеству людей), поджарьте в масле ломтики белого хлеба. На поджаренный золотистый хлеб, положите по яйцу, посыпьте каждое яйцо перцем, солью, натертым сыром и подавайте к столу.

КИТАЙСКАЯ ЗАКУСКА

Ингредиенты:

- х 3 лzkовицы
- х 2-3 сладкого перца
- х свинина



Возьмите 3 лzkовицы, порежьте их очень тоненькими кружочками. Налейте в кастрюлю растительного масла и поставьте на плиту. Когда она станет горячей, бросьте в нее порезанный лук. Все время мешайте его.

Когда лук станет золотистым, посолите его и добавьте в кастрюлю мелко нарезанный кубиком сладкий перец (2-3 перца).

Пожарьте еще немного и, после этого, положите в нее же кастрюлю 125 гр. очень тонко и мелко нарезанной свинины (она режется, как на дефитроганов). Закройте крышкой и тушите, пока мясо не станет мягким.

ЯЙЦА В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ



Ингредиенты:

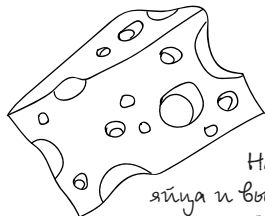
- х 5 яиц
- х пучок петрушки
- х мукa
- х горчица

Яйца варятся вкрутую, режутся пополам и выкладываются на блюдо. Затем из растительного масла, муки, воды, ложки горчицы, перца, соли, петрушки готовится соус и выливается на яйца. По желанию можно добавить в соус лимонный сок.

ЯЙЦА С СЫРОМ

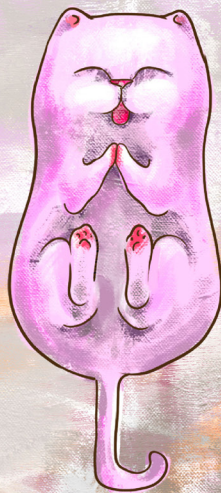
Ингредиенты:

- х 2 яйца
- х тертый сыр



На 2 яйца взять 1 столовую ложку натертого сыра. Взбить яйца и вылить их на горячую сковороду, смазанную растительным маслом. Туда же добавить сыр, поставить на большой огонь и помешивать до тех пор, пока все не превратится в однородную, тягучую массу. Слегка посолить ее и довольно густо посыпать черным перцем. Когда все зарумянится, свернуть трубочкой и подавать на горячей тарелке.

ЛЕГКОСТЬ В ПРОСТОМ



ВИНЕГРЕТ



Ингредиенты:

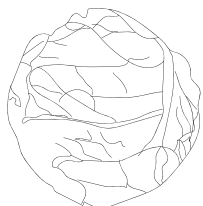
- x Яйца
- x сахар
- x растительное масло
- x горчица
- x картофель
- x 250 гр. мяса

2 желтка растереть добела с 2 ложками сахара. Затем подливая понемногу 100 гр. растительного масла, все время хорошенько мешая до тех пор, пока оно не войдет. Добавить 1 чайную ложку готовой горчицы и уксус по вкусу.

Взять немного вареного картофеля, нарезать кубиками и смешать с нарубленным яйцом, а также с 250 гр. мелко нарезанного кусочками вареного мяса. Залить все это полученным соусом.

Хорошенько размешать и добавить немного соли и перца.

ВИНЕГРЕТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ И СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ



Ингредиенты:

- x рыба
- x квашенная капуста
- x соленые рыжиками и грузди

Мелко изрубленную рыбу перемешать с шинкованной квашенной капустой и добавить соли и перца. Выложить на блюдо и украсить солеными рыжиками и груздями. Сверху посыпать мелкой зеленью.

ВИНЕГРЕТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СЕЛЕДКИ



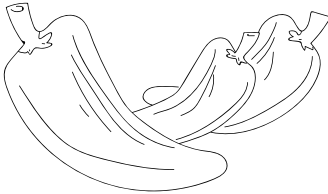
Ингредиенты:

- x 500 гр. картофеля
- x 1 малосоленая селедка
- x 1 луковица
- x Соус:
- x 2 яйца
- x горчица

Отварить в несоленой воде 500 гр. очищенного картофеля, нарезать его кубиком. 1 малосольную селедку очистить и также нарезать кубиком. Все смешать и добавить 1 небольшую головку репчатого лука.

Соус: растереть 2 желтка, сваренных вкрутую, с 2-мя столовыми ложками растительного масла, добавить 2 чайных ложки готовой горчицы и 1 столовую ложку уксуса, посолить и поперчить по вкусу.

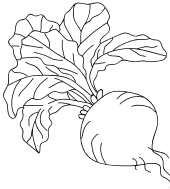
ВИНЕГРЕТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ



Ингредиенты:

- х 2 баклажана
- х 2 помидора
- х зеленый лук
- х стручковый перец
- х растительное масло

Разрезать баклажаны на 4 части и опарить их кипятком 3 раза, каждый раз сливая воду. Между тем, нарезать побольше зеленого лука и покрывать несколько помидоров. Положить все в кастрюлю, добавить стручковый перец и посолить. Облить все растительного масла и поставить в духовку 180°C на 1,5 часа или 2. Подавать на стол холодным.



САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Ингредиенты:

- х крупная свекла
- х яйцо
- х винный уксус

Исечь крупную хорошую свеклу. Очистить, порезать тоненькими ломтиками. Мелко нарезать белок и посыпать перед подачей. Облить растительным маслом. Можно добавить немного винного уксуса.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ ПО-ПОЛЬСКИ



Ингредиенты:

- х 250 гр. квашеной капусты
- х 1 луковица
- х 4 картофелины
- х 2 соленых огурца

Зять 250 гр. квашеной капусты, накрошить мелко репчатого лука, холодной вареной картошки (4 шт.) и соевых стручков (2 шт.). Залить все растительным маслом. Можно подавать на стол.

СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ С МАСЛОМ



Ингредиенты:

- x огурцы
- x 90/0 уксус
- x укроп
- x растительное масло

Зять несколько свежих огурцов, очистить их от кожуры, нарезать самыми тонкими ломтиками, посыпать солью. Через час слить воду и добавить 2-3 ложки растительного масла, уксус 9-ти % (по вкусу), перец, укроп, размешать хорошо и можно подавать к столу.

САЛАТ ИЗ КИТАЙСКОЙ КАПУСТЫ



Ингредиенты:

- x китайская капуста
- x огурец
- x 2 яйца
- x зеленый горошек
- x сметана
- x майонез

Возьмите 1 кочан китайской капусты, мелко порежьте ее, посолите и немного разомните руками. Добавьте мелко порезанный свежий огурец, крутых яиц, зеленого горошка, несколько ложек сметаны и немного майонеза. Размешайте. Все готово, можно подавать на стол.

САЛАТ ОЛИВЬЕ

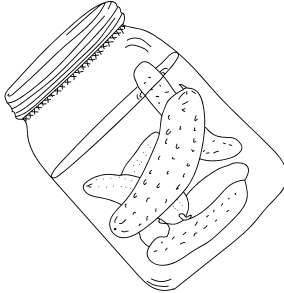


Ингредиенты:

- x 5 картошки
- x 2 яйца
- x 1 яблоко
- x 1 огурец
- x зеленый горошек
- x майонез

Золотистые 5 вареных картофеля, 2 крутых яйца, 1 яблоко, 1 свежий огурец, немного зеленого горошка. Добавьте соли и перца по вкусу и заправьте майонезом.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНИ



Ингредиенты:

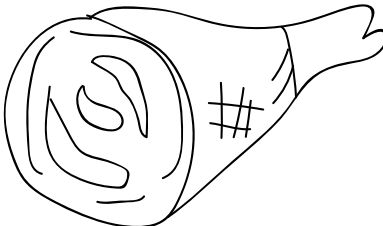
- х картофель
- х морково
- х китайская капуста
- х соленые огурцы
- х яйцо
- х сахар, соли
- х горчица
- х ореховое (провансальное) масло
- х эсэсэ

Отварите картофель и морково, остудите, нарежьте кубиками. Нарежьте также китайскую капусту и 1 соленый огурец с ней кожей.

