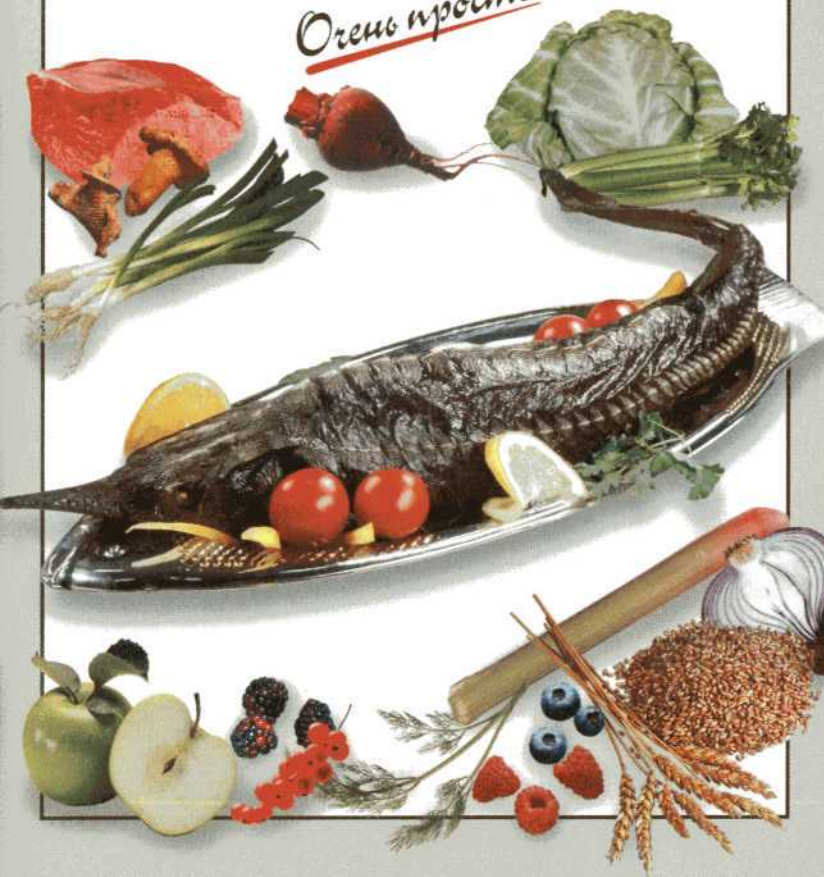


100 ЛУЧШИХ БЛЮД ТРАДИЦИОННОЙ РУССКОЙ КУХНИ

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.99
С 81

Составитель Г. С. Выдревич

С 81 100 лучших блюд традиционной русской кухни /
Сост. Г. С. Выдревич. — М.: Эксмо; СПб.: Терция,
2007. — 64 с.

Русская кухня имеет многовековую историю, хорошо известна и очень популярна во всем мире. Традиционная кухня таит множество интересных секретов, благодаря которым даже самая обычная каша или ботвинья могут стать настоящим шедевром.

В этой книге собраны многие рецепты интереснейших блюд, которые помогут вам разнообразить свое меню и изумить гостей изысканным угощением.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-22394-7

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

ПРЕДИСЛОВИЕ

Русская кухня имеет долгую историю и весьма популярна во всем мире. Именно из России на столы многих иностранцев попали икра, красная рыба, греча, ржаной хлеб, студень, щи, уха, блины и многое другое.

Одно из наиболее традиционных русских блюд — это, пожалуй, **хлеб** из дрожжевого ржаного теста, который на Руси начали выпекать более десяти веков назад. Примерно тогда же стали изготавливать сайки, баранки, блины, пироги.

Довольно большое место в меню россиян занимали и **каши**, которые, как ни странно, сначала были обрядовой едой. Различали *кашицы* — жидкие каши, *размазни* — вязкие каши, а также *крутые* — рассыпчатые каши. Блюда из круп и муки разнообразились грибами, ягодами, овощами, рыбой, молоком. Мясо ели довольно редко. И прежде всего это объясняется разделением стола на постный и скоромный: постных дней в году было намного больше — около двухсот.

Одним из главных блюд традиционной русской кухни были **супы**: холодные, легкие (похлебки), суп-лапша, щи, рассольники, солянки, уха, крупяные и овощные.

Тюря — холодный суп, основным компонентом которого служит хлеб. Его крошат, добавляют какие-либо овощи, заливают водой.

Окрошка — это также холодный суп, но на квасе, его главная составляющая — овощи. Но к ним иногда добав-



ляют мясо или рыбу. В настоящей окрошке обязательно должны сочетаться пресные (отварные картофель, репа, морковь, брюква, свежие огурцы) и пряные (зеленый лук, укроп, петрушка, сельдерей, эстрагон) овощи. Мясо должно быть разных сортов, а еще лучше — от разных животных и птицы. Из рыбы больше всего подходят линь, судак, окунь, из морских — только треска.

Ботвинья — суп, практически исчезнувший с нашего стола. Полная ботвинья состоит из трех частей: собственно супа (холодного), отварной рыбы (севрюги, лосося, осетра), которую подают отдельно, и мелко расколото льда, который также подают отдельно. Неполная ботвинья (без рыбы) — это обычный зеленый суп. В обоих случаях суповая часть ботвиньи готовится на квасе с добавлением щавеля, нежных листочков свекольной ботвы и других мягких или нейтральных по вкусу овощей.

Похлебка — горячий суп, основу которого составляют вода и овощи. В ней всегда преобладает один продукт, он и дает название похлебке: картофельная, луковая, чечевичная и т. д. Эти супы никогда не варят из кислой капусты, свеклы, фасоли. Обязательные компоненты: лук и пряная зелень. Овощи кладут в кипящую воду и варят не более получаса, четко соблюдая при этом порядок закладки. Похлебки обычно не заправляют ничем, в крайнем случае — только сливками или сметаной.

Щи — это основное горячее блюдо русского стола. Они могли быть «богатыми» или «пустыми». Самый полный вариант — это капуста (или другие овощи), мясо (иногда рыба или грибы), коренья, пряная заправка (лук, чеснок, сельдерей, перец, лавровый лист) и кислая заправка (яблоки, капустный рассол, сметана). Овощи и кислая заправка — компоненты обязательные, в том числе и для самых простых щей.

Вопреки расхожему мнению, щи — это не всегда капустный суп. Их отличительная черта — кислый вкус, который могут создать щавель, яблоки, соленые грибы.

Рассольник — суп на кисло-соленой огуречной основе.



классическом варианте — свекла. Мясная составляющая этого супа — субпродукты или рулька.

Солянка — густой острый суп, соединяющий компоненты щей и рассольников. Бывает мясной, рыбной и грибной. В солянки также добавляют маслины, каперсы, помидоры. Жидкости в этих супах мало. Жидкую и густую его части готовят отдельно.

Суп-лапшу русские заимствовали у татар, но обрабатывали его по-своему. Суп-лапша может быть куриным, грибным или молочным. Готовится он очень просто: отдельно лапша, отдельно соответствующий бульон, а потом лапшу варят в этом бульоне.

Уха — это жидкое горячее рыбное блюдо, которое готовится по строгим правилам. Варить ее нужно только в эмалированной, глиняной или чугунной посуде. Не годятся для ухи плотва, лещ, уклейка, тарань, сельдь, скумбрия, пескарь, бычки. Самая лучшая уха (так называемая белая) получается из судака, сига, окуня или ерша, ибо они дают прозрачный отвар и отличаются нежным вкусом. Черную уху готовят из сазана, голавля, карася, карпа, красноперки. По нежности («сладости») она уступает белой. Есть и так называемая красная уха — из осетра, белуги, севрюги, лосося, нельмы. Второе ее название — янтарная. Есть и региональные разновидности ухи: волжская (стерляжья), псковская, чудская (из снетков) и т. д.

Настоящую уху варят не менее чем из двух и не более чем из четырех сортов рыбы (кроме красной, которую готовят из одного вида рыбы). Лучше сочетать жирную и нежирную рыбу. Овощей нужно класть очень мало. В уху из живой рыбы кладут только лук, из уснувшей — нерассыпчатый картофель, морковь, лук. Плюс пряности: зелень, черный перец, лавровый лист и др.

