Сохраните нас в закладках

и мы всегда будем рядом!

[Книги по кулинарии](https://svoi-produkt.ru/kulinarnie_knigi)

"Особенности национального застолья"

"Что приготовить на завтрак" В этой книге вы найдете ответ на вопрос,  
мучающий по утрам многих хозяек: как быстро и без особых хлопот пригото-  
вить вкусный, полезный и питательный завтрак? Вкусный завтрак – хорошее  
настроение!  
  
"Что приготовить на обед" Хороший обед создает хорошее настроение!  
Наша книга поможет вам готовить вкусные, сбалансированные, питательные  
обеды - повседневные и праздничные. Хороший обед раздели с другом!  
  
**Л. Вкусный**

Завтрак, обед... ужин! Три этих слова сопровождают все живое с рождения и  
до могилы. Весь цикл человеческого бытия вмещается в это триединстве, ему  
подчинены людские бытие, сознание и подсознание психология, мировоззрение и  
самая ось мироздания. Куда бы мы не кинули взгляд - все делится на три  
основных градации. Бог-Отец, Сын и Дух... - в религии. Завязка, Кульминация  
и Развязка - в драматургии. Первая ступень, Вторая... и Спускаемый отсек - в  
космонавтике. И так повсюду. При этом вторая часть всего чего угодно -  
основная.  
Так и в питании.. Человек может уйти из дому не позавтракав и лечь, не  
поужинав. Но остаться без обеда... - это не мыслимо. Это кошмар в  
представлении любого мыслящего существа. Вспомните Диккенса, в прошлом веке  
в варварских викторианских школах оставить в школе ребенка без обеда было  
едва ли не тяжелейшим наказанием. И напротив, приглашение на обед,  
предложение разделить дневную трапезу - испокон веков считалось едва ли не  
важнейшим признаком благорасположения и добрых чувств. Во время обедов  
решаются важнейшие вопросы мировой политики и экономики. Совместное вкушение  
пищи - это не просто потребление калорий и пережевывание каких-то продуктов  
- это ритуал, сочетающий в себе и философию, и психологию, и драматургию.  
Можно дать добрый совет всем служащим и подчиненным - все свои проблемы с  
начальством решайте только после того, как оно отобедает. Давно замечено,  
что после обеда люди добреют.  
Вы только вслушайтесь в музыку этих слов: Первое, Второе ... и компот!  
Звучит почти что как "Да Будет Свет!"  
И о первой фазе обеда и о второй можно сочинить целые кулинарные поэмы,  
что же касается третьей, то тут мы ограничимся скромной элегией. Более того,  
ограничим нашу скромную книжку рамками обычной квартиры, ни в коей степени  
не предлагая ее в качестве пособий для ресторанов, хотя и обмолвимся парой  
слов об этикете и о том, "в какой руке джентльмен должен держать вилку, если  
в правой он держит котлету". И если вы в результате ее прочтения решите  
соорудить некое блюдо из нее или пригласить друзей на настоящий обед по  
нашим рецептам - что же, мы будем считать свою скромную задачу выполненной.  
За десять минут до первого  
От этого никуда не уйти! Как бы ни были мы голодны, а все же любой обед  
начинается с закуски - салата, винегрета, чего-нибудь этакого...  
Давно подмечено, что всякие-разные пряные травки не просто возбуждают  
аппетит, но еще и благоприятно действуют на общее состояние организма, как  
бы готовят человеческое естество к наилучшему вкушению обеда, как такового,  
и поэтому обедаем ли мы на работе или просто зашли в ресторан, либо  
пригласили домой друзей-родственников, застолье начинается с салата.  
Салат из моркови с крапивой и чесноком  
5 штук моркови, 4 ст. ложки рубленых листьев крапивы, 4 дольки чеснока, 1  
ст. ложка рубленых ядер грецких орехов, 4 ст. ложки соуса или майонеза, 2  
ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка лимонного сока, соль  
о вкусу.  
Сырую морковь натрите на крупной терке, смешайте с рублеными листьями  
крапивы, грецкими орехами, добавьте лимонный сок, соль. Полейте соусом или  
майонезом, посыпьте зеленым луком.  
Салат из свекольных листьев  
200 г молотых свекольных листьев, 2 луковицы, 3 ст. ложки майонеза, 2 ст.  
ложки растительного масла, соль по вкусу.  
Отделите от черешков свекольные листья, промойте, обсушите, нарежьте  
соломкой. Черешки порубите, проварите 2 - 3 минуты и охладите. Листья  
посолите, слегка помните и дайте постоять в прохладном месте 15 - 20 минут,  
после чего смешайте с черешками, посыпьте мелко рубленным репчатым луком и  
полейте смесью майонеза с растительным маслом.  
Салат из крапивы с подорожника  
200 г крапивы, 20 листьев подорожника, 1 луковица, 2 ст. ложки рубленой  
зелени петрушки или укропа, 4 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, 2 ст.  
ложки 9%-ного уксуса.  
Этот весьма аппетитный салат вызовет приятное изумление гостя и подарит  
множество полезнейших витаминов.  
Переберите и промойте молодую крапиву. Подорожник, промыв, на 15 - 20  
минут замочите в соленой воде (1 ч. ложка соли на 1 л воды), затем мелко  
порубите. Сваренные вкрутую яйца порубите, смешайте с крапивой,  
подорожником, рубленым репчатым луком. Салат заправьте растительным маслом и  
уксусом, посыпьте зеленью петрушки.  
Салат по-датски 200 г макаpон или pожков, небольшой кочан цветной  
капусты, коpень сельдеpея, 2 моpкови, 200 г ветчины или охотничьих колбасок,  
2 ст. ложки pастительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 3 ст. ложки майонеза, 1  
ч. ложка гоpчицы. Макароны отваpить в подсоленной воде. Hаpезать моpковь,  
сельдеpей кубиками; капусту pазделить на кочешки и все отваpить (не  
pазваpивать!). Охлажденные овощи и макаpоны залить уксусом, pаст. маслом,  
майонезом и гоpчицей. Добавить нарезанную ветчину (колбасу).  
И, как всегда в салатах, компоненты можно взаимозаменять без ущеpба для  
вкуса.  
Салат из капусты "Провансаль"  
Для салата: 400 г белокочанной квашенной капусты, моченые яблоки или  
груши, сливы, виноград, 50 г маринованной брусники , 25 г растительного  
масла, 10 - 15 г сахара.  
Для маринада: 30 г. уксуса 2% - ного, 50 г. маринада от ягод или  
капустного рассола, 10 г. сахара, 0,5 г. гвоздики и корицы.  
Кочаны квашеной капусты (без кочерыжек) разрезать на квадратные кусочки,  
положить в эмалированную, деревянную или фаянсовую посуду и залить  
маринадом. Для приготовления маринада уксус смешать с маринадом от ягод или  
с капустным рассолом, добавить сахар и специи и довести до кипения. Горячим  
маринадом залить подготовленную капусту. Когда она остынет, добавить  
нарезанные дольками моченые яблоки или груши, маринованные сливы, вишни,  
виноград, бруснику, растительное масло, все тщательно перемешать и выдержать  
в течение одного - двух дней в холодном помещении.  
Зеленый лук с орехами  
200 г зеленого лука, 10 грецких орехов, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки  
растительного масла.  
Мелко нарезанный зеленый лук смешайте с измельченными грецкими орехами и  
заправьте майонезом, смешанным с растительным маслом.  
  
Салат из маринованных грибов  
400 г. грибов (белые, маслята, подосиновики и др.), 40 г. зеленого лука,  
3 столовые ложки растительного масла, укроп.  
Маринованные грибы отделить от маринада, а если они слишком острые, их  
отмочить в кипяченой воде или прокипятить в маринаде. Мелкие шляпки грибов  
использовать целом виде, средних размеров - разрезать пополам, а более  
крупные и корешки - дольками. Подготовленные грибы положить в салатницу, а  
перед подачей на стол полить растительным маслом и посыпать зеленым луком и  
укропом. Лук и укроп можно подать отдельно.  
Салат из соленых грибов  
400 г. грибов, 1/2 стакана сметаны, 40 г. зеленого лука или  
маринованного, укроп.  
Соленые грибы (грузди, сыроежки, рыжики и др.) промыть в холодной  
кипяченой воде, нарезать ломтиками или дольками, заправить охлажденной  
сметаной, положить в салатницу, посыпать зеленым или маринованным луком и  
укропом. Вместо сметаны грибы можно заправить салатной заправкой.  
Заправка для салатов :  
1 вариант. Масло подсолнечное - 500 г, уксус 3%-ный - 500 г, сахар - 40  
г, перец молотый - 2 г, соль - 20 г  
Все ингредиенты перемешать.  
1 вариант. Масло подсолнечное - 250 г, уксус 3%-ный - 750 г, сахар - 50  
г, перец молотый - 2 г,  
соль - 20 г  
Салатную заправку приготовляют из смеси растительного масла и уксуса с  
добавлением соли, сахара и молотого перца.  
3 вариант (с укропом). Масло растительное - 100 г, уксус 3%-ный - 100 г,  
зелень петрушки или укропа - 30 г, сахар - 20 г, соль и черный молотый перец  
по вкусу  
Сахар, соль и перец разводят уксусом, добавляют мелко нарезанную зелень  
укропа, растительное масло и тщательно перемешивают.  
Использовать заправку рекомендуется после настаивания на холоде через 1-2  
часа после ее приготовления.  
4 вариант (с горчицей). Масло подсолнечное - 300 г, яйца (желтки) - 45 г  
(3 шт.), горчица столовая - 50 г, уксус 3%-ный - 650 г, сахар - 50 г, перец  
молотый - 1 г.  
Для приготовления этой заправки можно взять готовый майонез из расчета -  
300 г майонеза на 700 г уксуса.  
Столовую горчицу, сырые яичные желтки положить в посуду, добавить соль,  
сахар и растереть лопаткой. Затем при непрерывном помешивании тонкой струей  
влить масло и взбить так же, как и соус "майонез", после чего развести  
уксусом и процедить.  
Салат из белых грибов  
700 г вареных белых грибов, 50 г репчатого лука, 250 г майонеза, зелень  
петрушки, соль, черный молотый перец.  
Грибы нарезать, лук нашинковать, все смешать с майонезом, добавив зелень  
петрушки, соль, черный молотый перец.  
Салат грибной с ветчиной  
200 г маринованных, соленых или отваренных в собственном соку грибов, 100  
г ветчины, 5 - 6 отварных картофелин, 1 - 2 свежих или соленых огурца, 1 - 2  
помидора, 1 луковица или 50 г зеленого лука, 1 - 1 1/2 стакана сметаны,  
столовый уксус или лимонный сок, соль, сахар, горчица, черный молотый перец,  
укроп, листья зеленого салата, 1 сваренное вкрутую яйцо.  
Все продукты нарезать, заправить сметаной, смешанной с солью, сахаром,  
перцем, соком лимона. Выложить салат на блюдо, застланное листьями зеленого  
салата, украсить розой из помидора, дольками яйца.  
Салат из шампиньонов  
250 - 300 г свежих шампиньонов, 1 столовая ложка сливочного масла, 2  
сваренных вкрутую яйца,1 -2 помидора, 1 яблоко, 1/2 стакана сметаны, 1 - 2  
ст. ложки растительного масла, сок 1/2 лимона или 1 ст. ложка яблочного  
сока, соль, сахар, укроп, листья салата.  
Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками, потушить в сливочном масле до  
готовности, охладить. Яблоки, помидоры, яйца нарезать тонкими кружками.  
Выложить все на блюдо, застланное листьями салата, сверху полить сметаной,  
смешанной с растительным маслом и приправами. Украсить салат веточками  
укропа.  
Салат из свежих огурцов с цветками одуванчика  
5 огурцов, 2 луковицы, 4 ст. ложки соуса или майонеза, 2 ст. ложки желтых  
листков одуванчика, соль и перец по вкусу.  
Огурцы и лук нарежьте соломкой, посолите и поперчите, полейте соусом или  
майонезом, посыпьте желтыми лепестками цветков одуванчика.  
  
Салат из грибов и картофеля  
300 г соленых или маринованных грибов, 400 г отварного картофеля, 500 г  
репчатого лука, черный молотый перец, соль, 1 стакан сметаны.  
Грибы вымыть, нарезать полосками, картофель - кубиками. Лук мелко  
нарезать и смешать со сметаной, солью, перцем. Полученным соусом залить  
грибы и картофель.  
  
Похвальное слово супам  
Да простит меня читающая публика, но автор просто обязан указать на то,  
что изобретение хороших и правильно сваренных супов явилось таким же  
благодеянием человечества, как каменный топор и колесо. И хотя на ранних  
стадиях развития человеческое сообщество как-то без них обходилось, но едва  
лишь научившись искусству обработки глины, человечество принялось лепить  
горшки, остатки которых мы находим на всех древнейших стоянках первобытного  
человека. Бросая в горшки раскаленные камни человек научился соединять две  
явно несовместимые стихии - огонь и воду. А от горячей воды рукой подать до  
понятия благости и комфорта, которые несет с собой истинная цивилизация.  
Именно поэтому во главу обеденного ритуала человечество поставило супы,  
которым мы просто не имеем права не отдать должное.  
  
В мировой кулинарной практике известно полторы сотни типов супов, которые  
подразделяются более чем на 1000 видов, причем каждый вид имеет еще и  
несколько подвидов и вариантов. Это супы мясные, и рыбные, холодные и  
горячие, скоромные и постные, овощные и фруктовые, молочные и в виде пюре...  
Общее же правило приготовления супов заключается в том, что продукты не  
следует подвергать излишней тепловой обработке, иначе снижается их пищевая  
ценность, ухудшается вкус и внешний вид, теряется аромат. Если мясо лучше  
класть в холодную воду, то овощи следует закладывать только в кипящую  
жидкость: в этом случае витамин С разрушается меньше.  
Морковь лучше вводить в супы пассерованной. При поджаривании моркови  
значительно повышается усвояемость каротина, перешедшего в жир, кроме того,  
жир, окрашиваясь в оранжевый цвет, придает супам красивый вид.  
Для того чтобы приготовить вкусный суп, необходимо придерживаться  
нескольких основных правил: а) несвежих, не промытых и ненарезанных  
продуктов в супе быть не должно; б) при разделке продуктов должна строго  
соблюдаться форма нарезки, характерная для данного супа, ибо она влияет на  
его вкус; в) закладку продуктов в суп надо производить в определенном  
рецептурном порядке; г) солить, перчить и сдабривать приправами суп надо  
всегда в конце приготовления, дабы не получить на языке лишь вкус лаврового  
листа и перца; в) при варке супа необходимо непрестанно наблюдать за ним,  
чтобы он не перекипел.  
Это и неудивительно: ведь каждый человек, подошедший к плите и начавший  
готовить, становится, пусть лишь на некоторое время, поваром, а значит  
творческой личностью, своего рода художником котла и поварешки. Творцам же  
свойственно отклоняться от канонов искусства и самим изобретать и  
фантазировать (в данном случае - у плиты).  
Мы в этой книге приведем лишь малую толику рецептов приготовления первых  
блюд, взяв по нескольку из наиболее известных типов супов.  
Предупреждаем, что большинство рецептов в книге (кроме особо оговоренных  
случаев) приводится в расчете на 1 порцию супа. Поэтому, если вы  
расчитываете приготовить обед на десять человек, количество требуемых  
продуктов надо соответственно увеличивать вдесятеро.  
Суповый этикет  
Суп необходимо готовить так, чтобы это блюдо каждый раз, каждый день  
несло заряд здоровья и праздник, чтобы оно было желанным, и его с  
нетерпением ждали.  
Не случайно суп на Востоке подавали в фарфоровой чаше, а в Европе - в  
специальной супнице - овальной фарфоровой кастрюле с крышкой. В такой посуде  
горячий суп можно ставить прямо на стол. И если суп сварен хорошо, он может  
стать украшением стола и по своим вкусовым качествам действительно стать  
достойным названия "первого блюда".  
  
  
Бульоны  
Вкус супов в значительной степени зависит от качества бульонов, на  
которых они приготовлены. Поэтому способ и методика приготовления бульонов  
имеет большое значение.  
В кулинарной практике в основном приготовляют мясо-костный бульон  
(костный - из мясных костей, мясной - из мяса и костей), рыбный (из пищевых  
рыбных отходов - голов, костей, кожи и плавников или обработанной рыбы), по  
вкусу не уступает им грибной бульон (из сушеных грибов).  
Кроме того, разнообразные супы готовят на овощных отварах. Эти супы  
весьма малокалорийны и питательны, легко усваиваются и поэтому особенно  
пригодны для диетического питания. Для православного человека скидывать их  
со счетов совершенно никак нельзя, поскольку добрая третья часть жизни  
православного проходит в постах.  
Бульоны для супов варят концентрированными.  
Выход концентрированного бульона из 1 кг мясных продуктов или рыбных  
пищевых отходов составляет 1 л, а грибного бульона 5 л из 1 кг сушеных  
грибов.  
Концентрированные мясные и рыбные бульоны используют для варки супов в  
количествах, указанных в раскладке для костей, мясных и рыбных продуктов.  
Например, если в раскладке на порцию супа указано 50 г костей, то берут 50 г  
бульона. Концентрированного грибного бульона берут в пять раз больше, чем  
грибов, указанных в раскладке. Например, при норме 5 г грибов на порцию  
концентрированного грибного бульона следует взять 25 г.  
  
Да будет вам известно, что...  
На 1 л бульона кладут 10 г соли.  
Ну, а если бульон в дальнейшем хотят использовать для соусов и заливных  
блюд, то его вообще не солят.  
  
  
Мясо-костный бульон  
Мясо - 0,5 кг, кости мясные - 1,0 кг, лук репчатый - 1 головка, морковь -  
1 шт., сельдерей - 1 корень, петрушка - 3 ветки..  
Казалось бы сварить бульон дело нехитрое - бросил грудинку, залил водой и  
на огонь. Однако хороший мясной бульон - это основа большей части первых  
блюд и доброй половины всех мыслимых соусов. Поэтому отнестись к его  
приготовлению надо серьезно.  
В старину считалось, чем наваристее бульон, тем он вкуснее, и при  
французском дворе готовился даже так называемый "королевский бульон", для  
которого в половину уваривались 10 фунтов мяса с кореньями. Еще совсем  
недавно, в поваренных книгах прошлого века, советовали варить бульон в  
течение 5-6 часов, периодически подливая холодную воду. В наши дни такое  
усердие считается излишним (если речь не идет о приготовления "хаша", о  
котором шла речь в нашей книге о завтраках). Для приготовления бульона нужно  
использовать те части мяса, которые содержат значительное количество  
соединительной ткани (лопатка, грудинка, покромка). И хотя вполне возможно  
варить бульон чисто костный или чисто мясной, лучше одно от другого не  
отделять, поскольку комбинированный бульон вкуснее.  
Вначале кости следует промыть в холодной воде, меняя ее два-три раза.  
Чтобы лучше извлекался жир и другие питательные вещества, кости нужно  
измельчить; позвоночные кости нарубить поперек; суставные головки трубчатых  
костей разрубить на несколько частей, а трубку оставить целой; плоские кости  
нарубить на части размером 5-6 см. Телячьи и свиные кости следует слегка  
поджарить в жарочном шкафу.  
Спинной мозг (амурет), содержащийся в позвонках, при варке бульона нужно  
удалять, так как бульон от него мутнеет.  
А вот костный мозг - желанное лакомство некоторых любителей. Он не  
выпадает при варке, если с каждой стороны кости положить по кристаллу  
крупной соли.  
  
Подготовленные кости заложить в кастрюлю, налить в нее холодную воду  
(1,25 л воды на 1 кг костей, учитывая испарение), поверх измельченных костей  
положить куски мяса, накрыть кастрюлю крышкой и, нагревая, как можно быстрее  
довести содержимое до кипения. Как только бульон закипит, открыть крышку,  
снять пену, затем постепенно убавлять огонь, не допуская в дальнейшем  
быстрого кипения. Всплывший на поверхность бульона жир следует частично  
снять, учитывая, что наличие небольшого слоя жира способствует сохранению в  
бульоне ароматических веществ.  
Говядину и баранину кости следует варить 4,5 -5 часов, а телятину и  
свинину - 2-3 часа. При более длительной варке вкус бульона ухудшается. Если  
подливать в бульон холодную воду, то он помутнеет, что нежелательно.  
Лук имеет смысл закладывать сразу после закипания. За 1-1,5 часа до  
окончания варки в бульон добавить морковь, петрушку, сельдерей, лук и соль.  
За час до окончания варки можно добавить перец горошком и лавровый лист.  
Готовность мяса можно определить прокалыванием поварской иглой: в хорошо  
сваренное мясо игла входит свободно.  
Говядину, предназначенную для вторых блюд, целесообразно положить в котел  
в процессе варки, чтобы мясо было сочным.  
Готовое мясо переложить в посуду, накрыть ее крышкой для предохранения  
поверхности мяса от подсыхания в период хранения.  
Мясной бульон должен быть прозрачным, желтоватого цвета, с блестками жира  
на поверхности (излишки жира следует снять и использовать для пассерования  
овощей). У хорошо сваренного мясо-костного бульона приятные вкус и запах,  
свойственные свежесваренному мясу и овощам.  
Бульон из домашней птицы  
Курица - 1 шт., или кости куриные - 500 г, морковь - 1 штю, петрушка и  
сельдерей - 4 г, лук - 4 г.  
Для приготовления бульона из домашней птицы используют, кроме тушки,  
также и шею, голову, крылья, желудок, сердце.  
Кур или разрубленные на мелкие части куриные кости положить в кастрюлю,  
залить холодной водой и, медленно нагревая до закипания воды, варить 30-40  
минут; снимать появляющуюся на поверхности пену. Затем добавить  
ароматические коренья, соль и варить при слабом кипении до готовности кур  
(как правило хорошая бройлерная курица варится меньше 1 часа, суповая курица  
или петухи варятся около 1,5-2 часа, кости следует варить 2-3 часа).  
Готовность кур определяют также при помощи поваренной иглы (если игла  
свободно входит в мясо крылышка или ножки, - куры сварились).  
Вынутых из бульона кур для предохранения от подсыхания накрыть влажной  
марлей.  
Бульон процедить.  
Чтобы улучшить вкус и аромат куриного бульона, во время варки положите в  
него так называемую "оттяжку" - обжаренные до светло-золотистого цвета  
куриные кости.  
В куриный бульон не кладите никаких приправ, кроме луковицы и моркови,  
иначе он потеряет свой вкус.  
  
Бульон из дичи  
Кости мясные или дичи - 200 г, рябчик - 1/4 шт., яйца (белки) для оттяжки  
- 1/6 шт., морковь - 5 г, петрушка - 4 г, лук репчатый - 4 г.  
Натуральный бульон из дичи готовят редко, только в том случае, если дичь  
варят для приготовления холодных блюд (например заливного) или имеется  
достаточное количество пищевых отходов после приготовления вторых блюд  
(например, когда готовят котлеты из рябчиков, фазана или куропатки).  
Для приготовления бульона из дичи лучше всего использовать уже готовый  
обычный мясной или куриный бульон, который рекомендуется осветлить при  
помощи оттяжки из костей и зачисток дичи. Оттяжку приготовить так же, как и  
для куриного бульона. Лучшим по вкусу и наиболее ароматным получается  
бульон, если обжарить кости рябчика, фазана, тетерева или куропатки.  
Прозрачный бульон из дичи должен иметь светло-коричневый оттенок, вкус и  
запах, свойственные свежесваренному бульону.  
Хранить и подогревать бульон нужно на водяной бане. Подавать бульон  
следует в чашке; отдельно можно подать гренки или пирожки.  
Рыбный бульон  
Основой всех рыбных супов является рыбный бульон, и от того, как он  
приготовлен, во многом зависят вкусовые достоинства супа. В старину,  
например, ухой называли только чистый рыбный навар. Теперь же в литературе  
по кулинарии можно встретить рецепты бульонов с разными наполнителями.  
  
Рыбные пищевые отходы (обработанные) - 1 кг, лук репчатый - 1 шт.,  
петрушка - 3 веточки, соль, перец горошком, лавровый лист по вкусу.  
Наилучший по вкусу бульон приготовляется из судака, окуней, ершей и рыб  
осетровых пород. Головы леща, сазана, воблы, плотвы использовать не  
рекомендуется, так как бульон из них горчит.  
Обработанные пищевые отходы рыбы - головы, кости, плавники и кожу -  
тщательно промыть. Крупные кости и головы перед варкой разрубить на части,  
причем у голов предварительно следует удалить жабры, которые любому бульону  
непременно придадут горечь. Положить в кастрюлю, налить холодную воду из  
расчета 4-5 л на 1 кг, добавить петрушку и репчатый лук, закрыть крышкой и  
нагревать до кипения.  
Луковицу в рыбный бульон закладывают сразу, и если она потемнела - это  
тревожный признак того, что ваша рыба несвежая и есть ее опасно!  
После этого крышку снять и продолжать варку при слабом кипении в течение  
50-60 минут. Во время варки следует периодически удалять пену и жир. Готовый  
бульон снять с огня, дать ему отстояться и через 20-30 минут процедить. При  
варке бульона из рыб осетровых пород голову следует вынуть через час с  
момента начала варки бульона, отделить мякоть, а хрящи отдельно варить до  
размягчения (3-4 часа). Хрящи используют для приготовления рыбных  
заправочных супов.  
  
Грибной бульон  
На 50 г сушеных грибов 2 л воды.  
Первый способ  
Особенность грибных бульонов из сухих грибов состоит в том, что их  
рекомендуется варить в той же воде, где они вымачивались. Сушеные грибы,  
тщательно перебранные и промытые, положить в котел и залить холодной водой  
Через 3-4 часа набухшие грибы варить в той же воде до тех пор, пока они не  
станут мягкими. Готовый бульон обязательно следует процедить, а грибы  
промыть для удаления остатков песка. Вареные грибы ввести в суп за 15 минут  
до конца варки.  
Второй способ  
Сушеные грибы залейте холодной водой, оставьте в ней на 10-15 минут,  
затем промойте, несколько раз меняя воду. Грибы снова залейте холодной водой  
(2 л на 100 г грибов), оставьте часа на 3 и отварите в той же воде.  
Учтите, что грибной бульон будет вкуснее, если для его приготовления  
использовать сушеные грибы разной величины: крупные придают бульону приятный  
вкус и темный цвет, а мелкие - аромат.  
Примечание. Грибные бульоны варят преимущественно концентрированными и  
разводят до необходимой консистенции кипяченой водой.  
  
Да будет вам известно, что...  
Свежую зелень (укроп, петрушку и др.), а также пряные травы надо широко  
применять при приготовлении бульонов, это не только улучшает внешний вид и  
вкус блюда, но и обогащает его витаминами и минеральными солями. Однако  
строжайшую умеренность следует соблюдать при использовании специй и  
пряностей. Пересолить, переперчить - значит безнадежно испортить кушанье.  
  
ПРОЗРАЧНЫЕ СУПЫ  
Приготовленный бульон - уже сам по себе неплохая основа для целой серии  
супов, итменуемых "прозрачными". Для приготовления их используют мясные и  
рыбные бульоны. Лучшие бульоны получаются из говядины, кур и дичи, так как  
они содержат большое количество экстрактивных веществ. Мясные бульоны для  
прозрачных супов варят обязательно с репчатым луком и ароматическими  
кореньями: морковью, петрушкой, сельдереем, пастернаком и другими, а рыбные  
(уху) - с зеленью петрушки, сельдерея и луком.  
Добиваясь большей прозрачности, бульоны осветляют (оттягивают), в  
результате чего они насыщаются экстрактивными веществами. Для осветления 1 л  
мясного бульона требуется 75 г мяса и 6-7 г яичного белка.  
Прозрачные супы немыслимы без сопровождения. В качестве сопроводительных  
блюд к прозрачным супам служат всевозможные гарниры. В качестве гарниров к  
прозрачным супам используют овощи, макаронные изделия, запеченный рис, яйца  
и т. п. Все это готовится отдельно и подается либо отдельно к бульону,  
подаваемому в глубоких чашках, либо кладется на дно пустых тарелок, в  
которые наливается бульон  
К бульону в чашках подают гренки, пирожки, кулебяки и пироги с рисом,  
капустой, морковью, мясом, а к бульонам с гарнирами - пирожки.  
Гарниры для прозрачных супов меняются в зависимости от вкуса, сезона,  
набора и сочетания продуктов, например.  
К мясным бульонам  
а) омлет двух сортов: зеленый (со шпинатом) и красный (с томатной  
пастой), нарезанный кубиками или брусочками; омлет трех сортов: с  
добавлением моркови, шпината и натуральный;  
б) нарезанные и припущенные свежие помидоры без кожицы и семян и листики  
щавеля, а также вермишель, отваренная в подсоленной воде; д) омлет с  
морковью или омлет с зеленым горошком, нарезанные в любой форме с  
припущенными листиками щавеля;  
в) омлет с каштанами, нарезанными кубиками, филе фазана, нарезанное  
короткой соломкой;  
  
К куриным бульонам  
а) мелко наструганные вареные петушиные гребешки, нарезанные ломтиками  
вареные куриные печенки, нарезанный кружочками и сваренный в бульоне  
картофель, нарезанный тонкой соломкой и также сваренный в бульоне сельдерей  
(к бульону куриному или мясному);  
б) вареные куриные крылышки, лапша домашняя, листики петрушки ошпаренные  
(к куриному бульону);  
в) донышки вареных артишоков и головки шампиньонов, нарезанные соломкой,  
кнели из курицы;  
К бульонам из дичи  
а) морковь и репа в форме маленьких шариков, припущенные с бульоном, и  
филе дичи, нарезанное короткой соломкой (к бульону из дичи);  
б) мелкие кнели из курицы, нарезанный и припущенный салат-латук, и  
отдельно воздушные орешки - профитроли (к бульону куриному или из дичи);  
в) овощи, нарезанные соломкой или кубиками, вареное филе курицы, дичи или  
язык соленый (красный);  
г) горошек зеленый, свежие огурцы (тепличные), нарезанные кубиками и  
припущенные с маслом и бульоном, мелкие кнели из курицы;  
д) кнели из дичи или курицы и салат латук, нарезанный соломкой и  
сваренный в бульоне.  
  
Борщок с гренками  
Бульон мясной прозрачный - 400 г, свекла - 100 г, уксус - 8 г;  
для гренков: хлеб пшеничный - 50 г, сыр - 15 г, масло сливочное - 5 г.  
В мясной прозрачный бульон добавить уксус, свеклу, нарезанную тонкими  
пластинками, и варить 5-10 минут при слабом кипении. Бульон процедить и  
заправить по вкусу красным перцем, можно прибавить сахар.  
Гренки с сыром готовить, как описано выше. Подавать борщок в бульонных  
чашках, отдельно подать гренки.  
  
Да будет вам известно, что...  
Повара считают, что нигде так не проявляется искусство кулинара, как при  
варке бульона Не забывайте, что варка бульона определяет вкус многих блюд,  
ведь бульон - основа не только для супов, но и для ряда соусов и заливных.  
  