Можно добавить также свежий огурец, немного зеленого горошка и, для пикантности, несколько мелко нарезанных маслин.

Заправить провансалем. Чтобы приготовить провансаль, надо взять желток яйца, немного соли, пол чайной ложки сахара, пол чайной ложки горчицы. Растереть и добавлять понемногу прованского или орехового масла. Когда провансаль согреется и станет светлым твердым комом, добавить немного эсэсэ или лимонного сока.

САЛАТ ОСЕННИЙ

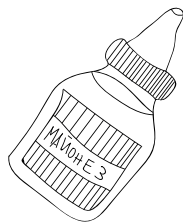


Ингредиенты:

- х мясо/ветчина
- х 5-6 картофелин
- х 3-4 яйца
- х 150 гр. салата
- х 2-3 помидора
- х зеленый лук
- х 2 огурца
- х соль
- х перец

Нарезать тонкими ломтиками любое отварное мясо или ветчину. Сложить его в миску, добавить нарезанных кружками 5-6 вареных картофеля, 3-4 крутых яйца, также нарезанных ломтиками, 150 гр. нарезанного салата, 2-3 свежих помидора, немного зеленого лука и 2 свежих огурцов. Все это поперчить и посолить по вкусу. Хорошо все перемешать. Поставить в холодильник, чтобы он настоялся. Перед подачей сбрызнуть лимонным соком.

САЛАТ ИЗ КРАБА С КИТАЙСКОЙ КАПУСТОЙ



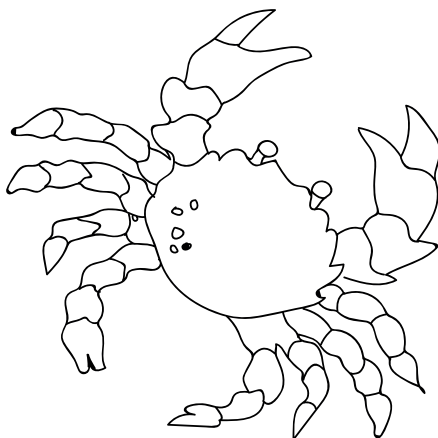
Ингредиенты:

- x китайская капуста
- x 1 банка краба
- x 2 огурца
- x майонез

Взять вилки китайской капусты, снять верхние листья и тонко нашинковать. Обдать капусту кипятком и откинуть на дуршлаг. Дать воде стечь, и остудить капусту.

1 банку консервированных крабов разделить на волокна. Пару свежих огурцов нарезать тонкими ломтиками, посолить и поперчить по вкусу.

Смешать китайскую капусту, крабов и огурцы и заправить майонезом.



ТО, ЧТО ВАЖНО



БОРЩ С УТКОЙ



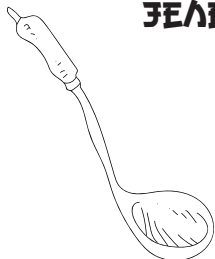
Ингредиенты:

- x 1 качан капусты
- x картофель
- x морковь
- x свекла
- x утки

Взять $\frac{1}{2}$ вилика капусты, очисти́ть и мелко нашинковать. Посоли́ть и слегка ее отжа́в руками положи́ть в кастрюлю, добавив туда несколько мелко нарезанных картофелин, морковок и 1-2 свеклы. Зали́ть все водой и постави́ть ту́шить.

Вычи́стить и вымы́ть 1 домашнюю утку и разреза́в ее на несколько частей, зали́в водой постави́ть вариться. Когда она хороше́нько заварится, к ней доба́вить ту́шеные овощи. Да́ть еще раз прокипеть, после можно подава́ть на стол.

ЗЕЛЕННЫЕ ЩИ



Ингредиенты:

- x 250 гр. шавеля
- x 250 гр. щипная
- x сливочное масло
- x мука
- x сметана
- x 2 л. мясного бульона

Взять по 250 гр. шавеля и щипная, перебра́ть их, вымы́ть, положи́ть в кастрюлю и выки́пятить в собственном соку. Доба́вить туда 1 ложку сливочного масла, 1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ стака́на сметаны, развести 2 л. мясного бульона, выки́пятить.

Щи подаются с вы́жженными в них яи́цами, сваренными «в мешочек».

Можно не заправля́ть щи сметаной, а подава́ть ее отде́льно.

КРАСНЫЙ БОРЩОК



Ингредиенты:

- x 500 гр. свеклы
- x лимонная кислота
- x картофель
- x сметана

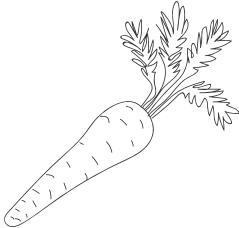
Зобьмите 500 гр. красной свеклы. Очистите и разрежьте на 4 части или на 6 (в зависимости от величины) каждую свеклу. Залейте водой. Положите 2 столовыми ложками сахара и чайную ложку соли. Бросьте несколько цукоток лимонной кислоты. Варите на медленном огне, не закрывая крышкой.

Когда борщик готов (свекла должна стать мягкой), добавьте 1 картошку, порежьте ее, как и свеклу, мелкими кубочками. Варите еще немного.

Поставьте борщик в холодильник.

Заправьте перед подачей сметаной.

ЛЕТНИЙ СУП



Ингредиенты:

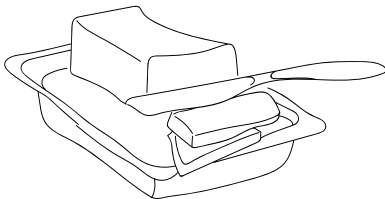
- x 1/2 кг. говядины/окорок
- x 2 репы
- x петрушка
- x сельдерей
- x лук-порей
- x морковь
- x зелень
- x сыр

Сварите хороший бульон из говядины или из окорока (1 кг. говядины), одновременно с ним тушите в отдельной кастрюле с 150 гр. сливочного масла 2 молодые репы, 1 пучок петрушки, 1 сельдерей, 1 порей, 1 морковь, тщательно обмыв их и порезав кубиками.

Тушение должно продолжаться не более полчаса, после чего бульон выливают на коренья, и все вместе варится еще около часа на малом огне.

Перед тем, как подавать на стол, посолите суп. Он подается с зеленью, посыпанным сыром.

МОЛОЧНЫЙ СУП



Ингредиенты:

- x 125 гр. риса
- x 2 л. молока
- x сливочное масло
- x 2 яйца
- x зелень
- x сахар

Тщательно промыв 125 гр. риса, положить его в кастрюлю с холодной водой, вскипятить, откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Потом вскипятить 2 л. молока, опустить в него рис, перед тем, как он закипит, добавить сахар по вкусу и щепотку соли.

Перед тем, как подавать на стол, надо снять образовавшуюся пенку и заправить суп подолжкой из 2 взбитых яиц и чайной ложки сливочного масла.