Калья — рыбное жидкое блюдо с добавлением соленых огурцов, огуречного рассола, лимона и лимонного сока (вместе или по отдельности). В классическом варианте калью готовили из жирной, преимущественно красной, рыбы и добавляли в нее икру.



Кроме супов весьма важное место на русском столе занимали **рыбные блюда**. Прежде всего это была вареная, паровая, тельная (приготовленная из филе особым образом), чиненая (с начинкой, то есть фаршированная), тушеная, заливная, печеная, соленая, сушеная рыба, реже — жареная.

Мясные блюда разнообразием не отличались. Мясо варили куском в супах или кашницах, а затем использовали как закуску или второе блюдо. Субпродукты запекали вместе с крупами в горшках. Иногда готовили так называемое жаркое: целую птицу или крупный кусок мяса зажаривали в печи. К мясу подавали овощи или грибы, а также соленья, моченые или кислые яблоки, моченую бруснику, каши.

Помимо уже упомянутых блинов и пирогов настоящим украшением стола служили **куличи** и **пряники**. Это уже совсем отдельная тема, достаточно лишь сказать, что существует около двадцати разновидностей куличей, а пряников — вдвое больше. Пряники появились на Руси в глубокой древности, использовались как вариант хлеба и были довольно дешевыми, а вот куличи были завезены из Византии и всегда считались изделиями для торжеств и праздников.

И в заключение — несколько слов о **напитках**. Практически все русские напитки оригинальны: квасы, меды, морсы, водицы, сбитень.

Меды делились на медки (вода плюс немного меда и хмеля) и ставленные меды (крепкие алкогольные напитки, состоящие из ягодного сока, меда и водки). **Водицы** и **морсы** — это напитки на основе ягодного сока, разведенного водой и слегка забродившего. **Квасы** — сложные выбродившие напитки на основе жидкого теста (вода, мука, солод), воды, дрожжей, сахара. Вкусовая добавка определяет название кваса: брусничный, малиновый, изюмный и т. д. Чтобы получить *сбитень*, отдельно уваривали мед и заваривали приправы (пряности и соки), а затем соединяли их и кипятили. Это зимний напиток, его надо пить горячим.

ЗАКУСКИ



Грибная закуска

500 г соленых грибов, 2 луковицы, 0,5 стакана мелко нарезанного зеленого лука, 0,5 головки чеснока, 1–2 ст. ложки растительного масла.

Крупные грибы нарезать, мелкие оставить целыми. Репчатый лук мелко порубить. Чеснок порубить или растолочь. Все ингредиенты соединить, заправить растительным маслом и перемешать. При желании можно слегка поперчить.



Говяжий студень

2 ноги, губы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 корень пастернака, 1–2 лавровых листа, 10 горошин черного перца, соль.

Ноги и губы опалить, выскоблить, вымыть в проточной воде с помощью щетки, положить в глубокую кастрюлю.



Добавить очищенные морковь и коренья, залить холодной водой. Варить на сильном огне, часто снимая пену, около 1 ч, затем уменьшить огонь до слабого, накрыть посуду крышкой и варить еще не менее 6 ч. Готовые коренья вынуть шумовкой, а студень варить до тех пор, пока мясо не начнет легко отделяться от костей, а бульон не станет клейким. Примерно за 15 мин до конца варки посолить, добавить перец и лавровый лист.

Готовый бульон процедить. Мясо отделить от костей, нарезать и разложить по формам или мискам, украсить кусочками кореньев, залить бульоном и остудить. При желании можно добавить в студень мелко нарезанный чеснок.

К говядине можно добавить немного мяса кролика или птицы.



Заливное из рыбы

1 кг судака, карпа или щуки, 1 л воды, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 корень пастернака, 1 морковь, 40–50 г желатина, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, тщательно вымыть, удалить головы, хвосты и плавники. Тушки разрезать на порционные куски, аккуратно вынуть кости. Желатин залить холодной кипяченой водой.

Головы, хвосты и плавники положить в холодную воду, поставить на сильный огонь, довести до кипения, снять пену, добавить очищенные коренья, перец, лавровый лист, посолить по вкусу. Уменьшить огонь и варить еще 15–20 мин, время от времени снимая пену.



После этого головы и хвосты удалить, положить в отвар куски рыбы. Варить на слабом огне до готовности. Затем рыбу вынуть шумовкой, переложить в формочки. Бульон процедить через несколько слоев марли, соединить с набухшим желатином, довести смесь до кипения (но не кипятить). Залить рыбу и остудить.

Рыбу можно украсить ломтиками кореньев, кружочками вареного яйца, зеленым горошком или веточками зелени.

К готовой рыбе подать хрен.



Свиной студень

4 ноги, уши, мякоть головы, 2 лавровых листа, 10 горошин черного перца, соль.

Ноги, уши и голову свиньи опалить, отскоблить, промыть в проточной воде с помощью щетки, залить холодной водой. Варить не менее 6 ч, время от времени снимая пену. За 15–20 мин до готовности посолить, добавить перец и лавровый лист.

Мясо и хрящи порубить, положить в формы или миски, залить процеженным бульоном и остудить.



Холодец из рыбы

1 кг свежего судака или карпа, 1 стебель лука-порея, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 яичных



белка, 4 горошины черного перца, 8 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, лимон, зелень петрушки, желатин, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, удалить голову, хвост, плавники, жабры. Тушку вымыть, обсушить, нарезать.

Желатин замочить в холодной кипяченой воде (из расчета 5 г на 1 л рыбного бульона).

Голову, хвост и плавники залить холодной водой, довести ее до кипения, снять пену, посолить по вкусу, добавить очищенные и нарезанные лук-порей, репчатый лук, морковь, корень петрушки. Положить черный и душистый перец, лавровый лист. Варить на слабом огне около 20 мин. Затем бульон процедить, опустить в него рыбу и варить до ее готовности.

Отваренную рыбу вынуть шумовкой, снять кожу, удалить кости, получившееся филе положить в формочки или на блюдо. Бульон еще раз процедить, добавить разбухший желатин, взбитые белки, перемешать, прогреть, не доводя до кипения. Снять с огня и дать отстояться в течение получаса, затем процедить через два слоя марли и залить отваром куски рыбы. Украсить зеленью и ломтиками лимона. Остудить.

К готовому холодцу подать хрен.

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 ботвиничную 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, 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.



Ботвинья запарная

1–1,5 стакана холодной воды, 0,5–1 стакан квасной гущи, 5 шт. молодой свеклы с ботвой, 1–1,25 л хлебного кваса, 2–3 ст. ложки ржаной муки, 1,5–2 стакана отварного щавеля, 1 стакан отварной крапивы, 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.

За сутки до приготовления ботвиньи приготовить запарку. Ржаную муку развести водой так, чтобы не было комков, влить в глиняный горшочек, накрыть его крышкой и поставить в предварительно нагретую духовку на 20–30 мин. Затем процедить смесь через сито в эмалированную



посуду, добавить отваренную и очень мелко нарезанную ботву, квасную гущу, перемешать, оставить закисать на сутки. После этого развести квасом.

В остальном запарная ботвинья готовится так же, как простая полная ботвинья.



Ленивые щи

500 г жирной говяжьей грудинки, 500 г белокочанной капусты, 3–4 клубня картофеля, 1 луковица, 0,5 моркови, 0,5 корня петрушки, зелень, сметана, соль.

Капусту тонко нашинковать, опустить на 15 мин в крутой кипяток, а затем остудить.

Грудинку отварить до полуготовности, вынуть из бульона. Бульон процедить, снова положить в него мясо, добавить капусту, лук (целиком или нарезанным полукольцами), нарезанные морковь и корень петрушки. Посолить по вкусу, варить до готовности мяса. За 20–25 мин до конца варки положить произвольно нарезанный картофель.

Готовые щи подавать со сметаной и зеленью. Если лук варился целиком, его перед подачей нужно извлечь.



Зеленые щи

500 г мяса, 1 корень петрушки, 1 маленькая морковь, 0,5 луковицы, 250 г щавеля, 250 г шпината, 2–



3 клубня картофеля, 2 яичных желтка, 50 г сметаны, зеленый лук, соль.