Бульон с вином и гренками  
Бульон куриный или из дичи - 400 г, яйца - 1 шт. мадера - 1 ст. ложка;  
для гренков: хлеб пшеничный - 50 г, сыр - 15 г, масло сливочное - 5 г.  
В прозрачный мясной или куриный бульон добавить для ароматизации вино  
(портвейн, мадеру и др.).  
Подавать бульон в чашке; отдельно подать гренки.  
Бульон с сельдереем или эстрагоном  
Бульон мясной или куриный - 400 г, сельдерей - 40 г.  
За 10-15 минут до окончания варки прозрачного мясного или куриного  
бульона добавить нарезанные ломтиками корни или веточки сельдерея. Когда  
бульон настоится, процедить его. Во время хранения бульона на водяной бане  
для усиления аромата положить сельдерей.  
Подавать бульон в чашке; отдельно подать гренки с сыром или пирожки на  
пирожковой тарелке.  
Так же можно приготовить бульон с эстрагоном.  
Борщок с острыми гренками  
Кости мясные - 200 г, мясо для оттяжки - 30 г, рябчик для оттяжки - 1/4  
шт., морковь - 5 г, петрушка - 5 г, сельдерей - 5 г, лук - 4 г, свекла - 100  
г, яйца (белки) для оттяжки - 1/8 шт., уксус 9%-ный - 8 г;  
для гренков: хлеб пшеничный - 50 г, сыр - 20 г, яйца - 1/5 шт.,  
томат-паста - 4 г, масло сливочное - 5 г, перец красный острый.  
Процеженный мясной бульон осветлить; оттяжку приготовить из дичи, тонко  
нарезанной свеклы, уксуса и яичных белков. После введения оттяжки бульон  
нагреть до кипения и варить в течение 15-20 минут, в конце варки заправить  
красным острым перцем. Для улучшения вкуса в бульон можно добавить небольшое  
количество сахара. С готового бульона снять жир, а затем процедить. Борщок  
должен иметь красный цвет и кисловато-сладковатый вкус.  
Подавать борщок в бульонной чашке, отдельно на пирожковой тарелке подать  
острые гренки. К бульону можно также подать пирожки или гренки из слоеного  
теста.  
Для приготовления острых гренков из белого хлеба нарезать куски в форме  
прямоугольников размером 4х6 см, толщиной около 0,5 см и слегка обжарить их  
на масле. Сыр натереть на терке и смешать с томатом-пастой, яйцом и маслом;  
для большей остроты добавить красный острый перец. Полученную массу  
аккуратно намазать на поджаренные ломтики хлеба, уложить их на лист и запечь  
в жарочном шкафу.  
Бульон с блинчиками  
Бульон мясной, куриный или из дичи - 400 г;  
для блинчиков: мука - 20 г, яйца - 1/5 шт., молоко - 50 г, шпик свиной -  
2 г, сахар - 3 г, соль - 1 г;  
для кнельной массы: курица (филе) - 50 г, молоко - 25 г, яйца - 7 г,  
шпинат - 10 г.  
В сырые яйца положить соль, сахар, влить молоко (1/3 нормы), всыпать  
предварительно просеянную муку и хорошо вымешать, чтобы не было комков.  
После этого тесто развести оставшимся молоком и выпечь тонкие блинчики; у  
выпеченных блинчиков отрезать сухие края. Одновременно приготовить кнельную  
массу.  
На подготовленные блинчики положить слой кнельной массы, разровнять его и  
свернуть рулетом, диаметром 1,5-2 см. Приготовленные рулеты сложить в  
сотейник, смазанный маслом, подлить немного бульона, закрыть крышкой и  
припустить на плите или в жарочном шкафу.  
При подаче на стол в тарелку положить нарезанные кружочками блинчики,  
сваренный шпинат и налить прозрачный бульон.  
Бульон с равиолями  
Бульон куриный или из дичи - 400 г;  
для кнельной массы: рябчик или курица - 30 г, молоко - 15 г, масло  
сливочное - 5 г, яйца (белки) - 5 г, соль, перец, мускатный орех;  
для теста: мука - 23 г, яйца - 3 г, масло сливочное - 2 г.  
Приготовить равиоли в форме пельменей, но по размеру вдвое меньше  
последних.  
Пресное тесто раскатать тонким пластом и край его смазать яйцами.  
Кнельную массу из бумажной трубочки выпустить на пласт теста в виде  
небольших кучек на расстоянии 2,5 см от края с интервалами между кучками  
около 1 см. Закрыть фарш краем теста, смазанным яйцами, затем тупой стороной  
маленькой выемки обжать тесто вокруг фарша и выемкой немного большего  
размера вырезать равиоли.  
В кнельную массу можно добавить 15% густого пюре из шпината и столько же  
пюре из вареных мозгов. Массу заправить солью, перцем и мускатным орехом.  
Равиоли опустить на 10-20 секунд в кипящую воду, а затем переложить их в  
бульон и сварить до готовности. При подаче в тарелку с бульоном положить  
18-20 шт. равиолей.  
Бульон с булочкой (по-старинному рецепту)  
Бульон мясной - 400 г, булочки из дрожжевого теста (1-2 шт.) - 45-50 г;  
для начинки: морковь - 10 г, репа - 10 г, горошек зеленый - 10 г, соус -  
25 г, сыр - 5 г, масло сливочное - 3 г.  
Из дрожжевого теста выпечь булочки по 1-2 шт. на порцию. Верхние части  
булочек срезать, удалить мякиш и наполнить булочки зеленым горошком,  
вареными овощами (морковью и репой), нарезанными кубиками и заправленными  
молочным соусом средней густоты. Поверхность овощей посыпать тертым сыром,  
сбрызнуть растопленным маслом и зарумянить булочки в жарочном шкафу.  
При подаче булочки положить в тарелку и налить мясной прозрачный бульон.  
Бульон с фрикаделями  
Бульон мясной - 400 г;  
для фрикаделей: говядина - 75 г, вода - 10 г, масло сливочное - 5 г, лук  
репчатый - 8 г, яйца - 4 г, соль, перец.  
Мясо пропустить несколько раз через мясорубку, смешать с пассерованным  
мелко рубленным луком, размягченным сливочным маслом, сырыми яйцами, солью,  
перцем (можно налить 10-12 г холодной воды). Разделать фрикадели в форме  
шариков по 8-10 г и варить в бульоне или подсоленной воде 5-6 минут.  
Фрикадели хранить в бульоне на водяной бане. При подаче положить фрикадели в  
тарелку и залить бульоном.  
Бульон с кнелями  
Бульон куриный или из дичи - 400 г;  
для кнельной массы: мясо рябчика или курицы - 60 г, молоко - 30 г, масло  
сливочное - 4 г, яйца (белки) - 7 г.  
Мясо рябчика или курицы (филе) нарезать, пропустить его через мясорубку,  
протирочную машину или протереть через сито. Полученную массу положить в  
кастрюлю, поставить ее на лед и взбивать веселкой, постепенно добавляя  
яичный белок и вливая в 5-6 приемов охлажденное молоко. Взбивание продолжать  
до получения однородной пышной массы (масса должна сползать с веселки).  
Разделать кнели при помощи двух чайных ложек и выпустить их в виде  
маленьких пуговок из бумажной трубочки на смазанный маслом противень.  
Подготовленные кнели залить горячей водой и нагреть до кипения. Готовые  
кнели вынуть шумовкой из воды, залить небольшим количеством бульона и  
хранить на водяной бане.  
При подаче в тарелку положить кнели и налить прозрачный бульон. В бульон  
можно добавить предварительно ошпаренные кипятком листики петрушки или  
сваренный шпинат.  
Кнели можно приготовить и разноцветными.  
Сварить рис, смешать с сырым яйцом, маслом и рубленой зеленью укропа.  
Мясо с грудок кур освободить от кожи и пленок, потолочь в ступке, прибавляя  
понемногу молока, затем протереть массу через сито, положить в кастрюлю,  
посолить, поперчить и на льду растереть, прибавляя понемногу сливки. Всю  
массу хорошо выбить. Затем с помощью двух чайных ложек формовать кнели и  
бросать их в кастрюлю с горячей подсоленной водой. Поставить кастрюлю с  
кнелями на небольшой огонь и сварить их, не давая воде кипеть. Когда кнели  
сварятся и слегка затвердеют сверху, вынуть их шумовкой и положить на 3  
минуты в холодную воду, затем откинуть на сито и, обсушив, опустить в  
бульон. Перед тем как кнельную массу разделывать с помощью ложек, надо всю  
ее разделить на несколько частей. Предлагаем на выбор два варианта.  
Первый вариант: масса делится на 3 части: одну часть оставить в  
натуральном виде, вторую - подкрасить одной ложкой томата и третью - смешать  
со шпинатным пюре.  
Получатся кнели белого, розового и зеленого цветов. В процеженный бульон  
перед подачей его на стол опустить кнели. Посыпать зеленью и подавать.  
Второй вариант: масса делится на 4 части. В четвертую часть можно  
добавить мелко нарубленные трюфели или сваренные и измельченные шампиньоны.  
Консоме с профитролями  
Мясо - 1,5 кг, лук репчатый - 50 г, морковь, петрушка и сельдерей - по 50  
г, зелень петрушки и укропа - 1 пучок (небольшой), яичные белки (для  
осветления) - 3 шт., соль по вкусу, масло для жарки;  
для профитролей: масло - 50 г, мука - 80 г, вода - 150 г, яйца - 2 шт.,  
соль по вкусу.  
Консоме, говоря по-французски, крепкий мясной бульон.  
Отделить от общего количества мяса 300 г, из остального поставить варить  
бульон. Коренья тонко порезать и обжарить в масле до золотистого цвета.  
После снятия с бульона пены опустить в него поджаренные коренья, лук и  
хорошо вымытую и связанную в пучок зелень петрушки и укропа. Варить бульон  
на небольшом огне, чтобы он не кипел. Когда мясо станет мягким, опустить в  
бульон пропущенное через мясорубку и смешанное со взбитыми белками сырое  
мясо, оставленное для оттяжки.  
Когда консоме сварится, процедить его через салфетку, прокипятить и  
держать на паровой бане. Подавать консоме в чашках. Добавить профитроли.  
Приготовление профитролей. Приготовить заварное тесто, сформовать из него  
мелкие шарики и испечь. Профитроли кладут в чашки с консоме.  
Бульон со слоеными пирожкам с мясом  
Мясо говяжье - 1,5 кг, лук репчатый - 50 г, морковь, петрушка - по 30 г,  
зелень петрушки и укропа - 5 г, вода - 1 л, соль по вкусу;  
для теста: масло топленое - 200 г, мука - 200 г, вода - 150 г, соль - 10  
г;  
для фарша: вареное мясо из бульона, лук репчатый - 50 г, яйца - 3 шт.,  
масло для жарения - 20 г, бульон - 250 г, соль и перец по вкусу.  
Отделить обмытое мясо от костей, разрезать на небольшие куски, сложить в  
кастрюлю в следующем порядке: на дно положить все кости, разрубленные вдоль,  
на них - куски мяса. Залить холодной водой, чтобы она целиком покрывала  
мясо. Поставить кастрюлю на небольшой огонь. С закипающего бульона тщательно  
снять ложкой всю пену, чтобы бульон совершенно очистился. Посолить бульон и  
опустить в него поджаренные в масле до светло-золотистого цвета порезанные  
коренья и лук. Одновременно опустить и зелень. Кастрюлю с бульоном поставить  
на слабый огонь, чтобы бульон не кипел; на таком огне бульон должен быть  
2,5-3 часа, чтобы мясо хорошо выпарилось.  
С готового бульона снять весь жир, процедить бульон сквозь мокрую  
салфетку, положенную на дуршлаг, еще раз дать вскипеть.  
Подавать в чашках, с пирожками.  
Приготовление пирожков. Всыпать муку в миску, сделать в середине  
углубление и влить в него подсоленную воду. С помощью ножа смешать муку с  
водой до консистенции сметаны. Тщательно вымесить тесто рукой (оно должно  
стать гладким), поместить его в холодильник, накрыв полотенцем, чтобы не  
подсохло. Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной в пол-пальца, положить  
на него масло, придав ему форму раскатанного теста, но только меньше  
размером. Защипать тесто, чтобы оно покрыло масло со всех сторон, и  
раскатать его потоньше, немного присыпая мукой. Сложить втрое и поставить в  
холодильник на 10-15 минут, выровняв края скалкой. Затем тесто вынуть и  
раскатать, сложить 2 раза вдоль, следя за тем, чтобы заложенный край при  
раскатывании всегда был справа. Снова поставить тесто в холодильник на 20-25  
минут и снова раскатать 2 раза, опять поставить в холодильник на 20 минут,  
еще раз раскатать 2 раза и поставить в холодильник на 20 минут, после чего  
раскатать в последний раз в пласт толщиной в пол-пальца.  
Нарезать стаканом или специальной выемкой кружки. На половину кружков  
горкой положить фарш - кружочки сваренных вкрутую яиц, накрыть их кружками  
теста без фарша, прижать тесто в том месте, где фарш, рюмкой. Смазать  
пирожки яйцом и поставить в горячую духовку. Когда они зарумянятся и будут  
свободно сходить с листа, положить их на тарелку, покрытую салфеткой, и  
подавать.  
Приготовление фарша. Остывшее мясо из бульона пропустить через мясорубку.  
Лук мелко порезать, посолить и поджарить до золотистого цвета.  
Добавить рубленое мясо, поперчить и, помешивая непрерывно, подрумянить  
его. Влить бульон, добавить, если нужно, соли, хорошо вымешать на огне,  
чтобы впитался весь бульон.  
БУЛЬОНЫ С ОМЛЕТОМ  
Одним из основных гарниров для бульона является омлет. Готовят омлет  
по-разному. Кроме натурального (из яиц и молока или бульона), омлет готовят  
с морковью, шпинатом, томатом, зеленым горошком, каштанами и т.п., а также с  
дичью, курицей, печенью и др. Таким образом, благодаря омлетам прозрачные  
супы можно разнообразить не только с вкусовой, но с видовой стороны,  
приготовляя их одновременно разных цветов, например: красного цвета - из  
томата, зеленого - из шпината или горошка, белого - из спаржи или цветной  
капусты, темного - из дичи или печени и т. д.  
Кроме того, входя в состав того или иного гарнира, омлеты вносят  
разнообразие в прозрачные супы.  
Для омлета используются целые яйца, но можно готовить омлет из одних  
яичных желтков, оставшихся от осветления прозрачного бульона и других блюд,  
в состав которых входят белки. В массу, предназначенную для омлета с  
овощами, кукурузой, дичью, курицей, печенью и др., можно добавлять немного  
соуса молочного, белого или красного, в зависимости от основного продукта.  
В этом случае омлет получается очень вкусным, плотной консистенции и его  
удобно нарезать на порции.  
Смесь для омлета разливают в формы, хорошо смазанные маслом. Варить омлет  
следует либо на мармите при температуре 80-85 (C либо в жарочном шкафу, не  
допуская кипения воды. В порционных формочках омлет варить надо в течение  
12-15 минут, в формах емкостью 400-500 г омлет готовят 30-35 минут. Готовый  
омлет надо охладить до 30 (C.  
При подаче на стол в тарелку положить омлет, вынутый из порционной формы  
или нарезанный на порции (если омлет варят в крупной посуде), налить мясной  
или куриный прозрачный бульон. Для улучшения внешнего вида и обогащения  
блюда витаминами добавить нарезанные листики сваренного шпината или  
ошпаренные листики зелени петрушки. (Бульон прозрачный мясной или куриный -  
400 г, омлет - 40 г).  
Омлет натуральный  
Яйца целые - 5 шт., молоко - 250 г, масло сливочное (для смазки форм) -  
10 г или яйца (желток) - 4,5 шт., яйца целые - 1,5 шт., молоко - 320 г и  
масло - 10 г.  
Сырые яйца взбить венчиком, постепенно присоединить холодное молоко и  
посолить по вкусу. Смесь процедить и разлить в смазанные маслом формы.  
Варить, как описано выше.  
Омлет с морковью  
Морковь - 300 г, молоко - 250 г, яйца - 5 шт., масло сливочное - 40 г или  
яйца (желток) - 4,5 шт., яйца целые - 2,5 шт., морковь - 200 г, молоко или  
сливки - 200 г, масло - 40 г.  
Тонко нарезанную морковь припустить с маслом до готовности, протереть,  
пюре соединить со взбитыми яйцами, а затем с молоком, заправить солью и  
сахаром по вкусу, разлить в формы и варить, как сказано выше.  
Омлет с горошком  
Зеленый горошек - 250 г, бульон прозрачный -- 100 г, яйца - 5 шт., масло  
- 10 г или яйца (желток) - 5 шт., яйца целые - 2,5 шт.  
Горошек протереть, затем пюре соединить с бульоном, заправить по вкусу  
солью и сахаром, добавить взбитые яйца и разлить в формы.  
Омлет с томатом  
Томатная паста - 150 г, бульон мясной - 200 г, яйца - 5 шт., масло - 10 г  
или яйца (желток) - 5 шт. и яйца целые - 2,5 шт.  
Томат-пасту соединить с бульоном, заправить по вкусу солью и сахарной  
пудрой, смешать со взбитыми яйцами и разлить в формы.  
Омлеты с овощами и мясом  
Наполнитель - 250 г, соус молочный - 100 г, молоко или сливки - 50 г,  
яйца - 5 шт., масло - 10 г или яйца (желток) - 7 шт., яйца целые - 2 шт.,  
масло - 10 г.  
Помимо перечисленных способов омлеты также готовят с различными  
предварительно отваренными овощами. С отваренной цветной или брюссельской  
капустой, кольраби, спаржей, каштанами, кукурузой, шпинатом, измельченным  
филе отваренной курицы или дичи, печенью и проч.  
При этом искомый продукт-наполнитель надо соединить с молочным соусом,  
добавить молоко или сливки и смешать со взбитыми яйцами, протереть через  
сито, заправить солью и разлить в формы.  
КЛЕЦКИ, КНЕЛИ, КНЕДЛИКИ  
Клецки хлебные  
Хлеб пшеничный - 200 г, молоко - 250 г, мука - 50 г, яйца - 2 шт., соль и  
перец по вкусу.  
Хлеб размочить в горячем молоке. Помешивая, добавить муку, яйца, соль и  
перец. Размешать и разделать на клецки. Сварить их в подсоленной воде.  
Подать с томатным или сметанным соусом. Можно использовать на гарнир к  
жареному или отварному мясу.  
Клецки хлебные со шпиком и колбасой  
Хлеб пшеничный - 200 г, шпик - 100 г, лук репчатый - 1/2 шт., колбаса -  
100 г, мука - 50 г, яйца - 2 шт., зелень петрушки, соль.  
Хлеб, зелень, колбасу мелко нарезать. Шпик, нарезанный кубиками, обжарить  
с измельченным луком. Муку растереть с яйцами. Все продукты соединить и  
вымешать так, чтобы масса отставала от стенок посуды. Ложкой разделать на  
клецки, опускать в кипящую подсоленную воду, варить до всплытия. Подать с  
растопленным маслом.  
Клецки хлебные с овощами (сербская кухня)  
Хлеб пшеничный - 200 г, овощи (морковь, капуста, картофель) - 1 кг, масло  
сливочное - 200 г, яйца - 3 шт., молоко - 0,5 л, мука - 80 г, сухари  
панировочные - 70 г, соль и перец по вкусу.  
Хлеб нарезать кубиками, слегка обжарить на сливочном масле и соединить с  
яйцами, молоком, мукой. Мелко нарезанные овощи обжарить и в молоке протушить  
до готовности. Соединить их с хлебной массой, посолить, поперчить, хорошо  
вымешать. Из массы выделать (ложкой) клецки, отварить в подсоленном бульоне  
до готовности. Сухари обжарить на оставшемся сливочном масле и обсыпать ими  
клецки при подаче.  
Клецки сухарные в сметане (белорусская кухня)  
Хлеб пшеничный - 200 г, молоко - 100 г, мука - 50 г, яйца - 1 шт., масло  
сливочное - 20 г, сметана - 80 г, сухари панировочные - 20 г.  
Сухой хлеб истолочь в сухари, замочить их в молоке. Когда набухнут,  
добавить муку, яйца и хорошо перемешать. Массу разделать на шарики по 15-20  
г, в кипящей воде проварить до всплытия, откинуть на дуршлаг, уложить в  
глубокую сковороду, заправить сливочным маслом, полить сметаной, посыпать  
сухарями и запечь в духовке.  
Клецки картофельные, фаршированные хлебом  
Хлеб пшеничный - 200 г, картофель - 500 г, молоко - 350 г, яйца - 1 шт.,  
манная каша - 50 г, масло сливочное - 40 г, соль.  
Хлеб нарезать кубиками и обжарить в масле. Очищенный картофель натереть  
на терке, отжать от воды, посыпать солью, добавить вязкую манную кашу, яйцо  
и хорошо вымешать. Из массы выделать маленькие лепешки, посередине положить  
обжаренные кубики хлеба и скатать шарики, в середине которых должны быть  
гренки, отварить их в подсоленной воде. Подать с грибным или томатным  
соусом. Можно использовать как гарнир к жареному мясу.  
Клецки из булочки (венгерская кухня)  
Булочка - 150 г, яйца - 2 шт., масло сливочное или смалец - 20 г, соль и  
перец по вкусу.  
1/3 булки подсушить и истолочь в сухари, оставшуюся часть замочить в  
молоке, протереть через сито, добавить желтки, соль, сливочное масло или  
смалец, молотый перец, взбитые белки и столько толченых сухарей из булочки,  
чтобы смесь не распадалась. Мокрыми руками выделать мелкие клецки, отварить  
их в течение 15 минут в кипящем бульоне. Подать с маслом.  
Клецки хлебные с печенью (венгерская кухня)  
Хлеб пшеничный - 200 г, печень - 200 г, молоко - 250 г, яйца - 2 шт., лук  
репчатый - 30 г, жир - 60 г, сухари панировочные - 80 г, зелень петрушки,  
соль и перец по вкусу.  
Хлеб замочить в молоке, после набухания размять, смешать с яйцами, солью  
и перцем. Добавить измельченную печень, пассерованные лук и петрушку,  
панировочные сухари, вымешать до однородной массы. Оставить для набухания  
сухарей на 30 минут, затем выделать клецки и отварить в подсоленной воде.  
Подать со сметаной.  
Клецки сухарные  
Толченые сухари или пшеничный хлеб - 150 г, вода - 100 г, яичные желтки -  
2 шт., масло сливочное - 20 г, соль по вкусу.  
Сливочное масло растереть с желтками добела, посолить, добавить толченые  
сухари и немного воды так, чтобы получилась густоватая масса. Когда она  
набухнет, набирать чайной ложкой и опускать в кипящую воду.  
Варить до всплытия. Подавать со сливочным маслом.  
Колбасные клецки (немецкая кухня)  
Хлеб пшеничный белый - 200 г, колбаса - 200 г, мука - 10 г, манная крупа  
- 25 г, шпинат - 100 г или корень сельдерея - 20 г, лук репчатый - 50 г,  
соль, перец, яйца - 2 шт., шпик - 50 г, корень петрушки.  
Черствый хлеб размочить в воде и размять. Колбасу, лук и петрушку  
нарезать мелкими кубиками. Шпинат мелко порубить, а сельдерей натереть на  
терке. Все продукты соединить, добавить муку, манную крупу. Посолить,  
поперчить и хорошо вымешать. Выделать клецки величиной с яйцо и отварить в  
подсоленной воде до всплытия. Вынуть шумовкой, сложить в сотейник. Шпик  
растопить на сковороде, добавить мелко нарезанный лук, слегка обжарить его,  
долить немного воды, в которой варились клецки, нарезанную петрушку и этой  
смесью залить клецки. При закрытой крышке протушить, затем вылить сверху  
яйца и запечь. К готовому блюду подать листья салата.  
Клецки хлебные, фаршированные ветчиной  
Хлеб пшеничный - 200 г, молоко - 100 г, масло сливочное - 40 г, яйца - 2  
шт., мука - 100 г, ветчина - 150 г, соль по вкусу.  
Хлеб замочить в молоке, после набухания отжать. Добавить размягченное  
масло, соль, яйца, муку, вымешать и массу разделать на маленькие лепешки, на  
середину которых уложить мелко нарезанную ветчину, заправленную яйцом,  
сформовать клецки в виде шариков. Отварить в подсоленном бульоне или воде.  
Подавать с томатным соусом.  
Клецки по-венециански (итальянская кухня)  
Хлеб пшеничный белый - 200 г, мясо - 300 г, сыр - 50 г, яйца - 1 шт., лук  
репчатый - 50 г, сметана - 75 г, крахмал - 10 г, соль, перец.  
Хлеб замочить в воде, после размягчения отжать. Мясо пропустить через  
мясорубку, добавить подготовленный хлеб, тертый сыр, мелко нарубленный лук,  
яйцо, соль, перец. Массу вымешать, выбить и разделать на клецки.  
Отварить их в кипящей воде, вынуть шумовкой и залить смесью из сметаны,  
воды, крахмала, соли и перца, протушить. При подаче полить соусом, в котором  
они тушились.  
Клецки из хлеба со шкварками (венгерская кухня)  
Хлеб пшеничный белый - 200 г, молоко - 100 г, шпик - 50 г, яйца - 2 шт.,  
мука - 25 г, сметана - 200 г, смалец - 40 г, соль и перец по вкусу.  
Поджарить 40-50 г сала, нарезанного мелкими кубиками. Смешать шкварки с  
хлебом, также нарезанным мелкими кубиками. Жарить в смальце до получения  
хрустящей корочки. Охладить полученную массу, залить молоком, добавить яйца,  
муку, соль и перец, перемешать и оставить для набухания на 10-12 минут.  
Сформовать клецки и отварить в кипящей воде. Положить в смалец, смешанный  
со сметаной, и прогреть.  
Клецки овощные с хлебом  
Крошки белого хлеба - 100 г, шпинат - 300 г, картофель - 400 г, лук  
репчатый - 50 г, молоко - 100 г, яйца - 2 шт., масло сливочное - 40 г,  
сметана - 100 г, соль, перец.  
Картофель, сваренный в воде, протереть. Добавить желтки, молоко, крошки  
белого хлеба, протертый шпинат, мелко нарезанный пассерованный лук, соль,  
перец и подогретое сливочное масло (половину нормы). Массу хорошо вымешать,  
разделать на клецки, опуская их ложкой в кипящую подсоленную воду, отварить  
в течение 5-6 минут при слабом кипении. Всплывшие на поверхность клецки  
вынуть шумовкой в посуду с растопленным маслом. Подать со сметаной.  
Клецки из теста с хлебом (венгерская кухня)  
Хлеб пшеничный белый - 200 г, мука - 400 г, яйца - 2 шт., масло сливочное  
- 20 г, смалец - 140 г, сметана - 250 г, соль по вкусу.  
Хлеб нарезать мелкими кубиками и поджарить на смальце. Замесить  
полукрутое тесто из муки, яиц, сливочного масла, соли и воды. Смешать с  
жареными кубиками хлеба. Выделанные клецки сварить в подсоленной воде.  
Готовые клецки положить в горячий смалец, смешанный со сметаной, и  
прогреть.  
Столичные шарики из булки (венгерская кухня)  
Булка - 200 г, молоко - 200 г, манная крупа - 50 г, яйца - 2 шт., мука -  
50 г, зелень петрушки, соль.  
Черствую булку нарезать мелкими кубиками, подсушить в духовке и залить  
горячим кипяченым молоком. Когда кубики впитают в себя молоко, добавить  
яйца, муку и манку. Полученную массу мокрыми руками разделать на небольшие  
шарики и сварить в бульоне в течение 20-25 минут. Использовать при подаче  
супов или как гарнир к мясному блюду.  
Шарики из тертых сухарей (венгерская кухня)  
Сухари тертые - 200 г, масло сливочное - 100 г,  
яйца - 2 шт., вода - 100 г, соль.  
Сухой пшеничный хлеб пропустить через мясорубку и полученные сухари  
смешать со сливочным маслом и яйцом. Добавить воду, соль и хорошо  
перемешать. Полученную массу мокрыми руками разделать на небольшие шарики,  
сварить их в бульоне. Использовать в супах или подать как отдельное блюдо,  
полив маслом.  
Шарики из сухариков (венгерская кухня)  
Булка - 200 г, жир - 40 г, лук репчатый - 50 г, мука - 80 г, яйцо - 1  
шт., вода - 200 г, черный молотый перец, соль, зелень петрушки.  
Булку нарезать кубиками и подрумянить в духовке при высокой температуре.  
В жире поджарить мелко нарезанный лук, добавить зелень петрушки, посолить,  
посыпать перцем и смешать с сухариками. На воде с добавлением яйца  
приготовить жидкое тесто, прибавить ранее приготовленную смесь с сухариками  
и оставить на 10-15 минут. Эту массу разделать на мелкие шарики и отварить в  
подсоленной воде (шарики готовы, когда всплывут). Использовать в супах или  
подать как отдельное блюдо, полив сливочным маслом.  
Кнедлики из дрожжевого теста с добавлением хлеба (чешская кухня)  
Хлеб белый - 200 г, мука крупчатка - 350 г, измельченные дрожжи - 10 г,  
молоко - 400 г, яйцо (желток) - 1 шт., соль по вкусу.  
Дрожжи измельчить и размешать в теплом молоке. В просеянной муке сделать  
углубление, выпустить желток, влить молоко с дрожжами, посолить и замесить  
тесто. Добавить нарезанный кубиками сухой хлеб, вымесить и сформовать  
кнедлики в виде жгутов. Отварить в подсоленной воде в течение 25 минут.  
Использовать как самостоятельное блюдо или как гарнир.  
Кнедлики с хлебом, приготовленные в горшочках  
Хлеб белый - 200 г, мука крупчатка - 250 г, молоко - 400 г, яйцо - 1 шт.,  
соль по вкусу.  
Просеять муку, посолить и замесить жидкое тесто с молоком и желтками.  
Добавить хлеб, нарезанный кубиками, взбитые белки и тотчас же выложить в  
глиняные горшочки, смазанные изнутри жиром (лучше салом), поставить их на  
водяную баню, сверху накрыть пергаментом или фольгой и варить в течение 25  
минут. Готовые кнедлики отделить от стенок, вынуть и порезать с помощью  
нитки.  
Сдобные хлебные кнедлики в салфетке  
Хлеб белый - 200 г, масло сливочное - 20 г, молоко - 250 г, яйцо - 1,5  
шт., мука крупчатка - 30 г.  
Хлеб нарезать кубиками - 1х1 см, обжарить в масле, переложить в кастрюлю,  
залить подсоленным молоком, размешанным с яйцами. Через 15 минут, когда  
молоко впитается, добавить муку и слегка перемешать. В чистую влажную  
расстеленную на доске салфетку выложить массу, сформовать из нее валик и  
завернуть так, чтобы на салфетке не было складок. С обоих концов салфетку  
завернуть в противоположные стороны и дважды обвязать ниткой или шпагатом.  
Поместить хлебную массу в кастрюлю с кипящей водой и варить 30 минут. Первую  
обвязку снять через 8-10 минут кипения, вторую оставить до конца варки.  
Вынуть, развернуть салфетку и осторожно нарезать кнедлики, подать как  
гарнир к нежному мясу, дичи.  
Кнедлики с печенью (чешская кухня)  
Хлеб пшеничный - 200 г, печень - 150 г, лук репчатый - 50 г, шпик - 20 г,  
молоко - 150 г, крахмал картофельный - 60 г, соль и зелень по вкусу, масло  
сливочное - 40 г.  
Хлеб нарезать кубиками и соединить с измельченными на мясорубке печенью,  
шпиком, луком и зеленью. Массу вымешать и залить смесью молока, крахмала и  
яиц. Оставить на холоде на 20 минут, затем посолить, можно добавить  
нарезанную зелень петрушки. Сформовать клецки, обвалять их в крахмале и  
сварить в подсоленной воде в течение 10-15 минут. Подать, полив растопленным  
сливочным маслом.  
Галушки картофельные с хлебом (польская кухня)  
Хлеб пшеничный - 200 г, картофель - 600 г, молоко - 400 г, яйца - 1 шт.,  
манная крупа - 30 г, масло сливочное - 40 г, соль по вкусу.  
Хлеб нарезать мелкими кубиками, поджарить на сливочном масле. Сырой  
картофель натереть, отжать и облить одним стаканом горячего молока. Сварить  
на оставшемся молоке манную кашу и смешать с картофелем, посолить, добавить  
слегка взбитое яйцо, размешать. Массу разделать на лепешки, на середину  
каждой уложить поджаренный хлеб, защипать и сварить в подсоленной воде.  
Подать со сметаной или сливочным маслом.  
Галушки из пшеничного хлеба (украинская кухня)  
Пшеничный хлеб - 200 г, яйца - 2 шт., сахар - 40 г, масло сливочное - 40  
г, молоко - 150 г, соль по вкусу.  
Хлеб истолочь в сухари, добавить яйца, растертые с сахаром, молоко,  
растопленное сливочное масло, соль. Массу вымешать и оставить в прохладном  
месте на 25-30 минут для набухания сухарей. Затем разделать на галушки и  
сварить в кипящей подсоленной воде. При подаче полить сливочным маслом.  
Галушки мучные  
Мука - 400 г, масло - 100 г, яйца - 2 шт.  
Замесить довольно крутое тесто из муки, воды, яиц, добавить соль.  
Раскатать из теста очень тонкий пласт, как для лапши, и нарезать мелкие  
квадраты. Обвалять их в муке, поджарить на растительном масле и опускать в  
кипящий грибной или любой бульон. Галушки отварить до готовности.  
Клецки на любой вкус  
Обычные: 2 столовые ложки растительного масла взбить с желтком, добавить  
3-4 ложки муки, соль, тщательно перемешать. Потом влить в тесто взбитый  
белок.  
Тесто берут чайной ложкой, смоченной в холодной воде и опускают в кипящий  
бульон.  
Картофельные: замесить тесто (одно яйцо, 3 чайные ложки муки, 3 чайные  
ложки сметаны, 3 чайные ложки сливочного масла, 3 столовые ложки сухарей),  
затем добавить 3 столовые ложки картофельного пюре. Из полученного теста  
скатайте небольшие шарики, которыми заправить бульон.  
Сметанные: сливочное масло разотрите с яйцами, добавить сметану,  
посолить, всыпать муку и все вместе хорошо вымешать. на 3 яйца: столовая  
ложка сливочного масла, 3 ложки сметаны, 3-4 ложки муки.  
Перед подачей к столу добавить рубленую зелень.  
Из риса: сварить на воде или молоке очень густую рисовую кашу из 1/2  
стакана рисовой крупы, протереть, добавить 4 яйца, соль по вкусу, перемешать  
и сформовать клецки, затем опускать их в суп или кипящее молоко.  
Варшавские: яйцо взбить, добавить 3 чайные ложки муки, соль, вымешанное  
тесто протереть через дуршлаг и добавить в кипящий бульон.  
  
Солить мясной бульон следует за 30 минут до готовности, рыбный - в начале  
варки, грибной - в конце.  
Не следует исправлять пересоленный бульон добавлением воды. В случае  
необходимости можно разбавить его мясной оттяжкой.  
Обогащайте свою пищу, используя отвары, в которых варились овощи.  
Питательные вещества овощей во время варки в значительных количествах  
переходят в воду. Употребляйте овощные отвары в супы и соусы.  
Но не забывайте - бульон теряет специфический вкус и аромат, если в него  
положить слишком много овощей.  
Если при варке бульона пена опустилась на дно, надо влить в кастрюлю  
стакан холодной воды: пена поднимется на поверхность и ее можно будет снять.  
Но бульон все же и после этого не станет вполне прозрачным.  
Бульон будет еще вкуснее, если в тарелку добавить столовую ложку хереса.  
Прозрачный мясной бульон приобретает особенно приятный вкус, если при  
варке в него положить кусочек сухого сыра.  
Не очень крепкий бульон, особенно из костей, можно сдобрить сушеными или  
свежими дрожжами. Свежих дрожжей идет примерно 10 г на порцию.  
Бульон должен быть светло-янтарного цвета, без жира на поверхности. С  
очень жирного бульона излишек жира можно снять, когда бульон остынет. Жир,  
снимаемый с бульонов, особенно хорош для фритюров, поскольку отличается  
нежным вкусом и ароматом.  
Если бульон будет некоторое время храниться, после процеживания его снова  
доводят до кипения, а затем охлаждают.  
  
Мясные бульоны для прозрачных супов варят с репчатым луком, морковью,  
сельдереем и петрушкой, а рыбные - с луком и зеленью петрушки.  
Оттяжку для куриного бульона готовят из мелко нарубленных куриных костей  
и зачисток, в которые добавляют белок и соль.  
Замоченный в холодной воде желатин добавляют в бульон перед осветлением.  
Вкус бульона ухудшается, если долго хранить его в горячем состоянии.  
Чтобы придать бульону аромат и золотистую окраску, надо положить в него

разрезанные пополам и поджаренные с одной стороны без масла морковь,  
петрушку, сельдерей и лук.  
Бульон можно подкрасить отваром луковой шелухи - это повысит его  
питательность, обогатит витаминами и улучшит внешний вид.  
  