По желанию, к этому супу можно подавать толченую корнису или же подсахаренные гриски.

ПОСТНЫЙ СУП



Ингредиенты:

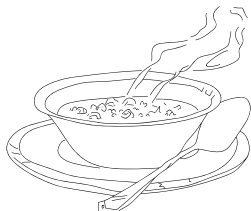
- x 3 картофеля
- x морковь
- x петрушка с корнем
- x 2 крупных помидора
- x 1 луковица
- x мусс
- x 100 гр. риса

3 картофеля, 1 морковь и 1 корень петрушки мелко нарезать, залить 1 л. воды и поставить вариться. Когда картофель будет готов, отдельно сварить 2 больших помидора. Их растереть и отделить от кожицы.

Обжарить в растительном масле лук, добавить 1 столовую ложку мусса, влить туда полученный томат и мешать. Затем вылить в суп и дать закипеть. Посолить.

100 гр. риса отварить почти до готовности, положить в суп и варить вместе. Перед подачей заправить сметаной.

СУП ИЗ ПОМИДОРОВ



Ингредиенты:

- x 4 помидора
- x 4 картофеля
- x 1 луковица
- x растительное масло

Возьмите 4 помидора, хорошо их промойте, разрежьте на 4 части каждой и положите в кастрюлю.

Также возьмите 4 небольшие картошки, почистите, порежьте и положите в кастрюлю.

Залейте водой так, чтобы закрыть овощи, и поставьте вариться. Не забудьте посолить.

Когда помидоры и картошка совершенно разварятся, протрите их сито, чтобы не попало косточек и кожуры. Поставьте на плиту еще раз.

В это время поджарьте в растительном масле лук-порей, чтобы она стала золотой и добавьте этим супом. Дайте ему еще раз вскипеть.

СУП РЫБНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ



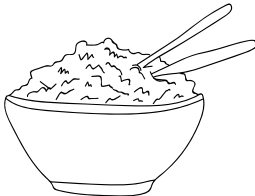
Ингредиенты:

- x Окуня
- x батон
- x соль, перец
- x 2 луковицы
- x зелень
- x рис

Закрученных окуня очистить, снять с мяса кожу. Из мяса сделать фрикадельки: пропустить через мясорубку, добавить немного белого батона (размоченного и хорошо отжатого), соли, перца и 1 натертую на терке луковицу. Наделать мелких шариков, обвалять их в сухарях и жарить в растительном масле.

В кастрюлю положить рыбу (голову, хвост, кожу, кости). Добавить лук-порей, зелень, соль и перец. Сварить бульон. Потом все процедить, засыпать рисом и, когда почти будет готово, положить туда же фрикадельки. Дать закипеть и погасить.

СУП С РИСОМ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ



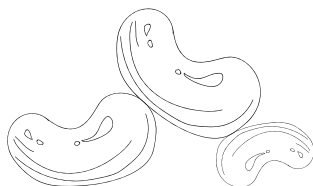
Ингредиенты:

- x 250 гр. риса
- x измельченный горох
- x 125 гр. стручковой фасоли
- x 2 молодые моркови
- x сыр

Положить в кастрюлю 250 гр. риса, залить водой и поставить на огонь. Когда закипит, слить воду, залить бульоном, добавить 2 столовые ложки растительного масла и варить в закрытой кастрюле до мягкости. Отдельно сварить 2 ложки желтого люцерного гороха, 125 гр. стручковой фасоли и 2 молодых нарезанных моркови.

Когда корни сварятся, положить их в рис, добавить 2 столовые ложки тертого сыра. Все хорошенько перемешать и выложить в миску, в которую влить отдельно сваренный бульон.

СУП ЧЕРНОГОРСКИЙ



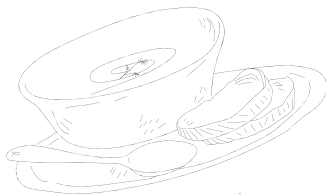
Ингредиенты:

- x 500 гр. белой фасоли
- x 3 соленых огурца
- x мук
- x сметана

500 гр. белой фасоли залить на 6 часов, затем сварить ее в блендере вместе с водой и перелить все одратно в кастрюлю.

3 соленых огурца очистить, тонко нарезать и сварить их в кипятке. Затем добавить 2 столовые ложки муки, поджаренной в масле, прокипятить и соединить с фасолью. Туда добавить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и всыпать нарезанного укропа и петрушки.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ



Ингредиенты:

- x бульон из корней
- x 10 картофелин
- x 1 луковица
- x зелень
- x сахар (зренки)

Сварив бульон из разных корней, отлить 1 стакан бульона. В оставшийся добавить 10 крупных картофелин. Посолить, добавить 1 ложку растительного масла, 1 натертую луковицу. Разварить все и взбить блендером. Затем развести всю массу бульоном, так, чтобы вышла густая жидкая сметана. Посыпать зеленью и подавать к столу с сахаром или зренками.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Ингредиенты:

- х 250 гр. шампиньонов
- х 125 гр. сливочного масла
- х муки
- х сметана

Сварить мясной бульон с кореньями и луком, взять 250 гр. шампиньонов, очистить их, промыть и нарезать, как можно мельче.

Положить в кастрюлю 125 гр. сливочного масла, поджарить, сложить туда шампиньоны и обжарить, пока не выпустит сок, и не останутся одмасленные шампиньоны. Тогда добавить $\frac{1}{2}$ стакана муки, развести процеженным бульоном и дать вскипеть.

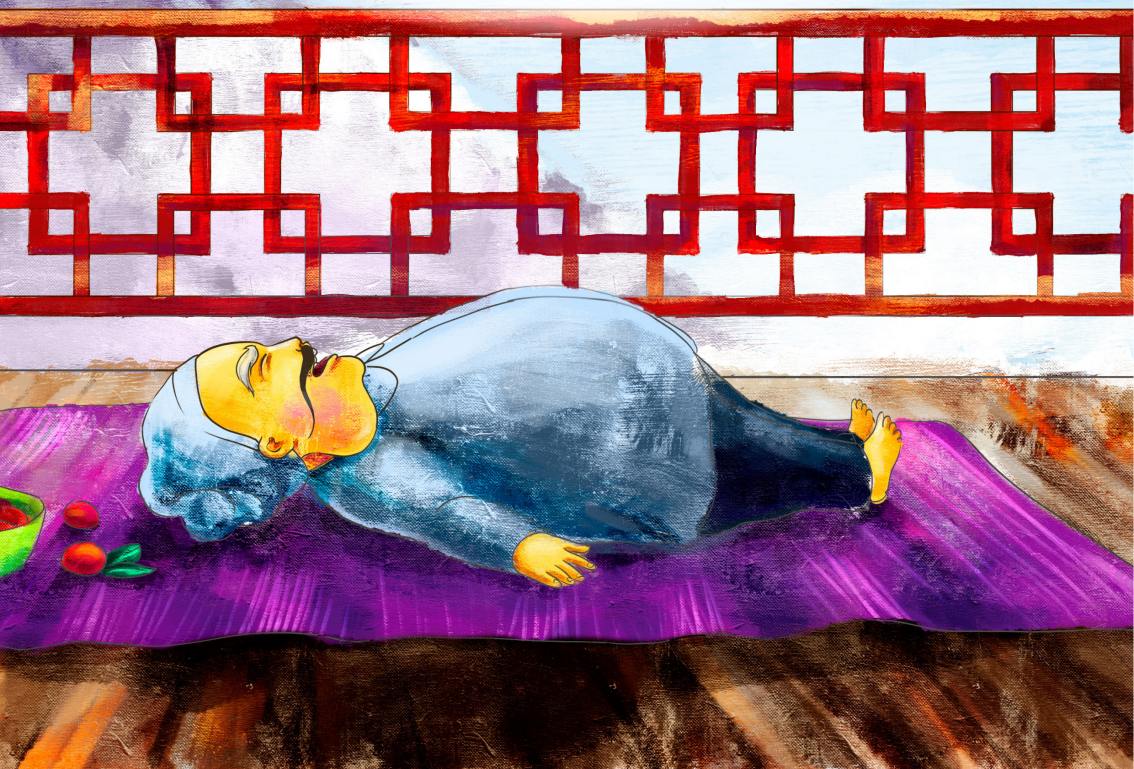
Дю массу взбить блендером до состояния пюре. Ее слить в чистую кастрюлю, дать еще раз вскипеть и перед подачей заправить сметаной.