Из мяса, моркови, лука и корня петрушки сварить мясной бульон.

Щавель и шпинат перебрать, вымыть в проточной воде, потушить под крышкой, а затем протереть через сито.

Картофель вымыть, очистить, нарезать, положить в кипящий бульон. Варить до готовности картофеля, затем добавить щавель и шпинат и варить в течение 15–20 мин. Посолить по вкусу.

Яичные желтки растереть с небольшим количеством сметаны и получившейся смесью заправить суп.

Готовый суп разлить по тарелкам, разложить оставшуюся сметану, посыпать мелко нарезанным зеленым луком.



Овощная окрошка «Летняя»

1 л кваса, 0,5 стакана огуречного рассола, 2 репы, 2 клубня отварного картофеля, 2 свежих огурца, 1 стакан измельченного зеленого лука, 2 ст. ложки мелко нарезанного укропа, 0,5 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. ложка горчицы, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 3 яйца, сваренных вкрутую.

Репу очистить и нарезать маленькими кубиками. Так же нарезать картофель и огурцы.

Соединить репу, картофель, огурцы, зеленый лук, укроп, петрушку. Залить огуречным рассолом, смешанным с горчицей и перцем, и дать постоять около полчаса. Затем

Окрошку разлить по тарелкам и положить в них ломтики яиц.



Овощная окрошка «Осенняя»

1,25 л кваса, 0,75 стакана огуречного рассола, 1 морковь, 1 репа, 2 небольших клубня картофеля, 0,75 стакана измельченных соленых грибов, 1–2 свежих огурца, 1 стакан мелко нарезанного зеленого лука, 1 луковица, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа, 1 ст. ложка измельченного сельдерея или кервеля, 1 яблоко, 2 яйца, сваренных вкрутую, 0,5 ст. ложки горчицы, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

Морковь, репу и картофель очистить, отварить до готовности, остудить и нарезать маленькими кубиками. Так же нарезать огурцы, репчатый лук и яблоко.

Ингредиенты соединить, добавить грибы, зелень, зеленый лук, залить огуречным рассолом, смешанным с перцем и горчицей, дать постоять около получаса.

Залить квасом, добавить мелко нарубленные яйца и размешать.



Окрошка мясная

1,25 л кваса, 0,75 стакана огуречного рассола, 1 стакан мелко нарезанного вареного мяса, 1 брюква, 2 небольших клубня картофеля, 1 луковица, 0,75 мелко нарезанного зеленого лука, 1–2 свежих огурца, 1 соленый огурец,



2 яйца, сваренных вкрутую, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка измельченной зелени сельдерея, 1 ст. ложка измельченного укропа, 0,5 ст. ложки измельченной зелени эстрагона, 1 ст. ложка горчицы, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

Готовить так же, как окрошку «Осеннюю».



Окрошка рыбная

1,25 л кваса, 1 стакан огуречного рассола, 1 стакан мелко нарезанной рыбы, 2 моркови, 2 небольших клубня картофеля, 1 стакан измельченного зеленого лука, 1 луковица, 2 свежих огурца, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 2 ст. ложки измельченной зелени эстрагона, 2 ст. ложки измельченного укропа, 3 яйца, сваренных вкрутую, 0,5 лимона, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

Готовить так же, как окрошку «Осеннюю».



Похлебка луковая

1,25 л воды, 4–6 луковиц, 1 стебель лука-порея, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 ст. ложка измельченного укропа, 4–6 горошин черного перца, 1 ч. ложка соли.

мелко порубить, перетереть с солью и добавить к корням. Положить перец. Когда бульон приобретет зеленый оттенок, а лук распустится, положить зелень, если нужно, досолить, поддержать на огне еще 3 мин. Снять с огня, накрыть посуду крышкой, дать похлебке настояться в течение 5 мин.



Похлебка картофельная

1,5 л воды, 5–6 клубней картофеля, 1 луковица, 0,5 головки чеснока, 1 ст. ложка измельченного укропа, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 3 лавровых листа, 6–8 горошин черного перца, соль.

Лук мелко порубить. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками.

Воду довести до кипения, посолить по вкусу, положить лук и картофель. Варить до готовности картофеля. За 5–7 мин до конца варки положить лавровый лист и перец, а за пару минут — зелень.



Рассольник куриный

1,5 л воды, потроха двух куриц, 4 соленых огурца, 1 морковь, 1 репа, 1 луковица, 1 стебель лука-порея, 2 дольки чеснока, 25–30 г сливочного масла, 3 ст. ложки риса, 1 корень петрушки, зелень петрушки, 2 ст. ложки измельченного укропа, 1 ст. ложка измельченного эстрагона, 1 ст. ложка



100 лучших блюд традиционной русской кухни

зелени чабера, 2 лавровых листа, 8 горошин черного перца, соль.

Потроха тщательно вымыть, мелко нарезать, опустить в кипящую воду. Варить около 1 ч, затем положить очищенные и мелко нарезанные морковь, репу и корень петрушки, добавить промытый рис. Варить до полуготовности риса, снимая пену.

После этого добавить измельченный репчатый лук и лук-порей, заправить перцем и лавровым листом. Варить до готовности риса. Потом положить нарезанные и отдельно слегка проваренные огурцы, а через 5–7 мин — петрушку, укроп, эстрагон и чабер. Варить в течение 3 мин, снять с огня и заправить маслом, растертым с чесноком и солью.



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.



Сборные щи в горшочках

250 г квашеной капусты, 0,5 моркови, 0,5 луковицы, 1 ст. ложка муки, 0,5 корня петрушки, 20 г топленого масла, 100 г отварного мяса, 100 г ветчины, 100 г вареной колбасы, зелень, чеснок, соль.

Морковь, лук и корень петрушки очистить и мелко нарезать. Положить в кипящую подсоленную воду, варить около 10 мин, затем добавить капусту. Варить, пока капуста не станет мягкой. Ввести муку, разведенную небольшим количеством воды, перемешать и слегка поварить.

Мясо, ветчину и колбасу мелко нарезать, обжарить в топленом масле. Чеснок порубить и растереть с жиром от ветчины.

Мясо, ветчину и колбасу разложить по горшочкам, залить щами, добавить чеснок, перемешать, довести до кипения и снять с огня.



Свекольник с хлебным квасом

1 л хлебного кваса, 600 г молодой свеклы с ботвой, 1 маленькая морковь, 2 свежих огурца, 2 яйца, 100 г зеленого лука, уксус, зелень, сахар, соль.



Свеклу вымыть, очистить, нарезать маленькими кубиками или тонкой соломкой, добавить 1 стакан воды, немного уксуса.

Накрыть посуду крышкой и тушить около полчаса на слабом огне. Остудить.

Морковь сварить, очистить, нарезать так же, как свеклу. Огурцы очистить от кожицы и мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать произвольно. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать, растереть с солью.

Все ингредиенты соединить со свекольным отваром, добавить квас, сахар и соль по вкусу, перемешать. Готовый свекольник посыпать измельченной зеленью.



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 (солян-

ка должна быть густой). Когда картофель будет готов, положить томатную пасту.

Во время приготовления солянки ее нужно регулярно помешивать.



Лапша из пшеничной муки

1,25 стакана пшеничной муки (или 1 стакан пшеничной муки и 0,25 стакана гречневой муки), 1 яйцо, 2–4 яичные скорлупки воды, 0,5 ч. ложки соли.

Муку просеять, добавить воду, яйцо, соль и замесить крутое тесто. Завернуть его в полотняную салфетку, выдержать 10 мин, затем раскатать в очень тонкий пласт, присыпать его мукой и растереть ее. Пласт теста свернуть трубочкой и нарезать поперек нее узкими полосками.

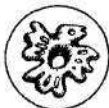
Затем рассыпать лапшу по доске и слегка подсушить, чтобы она не склеивалась.



Суп-лапша куриный

1,5–2 л куриного бульона, лапша из пшеничной муки, 1 луковица, 4 дольки чеснока, 2 ст. ложки мелко нарезанного укропа, 1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки, 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца, шафран.

Бульон довести до кипения, положить в него мелко нарезанный лук, лавровый лист, перец, немного



шафрана, перемешать, всыпать лапшу. Варить на среднем огне до готовности лапши.