  
Супы  
ГОРЯЧИЕ СУПЫ  
В группу горячих супов входят супы, приготовляемые из разнообразных  
мясных, рыбных продуктов, овощей, бобовых, круп макаронных изделий на  
бульонах, молоке и воде.  
По способу приготовления горячие супы подразделяются на заправочные,  
супы-пюре и прозрачные.  
Горячие супы перед подачей должны иметь температуру не ниже 75 С(.  
Для сохранения прозрачных бульонов, супов-пюре и гарниров в горячем  
состоянии применяются водяные бани. Заправочные супы хранят на водяной бане  
или на борту плиты не более двух часов, так как качество их при хранении  
быстро ухудшается.  
ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ  
Заправочные супы готовят на мясном, курином, рыбном, грибном бульонах, на  
воде (вегетарианские) и на молоке - цельном или разбавленном водой.  
Заправочные супы варят с овощами, крупами, мучными и макаронными  
изделиями.  
В супах с овощами содержатся ценные питательные и вкусовые вещества, а в  
супах с макаронными изделиями и рисом много крахмала и минеральных веществ.  
В зависимости от используемых продуктов заправочные супы подразделяются  
на борщи, щи, рассольники, супы с овощами, картофелем, макаронными  
изделиями, крупами, солянки.  
На мясном бульоне варят супы с различными видами продуктов, а на рыбном  
бульоне лучше всего готовить щи из квашеной капусты, суп картофельный, суп  
картофельный с крупой, рассольник. Не рекомендуется готовить на рыбном  
бульоне супы с мучными и макаронными изделиями - такие блюда не обладают  
хорошим вкусом.  
Чтобы суп был вкусен и потеря витаминов в продуктах была минимальной, а  
также чтобы продукты не превращались в кашеобразную массу, необходимо  
тщательно соблюдать сроки варки продуктов.  
Если суп варят из нескольких видов продуктов, то их кладут в котел с  
бульоном в соответствии со сроком варки и особенностями каждого вида  
продукта. Например, при варке супов, в состав которых входит картофель,  
квашеная капуста, соленые огурцы, уксус и щавель, сначала варят картофель,  
так как с продуктами, содержащими кислоту, он плохо разваривается.  
При варке заправочного супа подготовленные продукты кладут в котел с  
кипящим бульоном и, нагревая как можно быстрее, доводят содержимое до  
кипения. После этого нагрев уменьшают, так как при бурном кипении с парами  
быстро улетучиваются ароматические вещества, а, кроме того, продукты теряют  
свою форму. За 5-10 минут до окончания варки в заправочный суп вводят  
пассерованную муку, разведенную бульоном - белый соус. Супы, в состав  
которых входит картофель, мукой можно не заправлять.  
Специи (лавровый лист, перец, гвоздику) и соль кладут в суп незадолго до  
окончания варки. Нормы специй в раскладках не указаны; при употреблении  
специй можно пользоваться следующим расчетом: на 10 порций супа - 0,2 г  
лаврового листа и 0,2 г перца горошком. Рекомендуется добавлять, особенно в  
борщ и рассольник, во время варки зелень петрушки и сельдерея, связанную в  
пучок ("букет"), в который иногда добавляют специи. "Букет" удаляют по  
окончании варки супа.  
Для повышения качества заправочных супов рекомендуется варить их в котлах  
небольшой емкости (до 10 л) и как можно быстрее подавать.  
В тех предприятиях общественного питания, в которых супы реализуются  
неравномерно и в течение продолжительного времени, целесообразно изменять  
способ варки супов. Например, при варке супа с вермишелью сначала нужно  
сварить вермишель в небольшом количестве бульона и хранить ее на водяной  
бане. Отдельно в котел с бульоном положить пассерованные овощи, специи и  
сварить их. Хранить бульон при температуре 70-80 С(. Перед подачей в тарелку  
с вермишелью налить бульон.  
При варке супа из овощей в неглубокую широкую посуду (сотейник и т. п.)  
положить овощи, специи, налить бульон (1/3 часть от общего количества) и  
сварить суп. Готовые овощи хранить на водяной бане. Перед подачей в тарелку  
положить овощи вместе с бульоном, в котором они варились, и долить горячим  
бульоном.  
При таком способе варки качество супа не ухудшается в течение всего дня.  
Нарезка овощей. Для супов овощи нарезают так, чтобы форма кусочков  
отдельных видов овощей соответствовала форме других частей гарнира. Так,  
например, в крупяные супы овощи нарезают мелкими кубиками, а в супы с  
вермишелью - соломкой. Когда капуста нарезана в форме квадратов, то  
остальные овощи должны быть нарезаны в виде кружочков или ломтиков, если же  
капуста нашинкована, то остальные овощи лучше нарезать соломкой.  
Пассерование овощей и муки. Морковь, лук, петрушку, пастернак, репу надо  
класть в суп пассерованными для улучшения вкуса аромата и внешнего вида  
супа.  
Чем меньше и тоньше нарезаны овощи, особенно морковь, тем легче при  
пассеровании извлекаются из них жиром ароматические и красящие вещества. Для  
некоторых супов (например, горохового) лук пассеруют отдельно от других  
овощей, так, чтобы цвет его почти не изменился.  
Овощи для мясных заправочных супов рекомендуется пассеровать на жире,  
снятом при варке с мясного бульона, или на столовом маргарине; для рыбных  
супов и супов на грибном бульоне и воде (вегетарианских) - на столовом  
маргарине, подсолнечном или сливочном масле; для супов с молоком - на  
сливочном масле.  
Если готовят суп со сливочным маслом, то на пассерование овощей берут  
масла не более 10% от веса овощей: а остальное масло кладут в тарелку перед  
подачей. При воздействии высокой температуры аромат сливочного масла  
ухудшается и витамин разрушается.  
Для супа с салом или растительным маслом на пассерование овощей берут  
весь жир, полагающийся на порцию, чтобы он окрасился и ароматизировался.  
Овощи пассеруют а противне, в сотейнике или кастрюле. В растопленный жир  
(10% от веса овощей) кладут лук и, немного запассеровав, добавляют морковь и  
остальные овощи. Слой овощей должен быть не более 30 мм, при большем слое  
они получаются пареными. Вес овощей при пассеровании уменьшается на 25-40%  
вследствие испарения влаги.  
При одновременном пассеровании лука, моркови, петрушки, сельдерея и  
томата-пюре надо сначала пассеровать лук (2-5 минут), затем морковь,  
петрушку, сельдерей (8-10 минут). Томат-пюре добавить перед окончанием  
пассерования овощей и после этого продолжать пассерование еще 10-15 минут.  
Нельзя класть томат-пюре в сырые овощи, так как они не приобретут вкуса и  
аромата пассерованных овощей. Кроме того, от кислоты сырые овощи делаются  
жесткими и их нужно пассеровать дольше. При обработке большого количества  
овощей лук и томат-пюре пассеруют отдельно от корнеплодов.  
Чтобы отделить избыток жира, пассерованные овощи нужно откинуть на  
дуршлаг, после чего положить в котел с супом. Перед подачей в тарелку с  
супом добавить жир, оставшийся после пассерования овощей. Такой прием  
способствует более правильному распределению жира по порциям.  
Муку, употребляемую для заправки супов, пассеруют до тех пор, пока она не  
приобретет светло-желтого цвета, после чего ее просеивают.  
ОВОЩНЫЕ СУПЫ  
Овощные супы приготовляют из различных свежих овощей. В зимний период,  
когда мало свежих овощей, можно использовать свежие быстрозамороженные и  
консервированные овощи.  
В зависимости от сезонного набора овощей эти супы могут быть весьма  
разнообразны. Так, например, кроме основных овощей - картофеля, белокочанной  
капусты, моркови, петрушки, в весенний период в набор овощей можно включить  
такие овощи, как салат, шпинат, свежие огурцы, свекольную ботву, кольраби,  
зеленый лук, спаржу и т. п., а также консервированный горошек, стручки  
фасоли и др. Летом набор овощей дополняется цветной и ранней белокочанной  
капустой, кабачками, баклажанами, репой, помидорами, горошком, фасолью,  
луком пореем, сельдереем. В осенний период ассортимент овощей еще более  
расширяется, в основном за счет тыквы, брюквы, брюссельской и савойской  
капусты.  
Овощные супы готовят на мясном, костном или грибном бульонах, на воде или  
на прозрачных отварах от картофеля и овощей. Хорошие вкусовые качества имеют  
супы, приготовленные на отварах или воде, в которые добавляют 50% молока.  
Горячее молоко вливают и раздаточный котел или непосредственно в тарелку  
перед подачей супа. Овощи варят отдельно в соответствующем количестве отвара  
или воды с учетом того, что около 40-50% жидкости в супе должно составить  
молоко.  
Специи (лавровый лист и др.) в овощные супы кладут в ограниченном  
количестве или совсем не кладут, имея в виду, что эти супы в достаточной  
мере ароматизируются овощами, входящими в их состав.  
К овощным супам можно подавать пирожки с мясным, рисовым, капустным,  
морковным и другими фаршами.  
Суп крестьянский  
Капуста - 80 г, картофель - 110 г, репа - 15 г, морковь - 10 г, петрушка  
- 5 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное или маргарин сливочный - 10 г,  
сметана, зелень.  
Морковь - 30 г, репа - 30 г, лук-порей (белая часть) - 25 г, сельдерей -  
15 г, картофель - 100 г, шпинат, щавель или салат зеленый - 10 г, помидоры  
свежие - 30 г, жир - 10 г.  
Первый способ  
Этот суп можно варить как постным, так и скоромным, в первом случае  
используя мясокостный бульон и животный жир, а во втором - овощной отвар  
Коренья нарезать ломтиками, капусту - шашками размером 2-2,5 см,  
картофель - кубиками, репчатый лук нашинковать.  
В кипящий бульон или воду положить капусту, довести до кипения, добавить  
пассерованные коренья, картофель и варить суп 20-25 минут. За 5-10 минут до  
окончания варки в суп положить нарезанные помидоры.  
Подавать со сметаной и зеленью.  
Второй способ  
Овощи нарезать: морковь - кружочками, репу - дольками, лук-порей (белую  
часть) - кружками, стебли сельдерея нашинковать, все вместе слегка  
спассеровать, затем залить горячим бульоном и варить 10-15 минут. После  
этого добавить картофель, нарезанный кружками, и варить до готовности. За  
5-6 минут до окончания варки положить нарезанные помидоры, листики щавеля  
или шпината, или зеленого салата (в зависимости от сезона) и довести суп до  
вкуса.  
Суп из разных овощей  
Капуста - 40 г, картофель - 80 г, морковь - 20 г, репа - 20 г, петрушка -  
10 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, горошек (лопаточки) - 15 г,  
фасоль (стручки) - 15 г, помидоры - 40 г, масло сливочное или маргарин  
сливочный - 10 г, зелень.  
Морковь, петрушку, лук-порей и репчатый лук нашинковать соломкой и  
спассеровать на жире. Белокочанную капусту и стручки фасоли нашинковать;  
стручки горошка (лопаточки), если они крупные, разрезать наискось на 2-3  
части. Картофель нарезать брусочками или дольками, помидоры - дольками.  
В кипящий бульон или воду положить капусту и довести до кипения.  
Остальные овощи закладывать с учетом сроков варки. Варить суп 25-30 минут.  
За 5-10 минут до окончания варки положить нарезанные помидоры и посолить.  
В суп, приготовленный на воде, добавить молоко (200 г) или подавать его  
со сметаной (10 г) и зеленью.  
Суп из кабачков со свежими грибами  
Грибы белые свежие - 83 г, кабачки - 100 г, картофель - 50 г, морковь -  
20 г, петрушка - 5 г, сельдерей - 5 г, лук зеленый - 15 г, помидоры - 40 г,  
масло сливочное или маргарин сливочный - 10 г, сметана - 10 г, зелень.  
Картофель и кабачки нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см. Коренья,  
нарезанные ломтиками, спассеровать на жире и за 2-3 минуты до окончания  
пассерования добавить зеленый лук, нарезанный кусочками по 2-2,5 см.  
Подготовленные грибы нашинковать, положить в кипящий бульон или воду и  
варить 20-30 минут, добавить спассерованные коренья, картофель и варить  
15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки положить кабачки, помидоры и  
соль.  
Подавать со сметаной и зеленью. Суп можно приготовить с молоком (200 г).  
Суп из цветной капусты  
Капуста цветная - 80 г, лук-порей - 30 г, картофель - 80 г, горошек  
консервированный - 20 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 10 г.  
Лук-порей (белую часть) нарезать вдоль на кусочки длиной 2,5 - 3 см и  
слегка спассеровать с маслом. В кипящий бульон или воду положить подогретый  
лук, цветную капусту, картофель, нарезанный брусочками. За 5 минут до  
окончания варки добавить зеленый консервированный горошек и листики  
петрушки.  
Суп можно заправить сметаной или яично-молочной смесью или приготовить  
его с молоком.  
Суп из брюссельской капусты  
Капуста брюссельская - 100 г, лук-порей - 40 г, картофель - 75 г, масло  
сливочное - 10 г, сметана или сливки - 25 г, зелень.  
Брюссельскую капусту погрузить в кипящую воду на 1-2 минуты и откинуть на  
сито. Лук-порей нашинковать и вместе с капустой слегка спассеровать на жире.  
Подготовленные овощи положить в кипящий бульон, добавить картофель,  
нарезанный тонкими ломтиками и варить до готовности при слабом кипении.  
Подавать со сметаной или сливками и зеленью.  
Так же можно приготовить суп на воде с добавлением молока.  
Суп с кольраби  
Кольраби - 100 г, морковь - 20 г, репа - 15 г, петрушка - 5 г, сельдерей  
- 5 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, томат-пюре - 5 г, картофель -  
50 г, масло сливочное - 10 г, салат или шпинат - 10 г, сметана или сливки -  
25 г.  
Морковь, петрушку, репу, сельдерей и репчатый лук нарезать ломтиками и  
спассеровать на жире с добавлением томата-пюре. Кольраби, также нарезанную  
ломтиками, погрузить в кипящую воду на 1-2 минуты и откинуть на сито.  
Картофель нарезать кубиками. В кипящий бульон или воду положить  
подготовленные овощи и варить 20-25 минут при слабом кипении. За 5 минут до  
окончания варки добавить нарезанный шпинат или салат и лук-порей.  
Сметану или сливки подать в соуснике.  
Суп с салатом  
Салат - 100 г, картофель - 90 г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 20 г,  
масло сливочное - 10 г, сметана или сливки - 25 г,  
мясо - 60 или яйца - 1 шт., зелень.  
Нарезанный салат погрузить в кипящую воду на 1 минуту, откинуть на сито,  
дать стечь воде и припустить с маслом в течение 10-15 минут на слабом огне.  
Лук репчатый и лук-порей нашинковать и спассеровать на жире.  
В кипящий бульон или воду положить подготовленный салат и лук, картофель,  
нарезанный ломтиками, и варить 15-20 минут при слабом кипении.  
Подавать с мясом или яйцом, сваренным в мешочек или вкрутую, сметаной и  
зеленью.  
Суп из овощей со свежими огурцами  
Огурцы - 75 г, картофель - 100 г, морковь - 20 г, лук - 10 г, томат-пюре  
- 10 г, горошек зеленый - 15 г, салат - 10 г, масло сливочное - 10 г, яйца -  
1/8 шт., молоко - 25.  
Коренья, лук и картофель нарезать кружочками. Морковь и лук,  
спассерованные с жиром и томатом-пюре, заложить в кипящий бульон или воду,  
добавить картофель и варить 20 минут. За 5 минут до окончания варки положить  
свежие огурцы, нарезанные кружочками, нарезанный салат, зеленый горошек и  
соль.  
При подаче в тарелку добавить смесь из яичного желтка и молока.  
Этот суп можно приготовить с молоком.  
Суп из овощей с фасолью  
Капуста цветная - 75 г, картофель - 75 г, морковь - 20 г, петрушка - 10  
г, лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, фасоль - 20 г, маргарин столовый -  
10 г, зелень.  
Перебранную и хорошо промытую фасоль залить холодной водой (на 1 кг  
фасоли - 3 л воды) и, медленно нагревая на слабом огне в закрытой посуде,  
сварить до готовности.  
Коренья нарезать брусочками, лук нашинковать и спассеровать на жире.  
Картофель нарезать дольками или брусочками. Цветную капусту разделить на  
небольшие кочешки.  
В кипящий бульон положить одновременно коренья, картофель, цветную  
капусту и варить 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавить  
вареную фасоль с отваром и посолить.  
Суп из овощей с фасолью и гренками  
Капуста савойская - 75 г, картофель - 50 г, фасоль свежая - 40 или  
сушеная - 20 г, морковь - 20 г, лук-порей - 20 г, лук репчатый - 10 г, сало  
свиное - 15 г, сметана - 15 г, гренки - 20 г.  
Савойскую капусту нарезать шашками и погрузить в горячую воду на 1-2  
минуты. Морковь нарезать ломтиками, лук нашинковать и все вместе слегка  
спассеровать на свежем свином сале, залить горячей водой, добавить  
картофель, нарезанный ломтиками, свежую белую фасоль, капусту, соль и варить  
суп при слабом кипении до готовности. Если суп варят с сушеной фасолью, то  
ее нужно предварительно сварить.  
К супу отдельно подать сметану и подсушенные гренки из пшеничного хлеба,  
нарезанные мелкими ломтиками.  
Суп из овощей с кукурузой молочной зрелости  
Капуста - 50 г, картофель - 75 г, морковь - 20 г, петрушка и сельдерей -  
10 г, лук репчатый - 15 г, кукуруза (зерна) - 40 г, помидоры свежие - 35 г,  
масло сливочное - 15 г, зелень.  
Репчатый лук мелко нарезать и слегка спассеровать на жире. Морковь,  
петрушку и сельдерей нарезать ломтиками, положить в лук и продолжать  
пассерование до полной готовности овощей.  
Белокочанную капусту нарезать шашками, положить в кипящий бульон или  
воду, довести до кипения, добавить нарезанный кубиками картофель и варить  
еще 10-15 минут. Затем соединить суп с отдельно сваренной кукурузой молочной  
зрелости, пассерованными овощами и свежими помидорами, добавить соль и снова  
довести до кипения.  
При подаче суп рекомендуется посыпать зеленью петрушки или же укропа.  
Суп из спаржи  
На 0,5 кг спаржи: вода - 1 л, сливочное масло - 2 ст. ложки, мука - 1-2  
ст. ложки, сахар - 0,5 ч. ложки, сок лимона - 1 ст. ложка, соль - 1 г, яйцо  
(желток) - 2 шт., молоко - 1/3 стакана.  
Этот суп отличается прекрасным нежным вкусом и изысканным ароматом.  
Спаржу вначале следует хорошо промыть, срезать верхушки и поставить тушить в  
небольшом количестве воды. Оставшуюся спаржу отварить, не очищая, в слегка  
подсоленной воде, протереть сквозь сито, добавить туда сахар, оставшееся  
сливочное масло и тушеные верхушки спаржи. Дать еще раз закипеть. Снять суп  
с огня. Молоко смешать с желтками, приправить соком лимона и небольшим  
количеством соли.  
Суп зеленый из кореньев с пирожками  
Мясо - 600 г, репа - 100 г, морковь - 150 г, петрушка - 50 г, лук  
репчатый - 50 г, сельдерей - 50 г, зеленый горошек - 60 г, консервированные  
зеленые бобы - 60 г, цветная капуста - 500 г.;  
для клецек: масло сливочное - 50 г, яйца - 3 шт., мука - 80 г, вода - 150  
г. Для пирожков: мука - 450 г, масло (для теста) - 200 г, сметана - 200 г,  
соль - 10 г, капуста - 800 г, яйца - 4 шт., масло (для фарша) - 100 г.  
Сварить мясной бульон. Все коренья нашинковать очень тонко (в виде  
спичек), обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Обрезки от  
кореньев положить в бульон и варить вместе с мясом. Залить бульон в таком  
количестве, чтобы он только слегка покрывал коренья. Накрыть крышкой и  
держать на пару до тех пор, пока весь бульон не впитается в коренья.  
Отдельно отварить в соленом кипятке разобранную на маленькие кочешки  
цветную капусту. Консервы зеленого горошка и зеленых бобов отцедить от сока.  
Приготовление клецек. Вскипятить масло с водой, посолить, всыпать муку,  
размешать на огне, слегка остудить, втереть яйца по одному, готовое тесто  
брать на кончик ложки и опускать в соленый кипяток. Всплывшие на поверхность  
готовые клецки отцедить, сложить в миску, добавить жареные коренья, горошек,  
зеленые бобы, цветную капусту, залить горячим процеженным бульоном и  
подавать.  
Приготовление пирожков. Муку с маслом порубить ножом, влить подсоленную  
сметану, быстро замесить тесто и поставить в холодильник.  
Капусту мелко порубить, залить соленым кипятком и поставить варить. Когда  
капуста закипит, снять крышку на 5 минут, чтобы исчез специфический запах  
капусты. Доварить, закрыв крышкой, до мягкости, откинуть на дуршлаг,  
охладить, положить в полотняный мешочек и хорошо отжать. Выложить в миску,  
на капусту положить рубленные яйца, залить растопленным маслом и хорошо  
вымешать. Остывшее тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать в  
тонкий пласт, вырезать стаканом кружки, на половину кружков положить кучками  
фарш, остальными кружками накрыть их, края защипать, как у ватрушек, смазать  
пирожки разболтанным яйцом и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда  
пирожки подрумянятся и пропекутся, снять их с листа и подавать.  
КАРТОФЕЛЬНЫЕ СУПЫ  
Супы картофельные готовят на мясном, костном, рыбном и грибном бульонах,  
а также на воде. Приготовляют суп из одного картофеля или с добавлением  
круп, бобовых и макаронных изделий.  
Отдельно к картофельным супам могут быть поданы пирожки, а к рыбным  
картофельным супам - расстегаи с вязигой или рыбой.  
Суп картофельный постный  
Картофель - 200 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 20 г,  
томат-пюре - 5 г, маргарин столовый - 5 г, зелень.  
Коренья нарезать ломтиками или брусочками, репчатый лук нашинковать,  
добавить томат-пюре и все вместе спассеровать на сливочном маргарине или  
растительном масле. Картофель нарезать кубиками или брусочками.  
В кипящий бульон или воду положить коренья, довести до кипения, добавить  
картофель и варить 15-20 минут. В конце варки суп посолить.  
Суп картофельный с мясом  
Мясо - 60 г, кости - 150 г, картофель - 225 г, морковь - 20 г, петрушка,  
сельдерей - 10 г, лук репчатый и порей - по 10 г, томат-пюре - 5 г, жир - 10  
г, зелень - 2 г.  
Коренья нарезать ломтиками или брусочками, лук нашинковать и все вместе  
спассеровать с жиром. Картофель нарезать ломтиками, кубиками или брусочками.  
В кипящий бульон заложить коренья, дать бульону закипеть, затем добавить  
картофель, специи и варить в течение 15-20 минут.  
СУПЫ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ  
Для приготовления супов с макаронными изделиями используют макароны,  
лапшу (промышленного или собственного производства), вермишель, ушки и  
суповые засыпки. Готовят эти супы на грибном, костном или мясном бульонах, с  
мясом, телячьей грудинкой, курицей, потрохами домашней птицы, кроликами,  
бараниной, со свежими или сушеными грибами.  
Суп с лапшой домашней и курицей  
Курица - 70 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук репчатый - 10 г,  
лук-порей - 10 г, жир - 5 г, зелень; для лапши: мука - 35 г, яйца - 1/4 шт.,  
вода - 7 г, соль.  
Коренья и лук нарезать соломкой и спассеровать с жиром с жиром, снятым с  
бульона, или со сливочным маслом. Приготовить домашнюю лапшу, подсушить ее и  
просеять через сито.  
В кипящий мясной бульон положить коренья, а после того, как бульон снова  
закипит, - лапшу. Для сохранения прозрачности супа лапшу сначала опустить на  
одну минуту в горячую воду, откинуть на сито и, когда вода стечет,  
переложить в бульон и варить 15-20 минут.  
Подавать с куском курицы и зеленью.  
Суп с лапшой и грибами  
Грибы сушеные - 8 г, лук репчатый - 20 г, морковь - 5 г, петрушка - 3 г,  
масло подсолнечное рафинированное или маргарин столовый - 5 г, зелень;  
для лапши: мука - 35 г, яйца - 1/4 шт., вода - 7 г, соль.  
Приготовить суп, как описано выше. Сваренные грибы нашинковать и положить  
в суп при закладке лапши и лука. Заправить солью и перцем по вкусу.  
Суп с лапшой и потрохами  
Потроха домашней птицы - 95 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук  
репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, масло сливочное, жир домашней птицы или  
маргарин столовый - 5 г, зелень;  
для лапши: мука - 35 г, яйца - 1/4 шт., вода - 7 г, соль.  
Обработанные потроха домашней птицы, кроме печенки, сварить; печенку  
сварить отдельно. Для ароматизации бульона добавить пучок зелени ("букет").  
Морковь, петрушку, лук репчатый нарезать соломкой и спассеровать на жире.  
В процеженный кипящий бульон, полученный после варки потрохов, положить  
овощи, лапшу и варить до готовности при слабом кипении.  
При подаче положить в тарелку прогретые в бульоне потроха (желудок,  
нарезанный ломтиками, печенку - кусочками, крылышки и шейку, нарубленные на  
кусочки), налить суп и посыпать зеленью.  
Так же можно приготовить суп с вермишелью.  
Суп из фасоли или гороха грибной с гренками  
Фасоль или горох - 70 г, грибы сушеные - 8 г, лук - 30 г, маргарин  
столовый - 10 г, томат-пюре - 5 г, гренки.  
Сваренную фасоль или сваренный горох соединить с грибным бульоном,  
добавить мелко нарезанный репчатый лук, поджаренный на жире, соль,  
шинкованные грибы и варить 10-15 минут.  
К супу подавать отдельно мелко нарезанные гренки из пшеничного хлеба.  
Суп гороховый с бараниной  
Баранина - 120 г, горох лущеный - 30 г, баранье сало (курдюк) - 20 г, лук  
репчатый - 15 г, картофель - 75 г, алыча - 15 г, барбарис сушеный - 10 г,  
шафран, зелень.  
В кипящий бульон засыпать предварительно замоченный горох. За 20 минут до  
готовности супа добавить сырой крупно нарезанный репчатый лук, картофель,  
рубленый курдюк (баранье сало), алычу, барбарис и настой шафрана. Варить суп  
лучше в порционной посуде, в которой и подавать его на стол.  
Суп гороховый с копченым гусем или уткой  
Гусь или утка копченые - 50 г, горох лущеный - 70 г, мука - 10 г, жир -  
10 г, лук репчатый - 40 г, гренки - 30 г, зелень.  
Горох перебрать, промыть так же, как фасоль, и залить водой. Варить  
копченую птицу до тех пор, пока она не станет мягкой, а горох не разварится  
до пюреобразного состояния. Лук мелко нарезать, спассеровать на жире, снятом  
с бульона, и положить в суп за 15-20 минут до его готовности; одновременно  
заправить суп белым соусом и довести до вкуса.  
При подаче положить в тарелку кусок птицы и посыпать суп зеленью.  
Отдельно к супу подать гренки из белого хлеба, нарезанные мелкими кубиками.  
Суп овощной мавританский  
Капуста цветная - 50 г, морковь - 25 г, репа - 25 г, сельдерей - 10 г,  
картофель - 50 г, лук репчатый - 10 г и порей - 10 г, стручки фасоли - 20 г,  
стручки горошка - 20 г, помидоры свежие - 30 г, шпинат или зеленый салат -  
10 г, жир - 10 г.  
Корень и лук нашинковать соломкой и спассеровать с жиром. Цветную капусту  
разделить на отдельные кочешки, стручки фасоли нашинковать, стручки горошка  
(лопаточки), если они крупные, разрезать наискось на 2-3 части, картофель  
нарезать брусочками или дольками, помидоры - дольками.  
В кипящий бульон заложить пассерованные коренья, а после вторичного  
закипания - остальные овощи и картофель в определенной последовательности,  
варить 15-20 минут. За 5-6 минут до окончания варки положить помидоры и  
довести суп до готовности.  
Суп овощной со свиной головой  
Свиная голова - 100 г, кости - 100 г, морковь - 20 г,  
репа - 20 г, лук-порей - 30 г, капуста свежая - 80 г, картофель - 70 г,  
зелень - 2 г.  
Разделанную свиную голову сварить. Морковь, репу и лук-порей нарезать  
ломтиками, слегка спассеровать с жиром. Капусту белокочанную нашинковать и  
заложить в горячий бульон, полученный от варки свиной головы. После  
закипания добавить коренья, а через 5-10 минут - картофель, нарезанный  
ломтиками, и варить при слабом кипении до готовности.  
Суп черепаховый  
В заключение супового раздела приводим весьма экзотический старинный  
рецепт. Не сказать, что на прилавках российских супермаркетов так уж много  
черепашьего мяса, но памятуя, что не так давно у нас не было и  
лягушатинки... Словом, если вам удалось изловить черепаху, то следует...  
Отрубить голову и конечности черепахи, подвесить ее так, чтобы стекла  
кровь. Выпотрошить и тщательно многократно промыть холодной водой. Снять  
мясо с тушки, обровнять куски и нарезать их аккуратными маленькими ломтиками  
(бланкетами). Отварить ломтики в подсоленной воде в течение 3-4 часов.  
Извлечь ломтики из отвара, а в отвар положить кусок говядины, кусок  
телятины, курицу, телячью ножку и куски черепахи, оставшиеся от зачистки.  
Положить коренья и лук и варить до полной готовности всех мясных продуктов.  
Процедить отвар, положить в него ломтики отваренной черепахи и проварить еще  
30-40 минут.  
Приготовить настой из душистых трав (базилика, майорана, петрушки,  
укропа, розмарина, мяты, мускатного цвета). Для этого в кастрюлю с кипящей  
мадерой (1 стакан) положить эти пряности, вскипятить, отставить с огня и  
дать настояться; затем процедить, влить настой в суп и довести до кипения.  
Суп посолить, поперчить и подать его, положив в каждую тарелку несколько  
ломтиков черепахи.  
Черепаховый суп для придания ему самой небольшой густоты можно заправить  
ложечкой картофельного крахмала, разведенного водой.  
Существует не менее оригинальный рецепт супа, известного в старину под  
названием "ложночерепаховый". Он приготовлялся в точности так же, но вместо  
черепахи использовали телячью головку.  
Суп из телячьей головы ("ложночерепаховый")  
Голова телячья - 90 г, мясо для оттяжки - 30 г, яйца (белки) для оттяжки  
- 1/5 шт., морковь - 50 г, репа - 40 г, петрушка - 15 г, сельдерей - 10 г,  
лук саженец - 25 г, шампиньоны - 25 г, вино - 15 г, крахмал картофельный - 5  
г, тимьян - 0,1 г, майоран - 0,1 г, мускатный орех - 0,1, перец горошком -  
0,05 г.  
С телячьей головы снять кожу вместе с мясом, хорошо промыть, залить  
холодной водой (чтобы мясо было только покрыто) и варить в закрытой посуде  
при слабом кипении до готовности. Вареное мясо накрыть влажной марлей,  
охладить и хранить в холодильнике.  
Одновременно из предварительно измельченных и затем обжаренных в жарочном  
шкафу телячьих костей сварить коричневый бульон. Варить бульон следует при  
слабом кипении в течение 2,5-3 часов, удаляя с поверхности пену и жир. К  
этому бульону добавить бульон, полученный при варке телячьей головы,  
процедить его и осветлить. За 10-15 минут до окончания варки в бульон  
добавить специи. Готовый бульон еще раз процедить, влить в него картофельный  
крахмал, разведенный охлажденным бульоном, вино (желательно мадеру) и вновь  
нагреть до кипения. Хранить бульон на водяной бане.  
Для приготовления гарнира коренья нарезать дольками или вырезать из них  
специальной выемкой шарики; целые головки мелкого лука-севка очистить и все  
вместе слегка спассеровать. Коренья и лук залить прозрачным бульоном так,  
чтобы они были только покрыты, и варить в закрытой посуде в течение 20-30  
минут при слабом кипении. Отдельно отварить шампиньоны.  
При подаче в тарелку положить кусочки прогретого в бульоне мяса, овощи  
вместе с бульоном, в котором они варились, шампиньоны и налить прозрачный  
коричневый бульон.  
Суп из телячьей головы с фаршированными яйцами  
Телячья голова - 1 шт., мясо лопатки - 1,5 кг, масло - 100 г, лук  
репчатый - 50 г, морковь, петрушка, сельдерей - по 50 г, соль по вкусу,  
картофельная мука - 100 г, маслины - 50 г.  
Мясо отделить от костей. Из костей сварить бульон. Мясо порезать  
небольшими кусками, обжарить на сковороде в духовке, хорошо подрумянив.  
Когда мясо будет красным, опустить его в костный бульон и варить на  
небольшом огне 2-3 часа, т.е. до тех пор, пока бульон не станет красным.  
Из телячьей головы вынуть язык и мозг. Язык и голову (из телячьей головы  
удалить кости) сварить в несоленой воде. Мозг сварить в соленой воде. Лук и  
коренья крупно порезать и потушить в небольшом количестве бульона с  
кусочками масла. Сваренную голову промыть в холодной воде, порезать довольно  
крупными кусками. Мозг порезать тонкими ломтиками. Все соединить, добавить  
тушеные коренья и очищенные от косточек маслины. Положить все в кастрюлю,  
залить бульоном, процеженным через марлю, добавить картофельную муку,  
разведенную 150 г холодного бульона, хорошо размешать, прокипятить и  
подавать.  
Вместо пирожков к супу подаются фаршированные яйца, запанированные в  
яйцах и сухарях и обжаренные во фритюре. Для этого сварить вкрутую яйца по  
числу обедающих (по одному яйцу на порцию). Горячие сваренные яйца положить  
в холодную воду, чтобы при очистке хорошо отходила скорлупа, разрезать их  
пополам вдоль, из каждой половинки вынуть желтки, протереть через дуршлаг,  
смешать с кусочком сливочного масла и рубленной зеленью петрушки. Посолить,  
поперчить по вкусу, заполнить этим фаршем половинки яиц, соединить их так,  
чтобы получились целые яйца, хорошо прижать, чтобы начинка их слепила.  
Обвалять яйца в разболтанном яйце и сухарях, снова обмакнуть в яйцо и  
сухари, затем опустить в кипящий фритюр и обжарить со всех сторон.  
Суп раковый  
Севрюга, белуга или осетрина - 123 г, головизна - 75 г, кости рыбные - 75  
г, морковь - 40 г, петрушка - 30 г, сельдерей - 10 г, лук репчатый - 20 г,  
масло сливочное - 25 г, раки мелкие - 3 шт., томат-пюре - 5 г, лавровый  
лист, перец, зелень;  
для кнельной массы: судак (филе) - 50 г, молоко - 50 г, хлеб пшеничный  
(мякиш) - 10 г, яйца (белки) - 13 г.  
Этот суп может стать настоящим праздничным блюдом, поскольку в его состав  
входят нарезанные виде гребешков пассерованные коренья (петрушка, сельдерей,  
морковь), репчатый лук, сваренная звеном севрюга или осетрина, либо куском -  
белуга, а также фаршированные раки, кнели, очищенные раковые шейки, клешни и  
раковое масло.  
При изготовлении этого супа в небольших количествах, полуфабрикаты  
сохраняют в охлажденном виде. Можно перед подачей положить в порционную  
миску спассерованные овощи, кусок рыбы, кусочки хрящей, фаршированные раки,  
раковые шейки, клешни, кнели и раковое масло. Продукты следует залить  
бульоном и варить на слабом огне 10-15 минут. Подавать суп надо в той же  
миске, в которой он варился, положить отдельно сваренные кнели и посыпать  
зеленью.  
Если приготовляют большое количество порций, то коренья и лук, слегка  
спассеровав, следует положить в кипящий бульон и варить 15-20 минут. Через  
5-10 минут после начала варки положить фаршированные раки, добавить специи  
(лавровый лист, перец), раковое масло, а за 2-3 минуты до окончания варки  
супа положить кнели, предварительно отдельно сваренные.  
Перед подачей в тарелку положить прогретые в бульоне: кусок рыбы,  
нарезанные хрящи, раковые шейки и клешни, налить суп и посыпать зеленью.  
Обработка раков. У раков, сваренных в подсоленной воде, отделить шейки,  
клешни и очистить их. Панцири освободить от внутренностей, обмыть, наполнить  
специально приготовленной кнельной массой и варить в бульоне или подсоленной  
воде в течение 10-12 минут.  
Приготовление кнельной массы. Мякоть судака и пшеничный хлеб, размоченный  
в молоке, пропустить два - три раза через мясорубку с мелкой решеткой, а  
затем пропустить через протирочную машину или протереть через частое сито. К  
протертой массе добавить яйца и хорошо выбить лопаткой, понемногу добавляя  
молоко. После этого массу посолить.  
Приготовление кнелей. Кнели приготовить из той же кнельной массы, которой  
наполняют раков. Массу выпустить в форме раковых шеек из бумажной трубочки  
на противень, смазанный жиром. После этого налить воду или бульон и варить  
5-6 минут при 85-90 С(. Готовые кнели хранить в кастрюле с бульоном.  
Приготовление ракового масла. В растопленное сливочное масло положить  
подсушенную кожицу сваренных раков, растолченную в ступке, и, перемешивая,  
прогреть на слабом огне 10-15 минут (до тех пор, пока масло не окрасится в  
оранжевый цвет). После этого масло залить горячей водой, вскипятить и дать  
отстояться в течение 25-30 минут. Затем с поверхности воды снять масло,  
процедить и охладить.  
Суп из раков и крокеты под соусом бешамель  
Мясо - 500 г, раки - 20 шт., судак - 600 г, мука - 100 г, масло сливочное  
- 200 г, яйца (желток) - 3 шт., сливки - 150 г.; для крокетов: масло - 100  
г, мука - 100 г, кипящее молоко - 400 г, яйца (желток) - 1 шт., отварная  
рыба - 200 г, зелень петрушки и укропа - по 5 г, соль и перец по вкусу.  
Приготовить бульон из мяса без репчатого лука и кореньев. Отдельно  
сварить раков в соленой воде, остудить и выбрать мясо из клешней и шеек.  
Рыбу пропустить 3 раза через мясорубку с частой решеткой и, размешивая  
фарш, постепенно влить сливки, посолить. Этой массой нафаршировать половину  
рачьих каркасов, а из остальных вынуть глаза и, тщательно удалив все  
внутренности, приготовить раковое масло: каркасы мелко истолочь в ступке со  
100 г масла, прожарить немного, влить 2-3 стакана воды, прокипятить,  
процедить сквозь полотняный мешочек, остудить в холодильнике, чтобы  
поднявшееся на поверхность масло было легко снять. Нафаршированные каркасы  
отварить отдельно в воде.  
Приготовить белый соус из 100 г муки и 100 г масла, разбавить его всем  
количеством бульона, проварить. Добавить очищенных раков и вареные  
фаршированные каркасы. За 5 минут до подачи желтки растереть с раковым  
маслом, влить 1/2 стакана сливок, немного горячего бульона, заправить этой  
смесью суп и не кипятить.  
Приготовление крокетов. Растереть муку с маслом, посолить и разбавить  
кипящим молоком. Проварить до густоты, остудить, размешать с сырым желтком,  
соединить с вареной рыбой, порезанной мелкими кубиками, с зеленью и перцем.  
Посолить. Разложить на плоской тарелке, хорошо остудить, сформовать шарики  
величиной с грецкий орех, обвалять их в муке, затем в яйце и сухарях.  
Пожарить в кипящем фритюре.  
Зеленый суп с крокетами из яиц  
Мясо - 1 кг, вода - 2,5 л, масло сливочное - 60 г, сметана - 250 г, яйца  
(желток) - 2 шт., щавель - 500 г, лук репчатый - 50 г, петрушка - 10 г, репа  
- 5 г, морковь - 50 г, мука - 25 г, соль по вкусу.  
Для крокетов: яйца - 6 шт., молоко - 150 г, мука - 25 г, масло сливочное  
- 20 г, зелень петрушки и укропа - по - 10 г, соль и перец по вкусу, яйца  
(для панировки) - 2 шт., сухари панировочные - 140 г, смалец для жаренья -  
1,5 стакана.  
Мясо обмыть, порезать на небольшие куски. Кости вырезать и положить на  
дно кастрюли, на них положить мясо, залить водой и поставить кастрюлю на  
сильный огонь. Когда бульон закипит, снять пену. Очищенные коренья и лук  
порезать, обжарить в масле до золотистого цвета, опустить в бульон,  
посолить, дать ему вскипеть, после чего уменьшить огонь и держать бульон на  
слабом огне 3 часа, не давая ему кипеть, иначе он будет мутным.  
Когда мясо совершенно выварится, вынуть его из бульона, бульон процедить.  
Стебли щавеля отрезать от листьев, выложить в маленькую кастрюльку,  
добавить 1 чайную ложку масла, накрыть крышкой и тушить до мягкости. Затем  
протереть через дуршлаг и смешать сок с мукой, растертой с маслом,  
вскипятить. Лук мелко порезать, поджарить в масле, добавить мелко порезанные  
листья щавеля, потушить под крышкой до мягкости, соединить с соусом,  
приготовленным из сока стеблей щавеля, развести всем количеством бульона,  
вскипятить. После этого поставить кастрюлю с супом на сковороду с кипящей  
водой, заправить суп сметаной, размешанной с желтками: и не давать кипеть.  
Перед подачей опустить в суп - 20 г сливочного масла. Подать к супу крокеты  
из яиц.  
Приготовление крокетов из яиц. Муку и масло посолить, растереть, залить  
3/4 стакана молока. Кипятить до густоты. Добавить мелко нарезанные сваренные  
вкрутую яйца, поперчить, смешать с зеленью. Массу размазать по плоской  
тарелке и поставить на холод, чтобы она хорошо застыла. Застывшую массу  
нарезать ровными квадратиками, скатать в шарики, обвалять в муке, затем во  
взболтанных яйцах и сухарях. Погрузить крокеты в растопленный смалец и  
обжарить до золотистого цвета. Уложить пирамидой на плоской тарелке и подать  
горячими.  
Пити (азербайджанский гороховый суп)  
Многие наши читатели нас неправильно поймут, если в нашей книге мы  
пропустим некоторые блюда, происхождение которых не принадлежит нашему  
народу, но с исключительным удовольствием принято им. К их числу относятся  
супы пити и харчо, вторые блюда: хашлама и логман, шашлыки и пловы, которые  
весьма популярны как на своей исторической родине, так и в России.  
Пити - это исключительно кавказское блюдо типа соуса из баранины и  
гороха. Наподобие пити готовят несколько видов армянских гороховых супов,  
однако мы расскажет о том, как его готовят в Азербайджане. Если пити  
приготовить жидковатым, его можно есть ложкой, если крутоватым - то вилкой.  
Вкусовые качества баранины в этом блюде проявляются с исключительной  
полнотой.  
Это блюдо начинается с гороха, (нешлифованных шишковатых, пленчатых  
горошин с острым носиком), который называются "нохудом", и в России  
продается обычно на рынках или иногда встречаются в супермаркетах в  
импортном исполнении. Брать для пити обычный шлифованный горох мы не  
рекомендуем, так как он быстро разваривается и превращается в кашу.  
Горох-нохуд заливается в кастрюльке с верхом холодной водой и оставляется  
так на ночь. За это время он впитает в себя достаточно влаги, размокнет и  
разбухнет.  
После этого приступаем к варке баранины. В бульон годятся любые куски  
баранины с костями: грудинка, шея, голяшки. В идеале все это варится в  
порционном горшочке вместе с горохом около 30-40 минут. Примерно за 20 минут  
до готовности добавить сырой нарезанный чесночком репчатый лук, специи,  
некрупный, равного размера картофель, алычу, рубленое курдючное сало и  
крепкий раствор шафрана или томата-пасты. Подают пити в тех же горшочках,  
добавив специи.  
В домашних условиях можно горшочки заменить кастрюлей и подавать в  
тарелках. Учитывая, насколько сложно достать сушеную алычу за пределами  
Азербайджана, можно порекомендовать повару, приступающему к изготовлению  
этого вкусного и питательного блюда, заменить алычу кусочками лимона,  
который придаст пити характерную кислинку. Едят пити исключительно в  
обжигающе горячем виде.  
На 1 порцию: баранина - 150, горох-нохуд крупный - 50 г, сало курдючное -  
20 г, лук репчатый - 15 г, картофель - 150 г, алыча свежая - 20 или алыча  
сушеная - 10 г, шафран -0,1 г, или томат-пюре - 10 г, или помидоры свежие -  
50 г, перец, имбирь - по вкусу.  
Чихиртма - кавказский суп из куриных потрохов  
Подготовленные и промытые куриные потрошки потушить в масле с нарезанным  
луком и мукой до мягкости.  
Добавить 50 г кипятка и тушить 10 минут.  
Залить остальным кипятком, добавить кинзу и прокипятить.  
Через 15 минут удалить зелень, посолить, поперчить и добавить уксус.  
Заправить при непрерывном помешивании разведенными в небольшом количестве  
бульона яйцами. Довести суп до кипения (но не кипятить).  
1,5 л воды, потроха 1 курицы, 400 г репчатого лука, 1 ст. ложка пшеничной  
муки, 3 ст. ложки топленого масла, 4 яйца, 4 веточки кинзы, винный уксус,  
перец, корица, соль.  
Кюфта бозбаш (азербайджанский гороховый суп с фрикадельками)  
Баранина - 1000 г, рис -50 г, сало курдючное - 20 г, алыча свежая - 20 г  
или сушеная 10 г, горох - 50 г, картофель 150 г, лук репчатый -50 г, шафран  
- 0,1 г, перец молотый 0,1, мята сушеная - 5 г, соль.  
Несмотря на то, что представляем это блюдо как "суп с фрикадельками", на  
самом же деле это конечно, не фрикадельки, а фрикадели, даже можно сказать  
"фрикаделины". Крупные мясо-рисовые шарики, в сердцевине каждого из которых  
заложена крупная кислая ягода алычи.  
Вначале мякоть баранины надо отделить от костей и сварить костный бульон  
с горохом. Мякоть баранины зачистить от жилок и вместе с репчатым луком  
пропустить через мясорубку, соединить с рисом, солью, специями, хорошенько  
вымесить и сформовать крупные (с детский кулачок величиной) шарики,  
закатывая в каждый несколько штук сушеной алычи. Мясные шарики, картофель и  
мелко шинкованный лук ввести в бульон, затем за 10-15 мин до готовности  
добавить мелко нарезанное курдючное сало, соль, перец и настой шафрана.  
Подают кюфту, слегка присыпав зеленью.  
Суп-харчо  
Говядины - 500 г, лука репчатого - 3-4 головки, риса- 1/2 стакана,  
помидоров-500 г, или томата-пюре 1/2 стакана, зелени кинзы и петрушки- по 8  
веточек; ткемали или кислый лаваш, сухие хмели-сунели (смесь высушенных и  
промолотых пряных трав), чеснок и соль--по вкусу.  
Суп харчо - это рисовый суп,, приготовляемый исключительно на основе  
бульона из жирной говядины. Грудинка тут будет как нельзя кстати.  
Жирную говядину (грудинку) обмыть, нарезать маленькими кусками, положить  
в кастрюлю, залить 8-10 стаканами холодной воды и поставить варить до  
полуготовности мяса. До закипания надо снимать образующуюся пену, затем  
убавить огонь и варить до готовности.  
В отдельную кастрюлю положить мелко нарезанный репчатый лук, добавить  
жир, снятый с мясного бульона и тушить 10 минут. Затем вынуть мясо из  
бульона, положить в кастрюлю с тушеным луком, закрыть крышкой и тушить 15-20  
минут. Потом добавить пюре из помидоров (пюре можно заменить помидорами  
предварительно сваренными и протертыми через сито, или же очищенными от  
кожицы и нарезанными ломтиками) и продолжать тушение еще 10-15 минут, после  
чего залить процеженным бульоном и, как только суп закипит, положить рис и  
продолжать жарку.  
За 10 минут до окончания варки добавить толченый чеснок, стручковый  
перец, мелко нарезанную зелень петрушки, кинзы, укропа, сухие сунели,  
душистый перец (горошком), лавровый лист и соль. Из готового супа лавровый  
лист удалить.  
Этот суп можно варить и с томатом-пюре, можно также подкислить винным  
уксусом, но в этом случае не добавляется ткемали или тклапи. В чистом виде  
суп готовится без картофеля, но полагаем, что 1-2 крупно нарезанных  
картофелины вкуса его не ухудшат.  
Подавая на стол, харчо надо посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы или  
петрушки.  
Борщ  
Борщ - это, наверное, наиболее распространенное блюдо славянской кухни.  
Этот вид овощных супов получил свое название по имени овоща, обычной свеклы  
(бурака), которая по-старославянски называлась "бърщь" и которая является  
обязательной составной частью этого блюда. Борщ без бурака - не борщ, хотя  
бы и были соблюдены все его остальные составляющие. Не исключением являются  
и борщи зеленые, которые готовятся совершенно по иному.  
За прошедшие века борщ завоевал всемирную славу. Кулинары изобрели кроме  
украинского борща, считающегося классическим образцом, еще и московский,  
сибирский, белорусский, польский, кишиневский и другие борщи, каждый из  
которых, по-своему хорош и отражает те или иные национальные и  
географические особенности народности, местности.  
Борщи варят на мясном бульоне, а также с ветчиной, копченой грудинкой,  
шпиком, сосисками, уткой, гусем. Порой варят его и на рыбном бульоне, и с  
головизной. Борщ можно варить с грибами, черносливом, сушеными фруктами или  
только с овощами.  
Основную массу овощей в борще составляют капуста и столовая свекла; кроме  
того, в борщ кладут морковь, лук, петрушку, сельдерей, томат-пюре или  
помидоры. Капусту можно заменить свекольной ботвой, листьями ревеня,  
шпинатом, щавелем, борщевиком и т. п. В некоторые виды борща кладут  
картофель. Чтобы в борще сохранился цвет свеклы, а также для улучшения вкуса  
добавляют уксус, кислый квас, лимонную кислоту, рассол капусты или помидоры.  
Перед подачей борщи посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.  
В зависимости от сочетания продуктов или от формы нарезанных овощей борщ  
называется по-разному: украинским, московским, флотским и т.д. Борщ  
украинский варят со свиным салом и картофелем; в московский борщ перед  
подачей кладут говядину, ветчину и сосиски; для флотского борща (который  
традиционно варится с беконом) овощи нарезают ломтиками, а для всех  
остальных - соломкой.  
Поразительный вкусовой букет борща обеспечивает ему на протяжении многих  
лет самые высокие оценки публики в весьма престижных зарубежных русских  
ресторанах. И это неудивительног, ведь в его состав входят 18-20 различных  
продуктов и приправ.  
Как правило, борщи готовят на крепком мясо-костном бульоне. Лучше всего  
подходит говяжья грудинка, но и ей будет сиротливо без хорошей мозговой или  
сахарной косточки. Бульон с мясом и костями варят 3-4 часа. К концу варки в  
борще должно оставаться не более 300-350 г чистого бульона на порцию,  
поэтому воды в начале варки следует брать по крайней мере вдвое больше. Борщ  
можно готовить также на гусином или курином бульоне. Добавлять другое мясо в  
борщ не следует.  
Особенностью подготовки овощной части борща является предварительная  
раздельная обработка овощей. Свеклу, например, тушат отдельно от других  
овощей, предварительно сбрызнув ее уксусом или добавив лимонную кислоту либо  
лимонный сок, чтобы сохранить красный цвет. Иногда свеклу пекут или варят до  
полуготовности в кожуре, затем очищают, режут и кладут в бульон.  
Мелко нарезанный лук, нарезанные соломкой морковь, петрушку пассеруют  
вместе в течение 15-20 минут, перед окончанием пассерования в овощи  
добавляют томат-пюре или мелко нарезанные помидоры и продолжают пассеровать  
до тех пор, пока жир не окрасится в цвет помидоров.  
Очень важно соблюдать последовательность закладки овощей в бульон - в  
зависимости от продолжительности варки. Картофель, как правило, закладывают  
за 30 минут до готовности борща, капусту - за 20 минут, тушеную свеклу и  
пассерованные овощи - за 15 минут, пряности - за 5-7 минут, чеснок - за 2  
минуты.  
Необходимо помнить, что при пассеровании, тушении и варке овощей и  
кореньев в открытой посуде улетучиваются ароматические вещества, а при  
сильном кипении бульона жиры омыляются, и бульон приобретает мутный цвет,  
неприятный запах и вкус, а поэтому варить, пассеровать и тушить овощи нужно  
только в закрытой посуде при слабом кипении.  
Основной вид заправки для украинского борща - свиное сало. Его толкут или  
растирают в ступке с чесноком, луком и зеленью петрушки и заправляют им борщ  
за 2-3 минуты до его готовности.  
Отдельные борщи для придания им своеобразного кисловатого вкуса готовят  
не только на воде, а и на квасе, соке квашеной свеклы, свекольном настое,  
добавляя их, когда сварилось мясо, в готовый бульон и стараясь не подвергать  
длительному кипячению. В конце раздела приводятся рецепты приготовления  
квасов для борщей, свекольников и окрошек.  
Усилить красный цвет борща можно настоем свеклы. Для его приготовления  
нужно использовать свеклу наиболее яркой окраски. Свеклу для этого следует  
нарезать тонкими ломтиками или натереть на терке, залить горячим бульоном  
или водой (2 л на 1 кг свеклы), добавить 30 г уксуса, довести до кипения,  
настоять 30-40 минут и процедить.  
Некоторые виды борщей заправляют поджаренной мукой для придания жидкости  
более густой консистенции. При подаче на стол в борщ кладут по вкусу  
сметану, зелень укропа, петрушки.  
Примерную рецептуру смотрите на примере русского борща.  
Борщ русский  
Для бульона: на 1 кг грудинки - 500 г костей, 4 л воды.  
Для борща: свекла - 200 г, капуста - 300 г, морковь - 50 г, петрушка - 5  
г, лук репчатый - 1 головка, томат-пюре - 50 г, мука - 25 г, маргарин  
столовый - 10 г, сахар - 5 г, уксус 3%-ный - 8 г, сметана - 10 г, лавровый  
лист, перец, зелень.  
Для заправки: сало - 50 г, чеснок - 10 г, зелень измельченная, соль,  
перец черный.  
Первый способ  
Пока варится бульон, свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, надо  
потушить в закрытом котле с добавлением жира, томата-пюре, сахара. Для  
сохранения окраски свеклы (в зависимости от кондиции) можно добавлять 2-3 г  
уксуса (но не эссенции). Чтобы свекла не пригорела, ее перемешивают, доливая  
по мере надобности бульон или воду.  
Тушить свеклу нужно сначала на сильном огне, а когда она закипит и  
осядет, нагрев надо уменьшить и поддерживать лишь слабое кипение. Зрелую  
свеклу следует тушить 30-40 минут, молодую 10-15 минут. Настругать свежую  
капусту тоненькой соломкой (полосками примерно по 5 мм) В котел с кипящим  
бульоном положить капусту, довести содержимое котла до кипения, добавить  
тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук и варить борщ 20-30 минут. Затем  
положить нарезанный брусочками картофель и варить до готовности. За 5-10  
минут до окончания варки борщ можно заправить белым соусом, положить специи  
(лавровый лист, перец), посолить.  
Для заправки перед разлитием борща по тарелкам, на дно их кладут  
украинскую заправку из сала, растертого с чесноком.  
Борщ с квашеной капустой варят так же, но капусту предварительно следует  
потушить с жиром. Капусту надо будет отжать, а если она очень кислая, то и  
промыть в холодной воде, положить в кастрюлю, добавить жир, немного бульона  
или воды, чтобы капуста не пригорела, затем закрыть крышкой и тушить 1,5-2,5  
часа.  
Чтобы придать борщу соответствующую окраску, приготовляют свекольный  
настой. Для этого хорошо промытые клубни свеклы нужно мелко нарезать или  
натереть на терке, положить в посуду с горячим бульоном (1 л на 500 г  
свеклы), добавить уксус, кислый квас или рассол от квашеных овощей и довести  
до кипения. Затем настой выдержать на борту плиты в течение 15-20 минут,  
после чего процедить. Перед подачей в тарелку с борщом добавить одну  
столовую ложку настоя или влить необходимое количество его в котел перед  
подачей борща.  
Борщ зеленый  
Свекла - 60 г, картофель - 100 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук  
репчатый - 10 г, лук зеленый - 15 г, щавель - 50 г, шпинат - 50 г, мука - 3  
г, томат-пюре - 15 г, маргарин столовый - 10 г, сахар - 3 г, уксус 3%-ный -  
5 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец, зелень.  
Свеклу нарезать соломкой, посыпать солью, добавить уксус, перемешать,  
положить в посуду, добавить жир, собранный с бульона, томат-пюре, сахар,  
соль, уксус и тушить до готовности. Морковь, петрушку и репчатый лук,  
нарезанные соломкой, спассеровать на жире.  
В кипящий бульон или воду положить картофель, нарезанный дольками, вновь  
довести до кипения, добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и варить  
борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в борщ положить  
нарезанные листики щавеля, шпината, зеленый лук и заправить белым соусом и  
специями (лавровый лист, перец).  
Подавать борщ со сметаной и зеленью.  
Борщ с ботвой свеклы (летний)  
Свекла с ботвой - 100 г, картофель - 80 г, морковь - 20 г, петрушка - 10  
г, лук-порей или лук репчатый - 20 г, кабачки - 50 г, помидоры - 40 или  
томат-пюре - 15 г, маргарин столовый - 10 г, уксус 3%-ный - 3 г, сметана -  
10 г, лавровый лист, перец, зелень.  
Подготовленные коренья и лук нарезать ломтиками, черешки свеклы -  
кусочками размером 2-3 см и все вместе спассеровать с жиром. Промытые листья  
свекольной ботвы разрезать на части. Кабачки и картофель очистить от кожицы  
и нарезать ломтиками. В кипящую воду, овощной отвар или мясной бульон  
положить пассерованные овощи, довести до кипения, добавить листья свекольной  
ботвы, картофель и варить 15-20 минут. За 8-10 минут до окончания варки  
положить нарезанные кабачки, помидоры, соль и специи (лавровый лист, перец).  
Заправить борщ уксусом.  
Подавать борщ со сметаной и зеленью.  
Борщ киевский  
Говядина - 30 г, баранина - 30 г, свекла - 60 г, капуста - 80 г,  
картофель - 70 г, фасоль - 10 г, морковь - 10 г, корень сельдерея - 5 г,  
корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 15 г, помидоры - 80 г или томат-пюре -  
15 г, яблоки моченые - 20 г, квас свекольный - 100 г, сало-шпик - 5 г, масло  
топленое - 10 г, сахар - 5 г, сметана - 15 г, перец душистый горошком,  
лавровый лист, соль, зелень петрушки, укропа.  
Говядину залить свекольным квасом, водой и варить до готовности.  
Помидоры нарезать, припустить на топленом масле и протереть через сито.  
Нарезанную соломкой свеклу тушить в бульоне с мелко нарубленной  
бараниной.  
Репчатый лук и коренья нарезать соломкой и спассеровать на жире, снятом с  
бульона.  
В бульон положить нарезанный кубиками картофель, шинкованую капусту и  
варить 5-7 минут, затем добавить спассерованные коренья, тушенную с  
бараниной свеклу, протертые помидоры, нарезанные моченые яблоки,  
предварительно отваренную фасоль, растертое с сырым репчатым луком и зеленью  
сало-шпик, лавровый лист, душистый перец горошком, сахар, соль, свекольный  
квас. При подаче в тарелку положить сметану и посыпать зеленью.  
Примечание: В конце варки в борщ вместе с заправкой можно добавить  
немного нарезанного соломкой сладкого (болгарского) перца, который  
витаминизирует и ароматизирует борщ.  
Постный борщ с грибами и квашеной капустой  
Свекла - 120 г, капуста квашеная - 60 г, грибы белые сушеные - 15 г, лук  
репчатый - 30 г, морковь - 15 г, мука - 5 г, масло растительное - 25 г,  
томат-паста - 25 г, перец горошком, лавровый лист, соль, зелень петрушки.  
Известно, что Христос был предан в среду, а распят в пятницу, поэтому эти  
два дня в неделю являются постными для всех православных христиан. Это не  
значит, что рацион питания становится намного скуднее, он получается лишь  
немного менее калорийным.  
Хорошо промытые сушеные грибы отварить до мягкости. Нашинкованные  
соломкой квашеную капусту, морковь, лук, свеклу спассеровать, в конце  
пассерования добавить муку. Готовые овощи залить грибным бульоном, добавить  
томат-пасту, перец горошком и лавровый лист. Грибы порезать, обжарить в  
растительном масле, положить в борщ и варить все вместе 30 минут. Перед  
подачей подкрасить борщ тертой вареной свеклой и довести до кипения. При  
подаче посыпать зеленью петрушки.  
Примечание: В борщ на грибном бульоне вареные нашинкованные грибы кладут  
вместе с поджаренными овощами.  
  