ВТОРОЕ ДЫХАНИЕ



ВАРЕНИКИ МАЛОРОССИЙСКИЕ



Ингредиенты:

- x 4-5 яиц
- x мука
- x сметана
- x сливочное масло

Замесить тесто из 2 стаканов муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды и 2 яиц. Тонко раскатать, нарезать кружочками.

Творог пропустить сито, добавить 2-3 яйца, посолить. По одному положить творог на каждый кружок теста, залить вареники и опустить их в крутой кипяток, а потом откидывать на дуршлаг.

Подать на стол, полить растопленным сливочным маслом и сметаной.

ЖАРКОЕ С ОВОЩАМИ



Ингредиенты:

- x 500 гр. мяса
- x 1-2 помидора
- x 4-5 баклажанов
- x 125 гр. чернослива
- x сметана
- x зирон

Поджарить нарезанное небольшими кусочками любое мясо 500 гр, добавить соли и перца по вкусу. Когда мясо будет готово, положить в него 1-2 помидора, нарезанных небольшими кусками и 4-5 баклажанов.

Выложить 125 гр. хорошего чернослива и обварить кипятком. Когда чернослив станет мягким, положить его в мясо с баклажанами и помидорами, смешать и поставить в духовку тушиться при температуре 200°C.

Когда баклажаны раздудут, залить сметаной и посыпать зиром.

КАРТОФЕЛЬ ПО-АМЕРИКАНСКИ



Ингредиенты:

- х картофель
- х молоко
- х зелень
- х соль, перец
- х мускатный орех

Очистить, вымыть и нарезать дольками картофель. Положить их на 30 мин. в холодную воду. Потом – в глубокую миску. Все посолить, добавить щепотку перца и мускатного ореха, залить молоком до краев, поставить на полчаса в духовую печь. Подавая, посыпать зеленью.

КАРТОФЕЛЬНОЕ СУФЛЕ



Ингредиенты:

- х 500 гр. картофеля
- х сливочное масло
- х сыр
- х яйцо

На 5-6 человек взять 500 гр. картофеля, 50 гр. сливочного масла, 250 гр. твердого сыра, 2 желтка и 5 белков. Очистить картофель, хорошо промыть, разрезать на четвертинки и отварить в соленой кипящей воде.

Когда сварится, потолок, добавить сливочное масло и твердый сыр. Все время мешая, добавить желтки и взбитые в твердую пену белки. Все посолить и поперчить по вкусу, сложить в форму, смазанную маслом, и запечь в горячей духовке.

Подавать горячим.

Можно подать отдельно грибной соус.

НЕМЕЦКИЙ КЛОПС С ЛУКОМ

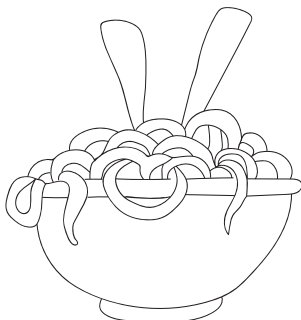


Ингредиенты:

- х 1,5 кг говядины
- х большая луковица
- х мука
- х сметана
- х пантенольные сахара
- х сливочное масло

Разрезать 1,5 кг мяса толстыми кусками. Удалить все жилики, отделить говядину. Затем нарезать ее небольшими кусками. В каждый из них завернуть 1 чайную ложку мелко нарезанного лука. Обвалять кусками в муке и положить в кастрюлю, в которой растоплена 1 столовая ложка масла. Поставить в духовку при температуре 180°C. Когда подрумянятся, помешать в сое 2 столовые ложки сметаны и 1 столовую ложку сахара.

МАКАРОНЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ, ЗАПЕЧЁННЫЕ



Ингредиенты:

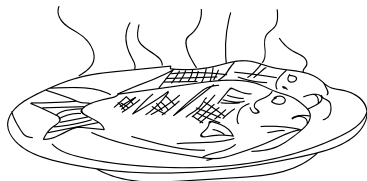
- x морковь
- x канцита
- x репа
- x сельдерей
- x лук-порей
- x сливочное масло
- x 50 гр. шампиньонов
- x 50 гр. сушеных грибов
- x грибной бульон
- x 350 гр. макарон
- x пармезан

Готовится так: сварить до полуготовности разных овощей: 1/2 моркови, 250 гр. свежей канцита, 1 репу, 1 сельдерей, 1/2 лука-порея. Вынув из кипятка, их высушить, мелко нарезать, положить в сотейник, добавить 50 гр. сливочного масла, соли, перца и потушить до готовности на слабом огне. Затем добавить 50 гр. мелко нарезанных шампиньонов или вареных сухих грибов, и влить 2 столовых ложки грибного бульона.

Отдельно отварить 350 гр. макарон. Потом макароны сложить в сухую кастрюлю, положить 125 гр. сливочного масла и влить 2 столовых ложки грибного бульона, размешать.

Приготовить глубокую сковороду или сотейник. Смазать густо холодным сливочным маслом и засыпать тертым пармезаном. Выложить в эту сковороду приготовленные овощи и макароны, чередуя их слоями: слой макарон, слой овощей, и т. д. Каждый слой присыпать тертым пармезаном и так уложить слоями доверху. Сверху засыпать пармезаном, покрыть маслом и запечь в духовой печи.

ОКУНИ В СМЕТАНЕ



Ингредиенты:

- × 5 окуней
- × мука
- × соль, перец
- × сливочное масло
- × бульон
- × сметана
- × укроп

Взять порционных окуней, удалить чешую, выпотрошить, хорошо промыть в холодной воде, излишки воды убрать салфеткой, посолить, поперчить, обвалять в муке, обжарить с обеих сторон на сковороде, класть в кипящее масло. Когда окунь будет золотистого цвета, переложить их в миску, а масло, в котором жарились окунь, положить в холодную пассировку, которая готовится следующим образом. В зависимости от количества окуней, например, для 5 окуней, надо взять 1 полную столовую ложку муки и столько же сливочного масла, перемешать и положить на сковородку, где жарились окунь. Все хорошо размешать. Добавить $\frac{3}{4}$ стакана бульона, 4 ложки сметаны, дать прокипеть, чтобы соус стал густым, залить им рыбу и печь. Перед подачей посыпать сверху укропом. Подавать на стол в той же посуде.