Готовый суп заправить измельченным чесноком и зеленью.



Суп-лапша грибной

1,5–2 л воды, лапша из пшеничной муки, 6 крупных сушеных белых грибов, 1 луковица, 1 морковь, 4–5 долек чеснока, 100 г сметаны, 1 ст. ложка измельченного укропа, 1 корень сельдерея, зелень сельдерея, 3 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 1 ч. ложка соли.

Холодную воду подсолить, опустить в нее грибы и поставить на средний огонь.

Когда вода закипит, грибы вынуть, нарезать соломкой, снова положить в воду, добавить мелко нарезанные лук и морковь, измельченный корень сельдерея. Варить до готовности грибов.

Затем положить лапшу, перец и лавровый лист. Варить до готовности лапши. Готовый суп заправить измельченным чесноком, зеленью и сметаной.



Суп-лапша молочный

1,25–1,5 л молока, 0,5 стакана сливок, лапша из пшеничной муки, 1 ч. ложка соли, 0,5 ч. ложки семян аниса или кориандра.



В кипящую подсоленную воду (около 2 л) опустить семена аниса или кориандра, завязанные в марлевый узелок, всыпать лапшу и варить ее до полуготовности.

Затем откинуть на дуршлаг, переложить лапшу в кипящее молоко и варить до готовности. В конце варки влить сливки, перемешать и снять посуду с огня.



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 положить 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.



Тюря с редькой

2 стакана кваса или воды, 2 ст. ложки тертой редьки, 1 луковица, 1 ломтик ржаного хлеба, 1 ст. ложка растительного масла.

Лук мелко порубить, смешать с редькой и квасом или водой, добавить растительное масло. Подавать сразу же с ржаным хлебом.

Хлеб можно не подавать отдельно, а крошить в тюрю.



Тройная уха

150 г филе осетрины, 200 г окуня, 250 г судака, 1 небольшая морковь, 1 луковица, 30 г оливкового масла, 50 г зелени, черный перец горошком, соль.

Тушки окуня и судака очистить, выпотрошить, нарезать.

Морковь и лук мелко нарезать и спассеровать в масле.



Лук и морковь залить водой, довести ее до кипения, посолить и поперчить, положить рыбу и немного зелени. Варить до готовности рыбы, снимая пену. Готовую рыбу вынуть, удалить кости. Бульон процедить.

В бульон положить кусочки осетрины и варить до готовности рыбы.

В тарелки положить мякоть окуня и судака, кусочки осетрины, залить бульоном, украсить зеленью.



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 из квашеной капусты

800 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки томатной пасты или 2–3 помидора, 2 ст. ложки сливочного масла, сметана, бульон, зелень, сахар, соль.

Капусту потушить с маслом и 2 ст. ложками воды, залить бульоном, добавить измельченные лук, морковь и корень петрушки, обжаренные в томатной пастой или ломтиками помидора.

Посолить по вкусу, положить немного сахара. Варить, пока капуста не станет мягкой.

Готовые щи посыпать зеленью и заправить сметаной.



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 средние 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 0,5 моркови, 1 луковицей, 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, корни 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 корни, 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.



Щи простые мясные

500 г говядины (голяшка), 100 г ветчины или свинины, 500–700 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1–2 клубня картофеля, 4 дольки чеснока, 1 ст. ложка измельченного укропа, 100 г сметаны, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, соль.



Говядину и ветчину (или свинину) залить горячей водой, добавить 1 целую луковицу, нарезанный картофель, половину очищенных корней (целиком). Варить в течение 1,5 ч.

Оставшийся лук мелко порубить, соединить с капустой, добавить немного соли и перетереть. Получившуюся смесь положить в щи. Добавить оставшиеся корни, нарезанные соломкой, лавровый лист и перец. Варить еще 1 ч. Добавить растертый с солью чеснок, перемешать и снять с огня.

Готовые щи подавать со сметаной, посыпав укропом.



Щи постные

500–700 г квашеной капусты, 5–6 целых сушеных белых грибов, 1 ст. ложка гречневой крупы, 2 луковицы, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 1 репа или брюква, 1 корень петрушки, 4 дольки чеснока, 1 ст. ложка измельченного укропа, 100 г сметаны, 1–2 ст. ложки растительного масла, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, соль.

Капусту положить в керамическую посуду, залить 500 мл горячей воды и поставить в разогретую духовку на средний огонь примерно на полчаса. Затем отвар слить в стеклянную или эмалированную посуду, капусту посолить, добавить мелко нарезанный лук, растительное масло, прогретое с чесноком и укропом, и растереть деревянной ложкой, чтобы масло впиталось. Потом влить отвар и поставить на плиту на слабый огонь.

Грибы отварить, отвар процедить и влить в капусту, грибы нарезать и положить в щи. Добавить нарезанные морковь, картофель, репу или брюкву. Всыпать греч-

невую крупу. Варить до готовности. Примерно за 15 мин до конца варки положить лавровый лист и перец. Готовые щи заправить сметаной.



Щи сборные

250 г говядины, 200 г баранины, 100 г ветчины, 100 г куриного мяса, 100 г утиного или гусиного мяса, 500–700 г квашеной капусты, 2 луковицы, 1 морковь, 1 репа, 1 корень петрушки, 4 дольки чеснока, 1 ст. ложка измельченного укропа, 1 ч. ложка майорана, 100 г сметаны, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца.

Щи готовить так же, как богатые: мясную и капустную части варить отдельно, а затем соединить.

Приправы добавить за 10 мин до готовности щей. Сметаной и укропом заправить готовые щи.



Уха рябовая

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, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 2 ч. ложки соли.

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



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

соломкой.

Воду довести до кипения, посолить, положить картофель, головы и хвосты рыбы, лук, морковь, пастернак и петрушку. Варить на слабом огне около 20 мин, снять пену. Добавить лавровый лист и перец, варить еще 5 мин. Увеличить огонь до среднего, положить рыбу и варить 15–17 мин, следя за тем, чтобы уха не кипела сильно. Добавить петрушку, укроп, эстрагон, снять посуду с огня, накрыть крышкой и дать настояться 7–8 мин.



Уха опеканная (вариант 1)

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.

Рыбу очистить, выпотрошить, нарезать порционными кусками. Головы отрезать, жабры удалить. Картофель 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.

30 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.



Уха опеканная (вариант 2)

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, 1–2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 2 ч. ложки соли.

Рыбу очистить, выпотрошить, нарезать порционными кусками. Картофель очистить, каждый клубень разрезать на четыре части. Лук мелко порубить. Морковь, корни петрушки и пастернака очистить и нарезать соломкой.

Рыбу, картофель, лук, морковь, корни, лавровый лист и перец положить в керамический горшок, залить горячей водой, посолить, поставить в разогретую духовку на сильный огонь. Варить 15 мин. Затем вынуть из духовки, добавить сливочное масло, залить уху тщательно взбитыми яйцами и снова поставить горшок в духовку еще на 15 мин.



Уха карасевая

1,5 кг карасей, 1,75 л воды, 2 луковицы, 0,5 небольшой моркови, 1 корень петрушки, 1 корень пастерна-



ка, 2 ст. ложки риса, 1 ст. ложка измельченного укропа, 1 ст. ложка эстрагона, зелень петрушки, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца.

Рыбу очистить, выпотрошить, отрезать головы, жабры удалить. Рис промыть. Лук мелко порубить. Морковь, а также корни петрушки и пастернака очистить и нарезать соломкой.

Воду довести до кипения, положить головы карасей, варить на слабом огне около 20 мин, снять пену, бульон процедить. Положить лук, морковь, пастернак и петрушку, лавровый лист и перец, варить еще 5 мин. Увеличить огонь до среднего, положить рыбу (целиком) и варить 15–17 мин, следя за тем, чтобы уха не кипела сильно. Добавить петрушку, укроп, эстрагон, снять посуду с огня, накрыть крышкой и дать настояться 7–8 мин.

Эту уху солить не нужно.