Квас свекольный для борща  
На 10 л кваса: свекла - 4 кг, вода - 12 л.  
Свеклу очистить и промыть. Часть свеклы (1,5 кг) нарезать ломтиками,  
уложить их вперемешку с целой свеклой, залить холодной кипяченой водой и  
поставить в темное место для брожения. По окончании процесса брожения  
перенести квас в холодное место, и через 13-15 часов он готов. По мере  
использования его нужно доливать холодной кипяченой водой (4-5 раз) и  
периодически удалять плесень.  
Квас-сыровец из сухарей к борщам, свекольникам, окрошкам  
На 10 л кваса: сухари ржаные - 2 кг, мука ржаная - 400 г, вода - 15 л,  
дрожжи - 40 г.  
Черствый ржаной хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовом шкафу.  
Часть муки (2/3 по рецептуре) заварить вместе с хлебными сухарями  
кипятком, посуду накрыть тканью и оставить на сутки. Одновременно оставшуюся  
муку развести теплой кипяченой водой, добавить дрожжи и также оставить на  
сутки для брожения. Полученную опару влить в подготовленную смесь сухарей,  
муки и воды, хорошо перемешать и развести указанным в рецептуре количеством  
кипяченой воды. Через несколько дней квас готов.  
Хранить его нужно в прохладном месте, доливая по мере использования  
кипяченой водой.  
Щи русские  
С незапамятных времен на Руси щи были самым распространенным горячим  
блюдом, входя в обычный повседневный рацион крестьянина. Их высокая  
питательная ценность была общеизвестной. Хорошие наваристые щи считались  
очень "прочной" обеденной пищей для сельского работника, пищей которая  
обеспечивала заряд бодрости для работы на весь день. Приготовлялись они и с  
мясом, и с осетриной (каковая не была в редкостью в наших реках в старину),  
и со снетками, и с яйцом, ветчиной и др. Такое широкое разнообразие добавок  
и отличные вкусовые качества, снискали им широкую популярность.  
Настоящие щи включают в себя как обязательные следующие основные  
составляющие: капусту, морковь, лук, мясо, грибы, сметану. Щи приготовляют  
на мясном, рыбном и грибном бульонах и на воде. На рыбном бульоне чаще всего  
готовят щи из квашеной капусты. В качестве специй добавляются петрушка,  
черный перец горошком, лавровый лист, дольки чеснока.  
Основной и преобладающей частью овощного гарнира в щах является свежая  
или квашеная белокочанная капуста, а также молодая капустная рассада. Кроме  
этого для приготовления щей используют крапиву, щавель и шпинат.  
Мясные щи подают с кусочком мяса, рыбные - с кусочком рыбы, а грибные - с  
грибами; в щи из крапивы или щавеля добавляют яйца, сваренные вкрутую. Перед  
подачей в тарелку со щами кладут сметану или сметану подают в соуснике;  
посыпают и мелко нарезанной зеленью.  
К щам из свежей капусты можно подать ватрушки с творогом или пирожки; к  
щам из квашеной капусты - крупеник, кашу гречневую рассыпчатую или кулебяку  
с гречневой кашей. Основную рецептуру предлагаем по рецепту "Щи русские".  
Щи русские  
Для бульона: га 1 кг говяжьей грудинки - 3-4 л воды.  
Капуста - 160 г, репа - 15 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г, лук  
репчатый - 20 г, лук-порей - 10 г, помидоры - 45 г, мука - 3 г, маргарин  
столовый - 10 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец, зелень.  
Коренья (репу, морковь, петрушку) и лук (репчатый и порей) нарезать  
дольками или брусочками и вместе спассеровать с жиром. Капусту нарезать  
шашками по 2-3 см, а раннюю (вместе с кочерыжкой) - дольками по 5-6 см.  
Некоторые поздние сорта белокочанной капусты придают щам неприятный запах и  
горьковатый привкус, такую капусту перед закладкой погружают на 2-3 минуты в  
кипяток.  
В кипящий бульон или воду положить капусту, довести до кипения, добавить  
коренья, "букет" и варить 30-40 минут. За 5-10 минут до окончания варки  
заправить щи процеженным белым соусом, солью, специями (лавровый лист,  
перец), пассерованным томатом-пюре или помидорами, нарезанными ломтиками.  
Поскольку щи из свежей капусты сами по себе обладают нежным вкусом и  
тонким ароматом, ограничьте количество специй.  
Щи из свежей капусты можно приготовить и без белого соуса.  
Подавать щи со сметаной и зеленью.  
Так же можно приготовить щи из савойской капусты.  
Примечение: к щам из свежей капусты (как и к борщам) очень хорошо  
подавать в качестве "сопровождения" ватрушки с творогом или пирожки; а вот к  
щам из квашеной капусты - крупеник, гречневую рассыпчатую кашу или кулебяку.  
Щи суточные  
На 1 порцию: мясо - 250 г, кости - 150 г, капуста квашеная - 150 г,  
морковь - 25 г, корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 20 г, томат-пюре - 20  
г, мука - 5 г, масло топленое - 152 г, сметана - 10 г, яйцо - 1 шт., зелень,  
лавровый лист, перец черный молотый, соль.  
Первый способ  
Суточные щи готовятся по старинному рецепту и отличаются от щей,  
приготовленных обычным способом тем, что капуста в результате  
продолжительности тепловой обработки становится красноватой, совершенно  
мягкой и приобретает сладковатый привкус.  
Для мясных суточных щей лучше использовать говяжью грудинку (не  
обваленную), куски которой предварительно сварить в бульоне примерно на 2/3  
готовности.  
Овощи и квашеную капусту подготовить так же, как описано выше, с той  
разницей, что капусту надо мелко нарубить и тушить 3-4 часа. Чем мягче  
капуста после тушения, тем лучше вкус суточных щей.  
Потушив капусту в течение столь длительного времени, можно заложить ее в  
бульон, а вместе с ней не забыть положить порезанные куски грудинки (без  
реберных костей) и варить в течение часа. За 20-30 минут до окончания варки  
ввести пассерованные овощи, пучок зелени, лавровый лист, черный перец  
горошком, соль, пассерованную муку и варить при слабом кипении в закрытой  
посуде.  
Затем старинный рецепт рекомендует переложить все в глиняный  
"муравленный" (т.е. глазированный горшок) горшок, добавить рубленый чеснок,  
заклеить горшок лепешкой из слоеного или пресного теста, смазать ее яйцом и  
запекать в русской печи в течение 15-20 минут. Затем горшок вынуть, закутать  
и поставить в холодное место на сутки.  
На следующий день щи разогреть, отдельно подать гречневую кашу, крупеник  
или кулебяку с гречневой кашей.  
Желающий приготовить суточные щи в современных условиях, вполне может  
заменить пчеь на духовку, а муравленный горшок на толстостенную чугунную  
емкость (вроде утятницы). В остальном же суточные щи на то и суточные, что  
готовятся ровно сутки. Но и вкус у них совершенно особенный, за что они  
пользовались большим спросом в старорусских трактирах.  
Щи из капустной рассады  
Капустная рассада и картофель- по 100 г, морковь и лук- по 20 г, петрушка  
- 5 г, мука - 5 г, маргарин столовый - 10 г, сметана - 10 г, зелень.  
Коренья и лук нарезать дольками или брусочками и спассеровать на жире.  
Перебранную и промытую капустную рассаду разрезать поперек на 2-3 части. Для  
удаления привкуса горечи рассаду погрузить на 1-2 минуты в кипяток и  
откинуть на сито, чтобы стекла вода.  
В кипящий бульон или воду заложить капустную рассаду, нарезанный  
брусочками картофель, пассерованные коренья и варить 25-30 минут. За 5-10  
минут до окончания варки добавить белый соус.  
В щи можно положить слегка спассерованный зеленый лук, нарезанный  
кусочками длиной 2-2,5 см.

Подавать со сметаной и зеленью.  
Щи, приготовляемые без картофеля, следует заправлять поджаренной мукой.  
  
При варке щей надо помнить, что квашеную капусту кладут в холодный бульон  
(или воду), а тушенную - в кипящий.  
  