ПАВ



Ингредиенты:

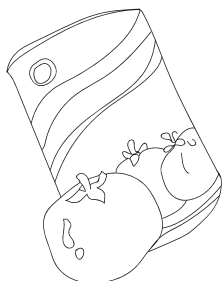
- × урюленок
- × сливочное масло
- × луквица
- × пару помидоров
- × 500 гр. риса

Молодого, очищенного и выпотрошенного урюленка вымыть, нарезать мелкими кусками. Кинуть в кастрюлю 250 гр. сливочного масла, добавить в него рубленную луквицу. Положить в масло кусочки урюленка и несколько помидоров, разрезанных на куски (или 250 гр. пюре из помидоров), добавить 500 гр. риса и, на каждый стакан риса, 2 стакана бульона. Посолить и поперчить все.

Когда рис будет сварен до сухости, добавить 125 гр. масла и потешить в духовке еще минут 10.

Вместо урюленка, можно взять мякоть.

РИЗОТТО



Ингредиенты:

- x 500 гр. риса
- x луковица
- x растительное масло
- x бульон
- x томатная паста
- x 125 гр. шампиньонов
- x 250 гр. куриной печени

Стакан риса замочить в холодной воде за несколько часов до приготовления. За час до подачи поджарить одну рубленую головку лука в большом количестве масла — 250 гр. Закинуть в это масло рис, предварительно с него слив воду, обжарить рис, чтобы он слегка пожелтел. Затем залить его 2 стаканами бульона, положить 2 столовые ложки томатную пасту и добавить соли по вкусу, закрыть крышкой и варить на слабом огне.

Нашинковать 125 гр. шампиньонов, поджарить их в масле, добавить соли, перц.

Когда рис будет готов, взять 250 гр. куриной печени, обжарить ее на сковороде, на сильном огне. Положить в рис печень и грибы, осторожно перемешать, чтобы рис не обжарился в кашу, потушить еще минут 10 все вместе и, подавая на стол, посыпать сверху довольно густо тертым сыром.



ШПИНАТ С РИСОМ

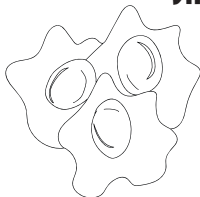
Ингредиенты:

- x 125 гр. риса
- x 1,5 кг шпината
- x сыр
- x 3 яйца
- x панерочные сухари
- x сметана

Сварить в молоке 125 гр. риса, но так, чтобы зерна оставались целыми. В то же время приготовить в масле 1,5 кг очищенного и мелко нарезанного шпината. Смешать рис с 3 столовыми ложками натертого сыра и 3 взбитыми до белая яйцами. Потом положить в

высокую и не широкую форму, рядами, рис и шпинат, предварительно вымыв форму маслом и обсыпав сахаром. Поставить на 30 мин. в духовку при температуре 200°C. Подавать, облив сметаной.

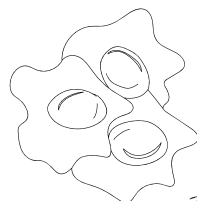
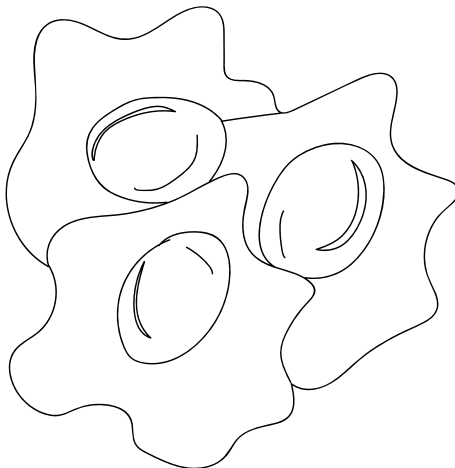
ЯИЧНИЦА ПО-ШВЕЙЦАРСКИ

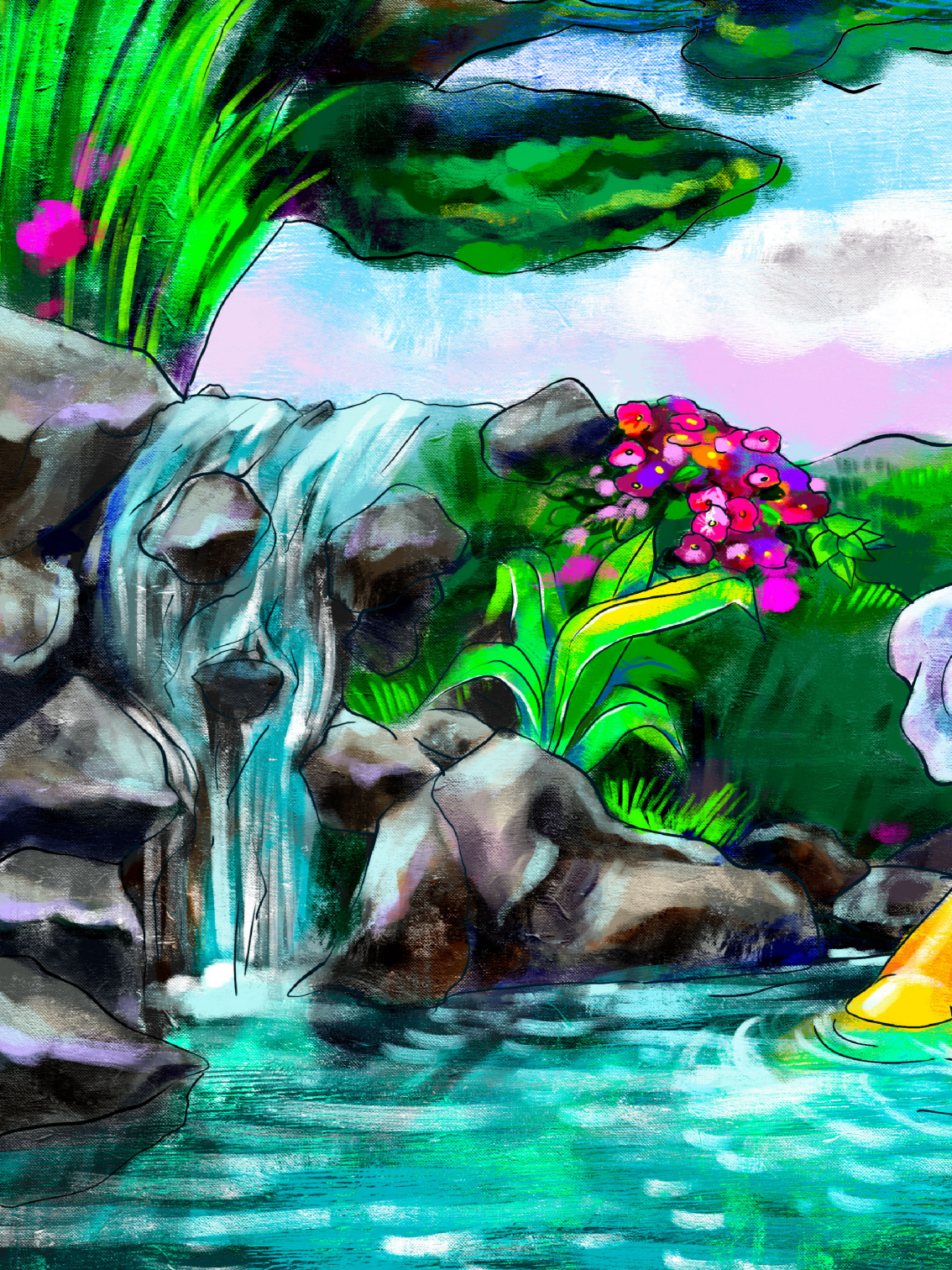


Ингредиенты:

- х сметана
- х 5-6 яиц
- х крахмал
- х сливочное масло

Один стакан сметаны смешать с 5-6 желтками, посолить, взбить венчиком, потом добавить $\frac{1}{2}$ стакана крахмала, всыпая его понемногу. Между тем, растопить на сковороде 1 столовую ложку сливочного масла, вылить на нее часть взбитых яиц, дать немного запечься, потом вылить и остальное, поставить в духовую печь 180°C и дать хорошо зарумяниться.