Уха раковая

500 г мяса раков, 250 г филе щуки, 500–700 г мелкой свежей речной рыбы, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 0,5 небольшой моркови, 1 корень петрушки, 1 корень пастернака, 2 клубня картофеля, 2 ст. ложки измельченного укропа, 1 ст. ложка эстрагона, зелень петрушки, панцири раков, растительное масло, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, черный молотый перец, соль.

Мясо раков и филе щуки нарезать, обжарить с мелко нарезанной луковицей и мукой на растительном масле. Посолить и поперчить по вкусу. Получившейся смесью наполнить панцири раков.



Мелкую речную рыбу очистить, выпотрошить, опустить в горячую воду, добавить очищенные и нарезанные корни, лавровый лист и перец горошком и варить на слабом огне, пока рыба не разварится. Рыбу вынуть, бульон процедить.

В процеженный бульон опустить крупно нарезанный картофель и панцири. Варить на среднем огне до готовности картофеля. Положить зелень, снять с огня, накрыть посуду крышкой и дать ухе настояться.

ВТОРЫЕ БЛЮДА



Говяжий рубец

500 г рубца, 3–4 дольки чеснока, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3–4 ст. ложки измельченной зелени петрушки, черный молотый перец, соль.

Рубец зачистить, вымыть, залить холодной водой, вымочить около 3 ч. Затем рубец вынуть, залить свежей водой, добавить морковь и корень петрушки и варить на слабом огне 3–4 ч. После этого рубец охладить, посыпать с одной стороны измельченным чесноком, зеленью, перцем и солью, свернуть рулетом (как можно плотнее), перевязать и довести до готовности в том же бульоне.

Готовый рубец нарезать ломтиками.



Гурьевская каша

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 пенек).

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.



Жаркое

2–2,5 кг говядины (толстый край), 1 морковь, 2 луковицы, 1 корень петрушки или сельдерея, 1–



1,5 стакана кваса, 0,5 стакана сметаны, 2 ч. ложки имбиря, 3–4 лавровых листа, 6–8 горошин черного перца, 1 ч. ложка соли.

Мясо вымыть, очистить от пленок и лишнего жира. Жир мелко нарезать. Морковь, лук и корень петрушки или сельдерея очистить и нарезать маленькими кубиками или соломкой. Имбирь, лавровый лист и перец растолочь.

Жир положить на горячий противень или сковороду, растопить и обжарить в нем мясо одним куском до образования корочки, посыпая луком, кореньями, пряностями. Затем поставить противень в духовку. Жарить мясо 1–1,5 ч, поливая его через каждые 10 мин квасом и часто переворачивая.

Минут за пять до конца приготовления собрать сок, смешать его с 0,25 стакана холодной кипяченой воды и охладить. Снять образовавшийся жир, а сок разогреть, процедить и смешать со сметаной.

Готовое мясо вынуть из духовки, посолить, охладить в течение 15 мин, нарезать поперек волокон, полить сметанным соусом.

Жаркое подавать горячим и не разогревать.



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 сердцевин, 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. Можно подать также и отварной картофель.



Кашица смоленская

1,5 стакана гречневого продела, 1 л воды, 1 луковица, 2 корня пастернака, 2 ст. ложки сливочного или топленого масла, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 0,5 стакана сметаны, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 1 ч. ложка соли.

Воду довести до кипения, посолить, положить целую луковицу и мелко нарезанные корни пастернака. Варить 5 мин, затем всыпать крупу. Варить на слабом огне, помешивая, пока крупа не разварится. Снять посуду с огня, лук удалить. Кашицу поперчить, добавить петрушку, сметану и масло, перемешать. Накрыть посуду крышкой и дать кашице настояться в течение 15 мин.



Коливо

2 стакана ячневой крупы, 3 л воды, 1 стакан молока, 1 стакан мака, 2–3 ст. ложки меда, 2 ст. ложка варенья из клюквы или смородины.



Крупу промыть и отварить на среднем огне, снимая образующуюся пену, пока крупа не начнет выделять слизь. После этого лишнюю воду слить, кашу переложить в другую посуду, залить молоком и варить, помешивая, пока крупа не станет мягкой, а каша не загустеет.

Мак залить крутым кипятком, подержать 5 мин, затем воду слить, мак промыть и снова залить кипятком, сразу же его слить. Распаренный мак растереть в ступке, добавляя по 0,5 ч. ложки горячей воды на 1 ст. ложку мака.

Растертый мак смешать с кашей, добавить мед, прогреть на слабом огне 5–7 мин, все время помешивая, снять с огня и перемешать с вареньем.



Рождественский поросенок

1 поросенок, 0,25 стакана воды, топленое масло, сметана, соль.

Поросенка ошпарить, вытереть насухо, натереть изнутри солью, положить на противень спинкой вверх. Смазать сметаной, полить растопленным маслом. Воду вылить на противень. Готовить в духовке на среднем огне в течение 1,5 ч. Во время приготовления поливать образующимся соком.



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 леща, 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.



Пуховая гречневая каша

2 стакана гречневой крупы, 2 яйца, 4 стакана молока, 100 г сливочного масла, соль.

Крупку перебрать, промыть, добавить яйца, перемешать, выложить на противень и высушить в теплой духовке. Затем переложить крупку в другую посуду, залить молоком, посолить по вкусу, положить масло, перемешать. Посуду поставить в духовку и довести кашу до готовности на среднем или слабом огне. Готовую кашу остудить, протереть через сито. Подавать холодной.

К каше можно подать молоко и сахар.



Сливочная манная каша

0,5 стакана манной крупы, 1 л сливок, 100 г сливочного масла, 1–2 ст. ложки сахара.



Сливки вылить в сотейник, поставить его на слабый огонь. По мере образования пенок снимать их и складывать, пока не останется половина сливок. Всыпать в них крупу (тонкой струйкой, помешивая), добавить сахар, масло и пенки.

Перемешать, довести до кипения, затем переставить сотейник в духовку и подрумянить кашу.



Рассыпчатая гречневая каша

800 г гречневой крупы, 200 г сливочного масла, вода, соль.

Крупу перебрать, просеять, поджарить на сухой сковороде на слабом огне, помешивая, пока греча не покраснеет.

Всыпать крупу в толстостенную посуду (греча должна занять не больше половины объема), положить масло, перемешать, затем посолить по вкусу, залить горячей водой так, чтобы она едва покрывала крупу, еще раз перемешать. Накрыть посуду блюдцем, налить в него немного воды. Поставить в горячую духовку. Готовить на слабом огне в течение 3 ч. По мере испарения подливать воду в блюдце.



Пшеничная кутья

2 стакана пшеницы, 1,5 стакана сахара или 3–4 ст. ложки меда, вода, соль.

ной водой. Переложить пшеницу в керамический горшок (или небольшие горшочки), залить водой, вскипятить, плотно закрыть и поставить в духовку на слабый огонь.



Готовить, пока пшеница не станет мягкой. Вынуть из духовки, остудить. Затем промыть, обдать горячей, потом холодной водой, истолочь, добавить сахар или мед, слегка посолить.

Если кутя получится очень густой, добавить немного воды.



Рождественская кутя (сыть)

1 стакан пшенной или перловой крупы, 1 л воды, 0,5 стакана изюма без косточек, 100 г меда, 100 г мармелада, 50 г ядер грецких орехов.

Крупу промыть и отварить до готовности. В середине варки положить промытый изюм. Готовую крупу откинуть на сито, обдать холодной водой, обсушить. Орехи истолочь.

Мед растворить в небольшом количестве теплой воды, смешать с кутьей и орехами.

Кутю выложить на блюдо и украсить мармеладом.



Рисовая кутя

200 г риса, 50 г ядер сладкого миндаля, 6 ядер горького миндаля, 100 г изюма без косточек, 100 г сахара.



Рис залить холодной водой, довести до кипения, откинуть на сито, обдать холодной водой, снова положить в кастрюлю. Влить воду так, чтобы она примерно на три пальца превышала уровень риса. Варить, пока рис не станет мягким.

Весь миндаль обдать крутым кипятком, очистить от кожицы, истолочь, добавить 1 ст. ложку сахара и 1 ст. ложку воды, перемешать. Изюм залить водой, довести ее до кипения, откинуть изюм на сито и обсушить.

С готового риса слить лишнюю воду, остудить, добавить миндаль, оставшийся сахар и изюм и перемешать.