Щи зеленые из крапивы  
Крапива - 160 г, щавель - 50 г, морковь - 5 г, петрушка - 5 г, лук  
репчатый - 20 г, лук зеленый - 15 г, мука - 5 г, маргарин столовый - 10 г,  
яйца - 1/2 шт., сметана - 15 г, лавровый лист, перец, гвоздика, зелень.  
В летний день из обычной крапивы можно приготовить прекрасные блюда,  
отличающиеся изысканным вкусом и большой питательностью. Попробуйте ввести в  
свой рацион жгучую жительницу российских оврагов, однако не берите крапиву,  
растущую по обочинам оживленных шоссе и старые оргубевшие растения.  
Перебранную и промытую молодую крапиву погрузить на 2-3 минуты в кипяток,  
откинуть на сито, пропустить через мясорубку и тушить с жиром 10-15 минут.  
Коренья нарезать кубиками, лук репчатый нарубить, все спассеровать на  
жире. За 2-3 минуты до окончания пассерования добавить мелко нарезанный  
зеленый лук.  
В кипящий бульон или воду положить крапиву, пассерованные овощи, "букет"  
и варить 20-25 минут. За 10 минут до окончания варки добавить белый соус,  
нарезанные листики свежего щавеля, соль, лавровый лист, перец, гвоздику (2-3  
шт. на 10 порций).  
Свежий щавель можно заменить консервированным, рассолом соленых  
помидоров, лимонной кислотой или соком лимона, смешанным с тертой цедрой и  
ревенем.  
Подавать с яйцом, сваренным вкрутую, сметаной и зеленью.  
Щи из квашеной капусты  
Мясо - 60 г, кости - 100 г, капуста квашеная - 120 г, морковь - 20 г,  
корень петрушки - 5 г, лук репчатый - 25 г, томат-пюре - 25 г, мука - 5 г,  
масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, яйцо - 1 шт., зелень, лавровый лист,  
перец черный молотый, соль.  
Эти щи готовят преимущественно с говядиной, бараниной, свининой, свиной  
головой.  
Квашеную капусту мелко порубить, отжать из нее сок, капусту с повышенной  
кислотностью промыть в холодной воде и тоже отжать.  
Подготовленную капусту положить в сотейник, добавить жир, томат-пюре (10  
г), сахар, немного бульона (чтобы капуста не пригорела), закрыть крышкой и  
тушить сначала на сильном, а затем на слабом огне 2-2,5 часа, изредка  
помешивая. Коренья и лук нарезать кубиками, спассеровать с жиром, снятым с  
бульона, и оставшимся томатом-пюре, добавить в капусту за 10-15 минут до  
окончания тушения.  
В кипящий бульон положить подготовленную капусту с кореньями и луком,  
варить 20-25 минут, затем добавить соль, лавровый лист, черный перец  
горошком, пассерованную муку и варить еще 5-10 минут. Вместе с пассерованной  
мукой можно вводить в щи растертый с солью чеснок. При подаче положить в  
тарелку кусочек мяса, сметану и зелень.  
Можно подать щи со сваренным вкрутую, нарезанным кружочками яйцом.  
Примечание: очень вкусные щи можно приготовить даже из чересчур кислой  
капусты. Для этого часть ее заменяют свежей. Тушат только квашеную капусту,  
а свежую кладут в кипящий бульон.  
  
Щи зеленые из борщевика, щавеля и крапивы  
Зелень борщевика, щавель и крапива - 160 г, картофель - 150 г, морковь -  
15 г, мука - 5 г, масло сливочное - 10 г, яйцо - 1/2 шт., сметана - 15 г,  
лук зеленый - 15 г, лавровый лист, перец душистый горошком, зелень, соль.  
Широко раскинул свои метелки старина-борщевик. Вымахал он с человеческий  
рост на вашем огороде. Многие опасаются употреблять его в пищу, однако  
свежие молодые листья борщевика могут стать прекраснной витаминной добавкой  
в вашем рационе.  
Молодую зелень борщевика, щавель и молодую крапиву тщательно промыть  
холодной водой и измельчить. Отварить в бульоне до полуготовности нарезанный  
брусочками картофель, положить подготовленную зелень, пассерованную морковь  
и варить до готовности. Заправить щи мучной пассеровкой, сырыми яйцами,  
лавровым листом, перцем, зеленью, солью.  
Щи рыбные рахмановские  
Осетрина - 50 г, рыба частиковая крупная - 100 г, рыбная мелочь для  
бульона - 100 г, корень петрушки - 10 г, корень сельдерея - 10 г, лук  
репчатый - 15 г, шпинат - 100 г, щавель - 50 г, мука - 5 г, масло топленое -  
15 г, сметана - 10 г, зелень, специи.  
Сварить бульон из ершей или другой мелкой рыбы, в конце варки добавить  
белые коренья. Бульон слить и отварить в нем целые звенья осетровой рыбы.  
Затем вареную осетрину нарезать на порционные куски. Рыбу частиковых пород  
разделать на филе без костей, запанировать и обжарить. На рыбном бульоне  
сварить зеленые щи, в глиняный горшочек положить вареную и жареную рыбу,  
залить горячими щами и подать с яйцом, сваренным "в мешочек". Отдельно  
подать сметану.  
Щи "ленивые"  
Мясо (с костями) - 100 г, капуста свежая - 160 г, морковь - 20 г, корень  
сельдерея - 5 г, репа - 10 г, лук репчатый - 20 г, мука - 5 г, масло  
растительное - 10 г, сметана - 10 г, соль, перец горошком, лавровый лист.  
Называются эти щи так потому, что капусту для них нарезают крупно, а  
коренья не пассеруют. Если их готовят с мясом, то вначале варят бульон,  
затем мясо вынимают, нарезают кусками и кладут в тарелку перед подачей на  
стол.  
Лук нашинковать, слегка спассеровать на растительном масле, добавить  
капусту, подлить немного бульона и припустить под крышкой до полуготовности  
капусты. Затем положить нарезанные дольками или кружочками репу, морковь,  
сельдерей и тушить почти до готовности. Овощи переложить в кастрюлю,  
добавить бульон или воду, разведенную мучную пассеровку, специи и довести до  
кипения. При подаче положить сметану.  
Щи богатые (полные)  
На 5 порций: говядина - 750 г, капуста квашеная - 750 г, грибы белые  
сушеные - 20 г, грибы соленые - 100 г, морковь - 75 г, картофель - 80 г,  
репа - 70 г, лук репчатый - 140 г, корень сельдерея - 40 г, корень петрушки  
- 40 г, зелень укропа, петрушки, сельдерея - 30 г, чеснок - 10 г, масло  
сливочное - 20 г, сметана - 100 г, лавровый лист - 0,1 г, майоран - 5 г,  
перец душистый горошком - 0, 5 г, соль.  
Такие щи были не редкостью в богатых крестьянских домах старой России,  
бедняки же редко могли позволить себе полакомиться мясом.  
Говядину вместе с луковицей и половиной нормы кореньев (моркови,  
петрушки, сельдерея) положить в холодную воду и варить в течение 2 часов.  
Через 1-1,5 часа после начала варки посолить, затем бульон процедить,  
коренья отбросить.  
В глиняный горшок положить квашеную капусту, залить ее кипятком (0,5 л),  
добавить сливочное масло, закрыть, поставить в умеренно нагретый духовой  
шкаф. Когда капуста станет мягкой, вынуть ее и соединить с процеженным  
бульоном и говядиной. Сушеные грибы и нарезанный дольками картофель сложить  
в эмалированный сотейник, залить двумя стаканами холодной воды, поставить на  
огонь, довести до кипения, затем грибы вынуть, нарезать соломкой и вновь  
опустить в бульон. Когда грибы и картофель сварятся, добавить мясной бульон  
с капустой и говядиной, мелко нарезанную луковицу, оставшиеся коренья,  
нарезанные соломкой, пряности (кроме чеснока и укропа), посолить и варить 20  
минут. После этого снять с огня, заправить укропом и чесноком, настоять  
минут пятнадцать, закутав чем-нибудь теплым.  
Перед подачей на стол в тарелку со щами положить крупно нарезанные  
соленые грибы и сметану.  
Несколько полезных советов хозяйкам,  
решившим приготовить щи или борщ  
Не опасайтесь "старых щей". Они сами себя консервируют. Общеизвестно что  
вкуснее всего щи или борщ становятся на третий день после приготовления.  
Рассольники  
Если говорить о блюдах, наиболее распространенных и любимых нашим  
народом, то на первое место можно поставить борщи, на второе - щи, а третье  
место в этом символическом рейтинге популярности непременно займут  
рассольники.  
Это блюдо также пришло к нам из старины, тогда оно именовалось "калья" и  
готовили его с икрой, курицей, мясом. Зачастую огуречный рассол в старину  
заменялся раствором лимонного сока, но такую роскошь позволить себе могли  
только состоятельные люди.  
Обязательная составная часть всех рассольников - это соленые огурцы,  
огуречный рассол и коренья. В состав современных рассольников, кроме соленых  
огурцов, входят картофель и другие корнеплоды нейтрального вкуса (морковь,  
репа, брюква), крупы (гречневая, ячневая, рисовая, перловая), большое  
количество пряных овощей и зелени (лук, сельдерей, петрушка, пастернак,  
чабер, эстрагон, укроп) и немного классических пряностей (лавровый лист,  
душистый и черный перец).  
Рассольники мясные готовят на костном или мясном бульоне; рассольники  
рыбные - на бульоне, сваренном из рыбных костей и рыбных пищевых отходов;  
рассольники же постные или вегетарианские готовят на грибном бульоне или  
воде.  
В рассольниках используют преимущественно субпродукты - говяжьи или  
телячьи почки либо набор потрохов (желудочки, сердце, печень, легкие,  
ножки), а также потроха от домашней птицы (куриные, индюшачьи, гусиные,  
утиные). При отсутствии субпродуктов их можно заменить говяжьим мясом, но  
это уже не будет рассольник в его первозданности. Крупа для рассольника  
подбирается в зависимости от мясных продуктов. Классической добавкой  
считается перловая крупа - она словно создана для классических рассольников  
с почками, рисовая - подойдет к потрохам курицы и индейки, ячневая - к  
утиным и гусиным потрохам, гречневая - годится лишь в вегетарианский  
рассольник.  
Чтобы рассольники отличались нежным, слабокислым и слабосолоноватым  
вкусом, необходимо соблюдать баланс между соленой частью (огурцами) и  
нейтральными поглотителями (крупами, картофелем, корнеплодами - по 100-120 г  
на 1,5 л супа). Чистый рассол в рассольники добавляют редко и в малых дозах  
- если огурцы недостаточно соленые. Прежде чем заливать рассол в бульон, его  
нужно прокипятить.  
Вкус рассольника во многом зависит от качества соленых огурцов и рассола,  
поэтому необходимо обращать на этот продукт особое внимание.  
Соленые огурцы следует использовать с приятной хрустящей и плотной  
мякотью, имеющей солоновато-кислый вкус и аромат с привкусом пряностей.  
Рассол также должен иметь приятный аромат.  
Для приготовления рассольников корнеплоды нарезают соломкой, а репчатый  
лук шинкуют, пассеруют отдельно, причем в закрытой посуде, на слабом огне,  
периодически помешивая. Если белые коренья закладывают в бульон сырыми, вкус  
рассольника ухудшается, а сами коренья становятся водянистыми и менее  
вкусными. Кроме того, некоторые сорта кореньев темнеют и придают рассольнику  
неприятный вкус и цвет. Картофель следует нарезать небольшими брусочками.  
Соленые огурцы с пожелтевшей или грубой кожицей надо обязательно  
очистить. У огурцов с крупными семенами нужно вычистить сердцевину.  
Подготовленные огурцы нарезать соломкой или кубиками, добавить бульон и  
припускать в закрытой посуде 20-25 минут.  
Крупу промыть холодной водой, залить кипятком и на 30-45 минут поставить  
распариваться, меняя кипяток.  
Особенно тщательно надо подготовить почки. Они имеют особенность  
неприятно пахнуть и передавать свой запах всему, с чем соприкасаются. Но это  
не значит, что от их применения надо отказаться. Надо лишь дать себе труд  
правильно их приготовить. Отделив мочевики, наружные кровеносные сосуды,  
пленку и жир, каждую почку надо обязательно прорезать вдоль, хорошо промыть,  
залить холодной водой (в соотношении 1:4) и вымачивать 5-8 часов (воду  
желательно менять каждые 2-3 часа). Затем воду слить, залить свежей (на 1 кг  
почек 3 л воды) довести до кипения, снова слить, опять залить почки холодной  
водой и только тогда варить их до готовности. Если и после этого останется  
неприятный запах, следует еще раз сменить воду и довести до кипения. Вареные  
почки необходимо обмыть холодной водой и хранить в посуде, накрыв влажной  
тканью.  
Перед подачей в тарелку с рассольником кладут мясные или рыбные продукты  
или нашинкованные грибы. Кроме того, добавляют сметану или смесь из яичных  
желтков и молока. Отдельно в качестве "сопровождения" можно подать ватрушки  
с творогом, а к рассольнику с рыбой - расстегаи.  
Рецептуру рекомендуем брать из классического рецепта "Рассольника  
по-ленинградски".  
Рассольник московский  
Почки говяжьи - 600 г, петрушка - 45 г, пастернак - 30 г, сельдерей - 15  
г, лук репчатый - 20 г, лук-порей - 30 г, щавель - 20 г, шпинат или салат -  
20 г, огурцы соленые - 30 г, масло сливочное - 10 г, молоко - 75 г, яйца - 1  
шт., зелень.  
Почки подготовить к тушению. Для этого их надо предварительно зачистить  
от жира, мочеточников и пленок, вымочить в холодной воде в течение 5-6  
часов. Затем можно их отваривать. Залить почки холодной водой и варить 5-10  
минут. После этого воду слить, промыть почки холодной водой, вновь залить  
водой и варить до готовности.  
Хотя некоторые руководства советуют готовить рассольник на почечном  
отваре, мы рекомендуем в качестве жидкой основы для приготовления  
рассольника использовать обычный мясо-костный бульон.  
Перебранную и хорошо промытую перловую крупу всыпать в кастрюлю, залить  
кипятком или бульоном (3 л на 1 кг крупы), закрыть крышкой, поставить на  
борт плиты и распаривать крупу в течение 40-60 минут. Картофель нарезать  
брусочками, коренья - крупной соломкой, лук нашинковать. Коренья и лук  
спассеровать на жире.  
Перебранные листья щавеля и шпината (или заменяющий их салат) нарезать на  
части. Огурцы зачистить от кожицы и, разрезав вдоль, удалить семена, а затем  
нарезать поперек крупной соломкой. Корнишоны и маленькие соленые огурцы с  
тонкой кожицей и мелкими семенами можно класть в рассольник неочищенными, а  
лишь нашинкованными.  
В кипящий мясной бульон положить пассерованные овощи, огурцы, специи; все  
это варить 15-20 минут. За 5-8 минут до окончания варки в рассольник  
добавить шпинат, щавель, соль и (если рассольник недостаточно острый)  
огуречный рассол (по вкусу), который предварительно прокипятить и процедить.  
Московский рассольник обычно заправляют проваренной смесью желтков и  
молока (или сливок).  
При подаче положить в тарелку нарезанные почки, добавить заправку из яиц  
и молока, налить рассольник и посыпать его зеленью. Отдельно можно подать  
ватрушки с творогом.  
Так же можно приготовить рассольник с телятиной, бараниной, курицей,  
цыплятами.  
Рассольник по-ленинградски  
Картофель - 100 г, крупа перловая - 30 г, морковь - 20 г, петрушка - 5 г,  
лук репчатый - 10 г, лук-порей - 10 г, огурцы соленые - 30 г, маргарин  
столовый - 10 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец, зелень.  
Этот вид рассольника приготовляют на мясном бульоне с различными мясными  
продуктами, на рыбном бульоне - с рыбой, а также со свежими или сушеными  
белыми грибами.  
Огурцы приготовить так же, как для рассольника московского с почками.  
В кипящий бульон положить распаренную перловую крупу и варить 40-50  
минут. За 15-20 минут до окончания варки добавить пассерованные коренья,  
картофель, пучок зелени, а затем огурцы, лавровый лист, перец. В конце варки  
рассольник заправить кипяченым, процеженным огуречным рассолом.  
Подавать со сметаной и зеленью.  
Перловую крупу для рассольника можно не отваривать, а пассеровать на  
масле. При этом вкус рассольника значительно улучшится.  
Рассольник рыбный  
Головизна рыб осетровых пород - 140 г, судак (сом, треска, окунь морской)  
- 50 г, остальные продукты (кроме почек), как для рассольника московского.  
Головизну рыб осетровых пород разрубить на 2-4 части, хорошо промыть и  
варить 60-70 минут. Затем отделить мякоть от хрящей, удалив при этом  
панцирные пластинки, хрящи отдельно довести до готовности. Рыбу частиковых  
пород разделать на филе с кожей и реберными костями, нарезать кусками,  
сварить отдельно до готовности.  
В остальном же рассольник этот следует готовить так же, как московский.  
При подаче в тарелку положить прогретую мякоть рыбы и хрящи головизны,  
сметану и зелень.  
К рассольникам с рыбными продуктами сметану подавать не обязательно.  
Огуречник по-украински  
Этот оригинальный украинский рассольник готовится на бульоне из говяжьих  
костей и сердца и заправляется белым соусом типа бешамель.  
Кости - 100 г, сердце - 90 г, картофель - 110 г, морковь - 20 г, корень  
петрушки - 30 г, корень сельдерея - 20 г, лук репчатый - 20 г, огурцы  
соленые - 50 г, шпинат - 20 г, мука - 5 г, сало свиное - 10 г, сметана - 15  
г, зелень, соль.  
Вначале надо подготовить сердце. Говяжье сердце разрезать вдоль, положить  
на 1-2 часа в холодную воду, тщательно промыть и удалить остатки крови.  
Затем залить горячей водой и варить до готовности при слабом кипении. Туда  
же добавляются и говяжьи кости. В конце варки добавить соль.  
Готовый бульон надо обязательно процедить. Готовое сердце вынуть,  
охладить и нарезать тонкими ломтиками.  
В готовый бульон положить нашинкованные и спассерованные коренья и  
репчатый лук, а через 10-12 минут нарезанные огурцы. Заправить рассольник  
мукой или белым соусом, добавить нарезанный шпинат и варить до готовности.  
Влить в огуречник по вкусу огуречный рассол, при подаче положить в тарелку  
мелко нарезанное сердце, сметану и зелень.  
Калья старорусская из курицы  
Курица - 100 г, ветчина - 40 г, огурцы соленые - 40 г, корень петрушки -  
45 г, корень сельдерея - 15 г, корень пастернака - 30 г, лук репчатый - 40  
г, масло топленое - 10 г, сметана - 10 г, лавровый лист, перец черный  
горошком, зелень петрушки, соль.  
Курицу сварить, нарубить по 3-4 кусочка на порцию. В кипящий бульон  
положить пассерованный репчатый лук, корень петрушки, сельдерея, пастернака,  
довести до кипения, влить разведенную бульоном, обжаренную до желтоватого  
цвета муку, положить нарезанную ломтиками ветчину, очищенные и нарезанные  
кружочками соленые огурцы и варить до готовности. В конце варки добавить  
специи, куски курицы и заправить по вкусу огуречным рассолом.  
Подавать со сметаной и мелко нарезанной зеленью петрушки.  
Так же можно приготовить и "Калью с лимоном". Варить ее надо точно так  
же, как "Калью из курицы", но кроме соленых огурцов положить ломтики лимона  
без семечек и цедры.  
  
Учтите что...  
Если в суп положить вначале соленые огурцы, щавель или другие продукты,  
содержащие кислоту, а затем картофель, то он останется жестким.  
  
Солянки  
Это старинное русское блюдо когда-то называли "селянкой" (от слова  
"село"). Оно отличается острым вкусом и высокой питательностью. Зачастую  
солянки служат одновременно и первым и вторым блюдом. Сравниться с ними по  
питательности могут разве что некоторые блюда восточной кухни: харчо, шурпа.  
По технологии приготовления различают солянки жидкие и густые.  
В зависимости от того, какой используется бульон, различают солянки  
мясные, рыбные и грибные. Соответственно этому солянки готовят с добавлением  
мясных продуктов, рыбы или грибов. Во все виды солянок кладут репчатый лук,  
соленые огурцы, каперсы, оливки, маслины, томат-пюре, лимон, масло  
сливочное, зелень, различные специи. В мясные и рыбные солянки, кроме того,  
добавляют лимон.  
В жидких солянках жидкости мало (на 1/3 меньше, чем в супах других  
видов), причем жидкость эта концентрированная и острая.  
Принцип приготовления солянок в основном один и тот же.  
Очищенный лук (лучше острых сортов) надо тщательно промыть в холодной  
воде, обсушить и тонко нашинковать. Нельзя перед нарезкой оставлять его в  
холодной воде или на воздухе, так как при длительном хранении лук окисляется  
и приобретает неприятный запах, который при пассеровании усиливается.  
Поэтому очищенный лук следует промывать только перед измельчением.  
Нашинкованный лук смешать с растопленным сливочным маслом и пассеровать  
без специй и томата-пюре до тех пор, пока он не станет мягким (специи при  
длительной тепловой обработке придают луку горький вкус, а с томатом-пюре  
лук пассеруется значительно дольше и плохо разваривается).  
Томат-пюре нужно пассеровать с жиром на слабом огне отдельно от лука до  
тех пор, пока жир не станет оранжево-красного цвета. Специи следует  
добавлять в солянку за 5-8 минут до подачи.  
Соленые огурцы для солянок надо выбирать с приятно хрустящей и плотной  
мякотью, пожелтевшую или грубую кожицу обязательно очищать; если семена  
крупные, необходимо удалять сердцевину. Очищенные от кожицы соленые огурцы,  
разрезают на четыре части и после удаления семян нарезают поперек  
Нашинкованные огурцы припускают в небольшом количестве бульона до  
полуготовности.. У оливок вынимают косточки. Промытые маслины и ломтик  
лимона кладут в тарелку с солянкой или подают на розетке с мелко нарезанной  
зеленью.  
Вкус жидких солянок во многом зависит от качества бульона. Для его  
приготовления надо брать необходимое количество воды, чтобы не доливать ее  
во время варки солянки.  
Мясо нужно вынуть из бульона и хорошо охладить, чтобы оно окрепло.  
Влажное мясо трудно нарезать, не деформируя.  
Для приготовления мясной сборной солянки обычно берут набор мясопродуктов  
трех-шести наименований (говядина, телятина, почки, языки, ветчина,  
сосиски), но при всех сочетаниях желательно, чтобы в солянку входили  
нежирная ветчина и сосиски.  
Из субпродуктов в солянки используют почки, язык, вымя и сердце.  
Особо тщательно нужно обработать говяжьи почки (см. главу о  
рассольниках).  
Язык перед варкой надо тщательно промыть, залить холодной водой и варить  
при слабом кипении 1,5-2 часа. За 30-40 минут до готовности добавить в воду  
соль, морковь, зелень петрушки, репчатый лук. Вареный язык нужно сразу же  
переложить в посуду с холодной водой, снять с него кожу и до нарезания и  
подачи на стол хранить на холоде в закрытой кастрюле, так как без кожи он  
быстро темнеет.  
Солянка сборная мясная  
Кости мясные - 125 г, мясо - 40 г, ветчина вареная (окорок со шкуркой) -  
20 г, сосиски - 20 г, почки - 47 г, лук репчатый - 50 г, огурцы соленые - 30  
г, каперсы - 10 г, маслины - 25 г, оливки - 8 г, томат-пюре - 25 г, масло  
сливочное - 10 г, сметана - 30 г, лимон - 1/10 шт., лавровый лист, перец  
горошком, зелень.  
Лук нашинковать и спассеровать на сливочном масле, добавить томат-пюре и  
продолжать пассеровать 5-8 минут. Соленые огурцы в зависимости от сорта  
обработать различно.  
В кипящий бульон положить гарнир: лук, огурцы, каперсы, оливки, а также  
мясные продукты и специи и варить 5-10 минут. В конце варки в солянку  
добавить соль и сметану.  
В тарелку с солянкой положить маслины, ломтик лимона, зелень и подать их  
отдельно.  
Так же готовится "Солянка из домашней птицы и дичи", но вместо мясных  
продуктов используется вареная или жареная домашняя птица или дичь.  
Солянка сборная рыбная  
Стерлядь - 125 г, судак свежий - 122 г, белуга или осетрина - 123 г,  
головизна - 75 г, лук репчатый - 50 г, огурцы соленые - 35 г, каперсы - 10  
г, маслины - 25 г, оливки - 8 г, томат-пюре - 25 г, масло сливочное - 20 г,  
лимон - 1/10 шт., лавровый лист, перец, зелень.  
Традиционно жидкие рыбные солянки готовили из осетровых и судака. Однако  
их их часто заменяли морской рыбой - подходили тунец, луфарь, зубатка,  
морской окунь, ставрида, скумбрия и др. Причем рыбный бульон получается  
наиболее вкусным и наваристым, когда его готовят не из одного вида, даже  
ценной породы рыбы, а из разных видов рыб. Вот почему рыбную солянку  
желательно готовить из 2-3 видов рыб, а для варки бульона, помимо рыбы,  
использовать еще рыбные пищевые отходы и рыбу-мелочь (ее надо внимательно  
перебрать, удалить жабры, тщательно промыть и варить целиком). Повару при  
этом следует помнить, что головы частиковых соленых рыб, свежего леща,  
сазана, воблы придают бульону горький вкус и поэтому не пригодны для  
приготовления солянок.  
Сырую рыбу осетровых пород нарезать по 3-4 куска на порцию, а филе судака  
на 1-2 куска. Осетровую рыбу погрузить в кипяток на одну минуту. Головизну  
(хрящи) сварить до готовности. Остальные продукты подготовить так же, как  
для солянки сборной мясной.  
В кипящий рыбный бульон положить гарнир, рыбу, лавровый лист, перец и  
варить 10-15 минут. В конце варки добавить нарезанные вареные хрящи.  
В тарелку с солянкой положить маслины, лимон, зелень или подать их  
отдельно.  
Если приготовляется большое количество порций, то подготовленные продукты  
- рыбу, гарнир, специи - нужно разложить в сотейники (на определенное  
количество порций) и хранить в холодильнике. Бульон сохранять горячим. По  
мере необходимости продукты в сотейниках заливать горячим рыбным бульоном и  
варить солянку 10-15 минут.  
Этот способ также применяется при подаче солянки по заказу (порционно). В  
этом случае подготовленные продукты следует разложить в миски и варить 10-15  
минут.  
Примечание: в рыбные солянки (особенно из осетровых) не следует добавлять  
много томата-пюре, так как он заглушает вкус рыбы.  
Солянка жидкая с фрикадельками по-старинному рецепту  
Бульон рыбный - 300 г, капуста свежая - 60 г, грибы соленые или  
маринованные - 40 г, огурцы соленые - 30 г, томат-пюре - 25 г, маслины - 10  
г, сало - 20 г, сельдь копченая - 20 г, лук репчатый - 40 г, масло сливочное  
- 20 г, зелень, соль;  
для фрикаделек: филе рыбное - 40 г, мясо криля (креветок) - 10 г, молоко  
- 15 г, лук репчатый - 5 г, масло сливочное - 5 г, хлеб пшеничный - 10 г,  
мука - 10 г, яйцо - 1/4 шт., перец черный молотый, соль.  
Белокочанную капусту нашинковать и тушить с очищенными от кожицы и семян,  
нарезанными ромбиками солеными огурцами, обжаренным мелко нарезанным  
репчатым луком и томатом-пюре.  
В рыбный бульон положить нарезанное кусочками сало и филе копченой  
сельди, слегка обжаренные соленые или маринованные грибы, маслины, тушеные  
овощи и варить 5-10 минут.  
Отдельно приготовить фрикадельки: нарезанное кусочками рыбное филе без  
кожи и костей вместе с мясом криля (или же креветками, крабовыми палочками)  
пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный репчатый лук,  
замоченный в молоке пшеничный хлеб, яйцо, черный молотый перец, соль,  
сформовать шарики величиной с грецкий орех, запанировать в муке и обжарить  
на сливочном масле.  
При подаче в солянку положить фрикадельки и мелко нарезанную зелень.  
Солянка грибная постная  
Грибы: сушеные - 5 г, свежие - 15 г, маринованные - 10 г, соленые - 10 г;  
лук репчатый - 50 г, огурцы соленые - 30 г, маслины - 20 г, каперсы - 10 г,  
оливки - 10 г, томат-пюре - 20 г, масло сливочное - 10 г, сметана - 30 г,  
лимон - 1/10 шт., лавровый лист, перец черный горошком, зелень, соль.  
Сушеные грибы отварить, отцедить и нарезать соломкой. Предварительно  
отваренные в течение 4-5 минут и нарезанные соломкой свежие грибы положить в  
кипящий отвар из сушеных грибов и варить 12-15 минут. Подготовить как обычно  
репчатый лук с томатом-пюре и соленые огурцы. Маринованные опята, соленые  
рыжики или грузди ошпарить и нарезать соломкой. Подготовленные продукты  
положить в кипящий бульон и варить 10-15 минут, затем добавить отваренные  
сушеные грибы, черный перец, лавровый лист, посолить и дать закипеть. Ввести  
маслины, каперсы, сметану и варить еще 5 минут. В тарелку положить ломтик  
очищенного лимона и зелень.  
Солянка из кислой капусты с мясом  
Капуста квашеная - 1,2 кг, лук репчатый - 200 г, грибы - 6 шт.; для  
поджарки : мука - 1 ст. ложка, масло сливочное - 1 ст. ложка; для заправки:  
мясо - 600 г, соль, перец, лавровый лист по вкусу.  
Взять 1,2 кг кислой капусты, перемыть в 3-х холодных водах, отжать,  
поджарить большую луковицу с 2-3 ложками масла, добавить капусту и  
поджаривать, подливая грибной бульон (из 6 грибов).  
Когда через 1,5 часа варки капуста размягчится, положить 400 г жареной  
ветчины (или 400 г жареной свинины), 100 г колбасы, 100 г дичи или другого  
холодного мяса, оставшегося от обеда (чтобы было всего 600 г мяса). Добавить  
в смесь перца, соли, лаврового листа, тушить 30 минут.  
Как обычно сделать 1 ложку мучной поджарки, смешать е„ с капустой и мясом  
и тушить ещ„ 10 мин. Затем переложить в сотейник, поставить в духовку, в  
печь на 30 мин., пока солянка не подрумянится.  
Рыбная солянка с кислыми яблоками  
Капуста квашеная - 4 стакана, яблоки Антоновка - 2-3 шт., масло сливочное  
- 4 ст. ложки, лук репчатый - 1 шт., рыба жареная - 600 г, зелень петрушки,  
укропа - по 50 г,  
лавровый лист, соль, перец по вкусу.  
Взять 4 ложки масла и поджарить в них 1 луковицу. Положить 4 стакана  
кислой вымоченной капусты в сотейник. 2-3 кислых яблока измельчить. Тушить в  
сотейнике капусту, яблоки, жареную рыбу, лук с маслом.  
Кладут ряд капусты с яблоками, ряд жареной рыбы (щука, судак, сиг,  
осетрина, лососина, карп, сазан, голавль). Рыбы берут 600 г. Посыпают  
зеленью, перцем, лавровым листом. Перед отпуском блюдо украсить  
маринованными грибами, маслинами, сол„ным кизилом, зв„здочками из сол„ных  
огурцов. Они обливаются соусом из рыбы и слегка подрумяниваются в духовке  
(печи). Блюдо посыпают толчеными сухарями.  
Рыбные супы  
Чтобы приготовить настоящую рыбацкую уху по всем правилам старинной  
технологии, воспользуйтесь некоторыми рекомендациями, приведенными ниже.  
Уха готовится обязательно из нескольких видов рыб, и прежде всего  
пресноводных - ершей, окуней, пескарей, судака, налима, сига, стерляди и др.  
Каждая рыба, принадлежащая тому или иному виду, обладает определенными,  
только ей присущими качествами. Так, ерш, окунь и сазан придают ухе  
клейкость (наваристость) и вкус, а пескарь, налим, сиг и стерлядь - нежность  
и особую сладость.  
Самой вкусной получается уха, приготовленная из живой или только что  
заколотой рыбы. Стоит рыбе полежать хотя бы несколько часов, как уха из нее  
не получится такой вкусной.  
В уху из живой рыбы для вкуса можно добавить только одну луковицу.  
Если же уха варится из сонной рыбы, то в нее обязательно кладут белые  
коренья, специи (перец, лавровый лист), лук, зелень и несколько ломтиков  
лимона.  
Чтобы уха получилась наваристой, рыбную мелочь закладывают в самом начале  
варки и варят ее 1,5-2 часа до полного разваривания, т.е. до тех пор, пока  
она не превратится в кашицу, а затем бульон процеживают и охлаждают. В  
охлажденный бульон закладывают куски крупной рыбы, варят ее на слабом огне  
до готовности, а затем подают с бульоном, раскладывая в каждую суповую миску  
по куску рыбы.  
Что же касается количества рыбы, которое необходимо для приготовления  
наваристой и вкусной ухи, то рыбы лучше взять из расчета 1 кг на 1,0-1,5 л  
воды.  
Чтобы уха получилась светлой и прозрачной, можно использовать рыбную  
икру, полученную при потрошении рыбы, или взбитые яичные белки. Для  
осветления 1 л бульона необходимо взять 1/3 стакана икры, растолочь ее как  
можно мельче, влить пол-стакана холодной воды, размешать, влить стакан  
процеженной горячей ухи, размешать и теплой влить в общую процеженную уху,  
тщательно перемешав. Уху с оттяжкой накрывают крышкой, проваривают на слабом  
огне 10-15 минут до тех пор, пока она не станет прозрачной, а затем  
процеживают через плотную салфетку и вновь доводят до кипения.  
Помните, что при варке ухи рыбу следует класть в холодную воду, а для  
подачи под соусом - в кипящий отвар с кореньями, луком, лавровым листом,  
перцем и солью.  
  