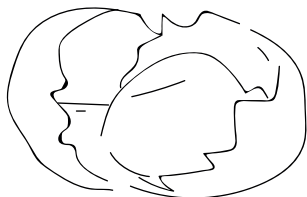




НАСЛАЖДАЙСЯ ЖИЗНЬЮ



ВАТРУШКИ



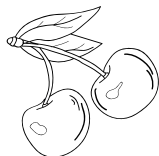
Ингредиенты:

- х мука
- х молоко
- х сливочное масло
- х творог
- х яйцо

Для ватрушек необходимо: 500 гр. муки, 1¹/₂ стакана молока, 3 чайные ложки сливочного масла, 500 гр. творога и 1 яйцо.

Из муки, молока, масла и соли по вкусу приготовить тесто, вымешать его хорошенько, чтобы не было комков, и поставить на полчаса в холодильник. Затем раскатать, нарезать кружками, положить на каждый кружок немного растертого и подсолненного творога, загнуть кругом, слепить сверху яйцо и печь в духовке при средней температуре (180°C-200°C).

ВИШНЕВАЯ ШАРЛОТКА



Ингредиенты:

- х 5 яиц
- х молоко
- х сметана
- х корица
- х вишня
- х сахар

Разбить 5 яиц и, смешав их с 3 стаканами молока, всыпать 3 стакана сахара, добавить 1 стакан сметаны, немного корицы и сахара. Размешать и выложить чередя рядами в кастрюлю слоями: маслом, свежую вишню и тесто. Посыпать все сверху сахаром и поставить на 1 час 30 минут в горячую духовку 210°C.

ЖЕЛЕ ИЗ ДЫНИ



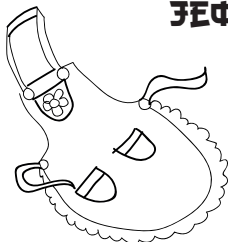
Ингредиенты:

- х дыня
- х сахар
- х желатин
- х столовая ложка
- х варенье

Хорошо, чтобы дыню разрезать пополам, очистить от семечек и срезать мякоть до половины. Протереть ее и положить в сваренный уже сироп из 2 стаканов воды и $1\frac{1}{2}$ стакана сахара. Злить туда же желатин (35-40 гр, разведенных в $1\frac{1}{2}$ стакане воды), дать вскипеть 1 раз, добавить рюмку ликера, остудить немного и вылить в форму, сверху же украсить вареньем.

Подобным же образом, готовится желе из арбуза, но дыня ароматнее и поэтому дынное желе вкуснее.

ЗЕФИР СЛИВОЧНЫЙ СУХОЙ

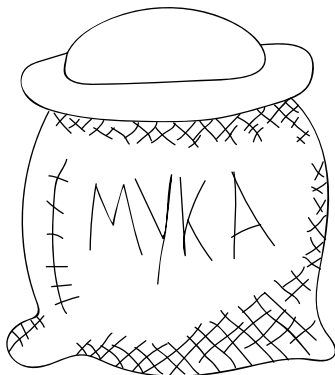


Ингредиенты:

- х сливки
- х сахар
- х лимон
- х малинового варенья
- х 5 яич

Взбить 3 стакан густых сливок в пену, добавить 2 столовые ложки сахара, цедру с половиной лимона, потом влить $1\frac{1}{2}$ стакана малинового варенья. Смешать с 5 взбитыми белками и выкладывать в формы, смазанные маслом. Поставить все в духовку при температуре 200°C. Когда зефир зарумянится, вынуть, дать остыть и осторожно вынуть из формы.

СТЕПКА-РАСТРЕПКА



Ингредиенты:

- х сметана
- х сахар
- х 8 яич
- х сода
- х мука
- х сливочное масло
- х какао
- х молоко
- х ваниль
- х сахарная пудра

Вы можете приготовить очень красивый и вкусный тортик, который долго не черствеет и не портится.

Возьмите 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 2 яйца, 1 чайную ложку соды и муки, чтобы замесить тесто. Сделайте из этого количества 16 или 18 коржей, раскатывая их настолько тоненькими, чтобы они рвались под скалкой.

Когда вы их все испечете, - положите друг на друга и приготовьте помадку, которой промажете их.

Помадка делается следующим образом: берется 6 желтков и взбиваются со стаканом сахара, добавляется 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки и столько же какао, немного ванили и 2 стакана горячего молока. Все это ставится на плиту и все время помешивается, чтобы не подгорало. Когда 2 раза вскипит, снимите с плиты и остудите.

Затем каждый корж смазывается этой помадкой и накладывается один на другой. Сверху кладется самый красивый и ровный коржик, который не смазывают. На тортик кладут дощечку с тяжестью для с прессовки тортика. Оставить это все на сутки.

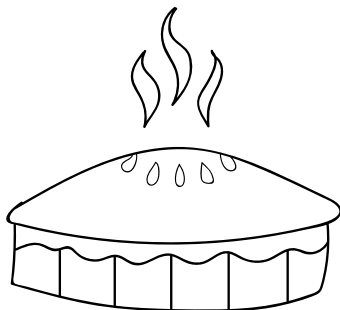
На следующее утро обрежьте тортик ножом, чтобы он стал ровным и аккуратным, и смажьте верх и бока остатками крема, если же это не осталось, то сделайте какую-нибудь другую помадку или посыпьте остатками коржика, растолченными в муку.

Поставьте тортик в холодильник и подавайте к чаю.

Крем вы можете сделать иначе: возьмите 2 стакана сметаны и сбейте с $1\frac{1}{2}$ стаканами сахарной пудры. Это также очень вкусно и красиво.



МАНИК



Ингредиенты:

- х сметана
- х 4 яйца
- х сахар
- х сода
- х манная крупа
- х мука
- х варенье
- х вино / ликер
- х сахарная пудра
- х сливочное масло
- х ваниль

Возьмите 1 стакан сметаны, 2 яйца, 1 стакан сахара, немного ванили, соды, 1 стакан манной крупы и 1 стакан муки первого сорта. Все перемешайте.

Вылейте все это в глубокую форму и поставьте на 40 минут в духовку при температуре 180°C. Когда остынет, из духовки, разрежьте пополам вдоль и намажьте середину вареньем, пропитанным с вином или ликером.

Сверху намажьте следующим кремом: 2 желтка взбейте с 1/2 стаканом сахарной пудры добела. Затем добавьте 125 гр. сливочного масла, втирая его в желтки постепенно, немного ванили и размешайте до гладкости.

МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ

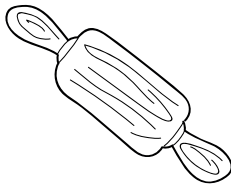


Ингредиенты:

- x 5 яиц
- x сахар
- x ваниль
- x молоко

Взбить 5 желтков с 250 гр. сахара и ванилью, затем осторожно раздавить их с 1 стаканом горячего молока и проварить до густоты хороших сливок, все время мешая и не давая кипеть, чтобы желтки не свернулись. Когда будет готово, остудить, помешивая, затем процедить в форму и заморозить.

ПЕСОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ



Ингредиенты:

- x сливочное масло
- x сахар
- x 3 яйца
- x мука

Взбить добела 250 гр. сливочного масла с 150 гр. сахара, добавить 2 яйца и всыпать 750 гр. муки. Вымешать тесто и поставить в холодильник для того, чтобы оно застыло. Потом раскатать из теста не очень тонкую лепешку, нарезать из нее различные фигуры, смазать их яйцом, посыпать сахаром и при желании, корешки выложить на противень и ставить в духовку при температуре 200°C.

МЯТНЫЕ ПРЯНИКИ

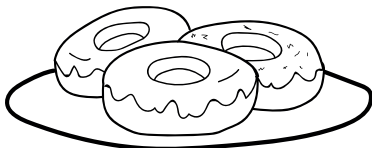


Ингредиенты:

- x сахар
- x сода
- x мятная эссенция

Взять $\frac{1}{2}$ стакана сахара и растворить в 1 стакане теплой воды. Добавить 1 чайную ложку соды и 15 капель мятной эссенции. Всыпать муку и замесить не очень густое тесто. Раскатать его в палец толщиной и нарезать рюмкой или стопкой. Положить на лист, посыпанный мукой, и ставить в теплую духовку 180°C .

ПОНЧИКИ ЗАВАРНЫЕ БЕЗ ДРОЖЖЕЙ



Ингредиенты:

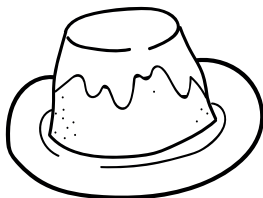
- x мука
- x 4 яйца
- x сахар
- x лимон
- x сахарная пудра

2 стакана воды и $\frac{1}{2}$ ложки растительного масла вскипятить, всыпать тогда 2 стакана муки, размешать до густоты. Когда остынет, взбить 4 яйца с 250 гр. сахара и добавить немного лимонной цедры. Все перемешать.

Ложку обмакнуть в масло, брать его немного теста и опускать в кипящее масло.

Когда пончики поджарятся, выкладывать их на решетку, на пропускную бумагу, потом сложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой и полить сиропом.

РИСОВЫЙ ПУДИНГ



Ингредиенты:

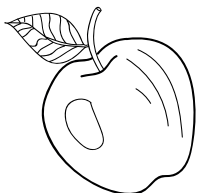
- x 500 гр. риса
- x 4 яйца
- x молоко
- x сахар
- x сливочное масло
- x ягодный сироп
- x сливочное масло

Для этого пудинга нужно: 500 гр. риса, 1 стакан молока, 4 яйца, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 столовая ложка сливочного масла.

Отварить рис до мягкости, отцедить от воды, остудить, влить молоко и добавить, растертые до дела, желтки с сахаром. По желанию, можно добавить немного изюма и, наконец, взбитые в пену белки. Размешать все хорошенько, выложить в смазанную маслом и посыпанную сахаром форму и поставить в духовку при температуре 200°C на 30 минут.

Подавать с молоком или ягодным сиропом.

ХОЛОДЕЦ ИЗ ЯБЛОК



Ингредиенты:

- х 12-13 яблок
- х корица
- х лимон
- х белое/красное вино
- х сахар
- х сахар/малиновое варенье
- х 3 яйца

10 крупных яблок очистить от кожуры, удалить сердцевину. Сварить 3 стакана воды с корицей, лимонной цедрой, ложкой белого вина и небольшим количеством сахарей. Когда яблоки разварятся, протереть их сивозо сито в миску. Туда же процедить воду, в которой варились яблоки. Остудить. Влить 1 бутылку красного или белого вина, добавить 250-500 гр. сахара и, можно, ложку малинового варенья. Размешать, как можно лучше.

Это холодец готовят иногда с клецками. Рецепт таков: 2-3 яблока очищенных от кожуры натереть на терке, влить ложку вина, добавить корицу, лимонной цедрой, полстакана сахара, 3 яйца и немного перетых сахарей, чтобы получилось довольно густое тесто, как на клецки.

Отлить немного приготовленного холодца, вскипятить его и опускать в него чайной ложкой клецки. Когда они всплывут, оставить, остудить, влить в остальной холодец и подавать.



ХОЛОДНОЕ ТУТТИ-ФРУТТИ

Ингредиенты:

- x различные ягоды
- x лимон, корица
- x вино

Взять разных ягод: малины, земляники, смородины и т.п. Очищать и выложить в ряд на блюде. Посыпать ягоды сахаром, снова выложить ряд ягод, посыпать сахаром и т.д., продолжая выкладывать горкой. Потом поставить блюдо в холодильник. Перед тем, как подавать на стол, облить стаканом вина, которое смешивается с сахаром, корицей и цедрой, а потом прожечь сироп сито. Эту жидкость влить в форму, поставить в холодное место и дать застыть.

Перед подачей, форму на минзиту надо погружить в горячую форму и опрокинуть желе на блюдо.



ОСВЕЖИСЬ



Неалкогольные напитки

КИСЕЛЬ ИЗ КВАСА



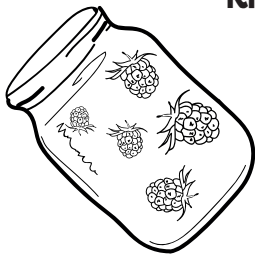
Ингредиенты:

- x сахар
- x сахар
- x крахмал
- x квас

Почти в каждом доме найдётся сахар, и хозяйки могут утилизировать их для быстрого сладкого.

Сварить из небольшого количество сахарей квас, перелить в небольшую кастрюлю 3 стакана, всыпать туда $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, поставить квас на плиту и дать ему вскипеть. Параллельно пока квас закипает, развести в отдельной кастрюльке или миске 2 столовые ложки крахмала в $1\frac{1}{2}$ стакана холодного кваса, размешать, чтобы не было комочков и вылить в кипящий квас. Хорошо размешать, чтобы получилась гладкая масса.

КИСЕЛЬ ИЗ МАЛИНЫ

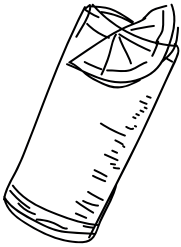


Ингредиенты:

- x 700 гр. малины
- x сахар
- x крахмал
- x малиновое варенье
- x малиновый сироп

Из 700 гр. малины можно получить $1\frac{1}{2}$ стакана сока. Злив это сок в кастрюльку, развести его 3 стаканами воды и вскипятить все с 250 гр. сахара, затем добавив еще стакан крахмала.

Такой кисель, вылив из формы украшают малиновым вареньем и обливают малиновым сиропом. Некоторые любители старинной кухни подают малиновый кисель с медом.



ЛИМОННЫЙ КВАС

Ингредиенты:

- х 5 лимонов
- х 700 гр. натоща
- х 1 пакетик дрожжей
- х муча

Зять 5 лимонов, нарезать их ломтиками, предварительно вынуть все семечки, и 700 гр. натоща. Положить в большую кастрюлю, залить на $\frac{2}{3}$ кипятком, когда вода остынет добавить в нее $\frac{1}{2}$ кружки разведенных в воде дрожжей (1 пакетик), с 3 столовыми ложками муки и положить в наш «квас».

На следующий день влить в квас еще 6 кружек холодной воды, когда лимоны поднимутся и появится пена, то снять их шумовкой, квас же процедить и разлить по бутылкам. Закрутить бутылки и поставить в холодное место, лучше всего в холодильник, на 5-6 дней.

МОЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ С КОФЕ

Ингредиенты:

- х молоко
- х 1 стакан кофе
- х сахар
- х ваниль
- х крахмал



Вскипятить 5 стаканов молока и 1 стакан черного кофе, высыпать 1 стакан сахара и щепотку соли, добавить ванили по вкусу.