Рябчики, пряженные в сметане

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

Рябчиков ощипать, 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.



Няня

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



Голову и ноги варить до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей (как на студень). Мозг вынуть, кости удалить. Из крупы сварить крутую кашу в подсоленной воде. Мясо порубить вместе с луком, добавить кашу и масло и перемешать.

Сычуг выскоблить, промыть, начинить получившейся начинкой, в середину аккуратно уложить мозг. Сычуг зашить, положить в широкую керамическую посуду и плотно закрыть ее. Готовить в духовке на слабом огне в течение 2–3 ч.



Фаршированный поросенок

1 поросенок, 1 кг рассыпчатой гречневой каши, 300 г шампиньонов, 2 луковицы, 100 г растительного масла, соль.

Поросенка выпотрошить, вымыть и обсушить. Грибы тщательно вымыть, мелко нарезать и обжарить. Лук мелко порубить, обжарить отдельно от грибов. Гречневую кашу перемешать с грибами и луком, посолить.

Поросенка натереть солью изнутри, заполнить кашей, разрез зашить. Положить на противень, загнув ноги вниз. Уши и пяточок залепить хлебом или фольгой. Поставить в нагретую до 190–200° С духовку. Выпекать до образования золотистой корочки, поливая выделяющимся соком.



Рыба по-монастырски

1 кг филе рыбы, 1 кг картофеля, 2–3 крупные луковицы, 2 вареных яйца, мука, сметана, зелень, растительное масло, черный молотый перец, соль.



Рыбу нарезать порционными кусками, обвалять в смеси муки и соли, обжарить с двух сторон. Картофель очистить, нарезать кружочками, обжарить с обеих сторон, слегка посолить. Лук нарезать колечками, обвалять их в муке, обжарить с обеих сторон, слегка посолить. Яйца очистить, нарезать кружочками.

На противень выложить слой картофеля, на него — рыбу, сверху, чередуя, положить как чешуйки кружочки картофеля, колечки лука, кружочки яиц. Слегка поперчить, полить сметаной. Запечь в духовке до готовности. Перед подачей посыпать измельченной зеленью.



Тельное тяпанное

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.



Тельное целиковое

44 750 г рыбы, 2 ст. ложки муки, 0,5 луковицы, 0,5 корня петрушки, 0,25 ч. ложки семян аниса или фенхеля,

1,25 л воды, 2–3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 2 ч. ложки соли.



Рыбу очистить, выпотрошить, распластовать вдоль хребта пополам, удалить кости. Вместе с кожей свернуть в тугие рулеты и перевязать их ниткой. Обвалять в муке, уложить в марлевую или полотняную салфетку, туго перевязать его.

Воду довести до кипения, посолить, добавить лук, корень петрушки, лавровый лист, анис или фенхель, перец. Проварить 2–3 мин, положить рыбу в салфетке. Варить 15 мин.

Извлечь салфетку из бульона, подержать около 5 мин, затем вынуть рыбу.

Тельное подавать либо теплым, либо холодным.

ВЫПЕЧКА



Безопарное тесто для пирогов с рыбой и овощами

750 г муки, 1,5 стакана очень холодной воды, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 25 г дрожжей, 1 ч. ложка соли.

Сливочное масло растереть, добавить воду, муку, яйцо, дрожжи и соль. Тщательно вымесить. Накрыть полотняной салфеткой и дать тесту подойти при комнатной температуре. Разделявать сразу же после того, как тесто поднимется.



Безопарное тесто для пирогов с кашей, творогом, яйцами

750–800 г муки, 1,25 стакана теплого молока, 0,25 стакана теплой воды, 100 г сливочного масла, 25–30 г дрожжей, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

46 Дрожжи, сахар и 1 ч. ложку муки развести в теплой воде и оставить на 15 мин. Затем половину муки пе-

ремешать с молоком, добавить дрожжевую смесь, дать подойти.



Когда тесто поднимется, всыпать оставшуюся муку, соль, добавить растертое масло и яйцо. Тщательно вымесить (тесто должно отставать от рук). Разделявать сразу же.



Безопарное тесто для пирогов с мясом

750–1000 г муки, 1 стакан топленого говяжьего почечного сала, 1 стакан воды, 50 г дрожжей, 2 ч. ложки соли.

Говяжье сало мелко нарезать, сложить в сковороду, поставить ее в духовку. Натапливающийся жир постоянно сливать в отдельную посуду.

Дрожжи с 1 ч. ложкой муки развести в 0,25 стакана воды, дать настояться 10 мин. Остальную воду (горячую) смешать с растопленным салом, добавить муку, дрожжи. Тщательно вымесить, дать тесту подойти, посолить, еще раз вымесить и опять дать подойти. После этого тесто разделить на небольшие пироги.



Опарное тесто для пирогов-«утопленников»

750 г муки, 1 стакан молока, 0,25 стакана воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 1,5 ч. ложки соли.



Дрожжи и 2–3 ч. ложки муки развести водой и оставить на ночь.

Затем влить опару в молоко, добавить растопленное масло, муку (кроме 1 стакана), яйца, сахар и соль. Вымесить тесто, разминая его не менее 30 мин, положить в полотняный мешочек, вдвое превышающий по размеру объем теста, и положить в большую емкость с холодной водой.

Когда тесто всплывет, вынуть его из мешочка, умять, обвалять в оставшейся муке и разделить на пироги. Выпекать не менее 30 мин.



Постное дрожжевое тесто

600 г муки, 1–1,25 стакана воды или молока, 100 г растительного масла, 25 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 2 ч. ложки соли.

Дрожжи с 1–2 ч. ложками муки и сахаром развести в 0,25 стакана воды, оставить на 15 мин. Масло смешать с дрожжами, водой (или молоком) и мукой.

Замесить некрутое тесто, дать подойти ему в тепле. После этого разделить на пироги.



Дрожжевое слоеное тесто

Для несладких пирогов: 600 г муки, 1,5 стакана молока, 125 г сливочного масла, 25–30 г дрожжей, 1 яичный желток, 1,5 ч. ложки соли.



Для сладких пирогов: 600 г муки, 1,25 стакана молока, 125 г сливочного масла, 25–30 г дрожжей, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка лимонной цедры, бадьяна, корицы или кардамона, 1,5 ч. ложки соли.

Дрожжи развести в молоке, добавить муку, желтки, соль, 25 г масла. (В тесто для сладких пирогов добавить остальные ингредиенты.) Вымесить тесто и дать ему подняться при комнатной температуре. Затем еще раз вымесить, раскатать в пласт толщиной около 1 см, смазать тонким слоем масла, сложить вчетверо, выдержать на холоде 10 мин. Повторить процедуру трижды, а затем дать тесту настояться в холодном месте. Готовое тесто, не уминая, разделить.



Рубленое тесто

500 г муки, 250 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан воды, 0,5 ч. ложки соли.

Охлажденное масло нарезать кусочками, добавить муку и соль, перемешать, а затем порубить ножом в крошку.

Яйцо взбить с водой, влить в тесто, вымесить, раскатать и разделить на пироги. Перед выпечкой выдержать их 20 мин на холоде.



Тесто для кулебяки

600 г муки, 200 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 1 стакан молока, 25 г дрожжей, 1 ч. ложка соли.



Соединить половину муки, молоко и дрожжи, замесить тесто и дать ему подойти. Затем добавить оставшуюся муку, размягченное масло, желтки, соль, снова вымесить и дать еще раз подойти. После этого разделить на пироги.



Сметанное тесто

400 г муки, 200 г сметаны, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соли.

Масло размягчить. Все ингредиенты соединить, замесить тесто, накрыть его салфеткой, дать постоять ему 10 мин, а затем разделить на пироги.



Тесто для блинчиков в кулебяку

Для кулебяк с мясом: 2 стакана муки, 3 стакана молока, 2 яйца, 25 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Желтки растереть с солью, сахаром и маслом, развести молоком. Постепенно смешать с мукой, процедить тесто через сито или мелкий дуршлаг, добавить взбитые белки.

Выпекать как обычные блины.

Для кулебяк с рыбой и грибами: 1,5–2 стакана муки, 0,25 стакана молока, 0,25 стакана растительного масла, 1 ст. ложка воды, 0,25 ч. ложки соли.