Уха из окуньков или ершей  
Ерши или окуни - 150 г, икра паюсная - 8 г (или яйцо 1 шт.), петрушка - 5  
г, сельдерей - 5 г, лук - 10 г.  
Прекрасный прозрачный рыбный бульон готовят преимущественно из ершей,  
окуней и отходов судака.  
Обработанную рыбу залить холодной водой и, постепенно нагревая, довести  
бульон до кипения, затем удалить пену, добавить петрушку, лук и продолжать  
варку в течение 40-50 минут. Готовый бульон процедить и осветлить оттяжкой  
из икры.  
Для приготовления оттяжки икру растереть в ступке, постепенно прибавляя  
воду (по 1-2 ложки) до тех пор, пока не получится однородная масс (икринки  
должны быть тщательно растерты). После этого массу развести холодной водой  
(0,4-0,5 л воды на 100 г икры) и добавить соль.  
Приготовленную оттяжку влить в бульон, хорошо размешать, закрыть посуду  
крышкой, нагреть до кипения, удалить пену и продолжать варку при слабом  
кипении 20-30 минут. Готовый бульон снять с огня и дать ему отстояться  
(оттяжка оседает на дно), а затем процедить.  
При изготовлении большого количества ухи оттяжку можно вводить в два  
приема. При варке в бульон следует добавить стебли петрушки и сельдерея,  
которые придают бульону (ухе) приятный аромат и красивый зеленоватый  
оттенок.  
Примечание: за неимением или дороговизной икры рыбный бульон осветляют  
также взбитыми с солью яичными белками.  
Уху надо подавать в бульонных чашках. Отдельно на пирожковой тарелке  
можно подать расстегаи или кулебяку с вязигой или рыбным фаршем. Лучшая уха  
получается из мелкой рыбы - ершей и окуней.  
Уха из налимов  
Бульон (уха) - 400 г, мясо и печень налима - 90 г, лимон - 1/15 шт.,  
перец горошком, зелень.  
Наиболее ценной частью налима считается его печень, почему ее надо  
аккуратно отделить от прочих внутренностей и сварить отдельно в подсоленной  
воде.  
Со свежепойманного налима надо снять кожу, выпотрошить, отделить печень,  
после чего рыбу тщательно промыть, а затем нарезать на порционные куски.  
Сварить налима в рыбном бульоне так же, как стерлядь.  
Подавать эту уху надо с куском рыбы и печени. Отдельно подать ломтик  
лимона и мелко нарезанную зелень. К ухе можно подать расстегаи с вязигой.  
Уха из стерляди или осетрины с шампанским  
На 1 кг ершей: стерляди (осетра)- 1-1,5 кг: лук репчатый - 2 шт., корни  
петрушки, сельдерея - по 3-4 шт., зелень - 1 пучок, икра от разделанной рыбы  
(ершей, окуней)- 1/2 стакана, лук (шинкованный) - 3-4 ст. ложки, лимон - 1/2  
шт., шампанское - 1/2 бутылки.  
Сварить уху из ершей с кореньями, процедить и осветлить икрой.  
Стерлядь или звенья осетрины нарезать кусками, вытереть насухо  
полотенцем, положить в горячую прозрачную уху и варить рыбу на слабом огне  
до готовности (готова такая рыба примерно через 20 минут после закипания).  
Куски готовой стерляди или осетрины выкладывают в суповую тарелку, присыпают  
зеленью укропа и подливают процеженный рыбный бульон.  
Шампанское подают или отдельно, или по желанию для остроты вкуса его  
вливают в уху. К ухе подают также очищенные от кожицы и семян лимоны и мелко  
нарезанный зеленый лук.  
Уха опеканная  
Набор продуктов тот же, что для обычной ухи, но дополнительно на каждые 5  
порций ухи надо взять: яйцо - 1 шт., сливочное масло - 25 г, мука пшеничная  
- 20 г.  
Головы, хвосты, кости от разделанной рыбы вместе с овощами варить 20-30  
минут на умеренном огне. Бульон процедить и отварить в нем в течение 5 минут  
крупные куски филе рыбы. Затем рыбу вынуть, обмакнуть во взбитое с мукой  
яйцо, слегка обжарить (раньше говорили "опечь" - отсюда название  
"опеканная") в сковороде со сливочным маслом и вновь погрузить в кипящий  
рыбный бульон для доваривания на 3-5 минут.  
Для придания рыбной ухе пикантного вкуса положите в нее свежее яблоко.  
  
Несколько полезных советов любителям ухи  
На рыбном бульоне не рекомендуется готовить супы с мучными и макаронными  
изделиями.  
Рыбную солянку не следует готовить из мелкой и костлявой рыбы.  
Холодные супы  
Холодные супы - желанное блюдо в жаркий летний день. Их приготовляют на  
хлебном квасе, на свекольном или другом овощном отваре (свекольный отвар  
можно предварительно заквасить). Квас для холодных супов должен быть не  
слишком кислым.  
В окрошках мясных или овощных хлебный квас можно заменить молочной  
сывороткой, простоквашей или квашеным молоком. В молоко и простоквашу при  
этом добавляют холодную кипяченую воду (до 50%). Для вкуса в окрошку  
добавляют лимонную кислоту.  
В летний холодный борщ закладывают молодую свеклу с ботвой, картофель,  
огурцы, редис, яйца, зелень, листья салата.  
Окрошка станет намного вкуснее, если квас заправить растертыми вареными  
желтками, солью, сахаром, горчицей и сметаной. Окрошку следует готовить  
только из охлажденных продуктов.  
Хранят такие супы на льду и подают охлажденными до 8-12 (С. При подаче в  
суп можно добавлять кусочек пищевого льда ли же подавать лед отдельно на  
розетке.  
Свекольник  
Квас хлебный - 300 г, свекла с ботвой - 80 г, морковь - 20 г, огурцы - 50  
г, лук зеленый - 25 г, яйца - 1/2 шт., сметана - 40 г, сахар - 5 г, уксус  
3%-ный - 5 г, зелень.  
Молодую свеклу нарезать мелкими кубиками или соломкой, черешки -  
кусочками в 2-3 см; залить водой, добавить уксус и тушить 20-30 минут. За  
10-15 минут до окончания тушения добавить нарезанную свекольную ботву.  
Готовую свеклу охладить в отваре. Остальные овощи подготовить так же, как  
для окрошки овощной.  
Сметану, яйца, зеленый лук, сахар, соль соединить и тщательно перемешать.  
В полученную смесь положить свеклу вместе с отваром, огурцы, влить квас и  
хорошо размешать.  
При подаче в свекольник добавить укроп. При массовом изготовлении  
свекольника следует руководствоваться теми же указаниями, что и при  
изготовлении окрошки мясной.  
Уха холодная  
Для бульона: мелкая рыба - 1000 г, вода - 1 л, морковь - 20 г, корень  
петрушки - 20 г, лук репчатый - 100 г, перец, лавровый лист, соль по вкусу.  
Для гренков: хлеб пшеничный - 150 г, масло сливочное - 60 г,  
I вариант: икра зернистая или паюсная - 40 г, лимон;  
II вариант: кета или сельдь - 50 г, лук зеленый нарезанный - 5 г.  
Мелкую рыбу очистить, промыть, сложить в кастрюлю, добавить морковь, лук,  
петрушку, залить холодной водой так, чтобы она покрыла продукты, довести до  
кипения, снять пену и дальнейшую варку вести при слабом огне 15-20 минут. За  
5-10 минут до конца варки положить перец горошком, лавровый лист, соль.  
Бульон процедить и охладить. Охлажденный бульон подать в чашках и отдельно к  
нему гренки с икрой или рыбой.  
Гренки. Хлеб нарезать в форме ромбиков или квадратиков толщиной 0,7-1 см,  
поджарить на масле. Сверху положить слой икры, ломтик лимона или соленую  
рыбу, лук зеленый.  
Борщ холодный  
Отвар свекольный - 350 г, свекла - 100 г, морковь - 20 г, огурцы - 50 г,  
лук зеленый - 25 г, яйца - 1/2 шт., сметана - 40 г, сахар - 5 г, уксус  
3%-ный - 8 г, зелень.  
Свекла - 500 г, картофель - 200 г, огурцы свежие - 2 шт., яйца - 2 шт.,  
сметана - 2 ст. ложки, сахар, уксус, хрен - по - 1 ч. ложке, горчица - 1/2  
ч. ложки.  
Первый способ  
Столовую свеклу сварить, отвар процедить и охладить. Овощи - свеклу,  
вареную морковь, огурцы - нарезать соломкой. Дальнейший процесс вести так  
же, как для приготовления свекольника. Вместо кваса в борщ добавить  
охлажденный свекольный отвар и уксус (по вкусу).  
Изготовление холодного борща в больших количествах производить так же,  
как окрошки мясной.  
Этот же борщ можно приготовить с мясом или с рыбой.  
Щи зеленые с яйцом холодные  
Щавель и шпинат по - 75 г, картофель - 75 г, огурцы - 40 г, лук зеленый -  
40 г, яйца - 1/4 шт., сметана - 30 г, сахар - 5 г, кислота лимонная, зелень.  
Щавель и шпинат подготовить так же, как описано выше. Картофель нарезать  
мелкими кубиками, сварить и охладить, отвар использовать для щей. Зеленый  
лук, огурцы и яйца подготовить так же, как для окрошки мясной.  
Протертый щавель и шпинат соединить с картофельным отваром, добавить  
охлажденную кипяченую воду до нормы, сметану, соль, сахар и лимонную кислоту  
по вкусу, а затем - остальные продукты и укроп.  
Ботвинья  
Осетрина или севрюга - 93 г, или балык белорыбий - 30 г, или крабы - 35  
г, квас хлебный - 350 г, шпинат - 70 г, щавель - 40 г, лук зеленый - 20 г,  
салат - 25 г, огурцы - 65 г, хрен (корень) - 15 г, раки - 1 шт., лимон  
(цедра) - 1/15 шт., сахар - 5 г, зелень.  
Ботвинья - традиционное русское холодное блюдо, любимое не только в  
крестьянской, но и в дворянской среде. Известен анекдот об Александре I,  
который в качестве расположения послал кастрюлю с ботвиньей со своего стола  
английскому послу. На следующий день он спросил посла, как ему понравилось  
угощение. Слегка растерявшийся посол ответил, что слуги замешкались, неся  
кастрюлю и блюдо прибыло совершенно холодным. В разогретом же виде,  
предположил посол, оно наверное потеряло первозданный вкус... Эти слова  
насмешили всю русскую публику.  
Ботвинью готовят с белугой, осетриной, судаком или балыком белорыбьим и  
осетровым, а также консервированными крабами.  
Вначале рыбу надо сварить и охладить. Раков очистить. Шпинат и щавель  
лучше всего сварить отдельно, а затем протереть сквозь сито. Свежие огурцы  
следует нарезать короткой соломкой, хрен натереть на терке, лук нашинковать.  
Пюре из шпината и щавеля соединить, добавить соль, сахар, лимонную цедру и  
развести квасом.  
При подаче ботвинью надо налить в миску или тарелку. Рыбу нарезать на  
порции, положить на блюдо, гарнировать свежими огурцами, зеленым луком,  
хреном, укропом. На рыбу положить раковые шейки и украсить блюдо салатом.  
Отдельно в салатнике подать кусочки пищевого льда.  
По аналогичной технологии ботвинью можно приготовить с кальмарами, мясом  
криля или морским гребешком, используя необходимые для приготовления  
продукты из расчета на 0,2 кг отварного филе кальмаров, отварного мяса  
морского гребешка или варено-мороженого мяса криля.  
Холодник по-белорусски  
Щавель - 300 г, огурцы - 50 г, лук зеленый - 30 г, яйца - 1 шт., сметана  
- 30 г, сахар - 10 г, укроп.  
Перебранный и промытый щавель мелко нарезать, положить в кипящую воду или  
в бульон и варить 5-7 минут, затем охладить на льду. Мелко нарезанный  
зеленый лук растереть с солью, нарезать огурцы, белок круто сваренных яиц  
мелко изрубить, а желток тщательно растереть; все это ввести в охлажденный  
отвар щавеля.  
Перед подачей холодник заправить солью, сахаром, добавить сметану и  
посыпать укропом.  
Окрошка мясная  
Квас хлебный - 300 г, говядина - 80 г, лук зеленый - 30 г, огурцы - 60 г,  
сметана - 40 г, яйца - 1/2 шт., сахар - 5 г, горчица готовая - 2 г, зелень.  
Охлажденное вареное мясо и очищенные от кожицы свежие огурцы нарезать  
мелкими кубиками или короткой соломкой (1,5-2 см). Зеленый лук тонко  
нашинковать и растирать с небольшим количеством соли до тех пор, пока не  
появится сок. Яйца сварить вкрутую, нарубить или мелко нашинковать. В  
сметану положить яйца, зеленый лук, горчицу, сахар, соль (по вкусу), хорошо  
перемешать и развести квасом. В полученную смесь добавить остальные  
подготовленные продукты и снова размешать.  
При подаче окрошку посыпать укропом.  
Если окрошку приготовляют в большом количестве, то нужно соединить все  
подготовленные продукты со сметаной, добавить немного квасу и хранить на  
льду. При подаче в тарелку положить порцию продуктов со сметаной, налить  
квас и посыпать укропом.  
Окрошка уральская с рыбой  
На 0,5 кг рыбы: кваса - 1,5 л, вареный картофель - 2-3 шт., редиса - 1  
пучок, квашеной капусты без рассола- 1 стакан, зеленого лука - 4-5 ст.  
ложек, яйца вареные - 2 шт., сметана - 2-3 ст. ложки, горчица столовая - 1  
ч. ложка, сахар - 1 ч. ложка, зелень укропа - 1 пучок.  
Рыбу отваривают, отделяют мякоть и нарезают ее мелкими кусочками.  
Зеленый лук растирают с солью. Квашеную капусту промывают и мелко рубят.  
Белки яиц, вареный картофель и редис нарезают кубиками. Желтки яиц  
растирают с солью, сахаром, горчицей, перемешивают и заправляют ими квас.  
Нарезанные продукты соединяют, заливают квасом, добавляют сметану и  
посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.  
  
Вторые, они же основные, или ГЛАВНыЕ БЛЮДа  
  
Несмотря на то, что жидкое блюдо традиционно идет на первое, но главным в обеде неизменно остается Второе или Главное блюдо.  
Что изберете вы в качестве главного блюда - это тайна тайн, ведомая лишь  
вашему настроению, да ещ„ кошельку. Если и с тем и с другим дела у Вас  
обстоят нормально, то эта книга поможет Вам быстро и без особых хлопот  
приготовить блюдо, которое украсит любой праздничный стол.  
Существует три основных вида продуктов, из которых готовится Главное  
блюдо. Это - мясо, птица и рыба. И то, и другое, и третье одинаково украсит  
стол.  
Вторым ингредиентом Главного блюда в русской кухне непременно является  
гарнир, которому в этом разделе будет отведена отдельная глава. Его начинают  
готовить последним, вскоре перед приходом гостей, поскольку остывший гарнир  
способен испортить все впечатление от обеда.  
Но вначале займ„мся Главным блюдом.  
Слово о мясе  
Мясо (как и рыба, как и птица) делится на два вида - свежее и мороженое.  
Как осетрина, по словам классика, может быть лишь одной свежести, так и  
мясо делится лишь на эти две градации. В дальнейшем оно подразделяется на  
категории, но это уже детали. Замороженное мясо теряет 30% полезных веществ,  
имеющихся в свежем мясе, оно гораздо хуже по вкусовым качествам и дольше  
готовится. У него лишь одно действительно полезное качество: будучи  
брошенным в морозильник, оно сохраняется там довольно долгое время, не  
утрачивая имеющихся вкусовых качеств; ибо, как говорится, тут уж утрачивать  
больше нечего.  
Нам могут возразить и относительно его дешевизны по сравнению со свежим,  
но этот довод мы немедленно отвергаем как несостоятельный. При ценах в  
гастрономах Москвы на говядину с костью около 45-50 руб за 1 кг (по  
состоянию на апрель 2000 года), те же 65 рублей за свежее мясо с костью на  
рынке кажутся прямо-таки невесомой надбавкой.  
Второе преимущество мороженого мяса перед свежим состоит в том, что за  
ним не надо ехать на рынок, оно продается в любом магазинчике за углом, как  
в отечественном, так и в импортном исполнении.  
Предлагаемые нами мясные блюда можно готовить из любого вида мяса,  
правда, мороженое мясо готовится дольше и хуже свежего по вкусу.  
Совет повару: Выбирая свежее мясо на рынке, обойдите несколько продавцов,  
осмотрите предлагаемое ими мясо со всех сторон, не брезгуйте потрогать его  
на предмет наличия костей и понюхайте на предмет свежести. Не будьте падки  
на дешевизну и скидки, как правило, на хорошее мясо скидки делают  
минимальные. Избегайте покупать мясо с рук на улице. Помните, что на рынках  
мясо прошло строгую ветеринарную инспекцию, а то, которое предлагают вам  
уличные бабки - еще не известно какой свежести.  
И не забудьте перед началом приготовления, промыть мясо.  
Блюда из нарезанного мяса  
Тушеное мясо (жаркое, хохохбили, шашлык на сковороде и т.п.)  
Принцип приготовления тушеного мяса (оно же жаркое) един и универсален.  
Мясо (говядина, телятина, свинина, баранина, кабанина, индюшатина, курятина)  
режется кусками, укладывается в утятницу (эмалированную кастрюлю, глубокую  
сковороду), обжаривается в жиру 3-5 минут со всех сторон (перемешивайте его  
длинной ложкой). Делается это для того, чтобы мясо покрылось корочкой,  
которая не будет лавать вытекать содержащемуся в нем соку. Затем мясо  
пересыпается луком (2-3 нарезанных головки), и тушится полтора-два часа до  
готовности. Примерно за час до готовности мясо можно приправить солью,  
перцем, пряностями, обязательно добавляют лавровый лист. Готовность  
определяется мягкостью мяса (придется пробовать - никуда не денешься).  
В случае отсутствия животного жира можно обжаривать мясо и на  
растительном (желательно рафинированном) масле. В таком случае масло надо  
выдержать на огне до появления дымка (чтобы оно не дало своего запаха в  
мясо) и только тогда засыпать в него мясо.  
Жарить мясо надо на небольшом огне (язычки пламени в 1-2 см), по мере  
ужаривания требуется постоянно подливать воду (или говяжий бульон). В  
противном случае (если не доглядеть) мясо пережарится и обуглится снизу - и  
будет бесповоротно испорчено.  
Предупреждаем сразу: готовя жаркое, надо каждые 15-20 минут заглядывать в  
утятницу и помешивать мясо или подливать бульон.  
Приготовленное тушеное мясо - прекрасное блюдо, которое можно дополнить  
любым гарниром, добавив в тушащееся мясо картофель и овощи, можно сделать из  
него соус; сок его можно использовать в качестве подливы.  
Отбивные котлеты  
Жизнь подтверждает правило, которое автор этих строк вывел на протяжении  
своей долгой холостятской жизни: хорошее мясо испортить очень трудно.  
Практически невозможно. Надо приложить просто титанические усилия, чтобы  
привести в негодность кусок свежего мяса.  
Приготовление отбивных из свинины (телятины, баранины, курятины) несложно  
даже для начинающего повара. Вначале надо порезать мясо обязательно поперек  
волокон на котлетки размером примерно с ладонь (для этого идеально подходит  
корейка или грудинка. Затем надо отбить тяпкой (зубчатым молоточком, тупой  
стороной тяжелого ножа) обе поверхности пласта мяса, посыпать солью и перцем  
и бросить на сковородку, на хорошенько прогретый жир (говяжий, свиной,  
сливочное масло, прокаленное растительное масло). Обжарить котлеты с обеих  
сторон и, проверив надрезом ножичка готовность (чтобы не было крови), смело  
нести их на стол. Превосходные результаты получаются со свежим мясом, но и  
мороженая свиная шейка выходит неплохо, и даже стандартные срезанные с  
костей и отбитые куриные окорочка получаются весьма импозантно.  
Надо лишь усвоить одно нехитрое правило, что в любом случае кусковое мясо  
для отбивных надо резать не вдоль, а поперек волокон. В противном случае вы  
рискуете сделать непрож„вываемым даже самое свежее и нежное мясо.  
Не советуем таким способом готовить лишь мороженую говядину или баранину,  
которые способны лишь разочаровать вас в отбивных и отвратить навеки от  
занятий кулинарией.  
Какую отбивную считать готовой, а какую сырой? Единого мнения по этому  
поводу нет. Хорошая свежая сырая телятина уже сама по себе готовое блюдо и в  
парижских ресторанах именуется "beafsteak a la tartar", то есть "бифштексом  
по-татарски"), в варшавских ресторанах оно же именуется "tatarka". Можно  
вспомнить и аргентинских ковбоев, которые готовят себе вечерний бифштекс,  
привязывая поутру изрядный кусок говядины к лошадиному хребту, под седло. К  
тому моменту, когда трудовой ковбойский день закончен и он проскакал на  
гнедой своей кобыле энное количество миль, его ужин уже успеет хорошенечко и  
отбиться, и пропариться, и гм... просолиться. Приятного аппетита!  
Простые же смертные готовность мяса определяют путем надрезания его  
ножичком: если крови нет, а мясо розовое, выделяет розоватый сок, значит  
наступила первая стадия готовности, то есть ваша отбивная что называется "с  
кровью". Вторая стадия: когда мясо в надрезе белое, сока не выделяется.  
Немедленно снимайте его с плиты, в противном случае может наступить третья  
стадия - подошва.  
Частенько задают вопрос: можно ли сделать жестковатое мясо помягче? Все в  
наших руках. Для это служат мясные маринады. Порезанное на порционные куски  
и залитое маринадом мясо должно постоять 2-5 часов, то есть как раз до того  
момента, когда вам предстоит его готовить. В случае если его осказалось  
слишком много, мясо можно оставить до следующего дня, так оно еще лучше  
промаринуется.  
Наилучшим маринадом является нарезанный колечками лук с солью и перцем.  
Переложенное им мясо прекрасно замаринуется за 2-3 часа, если же подлить в  
него еще и стаканчик белого кислого вина (недорогого), то удовольствие ваше  
будет полным.  
Но есть и более хитрые рецепты маринадов.  
Маринад к баранине или свинине  
Hаpезать лук pепчатый пpимеpно в следующем соотношении: на 1 кг мяса 2 кг  
лука. Также необходимо чтобы лук был сочный.  
Затем лук и мясо тщательно пеpемешивают, пеpчат (по вкусу) и обязательно  
солят.  
Также обязательно нужно добавить лавpовый лист.  
Лук нашинковать крупными кусками. Подготовленное мясо обильно поперчить  
черным молотым перцем, и в его куски с большим усилием вдавить лук (это и  
есть чисто мужское занятие!). Лук должен выпустить сок - он то и является  
основой "маринада". Любители остренького могут перец смешать с молотыми  
семенами кориандра (кинзы), хотя годятся любые сухие специи, не содержащие  
"химию" (соль, сахар, глутаминаты с глюконатами и пр.). Тому кто хочет  
попpобовать чего-нибудь особенного пpедлагаю добавить в маpинад немного  
кислого вина или натурального гpанатового сока. Это делают не только гуpманы  
но и в том случае если мясо жестковатое. Кислота сока или вина помогает мясу  
хоpошо замаpиноваться.  
Маpинад готов. Тепеpь ему нужно дать хоpошо настояться не в холодном или  
не в очень теплом месте пpимеpно от 5 до 8 часов.  
Горячий маринад для мяса дичи  
2 л воды - 2 ч. ложки соли - 2 лавровых листа - 2-3 гвоздики - 1/2  
толченого мускатного ореха - 2-3 корня петрушки - 2-3 луковицы - 2-3 моркови  
- 5-6 долек чеснока - 1/2 стакана столового или виноградного уксуса  
Соль растворить в кипящей воде, добавить пряности, кружочки корня  
петрушки и проварить 3-5 минут. Затем добавить нарезанный кольцами лук,  
нашинкованную соломкой морковь, чеснок, влить уксус, прогреть до кипения,  
слегка охладить и залить мясо горячим маринадом. Посуду с мясом накрыть  
крышкой и укутать, чтобы сохранить аромат маринада.  
Маринад чайный по-домашнему  
Если мясо жестковато, то в маринад можно добавить крепкой чайной заварки.  
Пачку чая (50 г) заварить 0,5 л крутого кипятка и настоять 10-15 минут.  
Когда чай остынет, надо слить его с осадка и залить им мясо.  
"Маринуется" мясо три-четыре часа, за это время происходит его  
ферментация.  
В Ташкенте практикуется маринование мяса в минеральной воде с добавлением  
специй. В таком "маринаде" оно размягчается.  
Маринад лимонный к свинине  
Hа 2 кг свинины - 3 больших луковицы и 1/2 лимона.  
Лимон выжать в стакан, затем почти до половины стакана долить водой.  
В эмалированную посуду положить слой мяса, посыпать солью, перцем и  
тертым мускатным орехом (примерно по щепотке), можно и другие специи,  
например хмели-сунели. Далее посыпать мясо слоем лука, порезанного  
колечками, и полить ложкой разведенного сока. Снова положить слой мяса. И  
так продолжать, пока не кончится мясо. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить  
на ночь в холодильник.  
Вместо разведенного лимонного сока можно использовать разведенный уксус  
или сухое белое вино типа Ркацители. Hа жесткое мясо заливка должна быть  
кислее.  
Котлеты, биточки, люля-кебаб  
Мы могли бы привести тут много рецептов приготовления этих блюд, но  
предпочитаем унифицировать их. Все эти блюда готовятся из фарша - говяжьего,  
бараньего, свиного (или смеси их), куриного, рыбьего и проч.  
Основополагающие из принципы едины: мясо (для обычных котлет лучше всего  
взять смесь говяжьего и свиного мяса с небольшим жиром) отделяется от костей  
и пленок, прокручивается на мясорубке с обязательным добавлением лука и  
пряностей, сырого яйца, добавляются (по желанию) чеснок, зелень, перец,  
вымоченный в молоке (воде) ломтик хлеба. Все тщательно перемешивается,  
лепится мясная леп„шечка в объ„м ладони и испекается на горячей сковороде в  
горячем сливочном масле (либо в жиру говяжьем или свином).  
Жарят котлеты на среднем огне. Переворачивают в первый раз минуты через  
3, обжаривают вторую сторону, затем опять на первую сторону, минут через 5  
снова на вторую. И так до готовности.  
Точно так же готовятся бараньи биточки и куриные котлеты.  
У нас имелись печальные прецеденты попыток изготовить котлеты без  
добавления яиц, но итог был один: котлеты разваливались на сковороде без  
всякой надежды их вновь слепить и реанимировать. Если в доме вдруг не  
оказалось яиц, но желание приготовить котлеты не остыло, советуем очистить  
картофелину и, натерев ее на терке, смешать с фаршем. Размоченный хлеб  
добавляется по желанию (многие его вообще не добавляют).  
Есть экспериментаторы, вливающие в фарш обычную сырую воду и уверяющие,  
что котлеты от этого становятся сочнее, другие вкладывают внутрь каждой  
котлеты кусочек сливочного масла. Не выражая нашего мнения по этому поводу,  
посоветуем лишь любящим сочные котлеты не накрывать их крышкой, а просто  
чаще переворачивать. Любителям же прожаривать и пропаривать блюда  
посоветуем, слегка обжарив котлеты с обеих сторон, сразу же накрыть их  
крышкой и время от времени под нее заглядывать. Этим же любителям можно  
посоветовать при жарении подливать в сковороду воду. Если котлеты подгорают,  
надо сразу же подложить кусочек сливочного масла.  
Перед обжариванием котлеты можно обвалять в панировочных сухарях, в муке,  
а можно и вовсе ни в чем не обваливать, поскольку на взгляд автора это дело  
вкуса каждого свободного индивидуума.  
Люля-кебаб на сковородке готовится принципиально так же, но в него  
добавляется побольше всякой зелени, хлеб не добавляется вовсе, и лепятся  
котлеты не леп„шечкой, а небольшой колбаской, она обжаривается со всех  
сторон и по приготовлении зав„ртывается в соответствующий по длине кусочек  
кавказского лаваша (не той длинной и плоской булки, как ее называют в  
Москве, а 1-2 миллиметровой толщины запеченного теста, который прода„тся  
пластами по полтора-два метра и который выпекают лишь истинно кавказские  
булочные). Завертывая люля-кебаб в лаваш, надо не забыть пересыпать его  
мелко нарезанным луком с зеленью и сумахом (нашим сушеным барбарисом). И все  
равно, этот люля-кебаб даже с сохранением всех правил приготовления, будет  
лишь бледным подобием того люля-кебаба, который в Азербайджане готовят на  
мангале, насадив колбаски фарша на шампуры. Неискушенным, не советуем даже  
пробовать приготовлять это блюдо на мангале, так как оно требует особого  
режима перемешивания мяса - его надо выбить до консистенции глины.  
Очень нежными получаются котлетки из куриного фарша, только не следует  
брать готовый фарш, эту однородную розовую тестообразную массу, продающуюся  
в гастрономах, а при желании потешить желудок, стоит просто купить курицу,  
отделить мясо от костей (каковые пойдут на бульон) и пропустить его через  
мясорубку. Фарш будет жидковат, но прекрасно запеч„тся. Блюда из мяса  
куском.  
Их великое множество, но остановимся на двух их разновидностях:  
а) мясо куском, запеченное в фольге б) мясо куском, запеченное без  
фольги.  
Эти две разновидности вмещают в себя все огромное разнообразие мясных  
блюд, приготовляемых в духовке.  
Превосходно получается в духовке одним куском испеченная баранья нога,  
кусок свиного окорока, филейный кусок свежей говядины.  
Советуем прежде всего приготовить шпиговку из мелко порубленного  
(выдавленного или толченого) чеснока (5-6 зубчиков), шепотки перца, соли,  
толченого кардамона, мускатного ореха, зелени, перемешать все это в  
однородное тесто в блюдечке и, проткнув кусок мяса острым ножом, поглубже  
пальцем затолкать туда шпиговку. При отсутствии ингредиентов или желании  
возиться, можно просто натереть мясо солью, перцем и чесноком и уложить его:  
а) на кусок фольги;  
б) на сковороду.  
Если мясо уложено на кусок фольги, то его следует завернуть в эту фольгу,  
не оставляя ни щелочки, если же на сковороду в открытом виде, то его следует  
смазать растопленным сливаочным маслом или майонезом.  
Затем можно отправлять искомый кусок в разогретую духовку на средний, не  
очень сильный огонь на полтора-два часа.  
И тот и другой способы хороши. При приготовлении мяса в фольге, надо  
через час-полтора вынуть его, развернуть, проткнуть ножичком на предмет  
наличия крови и, если ее не очень много, продолжать еще с час выдерживать  
его в духовке, развернув фольгу и полив растопленным сливочным маслом или  
своим же мясным соком.  
При приготовлении мяса открытым способом, оно запекается со своей  
аппетитной корочкой, но придется его каждые 20-30 минут со времени  
постановки в духовку поливать собственным соком или же растопленным  
сливочным маслом. Томить его надо на меньшем огне, чем мясо в фольге, так  
как оно может не пропечься внутри.  
Мясо можно обложить по краям очищенным картофелем, который таким образом  
хорошо запечется, если вы не забудете и его поливать соком.  
Если же вы готовите мясо в фольге, то и картофель надо печь либо в  
фольге, либо в мундире.  
Жареная баранья нога  
Наверное из-за этой детали организма человечество и начало разводить  
баранов. Мы со своей стороны полагаем, что именно предлагаемое нами блюдо  
подвигло древних греков поместить это животное на небо и присвоить его имя  
целому зодиакальному созвездию.  
В продаже появилась зарубежная новинка - баранья задняя нога с уже  
удаленной костью. Мы с гневом отметаем это иноземное поветрие и задаем  
риторический вопрос: а что же тогда обгладывать? Если бы Господь Бог  
захотел, чтобы человеку досталась только баранья мякоть, он бы повелел  
барану состоять из одного только мяса. Напротив, баран, наверное, одно из  
самых костлявых домашних животных после кролика, и в этом заключен глубокий  
смысл. Чем меньше в нем мяса, тем оно вкуснее. Но вернемся к нашим баранам.  
Для запекания берется именно задняя и ни в коем случае не передняя нога.  
Для начала приготовим шпиговку: кусочки мелко порезанного свиного шпика  
смешаем с выдавленным через давилку чесноком (1-1,5 головки), солью, перцем,  
сушеной или свежей мелко порезанной зеленью кинзы, петрушки, укропа,  
толченым мускатным орехом, толченой гвоздикой и толченым же лавровым листом.  
Все перемешивается до образования однородной массы.  
Вымытая баранья нога (из которой некоторые предварительно вырезают кость,  
но мы считаем это излишеством) протыкается острым ножом в 10-20 местах по  
всей длине. В образовавшийся надрез, не вынимая ножа, заталкивается пальцем  
шпиговка как можно глубже. Нога поливается растопленным сливочным маслом,  
помещается на противень и сажается в разогретую духовку на 2,5-3 часа. При  
этом надо каждые полчаса заглядывать в духовку и равномерно поливать ногу  
образовавшимся соком.  
Для завершения композиции хорошо по краям противня положить с десяток  
очищенных картофелин, которые надо не забыть также поливать соком.  
Предупреждаем, это блюдо (как и все блюда из баранины) не должно  
остывать.  
Баранина в миндале  
На баранью ножку 1-1,5 кг: 1 зубчик чеснока, розмарин, имбирь, 100 г  
маленьких очищеных луковичек, 3 шт. небольших хорошо помытых и нарезанных на  
дольки моркови, 1 ст. ложка тимьяна (свежего или сушеного), 2 ст. ложки  
нарубленной петрушки, 5 ст. ложек растительного масла, 200 мл красного  
сухого вина, 1 ст. ложка кукурузной муки, соль и перец по вкусу.  
Маленьким острым ножом проделайте отверстия по всей поверхности бараньей  
ноги и нашпигуйте их кусочками чеснока или розмарина. Слегка присыпьте ножку  
имбирем и взвесьте.  
Лук, морковь, зелень, растительное масло и красное вино залейте в прочную  
емкость и поместите туда же барашка. Закройте емкость крышкой и повращайте  
мясо в этом маринаде нескольк раз. Дайте маринаду впитаться в течение  
нескольких часов или оставьте его на всю ночь в холодном месте, не забывая  
переворачивать его время от времени.  
Поместите мясо, овощи и маринад в кастрюлю. Готовьте, накрыв кастрюлю  
крышкой с отверстием из расчета 10-20 мин на каждые 450 г мяса. Таким  
образом для килограммовой ножки достаточно 40-45 мин. При этом один-два раза  
пререверните мясо. Выньте мясо из кастрюльки, заверните в фольгу и дайте  
постоять в духовке. Время нахождения в жуховке исчисляется из расчета 5 мин  
на каждые 450 г мяса.  
Приготовление соуса. Вылейте в сотейник жир, образовавшийся при тушении в  
кастрюле. Поместите овощи на мелкую сервировочную тарелку. Размешайте муку с  
1 ст ложкой холодной воды, смешайте с жиром в кастрюле.  
Доведите соус до кипения (3 мин) и продолжайте готовить, пока он не  
станет однородным. Приправьте пряностями по вкусу.

Пельмени  
Мы не имеем ввиду те пельмени, которые вы позавчера купили в гастрономе,  
и от которых у вас уже третьи сутки изжога. Готовые пельмени в наших цехах,  
пользуясь тем, что содержимое закрыто от посторонних глаз, делают из жил и  
жира. Для того, чтобы выдержать это блюдо безболезненно, желудок должен быть  
натренированным на переваривании гаек. Вместе с тем при небольшом терпении и  
определенных навыках пельмени можно приготовить самому и вполне насладиться  
их вкусом.  
Пельмени сибирские  
Для теста: мука - 330 г, яйца - 23 г, соль - 6 г, вода - 115 г; выход  
теста - 450 г; для фарша: говядина - 200 г, свинина - 230 г, лук репчатый -  
40 г, соль - 9 г, перец - 0,2 г, сахар - 0,5 г, вода - 90 г; выход фарша -  
560 г; яйца для смазки - 20 г. Выход сырых пельменей - 1 кг.  
Просеянную муку насыпать на стол холмиком и сделать в ней воронкообразное  
углубление, в которое налить воду, смешанную с яйцами и солью. Жидкость  
(воду, яйца) нужно взять строго по норме из расчета на 1 кг муки 400 г  
жидкости и при замесе стремиться всю жидкость быстро смешать с мукой.  
Замесить крутое однородное тесто, причем для облегчения раскатки нужно тесту  
дать полежать 20-30 минут.  
Приготовленное тесто раскатать длинной полоской толщиной 1-1,5 мм и  
шириной 40-50 см и смазать яйцом. Во всю длину теста, отступя на 3-4 см от  
края, разложить фарш шариками по 5-6 г на расстоянии 2-3 см один от другого.  
Шарики мяса закрыть краем теста, верхний слой теста прижать руками к нижнему  
вокруг каждого шарика и вырезать пельмени в виде полумесяца металлической  
выемкой диаметром 3 см. Пельмени положить на посыпанный мукой противень и  
поставить в холодное помещение.  
Традиционно пельмени готовят из двух, реже из трех сортов мяса. При этом  
мясо должно быть чистым, без жилок и пленок. Подходит мясо с жирком, но не  
обильным. Для приготовления фарша говядину и свинину (или баранину) надо  
вначале нарезать на куски и пропустить через мясорубку. Затем в мясо следует  
добавить сахар, соль, перец, воду (18-20% к весу мяса), пропущенный через  
мясорубку лук и все перемешать. Пельмени варить в подсоленной воде (на 1 кг  
пельменей 4 л воды, 40 г соли) при слабом кипении 8-10 минут.  
К пельменям можно подать сливочное масло или сметану, столовый уксус.  
Пельмени жареные  
Приготовить и отварить сибирские пельмени, положить на горячую сковороду  
с жиром и жарить до готовности. К жареным пельменям подать сливочное масло.  
Пельмени - 230 г, масло топленое для жарки - 15 г, масло сливочное для  
поливки - 10 г. Выход - 200 г.  
  