Развести $\frac{3}{4}$ кружки крахмала в 1 чашке холодного молока, влить в кипящее молоко, дать вскипеть еще раз, потом вылить в неглубокую форму.

Подать, вынуть из формы и украсить вареньем, ягодной подливкой или со сливками.

СКОРОСПЕЛЫЙ КВАС

Ингредиенты:

- х 2 кг сушеного черного хлеба
- х дрожжи
- х сахар
- х лимон



Куски серого сушеного хлеба, в количестве 2 кг, положить в большую кастрюлю и залить в кастрюлю кипяток. Покрыть это большой салфеткой или кухонным полотенцем и дать настояться 7-8 часов. Затем слить жидкость в другую кастрюлю, добавить $\frac{2}{3}$ стакана дрожжей, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара и 1 лимон, нарезанный ломтиками без семечек. Дать постоять ещё 7-8 часов, потом разлить по бутылкам, процеживая через чистое сито. Плотно закрыть бутылки и поставить в тепло на 8 часов для того, чтобы квас забродил. Затем поставить в холодное место.

ХЛЕБНЫЙ КВАС



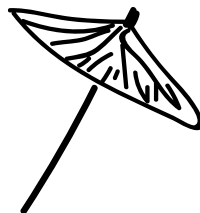
Ингредиенты:

- х чёрный хлеб
- х дрожжи
- х несколько пучков
мяты
- х мёда
- х изюм
- х сахара

Для кваса нужно подсушить куски черного хлеба, причем можно поджечь в дело даже корочки.

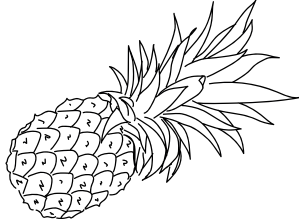
Взять 2 кг таких сухарей и залить туда же дрожжи. Обварить несколько пучков мяты в кастрюле, дать остыть, потом вынуть мяту. В эту воду опустить сухари и залить туда же пачку дрожжей, разведенных в воде с мёдом. Затем накрыть кастрюлю, и дать постоять ей приблизительно 12-15 часов.

Когда все забродит, процедить через сито и разлить по бутылкам. Положить в каждую по 1-2 изюминки и 1 чайной ложке сахара. Крешко закрыть и поставить в холодное место. Через сутки этот квас будет готов.



Алкогольные напитки

АНАНАСОВЫЙ ПУНШ



Ингредиенты:

- х ананас
- х сахар
- х 2 бутылки белого вина

За день до употребления, взять спелый ананас, помыть его, нарезать кусками, сложить в миску, посыпать сахаром, накрыть большой салфеткой, а поверх накрыть крышкой.

Через сутки ананас даст сок. Тогда вынуть куски, и положить их на сито, чтобы сок с них стекал. Далее оставить эти куски для какого-нибудь сладкого. А в сок, оставшийся от кусков, добавить 2 бутылки белого вина. Миску накрыть крышкой и поставить в холод.

Подавая разбавлять напиток кипятком или холодной водой.



ЛИМОННАЯ ВОДА

Ингредиенты:

- х сахар
- х 4 лимона
- х вино
- х изюм

На 5 бутылок воды по 1 литру взять: 5 чайных чашек сахара и 4 лимона. Очистить лимоны, нарезать их ломтиками, удалить зерна и положить в воду. Тогда же добавить цедру с 2 лимонов и 3 рюмки хорошего вина. Хорошо размешать сахар и перелить все в бутылку, которую оставить на 12 дней. Потом процедить напиток, разлить по бутылкам, положив в каждую по 2 изюминки, закрыть и немного подождать. После чего вынести в холодное темное место.

Приятный прохладительный напиток будет готов через 2 недели.



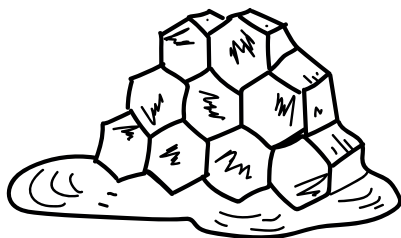
ГЛИНТВЕЙН

Ингредиенты:

- x 2 бутылки красного вина
- x сахар
- x лимон
- x апельсин
- x корица, звездика

В кастрюлю влить 2 бутылки красного вина с 500 гр. сахара, добавить туда нарезанные кружками 1 лимон и 1 апельсин, а также не забывать про корицу и звездичку. Всё это разогреть на огне до кипения, процедить и подавать горячим. После ужина глнтвейн очень приятный и не крепкий напиток.

МЕДОВЫЙ ЛИКЕР



Ингредиенты:

- x ваниль, корица
- x 20 шт. звездик
- x перец, пimiento
- x 5 шт. кардамон
- x мускатный орех
- x 1,5 кг меда
- x сахар
- x лимон
- x мандарин
- x апельсин
- x 3 л спирта

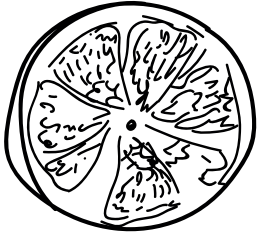
Палочка ванили, палочка корицы, 20 шт. звездик, немного душистого перца, 5 шт. кардамон, 3 мускатных ореха, немного пimiento, мускатного швейца и бадьяна истолочь в ступке (крупно), залить все 2 стаканами воды и кипятить в плотно закрытой кастрюле минут 15.

Процедить через сито.

Залить этим отваром 1,5 кг меда и 1 кг сахара; положить туда все разрезанные пополам фрукты: 1 лимон, 1 мандарин и 1 апельсин.

Дать закипеть. Фрукты вынуть, и влить 3 л бутылки спирта.

Когда остынет, профильтровать через фильтровальную бумагу до полной прозрачности.



СКОРОСПЕЛАЯ НАЛИВКА

Ингредиенты:

- х бутылка спирта
- х 4,5 кг сахара
- х лимон/апельсин
- х фруктовая эссенция

Взять 1 бутылку спирта градусного и 2,5 л воды. Вскипятить с 4,5 кг сахара. Это чуть-чуть остывший сироп вылить в спирт, взболтать, разлить по бутылкам, долить в каждую по $1\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ бутылки кипяченой воды и добавить любой фруктовой эссенции или тертой цедры лимона, или апельсина. Дать настоясье устояться хотя бы неделю.

ХЛЕБНАЯ НАСТОЙКА

Ингредиенты:

- х серый хлеб
- х 2 л. водки

Подсушить серый хлеб маленькими кусочками и положить их в водку, считая на 2 бутылки водки по 125 гр. сахара. Дать постоять не больше суток, потом слить и процедить через марлю. Эти сахара дают водке приятный вкус, но если передержать их в водке, то они размокнут, и настойка будет мутной и горькой.



Электронное издание
Режим доступа: <https://evols.library.manoa.hawaii.edu/>

А.А.Хисамутдинов
A.Khisamutdinov

РУССКИЙ ЧИФАН (ЗАПИСКИ ИЗ ХАРБИНА)
Russian «chifan» culinary recipes from Harbin

Редактор, оформитель: *Волкернюк Д.*
Оложка, рисунки: *Боброва О.*

Подписано в печать 27.06.2019 г.
Формат 60*84/16.
Гарнитуры: Times New Roman, Gang of Three[RUS by
Daymarius], BetinaScriptCTT

Издательство «Volkerschnitzel», г. Владивосток,
E-mail: volkernyukd@mail.ru