Ингредиенты соединить, замесить в крутое тесто, раскатать его в тонкий пласт, растянуть так, чтобы толщина пласта достигла 1 мм, разрезать по размерам кулебяки и подсушить в духовке на противне на очень слабом огне в течение 3–4 мин.



Большой рождественский пирог

Для теста: 1–1,2 кг пшеничной муки, 350 мл молока, 3 ст. ложки сметаны, 150 г кукурузного или оливкового масла, 50 г сахара, 50 г дрожжей, 2 яйца, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 1,5 кг свежей белокочанной капусты, 4–5 яиц, 1 луковица, 150 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, лимонная кислота, соль.

Приготовить опару. Для этого в подогретое молоко положить дрожжи, почти весь сахар и примерно 300 г муки. Поставить в теплое место. Когда опара поднимется и на ней образуются пузырьки, всыпать остальную муку, добавить масло, 1 яйцо и оставшийся сахар. Тесто тщательно вымесить и снова поставить в теплое место. Один-два раза обмять. Когда тесто поднимется снова, раскатать его в пласт толщиной около 1 см, разделить на две неравные части. Меньшую часть положить на смазанный маслом противень, выложить на него начинку. Накрыть ее большим пластом, края теста загнуть вниз. Дать заготовке подойти, смазать ее взбитым яйцом, наколоть вилкой. Выпекать до готовности в духовке на среднем огне.

Для начинки капусту нашинковать, посолить и размять толкушкой, пока не появится сок. Лук мелко порубить, обжарить в небольшом количестве масла, доба-



вить капусту с соком, накрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне до готовности капусты, добавляя понемногу оставшееся масло, сахар.

В конце приготовления добавить чуть-чуть лимонной кислоты, перемешать и остудить. Холодную капусту перемешать с измельченными яйцами, сваренными вкрутую.



Домашний кулич

1 кг муки, 50 г дрожжей, 1–1,5 стакана молока, 10 яичных желтков, 3 яичных белка, 200 г сливочного масла, 100 г изюма без косточек, 25 мл коньяка, 25 г цукатов, 3 ч. ложки лимонной цедры или 1 ч. ложка молотого кардамона, 0,5 ч. ложки тертого мускатного ореха, 1 ч. ложка шафрановой настойки, 3–4 ч. ложки ванильного сахара, соль.

Приготовить опару. В 0,5 стакана кипящего молока заварить 100 г муки и быстро размешать его до образования эластичной массы.

Дрожжи развести в 0,5 стакана чуть теплого молока, добавить 100 г муки и оставить на 10 мин.

Затем опару соединить с дрожжевой смесью, накрыть салфеткой и оставить не менее чем на 1 ч.

Приготовить заливку: желтки соединить с сахаром и небольшим количеством соли, растереть и взбить добела.

Половину заливки соединить с дрожжевой смесью, добавить 250 г муки, вымесить, дать подойти в течение 1 ч, добавить оставшуюся заливку, еще 500 г муки и вымесить тесто так, чтобы оно начало отставать от рук.

В тесто влить растопленное теплое масло, снова вымесить, добавить коньяк и пряности, снова дать



тесту подняться. После этого осадить тесто до первоначального объема, добавить две трети изюма и цукатов, обваленных в муке, и дать тесту опять подойти.

Готовое тесто разделить пополам, выложить в формы (до половины высоты), посыпать оставшимися изюмом и цукатами, дать подняться на две трети высоты формы, обмазать слегка взбитыми яичными белками. Выпекать в духовке на слабом или среднем огне в течение 45 мин.



Колядки

Для теста: 2 тонких стакана ржаной муки, 1 тонкий стакан воды (или молока, простокваши, сметаны), соль.

Замесить пресное ржаное тесто, накрыть салфеткой, дать постоять 20–30 мин. Из готового теста сформовать колбаску, разрезать ее на равные кусочки, раскатать их в лепешки, заполнить начинкой, защипать края и выпечь.

Начинка из ягод: 1 стакан ягод, 2 ст. ложки сахара, толченые сухари.

Ягоды смешать с сахаром. Заготовки из теста присыпать сухарями, сверху выложить начинку.

Начинка из картофеля: 7–8 клубней картофеля, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки сливочного масла, соль.

Картофель очистить, отварить, растолочь, добавить масло, яйцо, посолить по вкусу и взбить.



Начинка из моркови: 3–4 крупные моркови, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка сливочного масла, лимонный сок, соль.

Морковь очистить, натереть на средней терке, припустить по крышкой с 1–2 ст. ложками воды, добавить сливочное масло, сахар, немного сока, слегка посолить. Готовую начинку остудить.

Начинка из творога: 100 г творога, 1 яичный желток, 0,5 ч. ложки сахара, соль.

Все ингредиенты соединить и растереть до образования однородной массы.

Начинка из сыра или брынзы: 150 г сыра или брынзы, 1 сырое яйцо, 1 вареное яйцо, зелень.

Сыр или брынзу натереть на крупной терке, добавить сырое яйцо, рубленое вареное яйцо, измельченную зелень и тщательно перемешать.

Начинка из грибов: 1 кг свежих грибов, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 0,5 стакана сметаны, зелень, соль.

Грибы очистить, вымыть, отварить, нарезать, обжарить. Лук мелко порубить, обжарить. Грибы и лук соединить, посолить по вкусу, добавить сметану, накрыть посуду крышкой и потушить около 20 мин. Охладить, смешать с измельченной зеленью.

Начинка из пшенной каши: 1 стакан пшена, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.



Пшено промыть в нескольких водах, залить молоком, добавить масло, посолить по вкусу. Варить до готовности крупы. Остудить.



Каравай с медом и изюмом

10–15 стаканов муки, 80–100 г дрожжей, 4–5 стаканов молока, 6–8 яиц, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 100 г изюма без косточек, 1 ст. ложка меда, соль.

Приготовить опару. Для этого в подогретое молоко положить дрожжи и примерно 500 г муки. Поставить в теплое место. Когда опара поднимется и на ней образуются пузырьки, всыпать остальную муку, добавить масло, яйца (кроме одного), сметану и мед. Тесто тщательно вымесить и снова поставить в теплое место. Обминать 1–2 раза. Когда тесто поднимется в очередной раз, положить в него изюм, обвалянный в муке, перемешать.

Выложить тесто в форму, смазанную маслом (при желании можно украсить фигурками из теста), дать расстояться в течение 30–40 мин, смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой духовке до готовности.



Кулебяка с грибами

Для теста: 1 кг муки, 50 г дрожжей, 1,5 л молока, 100–125 г сливочного масла, 4–5 яичных желтков, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.



Для начинки: 50 г сушеных грибов, 2–3 луковицы, растительное масло, соль.

Замесить тесто из указанных ингредиентов, дать ему подойти, перемешать и дать подойти еще раз.

Грибы сварить и мелко нарезать. Лук порубить, обжарить, смешать с грибами, посолить и обжарить все вместе. Остудить.

Тесто раскатать в пласт, переложить на полотенце, присыпанное мукой. В середину заготовки узкой полосой выложить начинку, приподнять края полотенца, тесто защипать. Выложить кулебяку на смазанный маслом противень швом вниз, поставить в тепло, дать расстояться, потом смазать желтком, сделать 2–3 прокола. Выпекать в разогретой духовке 35–40 мин.

Начинку можно прослоить блинчиками — см. рецепт выше.



Кулебяка с мясом

Для теста: 1 кг муки, 1,75 стакана молока, 50 г дрожжей, 100–125 г сливочного масла, 4–5 яичных желтков, 2 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 1 кг говядины, 1–2 луковицы, 2 вареных яйца, 2 ст. ложки маргарина, зелень, черный молотый перец, соль.

Для смазывания: 1–2 яичных желтка.

Смешать все ингредиенты для теста, вымесить его и поставить в теплое место. Дважды обмять его, когда оно поднимется, а на третий раз раскатать в овальную вытянутую лепешку толщиной около 1 см.



Мясо отварить, пропустить через мясорубку, добавить измельченные яйца, обжаренный лук, мелко нарезанную зелень, посолить и поперчить по вкусу, перемешать, добавить немного бульона.