Пельмени в омлете  
Вареные сибирские пельмени завернуть в обжаренный до полу готовности  
омлет и поместить в горячий жарочный шкаф на 3-5 минут. Перед подачей полить  
маслом.  
Пельмени - 100 г, яйца - 86 г, молоко - 20 г, соль - 3 г, масло топленое  
для жарки - 15 г, масло сливочное для поливки - 10 г.  
Манты Из муки, воды и соли замесить крутое тесто, сформовать его в виде  
батона, разделить на кусочки весом по 20 г и раскатать тонкими кружочками  
так, чтобы края их были тоньше середины.  
Баранину (мякоть) пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный  
репчатый лук, холодную воду, соль, толченый перец и хорошо перемешать.  
Баранину для приготовления мантов берут жирную. Если мясо тощее, необходимо  
добавить курдючное сало. В мясной фарш можно положить чеснок.  
На середину раскатанных кружочков теста положить фарш и края теста  
защипать.  
Уложить манты на смазанные жиром решетки (касканы) и установить в котле с  
небольшим количеством кипящей воды, закрыть котел крышкой и довести изделия  
до готовности на пару в течение 30 минут. Подать манты (2-3 шт. на порцию),  
полив уксусом или сметаной.  
Для теста: мука - 50 г, вода - 20 г, соль - 3 г; для фарша: баранина -  
120 г, лук репчатый - 42 г, сало баранье (курдючное) - 4 г; для  
поливки:уксус 3%-ный - 20 г или сметана - 30 г.  
Пудинг из телячьих мозгов  
Вымочить в течение 2 часов мозги из 2 телячьих голов, снять пл„нки,  
отварить в сол„ной воде с 2 ложками уксуса, остудить, протереть через  
дуршлаг. В массу прибавить 1,5 ложки горячего сливочного масла, соли, перца,  
мускатного ореха, 5-6 желтков, смешать, добавить 5-6 взбитых белков,  
смешать, переложить в пудинговую форму, смазанную маслом и посыпанную  
сухарями, поставить в печь (духовку) на 30 мин. Облить раковым соусом,  
соусом из шампиньонов и рома.  
Мозги телячьи - 1 кг, уксус 3%-ный - 2 ст. ложки, масло сливочное или  
топленое - 1,5 ст. ложки, яйца - 5-6 шт., сухари ржаные - 30 г, соль, перец,  
мускатный орех - по 10 г.  
Телячья печень жареная целиком,  
шпигованная свиным шпиком  
Вымачивать телячью печ„нку 2 часа в молоке, снять пл„нку, нашпиговать  
надрезы шпиком и ягодами кизила, барбариса и можжевельника. На дно кастрюли  
положить ломтики шпика, специи и пряности, затем - печ„нку, тушить до  
готовности, солить в конце. Перед отпуском за 5-6 мин. положить ложку  
можжевеловых ягод (или 1/2 ложки майских сосновых шишечек), всыпать в соус  
муку, влить 1,5 стакана бульона, 1/2 стакана красного вина, 1/2 стакана  
сметаны, тушить до готовности, в соус добавить 1 ложку спиртового раствора  
прополиса и 1 ложку сливочного или ракового масла. Процедить. Разрезанную на  
порции телятину подавать в отдельном блюде с петрушкой, спаржей, сол„ными  
рыжиками, сохраняя форму печ„нки. Облить соусом.  
Печень телячья - 800 г, молоко - 1 л, шпик соленый - 100 г, ягоды кизила,  
барбариса, можжевельника - по 30 г, гвоздика, базилик, майоран, кардамон, -  
по 10 г, лавровый лист - 2 шт., можжевеловые ягоды - 1 ст. ложка, бульон  
мясной - 1,5 стакана, вино красное сухое - 1/2 стакана, сметана - 1/2  
стакана, спиртовой настой прополиса - 1 ст. ложка, масло сливочное (или  
раковое ) - 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.  
Пилав из телятины  
Сделать 1 ложку поджарки из муки, масла и 1 луковицы, влить 1/2 стакана  
сметаны, 2 стакана бульона, размешать, вскипятить, процедить. Положить в  
бульон зелень укропа и петрушки, прибавить 2 ложки мелких маринованных  
шампиньонов, 3 ложки маринада от шампиньонов, всыпать в бульон нарезанную  
кусочками телятину (1 кг), вскипятить, посолить. Выложить на блюдо, смешать  
с вар„ным рисом и сверху покрыть слоем риса, поставить в печь, чтобы пилав  
подрумянился. Подавая на стол, обильно полить соусом из пилава.  
Для поджарки: мука пшеничная - 1 ст. ложка, масло сливочное растопленное  
- 1 ст. ложка, лук репчатый - 1 шт., сметана - 1/2 стакана, бульон мясной -  
2 стакана; укроп, петрушка - по 20 г, шампиньоны маринованные - 2 ст. ложки,  
маринад - 3 ст. ложки, телятина - 1 кг, рис - 0,5 кг, соль, перец по вкусу.  
Блюда из домашней птицы Домашняя птица на прилавках наших магазинов  
бывает, да простят меня кулинары, как правило, тоже двух сортов:  
отечественная и импортная. И если импортную можно как-то классифицировать,  
то российские куры проявляют поразительную стойкость перед действием огня и  
воды. Поэтому перед покупкой курицы обязательно спросите продавца откуда  
родом эта дивная птица, суповая она или предназначена для жарки и пробовал  
ли ее сам продавец. Если курица суповая, то оставьте надежды приготовить из  
нее что бы то ни было, кроме супа. Импортная курица щеголяет в нарядной  
пластиковой од„жке, на коей написаны ее вес и принадлежность, например Grill  
Chicken или Broiler и т.п. Как правило, в брюшке ее таится пластиковый или  
бумажный мешочек с шейкой и потрошками, который перед приготовлением надо  
вынуть. Отечественные куры не грешат подобными излишествами. При разделке их  
не забудьте удалить из горла трахею и пищевод, проверьте насчет наличия  
внутренностей и желчного пузыря. Разделывая оба сорта кур, нелишне будет  
удалить из гузки выступающий анальный мешочек. Запомните, что некоторые,  
наиболее стойкие сорта отечественной домашней птицы способны даже после  
трехчасовой варки в бульоне оставаться жесткими.  
Окорочка и б„дрышки - спасение России  
Это наиболее простое блюдо на каждый день. Россияне высоко оценили  
инициативу американского президента Буша, который в лихие пред- и  
постперестроечные годы своими посылками легендарных "ножек" буквально спасал  
изнывавшее под бременем продуктовых талонов население нашей страны. Окорочка  
импортных кур стоят дешевле мяса крупного рогатого скота и целой курицы, и,  
хоть и изобилуют жиром и холестерином, но хороши, как спасение для небогатых  
семей, как быстрый экспресс-ужин для холостяка, ну и как полигон для  
отработки кулинарного мастерства. Из них можно сварить бульон, сделать фарш  
для куриных котлет, их можно (отделив от костей) отбить тяпкой, посолить,  
поперчить и пожарить как отбивные. Их можно (разделив на две части, чтобы  
лучше прожаривались) положить во фритюрницу и обжарить в растительном масле  
- в течение 10 минут получается очень аппетитное с приятной корочкой блюдо.  
Они целиком запекаются в духовке (вымыв их, посолив и поперчив, смажьте  
майонезом, посыпьте толченым чесноком, дайте постоять и пропитаться  
час-полтора и сажайте в хорошо разогретую духовку минут на сорок-часок до  
образования румяной корочки), впрочем, они и в глубокой сковороде под  
крышкой получаются неплохо. Из них может получиться неплохое чохохбили. Хотя  
лучше всего чохохбили получается из целой курицы.  
Чохохбили или жаркое из кур  
Нам хочется отослать читателя к примечательному рецепту "Жаркое", ибо  
руководствуясь им, можно приготовить жаркое практически из чего угодно.  
Однако классическое чохохбили требует обилия лука, перца и порезанных  
помидоров, которые придают порубленной на куски и обжаренной курочке  
особенный вкус. Жарить ее следует в утятнице под крышкой примерно час,  
помешивая, не давая подгореть и подливая, в случае выпаривания, воды.  
Курица на банке, на подставке или сама по себе  
Однако что бы мы ни говорили об окорочках, классическая курица, которая  
облагородит и семейный обед, и суровые будни холостяка, и вызовет дружный  
восторг на вечеринке - это без сомнения, курочка, запеченная в духовке.  
Обработка птицы минимальная, курицу надо лишь вымыть, натереть снаружи и  
изнутри солью и перцем (можно добавить толченый чеснок) и, помазав майонезом  
(или растопленным сливочным маслом, подойдет и сметана) отправить в  
предварительно хорошо прогретую духовку на час. В течение этого времени  
заглядывать в духовку каждые 15-20 минут и поливать курицу образовавшимся  
соком.  
Особое значение имеет поза нашей пулярки. Можно конечно просто положить  
ее ничком или на спинку, но при этом существует риск того, что часть,  
которой курица касается противня, обязательно подгорит. Поэтому  
прогрессивное человечество изобрело специальные маленькие тефлоновые  
сковородочки с четырехугольной рамкой, на которую верхом сажается птица.  
Если же веяния прогресса еще не дошли до вашей деревни или если такая  
сковородка в соседнем сельпо стоит полторы Ваших зарплаты, то курица  
аналогичным образом сажается на отечественную (или импортную) майонезную  
банку, смазанную маслом и наполненную горячей водой во избежание  
раскалывания в горячей духовке. Положение "верхом на банке" для курицы не  
является устойчивым, так что придется в процессе жарки следить, чтобы она не  
опрокинулась, а вынимать следует осторожно по той же причине.  
Джыз-быз или жареные потрошки Потрошки домашней птицы сейчас появились в  
широкой продаже. Их несложно готовить. Купите граммов по 200 куриных (или  
индейкиных) желудков, сердец, печенок, вымойте, измельчите ножом на кубики  
со стороной примерно 2 см, высыпьте на большую сковороду, где уже прогрелся  
говяжий или свиной жир, еще лучше, если это излишки куриного жира от  
окорочков. Пока потрошки обжариваются, почистите и порежьте картошку и  
высыпьте ее на ту же сковороду. Жарить без крышки, часто помешивая. Когда  
картошка будет готова, блюдо можно подавать.  
В Азербайджане это блюдо готовится из бараньих потрохов и на бараньем  
жиру, но принадлежность потрохов здесь роли не играет, мы уверены, что это  
блюдо неплохо получилось бы даже из потрохов птеродактиля.  
Цыплята-табака  
Готовятся они легко, быстро и просто, главное, чтобы курица была не  
особенно большой, до килограмма, но и задохликов с воробья величиной следует  
избегать.  
Цыпленок рубится по грудке, распластывается и отбивается так, чтобы стал  
плоским. Посолить и поперчить по вкусу. На сковородке подходящего размера,  
чтобы ваш цыпленок там вольготно себя чувствовал, растапливается кусок масла  
или жира, цыпленок кладется брюшком вниз и прижимается гн„том. В его роли  
может выступить другая сковорода (или лист картона), на которую ставится  
полный чайник или баллон с водой, древний чугунный утюг и т.п. Минут через  
пять-десять, когда нижняя сторона поджарится, цыпленка надо перевернуть и  
поджарить верхнюю стороны. Если увидите, что получается сыроват, опять  
переверните на нижнюю сторону, но пересушивать не стоит, это блюдо хорошо в  
сочном виде.  
Гусь с яблоками  
Освободить тушку 2-х килограммового гуся от лишнего жира, натереть  
снаружи и изнутри ложкой тмина с солью, нафаршировать небольшими яблоками  
(типа тирольки, Пепина китайского), посыпанных солью с травой душицей (в  
порезы). Можно в тех же целях использовать мяту, другие пряности. Жарить на  
противне с маслом и луком (4 луковицы) 3,5-4 часа, поливая бульоном и  
образовавшимся на противне соком. Испечь отдельно 6-8 хороших, крупных яблок  
с имбирем, душицей и сахаром. Обложить ими гуся. Гуся облить соусом.  
Блюда из рыбы  
У мужчин к рыбе особое отношение. Мы испытываем к ним какое-то трепетное  
чувство, созерцая неторопливый полет их в родной стихии, или сидя с удочкой  
над гладью реки, а еще более - сжимая в руке трепещущий сгусток живого  
серебра. Поэтому блюда из рыбы, как первые, так и вторые, заслуживают  
особого раздела. Однако мы сразу же поделим их на две неравные категории. К  
первой отнесем праздничные блюда - из осетровых рыб, сазана и карпа, свежей  
форели, при виде которых все всплескивают руками и требуют поделиться  
секретом или рассказать где наловил; ко второй же - рядовые, ординарные  
кушанья, чтобы было чем утолить голод, блюда из морской мороженой рыбы,  
обвалянной в панировке и подрумяненной на растительном масле. Эти блюда на  
каждый день, но лучше всего есть их по средам и пятницам, по которым  
православная вера наказывает хранить пост.  
Мысль о том, что рыбу придется чистить, может отвратить любого  
неискушенного кулинара. Согласны, поначалу придется помучиться, но эти муки  
откроют для вас дорогу к поистине райскому наслаждению. Если вам попалась  
свежая рыба (допустим еще трепещущий карп), то из чувства гуманизма и  
христианского милосердия прекратите его страдания крепким ударом молотка по  
голове. Затем приступайте к очистке: рыбу кладем на газетку брюшком к себе,  
нож возле хвоста, направлен к голове под острым углом и начинаем счищать  
чешую бреющими движениями к голове. Когда одна сторона очищена, приступаем к  
другой. Затем решительно вскрываем брюхо от анального отверстия до самой  
глотки и потрошим ничем иным, как голыми руками. Жаберные щели надрезаем и  
удаляем абсолютно все жабры. Многие терпеть не могут головы, иные же готовы  
ничем иным не питаться, кроме как рыбьими головами (вспомним кадавра из  
романа Стругацких "Понедельник начинается в субботу"). Как завершающий штрих  
- рыбе надо состричь плавники и хвост.  
Жареная рыба  
Этот рецепт сродни "Жаркому", поскольку в данном случае рассматривается  
рыба вообще от акулы до бычка. Привезли ли вам речную форель из горной  
речушки или вы самолично выловили щуку во-о-от такого размера (с чем вас и  
поздравляем!), либо старушка брала в гастрономе филе минтая для кошки, и вам  
жутко захотелось рыбки - вся эта рыба может быть поджарена древним как сама  
рыба способом.  
Рыба арежде всего должна быть очищена от чешуи, выпотрошена, жабры должны  
быть удалены, плавники и хвост подстрижены. Если вы взяли готовое филе, то  
все заботы сразу же отпадают. Рыба обваливается в панировке и жарится на  
растительном масле. Хорошая рыба получается во фритюре. Если жарятся рыбьи  
головы, то их надо разрезать и распластать на сковородке, как цыпленка  
табака.  
В качестве панировки используется мука, подсоленная и подперченная. Можно  
использовать и толченые сухари. В таком виаде это блюдо уже можно есть. Но  
зачастую это блюдо случит лишь предварительным этапом при приготовлении  
более сложной "Рыбы в маринаде".  
Рыба в маринаде  
Рыба - 100 г, мука и масло растительное - по 5 г, маринад - 75 г, лук  
зеленый - 10 г, маслины, соль, перец; для маринада: уксус винный - 25 г,  
масло растительное - 20 г, томат-паста - 3 г, сахар - 5 г, перец черный и  
красный, лист лавровый, соль.  
Филе судака, сома, трески или иной рыбы нарезать на порционные куски,  
посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить в растительном масле.  
Оставшуюся рыбу выложить в неокисляющуюся эмалированную посуду, залить  
маринадом из овощей с томатом и поставить на холод.  
При подаче к столу оформить маслинами и зеленым луком.  
Рыба заливная  
На 1 кг рыбы - 1,5 л воды, 20 г желатина, корень петрушки, сельдерея,  
морковь, лавровый лист - по 1 шт.  
Если вы решились побаловать себя осетриной, то берите самую свежий кусок  
из центральной части. Очистите кожу от шипов. Для этого осетра надо полить  
крутым кипятком, шипы сходят лучше. Лучшие куски осетрины отварить звеньями,  
охладить и нарезать на порционные куски, рыбу остальных видов варить  
порционными кусками, охладить в бульоне, после чего обсушить на сите. После  
закипания воды нагрев уменьшить и рыбу довести до готовности на слабом огне.  
Время варки - 10-15 минут.  
Для приготовления желе необходимо сварить бульон: в рыбный отвар положить  
пищевые отходы от разделки (кости, хвост, плавники, кожу) и варить 1-1,5  
часа с кореньями, специями и солью. Затем бульон процедить и прогреть с  
предварительно замоченным желатином (на 1 кг рыбных отходов - 20 г  
желатина); после растворения желатина бульон осветлить. Для этого сырой  
белок разболтать в 100 г теплого бульона и, добавив 25 г уксуса, влить смесь  
в горячий бульон. Прокипятив его на слабом огне, процедить через полотняную  
салфетку. Куски рыбы уложить на блюдо, украсить отварной морковью, кружками  
лимона, зеленью петрушки, прикрепляя украшения небольшим количеством желе, и  
остудить. Когда желе на рыбе застынет, залить ее оставшимся бульоном и  
охладить. Отдельно подать соус-хрен с уксусом.  
Караси жареные со сметаной  
Караси - 1,2 кг, сухари панировочные - 100 г, сметана - 2 стакана, зелень  
петрушки, укропа - по 20 г, соль по вкусу.  
Карасей почистить и посолить, обвалять в сухарях (муке), поджарить на  
сковороде, добавить 2 стакана сметаны, тушить 10-15 мин., посыпать укропом и  
петрушкой.  
Карп вар„ный в пиве с красным вином  
Карп - 1,5- 2 кг; для отвара: пиво - 1 л, корень петрушки, сельдерея,  
морковь, гриб сушеный - по 1 шт., лук репчатый - 2 шт., перец горошком,  
гвоздика - 2-4 шт., цедра 1 лимона, ржаной хлеб - 200 г, уксус 3%-ный - 1  
ст. ложка, красное сухое вино - 100 мл, сахар-песок - 10 г, изюм - 50 г, сок  
лимонный - 20 мл, вишня маринованная - 15 шт., мука, масло сливочное - по 1  
ст. ложке.  
Карпа в 1,5-2 кг весом очистить от чешуи, внутренностей и жабр, порезать  
на куски, посолить. Сварить в 2 бутылках пива коренья и специи: 1 петрушку,  
сельдерей, порей, морковь, 1 сушеный грибок, 2 луковицы, перец горошком,  
листки лавра, 2-4 гвоздики. Добавить лимонной цедры, корку ржаного хлеба,  
сварить рыбу. Положить в отвар 1 ложку поджарки с мукой и маслом, влить 1  
ложку уксуса, 1/2 стакана красного вина, 10 г сахара, горсть изюма, 20 мл  
лимонного сока, 15 маринованных вишен, вскипятить. Уложить карпа на блюдо (в  
виде целого), осыпать его ломтиками лимона, изюмом, облить соусом.  
Лещ вар„ный с красным вином  
Лещ -1-1,5 кг; пиво - 1 л, корень петрушки, сельдерея, морковь, гриб  
сушеный - по 1 шт., лук репчатый - 2 шт., перец горошком, гвоздика - 2-4  
шт., цедра 1 лимона,  
ржаной хлеб - 200 г, уксус - 1 ст. ложка, красное сухое вино - 100 мл,  
сахар-песок - 10 г, изюм - 50 г, сок лимонный - 20 мл, крыжовник  
маринованный - 15 шт., мука, масло сливочное - по 1 ст. ложке.  
Крупный лещ чистится, у него удаляют плавники, чешую, внутренности и  
жабры. Леща надрезают со спины по хребту, распластывают на две части,  
крупные кости и хребет удаляются. В дальнейшем рыба готовится, как "Вар„ный  
карп с красным вином" (см. рецепт), но не режется на куски, а нужные  
ингредиенты в виде фарша укладываются внутрь. Вместо вишни положить  
крыжовник. Рыба заливается пивом и ставится на огонь.  
Окуни вар„ные с белым соусом, лимоном и мадерой  
Рыба - 1-1,5 кг, корень петрушки, укроп, морковь, лук репчатый - по 1  
шт., мука - 1 ст. ложка, лук репчатый - 2 шт.  
Варят крепкий рыбный бульон с кореньями, специями (см. раздел "Первые  
блюда"), 1 ложкой мучной поджарки, 2 луковицами, 1-1,5 кг окуней. Кипятят  
15-20 минут. Перед подачей поливают рыбу белым или грибным соусом.  
Карп в кляре, целиком запеченный в духовке  
Карп - 1,5-2 кг, капуста квашеная - 200 г, масло растительное - 1 ст.  
ложка;для кляра - мука пшеничная - 1-2 ст. ложки, вода - 1 ст. ложка, яйцо -  
1 шт., соль, перец по вкусу.  
Хорошего крупного свежего карпа в 1-1,5 кг весом очистить от чешуи,  
внутренностей и жабр, посолить. Обсушить бумажными салфетками.  
Затем приготовить кляр: 1-2 ст. ложки муки смешать с яйцом, при  
необходимости разбавить 1-2 ложками воды. В кляр добавить соль, перец.  
Карпа целиком уложить на противень, смазанный растительным маслом,  
нафаршировать (по желанию) квашеной капустой и смазать кляром. Запекаем при  
температуре 200 градусов в течение 40-60 мин. Подавать это блюдо надо с  
белым соусом. Пьют под него легкое белое вино типа "Рислинг", "Ркацители".  
Судак разварной  
Судак - 1-1,5 кг, корень петрушки, сельдерея, морковь - по 1 шт., корица  
гвоздика, перец черный горошком - по 5 г, зелень петрушки и укропа - по 20  
г.  
Взять крупного судака, очистить от чешуи, жабр и внутренностей, порезать  
на крупные куски, добавить кореньев, зелени и специй, долить водой, сварить  
рыбу. Отварить в той же воде 10 картофелин, 10 раков. Судака уложить на  
длинное блюдо, составив его части, облить грибным соусом (см. раздел.  
"Соусы"). Раками и картофелем обложить судака по краям. Украсим блюдо  
несколькими веточками петрушки и колечками лука.  
Филе рыбное маринованное  
по-бразильски  
Рыба (филе) - 100 г; для маринада: уксус винный - 25 г, масло  
растительное - 20 г, томат-паста - 3 г, сахар - 5 г, перец черный и красный,  
лист лавровый, соль; лук репчатый - 40 г, масло сливочное - 5 г, миндаль.  
Рыбу нарезать ломтиками и припустить (то есть минут 5-10 поварить) в  
подсоленной воде. Уксус, растительное масло, соль, перец, лавровый лист,  
томат, сахар соединить, прокипятить и охладить. В приготовленный маринад  
положить ломтики рыбы и посыпать нарезанным кольцами луком. Через 8-10 часов  
рыба готова к употреблению. Подать к столу, украсив кольцами лука и слегка  
обжаренным на сливочном масле миндалем.  
Сельдь в маринаде  
Сельдь - 50 г, масло растительное - 5 г; для маринада: уксус - 6 г, лук  
репчатый - 15 г, морковь - 10 г, сахар - 3 г, специи  
Не всегда селедка бывает готовым блюдом. Советуем самим научиться  
мариновать рыбу. Тушки (или филе) замороженной сельди разморозить, вымыть,  
порезать на куски и уложить в неокисляющуюся эмалированную посуду, залить  
холодным маринадом, маслом и выдержать на холоде в течение суток. Маринад  
приготовить так: винный уксус развести водой (1:1); добавив сырой лук,  
отварную морковь, лавровый лист, душистый перец, корицу и сахар,  
прокипятить.  
Подавать под маринадом.  
Сазан заливной фаршированный  
Сазан - 700-800 г, для фарша: филе сазана - 50 г, морковь - 30 г, перец  
молотый черный - 2 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное - 10 г, грибы и  
молоко - по 40 г, яйцо - 1/2 шт., хлеб пшеничный - 50 г, крупа манная - 10  
г, лист лавровый, соль; для желе: желатин - 3 г, бульон - 100 г, яйцо  
(белки) - 1/2 шт., лимон - 15 г, для соуса: свекла - 75 г, хрен - 10 г,  
майонез - 40 г, сахар-песок - 10 г, соль.  
Рыбу очистить, хорошо помыть, надрезать кожу вокруг головы и хребтовой  
части и, не разрезая брюшко, удалить голову со всеми внутренностями, затем  
нарезать кругляшками толщиной 2-3 см, обмыть и отложить одинаковые куски для  
фарширования. Неровные куски, куски от хвоста использовать для фарша. Из  
головы и костей, добавив коренья и пряности, сварить бульон.  
Подготовить грибы. Лук нарезать кольцами. Грибы и лук обжарить, посолить,  
поперчить и потушить. Мякоть сазана, вымоченный в молоке хлеб, тушеные грибы  
с луком пропустить через мясорубку. Яйца смешать с бульоном (10 г), хорошо  
взбить и соединить с измельченной массой. Добавить манную крупу, заправить  
солью, перцем, хорошо растереть. Полученным фаршем заполнить куски рыбы,  
фарш заровнять, рыбу положить на решетку, опустить в теплый бульон и варить  
на слабом огне 20-30 минут.  
Затем остудить в отваре, вынуть и разложить на блюде. Каждый кусочек  
полить застывающим желе. Приготовить соус. Очищенный и натертый хрен смешать  
с натертой вареной свеклой, сахаром, солью и майонезом. Соус разложить  
вокруг застывшей рыбы.  
  
  
Гарниры под любое блюдо  
Гарнир - это необходимое дополнение к Главному блюду, то, что должно  
оттенить его вкус и не дать гостям им объесться. Многоуважаемые холостяки  
простят автора этих строк, если из всего многообразия существующих гарниров  
он выберет всего 4 - картофель, каша, макароны и овощи.  
Картофель Если вы ведете даже очень скромный образ жизни, то заклинаем не  
экономить на картофеле. Покупайте его только на рынке, пусть понемногу,  
выбирайте хорошие ровные и крупные клубни. Закупив в овощном магазине  
проросшую прошлогоднюю полусгнившую мелочь, вы рискуете переплатить втрое  
из-за того, что годными окажутся лишь процентов тридцать клубней.  
Отварной картофель лучше всего в мундире. Не забудьте его вымыть перед  
варкой. Варите в подсоленной воде.  
Если вы надумали делать картофельное пюре, то его можно сдобрить  
шкварками, молоком, сливочным маслом, поджаренным луком.  
Жарят картофель на растительном масле (желательно рафинированном),  
предварительно прокалив его до появления легкого дымка.  
Картофель можно запечь в духовке прямо в кожуре или в фольге, однако если  
вы надумали обложить картофелем жарящийся кусок мяса, то картофель надо  
очистить и почаще поливать растопленным сливочным маслом или образовавшимся  
на противне соком.  
Макароны по русски  
Поломать спагетти на куски 3-4 см длиной засыпать в подсоленную кипящую  
воду, минут через 10 перелить в дуршлаг и кушать, положив сверху кусочек  
сливочного масла.  
  
Макароны по флотски  
На сливочном масле изжарить 1 мелко порубленную луковицу. Засыпать туда  
же сырой говяжий фарш. Можно сделать фарш и из мяса отварной говядины, в  
таком случае жарится он быстрее.  
Пока фарш жарится, отварить макароны по-русски (см. предыдущий рецепт).  
Откинуть на дуршлаг, остудить по струей холодной воды, пересыпать на  
сковородку, туда же пересыпать фарш, все перемешать и продолжать тушить  
совместно еще 15-20 минут, приправив обильно сливочным маслом.  
  