Начинку выложить на тесто, соединить его края так, чтобы он походил на косичку.

Заготовку поставить в теплое место на 15–20 мин, потом смазать желтком, наколоть вилкой. Выпекать в духовке, разогретой до 210–220° С.



Кулебяка с рыбой

Для теста: 500 г муки, 1 стакан молока, 150 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 3 яичных желтка, соль.

Для начинки: 500 г филе судака, 400 г осетрины, 200 г филе семги, 0,5 ст. ложки перловой крупы, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 1 луковица, укроп, соль.

Из половины муки и разведенных на молоке дрожжей замесить тесто, поставить его подниматься. Когда оно подойдет, слегка посолить, добавить размягченное масло, желтки, оставшуюся муку, тщательно вымесить и дать еще раз подняться.

Приготовить начинку. Судака нарезать маленькими кусочками, слегка обжарить с измельченным луком и укропом. Крупу промыть, отварить, откинуть на дуршлаг, протереть через сито, смешать с маслом, измельченными вареными яйцами, посолить, подрумянить в духовке, перемешать с судаком и луком. Осетрину и семгу нарезать ломтиками.

Тесто раскатать в овальную лепешку, выложить на него половину смеси с судаком, затем ломтики



осетра и семги, сверху — оставшуюся смесь. Края защипать, дать заготовке расстояться, смазать желтком.

Выпечь в разогретой духовке до готовности.



Курник

Для теста: 4 стакана муки, 250 г сливочного масла, 2 яйца, 250 г сметаны.

Для начинки: 1 курица, 300 г белых грибов, 5 вареных яиц, 1 стакан риса, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, сливочное масло, соль.

Для соуса: 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 стакана куриного бульона, 0,5 стакана сливок, 2 яичных желтка, 200 г шампиньонов, соль.

Приготовить сдобное пресное тесто. Муку просеять на доску, сформовать горку и сделать в ней углубление. Положить в него яйца, сметану, размятченное масло, вымесить. Дать тесту расстояться.

Курицу отварить, отделить мясо от костей, нарезать ломтиками и перемешать с половиной соуса.

Для приготовления соуса муку обжарить с маслом, влить бульон, перемешать, чтобы не было комков, добавить сливки и очень мелко нарезанные шампиньоны. Посолить. Готовить, помешивая, на слабом огне, пока соус не станет густым. Снять с огня, слегка остудить, добавить желтки и взбить.

Рис отварить до готовности, добавить масло, рубленые яйца и зелень, добавить половину оставшегося соуса.

Грибы очистить, нарезать, потушить с маслом, а затем перемешать с оставшимся соусом.



Тесто разделить на две неравные части (три четверти и одна четверть). Из большей сформовать лепешку, положить ее в смазанную маслом форму, выложить слоями рис, курицу, грибы. Слои повторять, уменьшая их площадь так, чтобы пирог принял форму купола. Из оставшегося теста сформовать еще одну лепешку, накрыть ею пирог, края лепешек соединить красивым швом. В середине сделать отверстие.

Выпекать в разогретой до 220° С духовке до образования румяной корочки.



Черные пряники

3–4 стакана смеси толченых ржаных сухарей и печенья, 2–3 стакана сиропа от смородинового, клюквенного или брусничного варенья, 2–4 ст. ложки меда, 1 ч. ложка молотой корицы, 0,5 ч. ложки бадьяна, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 3 бутона гвоздики, 0,5–1 ч. ложка пекарского порошка, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка муки, молотый мускатный орех.

Соединить мед и сироп от варенья, прогреть, не доводя до кипения, добавить растертые в порошок пряности. Затем всыпать сухари, замесить тесто. Выложить его слоем толщиной в 1 см на противень, просушить на плите. Остудить до теплого состояния и нарезать.



Медовые пряники

400 г пшеничной муки, 100 г ржаной муки, 2 яичных желтка, 0,75–1 стакан молока или простокваши, 125 г



сметаны, 500 г меда, 1 ст. ложка сахарной жженки, 1 ч. ложка молотой корицы, 2 зерна кардамона, 4 бутона гвоздики, 0,5 ч. ложки бадьяна, 1 ч. ложка лимонной цедры, 0,5 ч. ложки соды.

Мед прогреть в сотейнике на слабом огне, пока он не покраснеет, снять пену. Частью горячего меда заварить ржаную муку, а затем перемешать ее с оставшимся медом, остудить до теплого, взбить добела.

Жженку растереть с желтками, добавить молоко, перемешать, всыпать пшеничную муку, перемешанную с растертыми в порошок пряностями, замесить.

Смесь с ржаной мукой соединить со сметаной, добавить к смеси с пшеничной мукой и тщательно взбить. Получившееся тесто выложить в смазанную маслом форму или на противень слоем в 1–2 см. Запекать на слабом огне. Готовый пряник остудить и нарезать.



Рыбник

2,5 кг филе хека, 2–3 луковицы, 200–300 г черствого белого хлеба, 100 г маргарина, 2–3 яйца, 50–60 г сухих грибов, черный молотый перец, соль.

Грибы отварить, нарезать соломкой, слегка обжарить. Лук мелко порубить, обжарить, соединить с грибами. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Смешать с холодной луково-грибной смесью, посолить.

Хлеб вымочить в грибном бульоне и отжать.

Филе хека дважды пропустить через мясорубку, добавить размоченный хлеб, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.



Противень смазать маслом, выложить половину рыбной массы, сверху положить грибную смесь, на нее — оставшуюся рыбную массу. Запечь в духовке до готовности.

Горячий рыбник нарезать и сразу же подавать.



Баранки

600 г муки, 1–1,25 стакана молока, 100 г растительного масла, 25 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки соли, мак.

Дрожжи с 1–2 ч. ложками муки и сахаром развести в 0,25 стакана воды, оставить на 15 мин. Масло смешать с дрожжами, молоком и мукой. Замесить крутое тесто, дать подойти ему в тепле.

Из теста сформовать тонкую колбаску, нарезать ее равными кусками, замкнуть их в кольца. Заготовки опустить на полминуты в кипящую воду, затем обвалять в маке. Выпечь в разогретой духовке до готовности.



Пышки «Русские»

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 3 яйца, 50 г дрожжей, 100–150 г маргарина, соль.

Для начинки: 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла.

Дрожжи развести в молоке, дать им подойти. Маргарин растопить, смешать с 2 яйцами и мукой, влить дрожжи, слегка посолить, замесить тесто, дать ему подойти.



Приготовить начинку: сахар растереть с маслом до образования однородной массы.

Из теста сформовать лепешки, намазать их начинкой, свернуть трубочками, сложить их пополам, вывернуть. Заготовки положить на противень, смазанный маслом. Выдержать 1 ч в тепле, затем смазать яйцом. Выпекать 20 мин в разогретой духовке.



Расстегаи со щукой и семгой

2 стакана муки, 25–30 г дрожжей, 3 ст. ложки растительного масла, 3 яйца, 1,5 стакана молока, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 300 г филе щуки, 300 г филе семги, черный молотый перец, соль.

Дрожжи развести в теплом молоке, всыпать муку, замесить тесто, накрыть салфеткой. Когда тесто поднимется, добавить 2 желтка, 2 ст. ложки масла, все взбить и снова дать тесту подняться.

Филе щуки порубить, посолить и поперчить по вкусу, обжарить. Семгу нарезать тонкими ломтиками.

Тесто раскатать в тонкий пласт, с помощью стакана вырезать кружочки. На каждый кружок положить филе щуки, накрыть его ломтиком семги. Края лепешек соединить так, чтобы середина осталась открытой. Выложить заготовки на смазанный маслом противень и дать им расстояться 10–15 мин. Затем смазать расстегаи яйцом и обсыпать сухарями.

Выпекать в разогретой до 210–220° С духовке до готовности.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Закуски	7
Первые блюда	11
Вторые блюда	34
Выпечка	46

100 ЛУЧШИХ БЛЮД ТРАДИЦИОННОЙ РУССКОЙ КУХНИ

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

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

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

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales
Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

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

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:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 07.05.2007.
Формат 70x100^{1/32}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 10000 экз. Заказ № 2863

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

INfix

INfix