  
И по-итальянски  
Итальянцы сделали из своих макарон настоящий культ, их подают и в  
качестве первого, и в качестве Главного блюда, поговаривают, что и соломинки  
в коктейли придумали итальянцы, чтобы ни на минуту не забывать о своих  
макаронах. И мы советуем приготовить макароны по-итальянски, ибо блюдо это  
не только вкусное, но и вполне достойно как будничного, так и праздничного  
стола.  
Длинные макароны (спагетти), не ломая (пусть гости помучаются)  
закладываем в кипящую подсоленную воду. Минут пять хвосты макарон будут  
торчать наружу, но вскоре осядут. Минут через 10-15, когда макароны будут  
почти готовы, переливаем воду в дуршлаг. На сковороде растапливаем кусок  
сливочного масла и засыпаем в нее макароны, обильно посыпаем черным перцем  
(по вкусу). Потрем на терке сыр (твердую брынзу, любой голландский,  
немецкий, пошехонский, хотя классическим считается каменной тв„рдости  
пармезан) и посыпем им макароны. Польем макароны томатным соусом (кетчупом,  
томатом-пастой- рецепты приводятся в разделе Пиццы), хорошенечко перемешаем  
и поставим на маленький огонь (в горячую духовку).  
Э. Горовец в своем старинном рецепте пел еще что-то про стакан молодого  
сухого вина, которое нелишне влить в сковороду, однако это по желанию.  
Обычай заправлять вином блюда очень древний и идет чуть ли не с времен  
античности. Французы, кажется, даже яичницу с вином делают. При добавлении  
вина в готовящееся блюдо, спирт испаряется, и вино придает блюду свой  
неповторимый вкус. Однако в нашей стране отношение к вину более бережное и  
его в кулинарных целях предпочитают не тратить. Впрочем, существуют вина,  
наподобие "Монастырской избы", которые ни на что иное, кроме добавления в  
сковородку, не годны, но и в этом случае советуем взять какое-либо из  
нормальных сухих вин.  
Каша русская Русский писатель В.Г. Воробьев в свой книге "В старину едали  
деды" анализируя влияние пищи на формирование истинно русского характера,  
обращает внимание на роль каши в ежедневном рационе русского крестьянина,  
мастерового, солдата, и приходит к выводу, что русский человек предпочтет  
обойтись без мяса, нежели без каши. "Я имел случай наблюдать, как питаются  
рабочие, работающие сдельно артелью на своих харчах при условиях, когда  
выгодно хорошо есть. На харчи денег не жалели: каждый день водка, каша,  
такая крутая, что едва ложкой уколупнешь, с коровьим молоком, щи жирные. Но  
мяса ели мало, и вот тут-то я и убедился, что работающие люди вовсе не  
придают значения мясу, как питательному веществу; водку, например,  
предпочитают мясу во всех отношениях. Но я не могу сказать, что это были  
пьяницы. Грешный человек, я сам предпочту обед, состоящий из стакана водки,  
щей с салом и каши, обеду, состоящему из щей, мяса, каши, но без водки."  
Оставив в стороне рассуждения писателя о роли алкоголя в жизни русского  
мастерового человека, отметим, что именно крутизна и жирность каши ставится  
ей в джостоинство. При этого сготовить кашу можно практически из любой муки  
или крупы.  
Начинающий кашевар должен помнить, жидкость или густота его каши  
определяется в момент заливки ее водой. Нельзя изменить соотношение между  
крупой и жидкостью после того, как каша начала вариться. Это значит, что  
нельзя выпарить воду после соединения ее с крупой так, чтобы это не  
отразилось на консистенции (как это можно сделать с корнеплодами или  
бобовыми), нельзя превратить жидкую или вязкую кашу в крутую, рассыпчатую.  
Вот почему так важно правильно залить крупу водой. Для гречневой каши важно  
точно отмерить воду: ровно вдвое по объему больше, чем крупы, и выпарить эту  
воду, не мешая кашу, за 15 минут. Для овсяной каши иное соотношение: на 2  
стакана овсяной крупы 3 стакана воды. Эту воду быстро выпаривают, заливают  
кашу 0,5-1 стаканом мясного бульона и уваривают, обязательно помешивая.  
В процессе варки кашу нужно все время помешивать (кроме гречневой и  
рисовой), следить, чтобы не подгорела, сливать излишнюю воду, доливать  
молоко и т. д. Надо обращать внимание и на состояние крупы: ее спелость,  
засоренность и т. п. Рассыпчатую гречневую кашу, например, можно сварить  
только из спелой гречихи без зеленоватого отлива, в противном случае каша  
получится вязкой, как бы ее ни варили.  
Вкус каши будет во многом зависеть от того, чем ее сдобрили и приправили.  
Для этого надо хорошо знать и чувствовать, что подходит к данному виду крупы  
и каши, с чем она лучше сочетается. Прежде всего к кашам идет масло, но это  
не единственная и, главное, не первая добавка в кашу, а заключительная. Чаще  
же всего как добавки в каши употребляются молочные продукты - молоко,  
простокваша, пахта, сметана, творог и сливки. Иногда используются мясо, рыба  
и горох (обычно в жидких каша, особенно рыба), яйца и грибы - в рассыпчатых  
кашах. Лук идет во многие виды каш.  
В качестве масел подходят почти все животные и растительные масла.  
В печи и в духовке кашу лучше всего варить в глиняных горшках и чугунках,  
а на плите - использовать металлическую посуду, преимущественно алюминиевую  
с закругленным дном, типа котелков. Жидкие кашицы можно варить в  
эмалированной посуде, но все время следить, чтобы не пригорели.  
Каша из ячменной муки с картофелем  
Сварить картофель, размять в воду, посолить и добавить, взбивая, муку до  
получения густой массы. Варить полчаса. Подать с обжаренным шпиком и  
молоком.  
2 кг очищенного картофеля, ячменная мука, соль, 3 л воды.  
Каша из ржаной муки с ягодным соком В кипящую воду влить сок, положить  
мед или сахар, тщательно помешивая, добавлять ржаную муку. Варить кашу 20-25  
минут, дать ей остыть, посыпать сахаром. Подать холодной с молоком.  
1 л воды, 1 стакан ягодного или яблочного сока, 6-8 ст. ложек меда или  
сахара, 1-1,5 стакана ржаной муки.  
Вербная каша  
Шпик порезать кубиками и варить с крупой на слабом огне до полумягкости,  
добавить горячее молоко, соль, тушить до готовности. Горячую кашу подать на  
стол с чаем из яблочной кожуры.  
150-200 г шпика, 1/2 л воды, 3/4-1 стакан ячневой крупы, 1/2 л молока,  
соль.  
Гурьевская каша с грецкими орехами и вареньем  
Отварить 400 г орехов и 20 шт. горького миндаля, очистить ядра, истолочь  
в молоке. 6 стаканов сливок влить в миску, поставить на малый огонь и  
снимать, складывая в тарелку, образующиеся румяные пенки. Затем всыпать в  
остальные сливки 1/3 стакана манной крупы, сварить жидкую кашу, всыпать в  
не„ истолч„нные ореха, миндаль, 3/4 стакана сахара, размешать. Сделать на  
блюде рант из теста и положить ряд пенок, ряд каши и т. д. и пересыпать  
сверху сахаром и сухарями. Подавая на стол, убрать фруктами и вареньем.  
Орехи грецкие - 400 г, миндаль - 100 г, сливки - 600 г, крупа манная -  
1/3 стакана, сахар-песок - 3/4 стакана.  
Тыквенная каша  
Мелко настругать куски тыквы на терке до состояния "лапши".  
Разварить тыквенную лапшу в молоке, протереть через сито. На 400 г лапши  
положить по 1/4 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки сливочного масла.  
Украинцы добавляют в кашу сушеный разваренный чернослив, абрикос, вишни.  
Мякоть тыквы - 400 г, соль - 1/4 ч. ложки, масло сливочное - 1/2 ч.  
ложки, чернослив, курага, вишня сушеная по вкусу.  
Каша пуховая  
Два стакана гречневой крупы (ядрицы) перетереть с 2 яйцами, высушить,  
затем варить в 4 стаканах молока, прибавить 1 ложку сливочного масла,  
протереть сквозь сито, сложить кашу в виде пирамидки.  
Подать к ней сливок с желтками, корицей или ванилью.  
Крупа гречневая - 2 стакана, яйца - 2 шт., молоко - 4 стакана, масло  
сливочное - 50 г, сливки - 100 г, корица - 0,5 г, ваниль - 0,5 г.  
Густая рисовая каша на молоке Эту кашу можно варить на воде, на бульоне  
или на молоке. Взять 2 бутылки воды (молока), 1,5 стакана риса, кусок  
сливочного масла, сварить до мягкости, как обычно.  
Посолить, подсахарить с ванилью или корицей. Залить сверху кашу на блюде  
вишн„вым, малиновым вареньем или клюквенным сиропом.  
Вода (молоко) - 1 л, рис - 1,5 стакана, масло сливочное - 50 г, соль,  
сахар -.по 3-4 г, ваниль, корица -.по 0,5 г, варенье, сироп - по вкусу.  
Каша рисовая, запеченная в тыкве  
Срезать верхушку 1-1,5-килограммовой тыквы, выбрать семенную камеру,  
выскоблить всю середину так, чтобы остались стенки 10-15 мм толщиной.  
Отдельно отварить 1 стакан риса с 1/2 тыквенной массы, добавить 1 стакан  
сметаны, 100 г сливочного масла, толч„нной корицы, 1/4 стакана сахара, 1  
стакан кишмиша с коринкой, 5 желтков, 5-6 взбитых белков, размешать в массу,  
влить в тыкву, закрыть е„ срезанной крышкой, испечь в печи.  
Тыква - 1,5-2 кг, рис - 1 стакан, сметана - 1 стакан, масло сливочное -  
100 г, корица - 0,5 г, изюм - 1 стакан, яйца - 5-6 шт., соль по вкусу.  
Классическая овсянка на молоке с картофелем 1 стакан овсяной крупы  
сварить в 3 стаканах молока, долить ещ„ 3 стакана кипящего молока, добавить  
корицы, соли, сахара по вкусу, 1/2 ложки масла, 1/2 стакана пюре из  
картофеля. Вс„ это размешать до гладкости.  
Крупа овсяная - 1 стакан, молоко - 6 стаканов, масло сливочное - 1/2 ст.  
ложки, пюре картофельное - 1/2 стакана, соль, сахар, корица по вкусу.  
Каша костромская ячневая с горохом Ячневую крупу промыть в нескольких  
водах и отварить в подсоленной воде в течение 15-20 мин. (с момента  
закипания) на умеренном огне, обязательно снимая образующуюся сверху пену,  
затем лишнюю, свободно отделяющуюся воду слить, добавить заранее замоченный  
и разваренный в воде горох и мелко нарезанный лук и продолжать варить на  
слабом огне до полного размягчения каши. Заправить маслом, тимьяном,  
размешать, проварить 5 мин.  
1,5 стакана ячневой крупы, 2 л. воды, 0,5 стакана гороха, 1 луковица, 2  
ст. ложки тимьяна или чабера, 3 ст. ложки сливочного или подсолнечного  
масла, 1 ч. ложка соли.  
Каша гречневая рассыпчатая Ядрицу перебрать, отсеять от мучной пыли (но  
не мыть), залить водой, засыпать растертыми в порошок грибами и поставить на  
сильный огонь, закрыв крышкой.  
Когда закипит, огонь убавить на половину и продолжать варить 10 мин. до  
загустения, затем вновь убавить огонь до слабого и варить еще около 5-7 мин.  
до полного выпаривания воды. Снять с огня, завернуть в теплое на 15 мин.  
Одновременно в другой кастрюле разогреть масло, обжарить в нем мелко  
нарезанный лук, посолить.  
Крутые яйца мелко порубить и всыпать вместе с поджаренным в масле луком в  
кашу, равномерно размешать.  
3 стакана воды, 1,5 стакана гречневой крупы-ядрицы, 2 луковицы, 2 яйца,  
3-4 сухих белых гриба, 6-7 ст. ложек подсолнечного масла.  
Каша гречневая молочная Ядрицу перебрать, залить молоком, варить до  
полного его выкипания, затем залить сливками, чуть-чуть посолить и поставить  
на 10-15 мин. в духовку.  
4,5 стакана молока, 2 стакана гречневой крупы-ядрицы, 0,5 стакана сливок.  
Каша ячневая размазня  
Крупу засыпать в холодную подсоленную воду и варить на умеренном огне,  
все время снимая пену. Как только начнут появляться признаки выделения из  
крупы густой белой слизи, лишнюю воду сцедить и продолжать варить кашу в  
другой посуде, долив молока и все время помешивая, до получения густой  
размазни. Когда каша станет мягкой, заправить ее творогом, досолить,  
размешать равномерно, дать постоять под крышкой 5 мин. без нагрева, затем  
заправить маслом.  
2 стакана ячневой крупы, 3 л воды, 1 стакан молока, 1,5 стакана творога,  
2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка соли.  
Каша из "Геркулеса"  
Крупу залить водой и варить на слабом огне до вываривания воды и полного  
загустения, затем в два приема долить горячим молоком и, продолжая  
помешивать, опять варить до загустения, посолив. Готовую кашу заправить  
маслом.  
2 стакана овсяных хлопьев "геркулес", 0,75 л воды, 0,5 л молока, 2 ч.  
ложки соли, 3 ст. ложки масла сливочного.  
Каша рисово-овсяная рассыпчатая с укропом Рис и овес промыть отдельно,  
равномерно перемешать, затем засыпать рисо-овсяную смесь в кипящую воду и  
плотно закрыть кастрюлю крышкой, чтобы пар не выходил (этим способом можно  
готовить только в плотно закрытой посуде). Держать на сильном огне 10 мин.,  
затем убавить огонь до среднего и держать еще 5-6 мин., после чего снять с  
огня, укутать теплым и лишь через 15-20 мин. открыть крышку. Готовую кашу  
заправить обжаренным на масле луком и мелко нарезанным чесноком и укропом.  
Прогреть в сковороде на слабом огне 3-4 мин.  
1,5 стакана риса, 0,5 стакана овса, 0,7 л воды, 2 ч. ложки соли, 4-5  
зубчиков чеснока, 4-5 ст. ложек подсолнечного или 75-100 г сливочного масла,  
1 ст. ложка укропа.  
Каша пшенная молочная Пшено перебрать, промыть 5-6 раз в кипятке, пока  
вода после промывки не станет чистой, затем залить горячей водой, поставить  
на огонь, посолить, снять пену, быстро выпарить всю воду, пока пшено еще не  
успело развариться, а затем долить горячее молоко и продолжать варить кашу  
на умеренном и затем слабом огне до полного загустения. Готовую кашу  
заправить маслом, размешать.  
1 стакан пшена, 2 стакана воды, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного  
масла.  
Каша пшенная (тыковник)  
Сварить пшенную молочную кашу (см. выше), смешать ее со сваренным на  
молоке тыквенным пюре, мелко рубленным крутым яйцом, половиной порции  
сливочного масла и переложить в глиняный горшок, обмазанный изнутри маслом.  
Поставить в духовку на 15 минут.  
1 стакан пшена, 2 стакана воды, 2 стакана молока, 1 стакан тыквенного  
пюре, 3 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сливок,1 яйцо.  
Плов по кавказски  
Мы испытывали немалые сомнения прежде чем поместить это вполне  
самостоятельное блюдо в раздел каш, однако ничего не попишешь, все же основа  
плова - рис.  
Рис засыпается в кипящую подсоленную воду, варится до полуготовности  
(надо попробовать зернышко - снаружи должно быть мягкое, а внутри - жесткое)  
Затем рис откидыватся на дуршлаг, а внутрь кастрюли (на Кавказе плов варят в  
здоровенных медных конических кастрюлях -казанах) кладут кусок сливочного  
масла и, когда растопится, вбивают яйцо. Кастрюлю поворачивают над огнем,  
чтобы яйцо которое должно растечься по донышку. Это будет "подушка", которая  
предохранит плов от пережаривания. Затем на "подушку" не высыпается, а  
вбивается рис и ставится томиться под крышкой на самом слабом огне в течение  
часа. Технология вбивания несложна, рис берется в пригоршню и бросается в  
начавшее отвердевать яйцо. Таким вы добиваетесь некоего антипригарного  
покрытия. Туда же засыпают пригоршню изюма, немного кураги, хорошо добавить  
очищенных каштанов.  
Можно тарелку с рисом поливать растопленным сливочным маслом. Как правило  
плов служит гарниром к жареной (тушеной в утятнице) баранине, курице или  
говядине.  
Рис - 100 г, вода - 210 г, масло сливочное - 20 г, яйцо - 1 шт., изюм -  
30 г, каштаны - 20 г, курага - 30 г.  
Плов по-узбекски В Средней Азии плов готовят принципиально по-иному.  
Баранье мясо, нарубленное мелкими кусочками по 10\_15 г обжарить в сильно  
нагретом бараньем жиру до образования румяной поджаристой корочки, затем  
добавить нашинкованные соломкой лук и морковь и жарить все вместе. После  
этого залить все водой (ее следует взять в полтора раза больше, чем риса,  
положить соль и специи (узбеки применяют специальную пряность, травку под  
названием "зыря", у нас в ее роли выступит анис) и довести до кипения.  
Засыпать трательно промытый рис, разровнять поверхность специальным  
"капкуром" (в его роли может выступить наша шумовка) и продолжать варить на  
несильном огне. Когда рис спитает в себя всю воду, надо снова разровнять  
поверхность капкуром, сделать углубления и влить в них по 1-2 ложки  
кипяченой воды. После этого колтел надо плотно закрыть и доваривать на  
слабом огне в течение 20-25 минут.  
При подачей плов горкой положить в тарелку, сверху положить кусочки мяса  
и овощей.  
Баранина - 120 г, рис - 160 г, морковь - 130 г, лук репчатый - 50 г,  
масло хлопковое (или сало курдючное) - 50 г, перец, анис.  
Лагман  
Национальное узбекское блюдо лагман вульгарно можно охарактеризовать как  
лапшу с мясом, хотя на самом деле различий тут гораздо больше. Лагман  
состоит из 2-х внешне независимымх, но на самом деле неразделимых частей:  
лапши и ваджи.  
Для лапши: 500 г муки, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 2/3 стак. воды.  
Для ваджи: 0,5 кг мяса, 200 г масла (сала), 2 кpупные каpтофелины, 2  
моpкови, 1 pедька, 1 свекла, 1 стpучок сладкого пеpца, 100 г капусты, 4  
луковицы, 4 помидоpа, 1 головка чеснока, 1 стак. зелени киндзы, по 1 ч.  
ложка кpасног и чеpного пеpца.  
Для запpавки: киндза, чеснок, пеpец - по вкусу.  
Вначале следует приготовить лапшу: замесить кpутое тесто, скатать в шаp,  
дать полежать под салфеткой 15 мин., тонко pаскатать, свеpнуть в pулет и  
наpезать лапшу. Лапшу надо pаскатывать и нарезать как можно тоньше! Затем  
лапшу следует отваpить в подсоленной воде, дать стечь (бульон не сливать -  
он еще пpигодится!), полить pаститительным маслом и перемешать (чтобы ваша  
лапша не слежалась комом).  
Пpиготовление ваджи: каpтофель, pедьку, помидоpы наpезать кубиками;  
моpковь, свеклу, капусту - соломкой; лук и пеpец - кольцами; чеснок  
измельчить. Мясо (мелкие кубики) обжаpить в пеpекаленном жире до коpичневой  
коpочки, добавить лук, помидоpы и чуть потушить. Добавить остальные овощи.  
Посолить, добавить чеснок и остальные пpяности. Влить стакан-полтора  
бульона, в котоpом ваpили лапшу и тушить на слабом огне 30 мин.  
Соединение: лапшу окунуть на мгновение в кипяток, слить его и pазложить  
лапшу в глубокие таpелки так, чтобы внизу был слой лапши, затем - слой  
ваджи, снова слой лапши и свеpху залить остатком ваджи. Посыпать зеленью,  
чесноком и кpасным пеpцем по вкусу.  
  
Блюда из овощей  
Картофель является хоть и не наиболее древним, однако наиболее привычным  
для нас гарниром русской кухни, и трудно уже себе представить, как каких-то  
двести лет тому назад целые полки русских солдат направлялись против  
соотечественников, вся вина которых заключалась в том, что они отказывались  
сеять и есть "чертовао яблоко" - как тогда называли на Руси картофель.  
Все знают, конечно, что при низкой температуре картошка портится, но не  
все знают, отчего это происходит. Многие интересуются: можно ли как-то при  
кулинарной обработке исправить "сладкую" подмороженную картошку. Увы, уже  
нельзя: крахмал перешел в сахар, и это явление необратимо. То же происходит  
при поражении клубней. Подмороженная и проросшая картошка не только  
невкусная. Будете варить - сахар частично растворится в воде, а затем,  
соединяясь с продуктами распада белков (аминокислотами), образует  
темноокрашенные соединения - подмороженный и отвареный картофель темнеет.  
Если хранящийся у вас картофель позеленел (хранился на свету), значит, он  
содержит повышенное количество ядовитого вещества соланина. Картофель нужно  
очищать очень тщательно, срезая все позеленевшие места, а варить в большом  
количестве воды.  
  
Как сварить хорошую картошку?  
Вареный картофель - основа для многих блюд, так выработайте себе привычку  
варить его правильно и детей своих к тому же приучите.  
Картофель кладут в кастрюлю и заливают кипящей водой уровнем не выше 1 см  
над клубнями. Учтите, чем больше наливаете воды, тем больше питательных  
веществ в ней растворится. При погружении очищенного картофеля в холодную  
воду при варке теряется четверть витамина С, в кипяток - всего 7 процентов.  
Если начнете варить картошку "в мундире" в холодной воде, она потеряет  
четверть витамина С, а в кипящей потери практически не будет. И наконец,  
идеальный способ максимально сохранить этот витамин - варить картофель на  
пару.  
Залили картошку кипятком - обязательно закройте кастрюлю крышкой,  
доведите воду до кипения и продолжите варку уже при слабом огне.  
Когда она будет готова, слейте воду и 3 - 5 минут подержите на маленьком  
огне - обсушите.  
Картофель с помидорами  
На 1 кг картофеля: 50 г сала, 2 помидора, соль, перец по вкусу, 1  
лавровый лист.  
Картофель очистить, нарезать ломтиками и вместе с помидорами (можно  
использовать консервированные) обжарить на сковороде в свином сале. Добавить  
соль, перец, лавровый лист. Залить водой и под крышкой (на сковороде)  
тушить, пока картофель не будет готов окончательно. Подавать с огурцом.  
Картофель "дофинэ"  
На 1 кг картофеля: 1 чайная ложка соли, 1/8 чайной ложки перца, 1 яйцо, 2  
стакана молока, 200 г сыра, 1 зубчик чеснока, 4 столовые ложки масла или  
маргарина.  
Очистить картофель, нарезать его тонкими кружочками в эмалированную миску  
или блюдо, посолить, поперчить. Высыпать туда половину порции предварительно  
натертого сыра, перемешать, затем влить яйцо и молоко и перемешать еще раз.  
Глубокую керамическую посуду или сковороду натереть чесноком, смазать маслом  
или маргарином и выложить картофель, смешанный с яйцом, молоком и сыром.  
Посыпать оставшимся тертым сыром, положить сверху кусочек сливочного масла и  
запечь в заранее разогретой духовке (картофель должен стать мягким и  
покрыться румяной корочкой).  
Картофель "Анна"  
Очищенный картофель нарезать тонкими кольцами, натереть их солью и  
перцем. Смазать маслом дно большой сковороды и уложить в нее дольки  
картофеля кольцами в несколько слоев. Каждый слой сбрызнуть сливочным  
маслом. Закрыть крышкой и поставить в заранее сильно нагретую духовку на 30  
минут. После чего перевернуть спекшийся картофель - разом, как блин или  
пирог, и еще на 5 минут поставить в духовку.  
  
Запеканка картофельно-мясная  
Сварить картошку в мундире, очистить, еще в теплом состоянии протереть на  
терке, добавить полстакана теплого молока, 2 ст. л. сливочного масла и 2  
яйца.  
Мясо провернуть через мясорубку, поперчить, добавить поджаренные на  
сливочном масле 1-2 луковицы и одно сырое яйцо, все перемешать хорошо. Мясо  
к картошке примерно 1:3. Можно больше. Форму для запеканки смазать жиром,  
посыпать молотыми сухарями или натертым на терке несладким печеньем.  
Положить туда половину картофельной массы, на нее мясную массу и сверху -  
снова картофельную. Выровнять поверхность и печь в духовке пока не будет  
готово. Лучший показатель - когда картофель покроется румяной корочкой.  
Белая или красная фасоль  
Фасоль - 1,5 стакана, лук репчатый - 1 шт., петрушка, сельдерей, порей -  
по 20 г, тмин, гвоздика - по 5 г, морковь - 1шт.,оливковое масло - 1 ст.  
ложка, сок лимона - 1 ст. ложка, зелень петрушки, укропа, соль, перец по  
вкусу.  
Это прекрасное блюдо и вполне годится в качестве гарнира для второго  
блюда, она подходит к разварной, жареной говядине и баранине это отличный  
наполнитель для винегрета, добавка к салату. Приготовить фасоль несложно.  
Вначале надо замочить фасоль на 10-12 часов в холодной воде, к жесткой воде  
прибавлять щепотку (1-2 г) соды или поташа. Сварить 1,5 стакана фасоли на  
среднем огне, без соли, затем доваривать на медленном огне с солью. В бульон  
положить 1 луковицу и 1 пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), тмина с 2  
гвоздиками и 2 морковками. Фасоль откинуть на решето, положить оливкового  
масла, соли, перца, зел„ной петрушки, укропа, лимонного сока, размешать и  
подавать на стол.  
Пюре из белой фасоли к котлетам  
Фасоль - 400 г, лук репчатый - 1 шт., петрушка, сельдерей, порей - по 10  
г, тмин, гвоздика - по 5 г, морковь - 1шт.,оливковое масло - 1 ст. ложка,  
сок лимона - 1 ст. ложка, зелень петрушки, укропа, соль, перец по вкусу.  
Фасоль замачивают на 8-10 часов, затем готовят, как и обычную (см.  
предыдущий рецепт).  
Затем протирают сквозь сито, солят, добавляют масло, размешивают и  
гарнируют котлеты.  
Зел„ная фасоль тушеная  
Это превосходное блюдо, если только кто-либо согласиться выбрать и  
почистить фасоль за вас. Фасоль берется молодая, лучше в начале лета.  
Сломайте один стручок, и если он мнется легко, ломается с хрустом, внутри  
нет жесткой пл„нки, блюдо имеет все шансы удасться. Стручки чистятся ножом  
от волосков, которые проходят по створке стручка. Затем стручки отварить,  
слить воду, фасоль переложить в кастрюлю, добавить масла, сахара, перца,  
соли, майорана, петрушки, мускатного ореха по вкусу. Потушить в духовке.  
Подавать с солониной, ветчиной, языком, мозгами, копчениями, разварной  
говядиной.  
Фасоль слабо подвергается действию радионуклеидов, здоровый, чистый  
продукт.  
Фасоль зеленая стручковая - 500 г, масло сливочное - 1 ст. ложка,  
петрушка, майоран - по 10 г, соль, перец, мускатный орех тертый по вкусу.  
Зел„ный горошек с грибными котлетами Горох - 400 г; для котлет: грибы  
сушеные - 50 г, рис - 1 стакан, мускатный орех - 0,5 г, петрушка - 20 г,  
яйца - 1 шт., сухари панировочные - 100 г; для поджарки: мука - 1 ч. ложка,  
масло сливочное - 1 ч. ложка, бульон грибной - 1 стакан.  
Зеленый горошек свежий (или горох сушеный замочить на 4-5 часов),  
сварить. Откинуть на сито 50 г сушеных грибов, сварить в воде, измельчить.  
Затем 1 стакан риса разварить с солью, мускатным орехом, петрушкой, смешать  
с грибами, сделать котлеты, обвалять их в яйцах и сухарях, поджарить на  
сливочном масле. Сделать мучную поджарку (1 чайная ложка муки, 1 чайная  
ложка масла), развести е„ стаканом грибного бульона, смешанного с гороховым  
бульоном, прокипятить вс„, облить горошек, гарнировать его грибными  
котлетами.  
Баклажаны под соусом бешамель  
Нарезать вдоль плоды, обварить кипятком, положить под пресс на 2-3 часа,  
пока не вытечет горький сок - соланиновая кислота.  
Очистить от верхней кожицы, разрезать пополам, вынуть семена. Прокипятить  
1 раз. Переложить в горшок, облить соусом бешамелем (см. раздел "Соусы") и  
сметаной, посыпать т„ртым сыром типа Пармезан, поставить в горячую печь,  
подрумянить.  
Баклажаны - 1 кг, соль - 20 г, сметана - 1 ст. ложка, сыр тертый - 1 ст.  
ложка, соус бешамель - 3 ст. ложки.  
Баклажаны по-турецки  
Разрезать плоды на половинки, поджарить каждую в растительном масле.  
Морковь, пастернак, помидоры измельчить и поджарить на масле, посолить,  
посыпать перцем, перемешать в соус.  
Смазать этим соусом половинки баклажанов. Сложить половинки вместе,  
переложить их в сотейник, облить томатным соусом, запечь.  
Баклажаны - 1 кг, морковь - 100 г, пастернак - 100 г, помидоры - 150 г,  
масло растительное - 3 ст. ложки, соус томатный - 2 ст. ложки, соль, перец  
по вкусу.  
Баклажаны маринованные  
Приготовить баклажаны точно так же, как и "Баклажаны под соусом бешамель"  
(см. рецепт). Нафаршировать их измельч„нным чесноком, морковью, зел„ным  
перцем, перевязать ветками сельдерея, чтобы не выпала начинка, или нитками,  
сложить в банку, залить уксусом, вскипяч„нным со специями.  
Баклажаны - 1 кг, морковь - 100 г, пастернак - 100 г, помидоры - 150 г,  
перец зеленый - 1-2 шт., чеснок - 4-5 долек, масло растительное - 3 ст.  
ложки, соус томатный - 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.  
Икра овощная  
Баклажаны (целые) и кабачки (очищенные и нарезанные кружочками) испечь в  
духовке, с баклажанов снять кожицу. Баклажаны и кабачки мелко порубить, лук,  
морковь, капусту мелко нарезать и обжарить с маслом и томатом-пюре, а затем  
смешать с кабачками и баклажанами. Потушить 10-15 минут, заправить уксусом,  
солью, перцем и охладить.  
К столу подать, украсив зеленым луком и зеленью.  
Баклажаны и кабачки - по 50 г, морковь и капуста белокочанная - по 30 г,  
лук репчатый и зеленый, томат-пюре - по 20 г, масло растительное - 10 г,  
уксус - 5 г, перец молотый, зелень, соль.  
Икра баклажановая  
Овощную икру можно сделать без кабачков, моркови и капусты, взяв лишь  
помидоры и сладкий болгарский перец. Баклажаны очищаются от синей кожицы,  
режутся мелкими кубиками. Укладываются в емкость, наполненную подсоленной  
водой, накрываются гн„том и выедурживаются с полчаса. Помидоры ошпаривают  
крутым кипятком, что позволит легко очистить с них кожицу. Перец болгарский  
моется и строгается на мелкие кубики. Лук чистится и режется на мелкие  
кусочки. Затем все ингредиенты укладываются на большую сковороду, политую  
разогретым растительным маслом и жарятся около часа при частом помешивании.  
Баклажаны - 1 кг, перец болгарский сладкий - 400 г, помидоры - 500 г, лук  
- 300 г, масло растительное - 30 г.  
Икра из печеных баклажанов Этот вид икры делается несколько иначе.  
Баклажаны пекут на плите, на металлическом круге (сковороде), переворачивая  
по периметру, или же в духовке. Когда станут со всех сторон мягкими (лучше  
передержать, чем оставить сырыми), их освобождают от кожуры и хвостиков и  
минут на 15 кладут на наклонную плоскость, чтобы стек сок. Либо ненадолго  
кладут в соленую воду. Затем внутренность баклажанов мелко-мелко нарубают,  
добавляют мелко порубленную луковицу, подсолнечное масло - и едят!  
Баклажаны - 1 кг, лук - 50 г, подсолнечное масло - 30 г, соль.  
Баклажаны запеченные со шпиком Соленый свиной шпик режется на мелкие  
кубики. В вымытом и неочищенном баклажане делается два глубоких надреза по  
всей его длине с небольшим скашиванием ножа. Надрез в идеале должен походить  
на две скобки - () - и внутренность должна свободно выниматься. В углубление  
засыпаем шпик, а сверху надрез затыкается вынутым кусочком баклажана. В  
таком виде баклажаны запекаются в духовке до полного размягчения и  
готовности (1-1,5 часа).  
Баклажаны -2 кг, шпик свиной соленый - 200 г.  
Баклажаны жаренные кружочками Баклажаны порезать вдоль либо поперек (это  
принципиального значения не имеет) толщиной до 1 см. Сложить в кастрюлю и,  
залив подсоленной холодной водой, выдержать под гнетом полчаса-час. Обжарить  
в сильно разогретом растительном масле. Уложить на блюдо и посыпать толченым  
чесноком. Сверху, пока горячие, полить майонезом.  
Разновидность этого блюда: потушить на сковороде помидоры с луком и,  
положив на баклажаны, еще раз поджарить их в кастрюле.  
Баклажаны - 1 кг, масло растительное - 100 г, чеснок - 30 г, лук репчатый  
- 2 шт., помидоры - 500 г.  
Голубцы  
Взять небольшой (600 г) кочан капусты, вырезать кочерыжку, прокипятить 1  
раз в сол„ной воде. Вынуть и разобрать по листочкам.  
Приготовить фарш: 600 г мягкой говядины от костреца измельчают на  
мясорубке, с почечным жиром, куском льда, 1 стаканом жирного бульона,  
посолить, посыпать перцем, положить измельченную луковицу, размешать фарш.  
На середину листа положить фарш, завернуть края, свернуть трубочкой.  
Затем обвалять в муке.  
Уложить плотно на противень, сковороду краем зав„рнутой стороны друг к  
другу. Полить маслом, тушить, подливая бульон. Когда подрумянятся, облить  
сметаной (томатом), раз вскипятить.  
Иногда к фаршу прибавляют рис, если голубцы подаются к разварной  
говядине.  
Капуста белокочанная - 600-700 г;для фарша: говядина - 600 г, жир  
почечный - 100 г, лед крошеный - 50 г, бульон мясной - 1 стакан, лук  
репчатый - 1 шт., мука 100 г, сметана (томат-паста) - 2 ст. ложки.  
Квашеная капуста с грибами и сметаной. Сварить 5-6 сушеных грибов, этим  
грибным бульоном залить 4 стакана кислой, обваренной кипятком и отжатой  
капусты. Затем положить измельч„нные грибы, посолить, варить, влить 1 стакан  
сметаны и поджарку из муки на масле, прокипятить.  
Капуста квашеная - 4 стакана, грибы сушеные - 5-6 шт., сметана - 1  
стакан, мука - 1 ст. ложка, масло сливочное - 1 ст. ложка.  
Каштаны печ„ные  
Обрезать кончик каждого каштана, положить в духовку на 15-20 мин., подать  
со сливочным маслом, но без кожуры.  
Каштаны - 1 кг, масло сливочное - 100 г.  
Каштаны вар„ные  
800 г каштанов залить холодной водой, кипятить 15-20 мин. Такими  
каштанами фаршируется индейка, утка, каплун, курица, дичь.  
Каштаны - 800 г, вода - 1,5 л, соль - 10 г.  
Помидоры фаршированные  
Приготовляют 12-18 шт. зрелых, крупных помидоров с толстыми стенками  
(типа сортов Факел, Волгоградский и др.). Срезать верхушки величиной в  
50-рублевую монету, ложечкой выбрать семенные камеры и нафаршировать фаршем.  
Для фарша измельчают на мясорубке по 200 г говядины и почечного жира, 1  
луковицу, добавляют перец, соль, отварной рис.  
Помидоры с фаршем прикрывают срезанными крышечками, обвязывают накрест  
ниткой.  
Затем плоды надо обвалять в муке, облить их маслом, тушить 30 мин. в  
сотейнике. Потом облить сметаной, всыпать 1-2 ложки сухарей, ещ„ раз  
прокипятить. Подавать на стол к мясным блюдам.  
Точно так же фаршируется болгарский перец.  
Помидоры - 12-18 шт.; для фарша: говядина - 200 г, жир почечный - 200 г,  
лук репчатый - 1 шт., рис - 50 г, мука - 100 г, масло сливочное - 100 г,  
сметана - 2 ст. ложки, сухари толченые - 50 г.  
Тыква запеч„ная  
Сварить в сол„ной воде 600 г тыквы (сорта Миндальная), нарезать ломтиками  
или как лапшу, положить в сотейник, пересыпать сухарями, добавить ложку  
сливочного масла, облить сливками с измельч„нными крутыми яйцами. Запечь  
тыкву в печи.  
Перед отпуском можно посыпать сахарным песком, т„ртым миндал„м или полить  
сладким миндальным молочком. Это блюдо богато каротином и перевариваемым  
протеином, витаминами.  
Тыква (мякоть) - 600 г, масло сливочное - 1 ст. ложка, сухари  
панировочные - 50 г, яйца - 2 шт., сахар-песок - 1 ст. ложка, миндаль тертый  
- 1 ст. ложка.  
Пиццы  
За последнее десятилетие пицца настолько энергично вторглась в нашу  
жизнь, что многие теперь уже не представляют себе жизни без этой приятной  
лепешки с начинкой. Пиццу у нас, рпавда, не готовят, ее принято покупать в  
ближайшем гастрономчике. Происходит это большей частью потому, что  
большинство наших соотечественников не представляют себе, насколько легко и  
просто ее приготовить. Скажем так: едва ли сложнее яичницы.  
Единственная сложность - в тесте, но и оно частенько продается готовым.  
Разумеется истые итальянцы выдвигают к пицце массу условий, лишь тогдла  
признавае ее настоящей, если пшеница для нее выросла в полях Пармы, а  
помидоры сорваны где-то под везувием. А колбаса? - спросите вы? В том-то и  
дело, дорогие мои, что ни колбсы, ни ветчины, ни анчоусов, ни вананасов в  
настоящей итальянской пицце просто нет и быть не может. Потому что тогда это  
будет не итальянская, а американская, французская, русская, танзанийская, то  
есть любая другая, но не итальянская пицца.  
Мы приведем несколько рецептов приготовления настоящей итальянской пиццы,  
вы же можете добавлять в свою лепешку какие угодно ингредиенты.  
Тесто пресное для пиццы  
1 яйцо, 2 ч. ложки майонеза, 1 ст. ложка сметаны, 1 стакан кефиpа, 1  
ч.ложка соды, гашеной 1 ст.ложкой yксyса, 1/2 ч.ложка соли, 1/2 ч.ложки  
сахаpа, 7-8 полных ст.ложек мyки.  
Взбить яйцо с майонезом, сметаной, солью и сахаpом. Добавить кефиp,  
гашенyю yксyсом содy и еще pаз пеpемешать. Подсыпая по ложке мyкy, вымешать  
гyстое тесто. Скатать его в шаp, и, пpикpыв опpокинyтой миской, дать созpеть  
10-15 мин. Тесто хоpошо обмять и использовать для pазделки пиццы, pаскатав  
его в пласт и обязательно наколов в нескольких местах вилкой.  
  
Тесто сметанное для пиццы  
200 г мyки, 200 г сметаны.  
Из мyки и сметаны замесить тесто, pазделить на 3 pавные части, каждyю  
часть pаскатать в виде тонкого кpyжка. Выложить на пpотивень, положить  
начинкy. Hачинка любая.  
  
Очень простое тесто для пиццы  
Самый пpостой pецепт теста для пиццы: в одном стакане теплой воды  
pазвести 20 г дpожжей (или 1/3 пакетика сyхих дpожжей), пyсть постоит минyт  
10, добавить 1 ст. л. pастительного масла и все это вылить в 2 ст. мyки.  
Тесто полyчается достаточно кpyтое, но мягкое. Подходит около полyчаса,  
yвеличиваясь в объеме в пpиблизительно в два pаза. В это вpемя можно  
заняться начинкой. Главный пpинцип: помидоpы надо класть на тесто в пеpвyю  
очеpедь (зимой сойдyт и соленые), а в конце свеpхy сбpызнyть пиццy маслом.  
В качестве начинки можно использовать все, что попадется под pyкy:  
колбасy, ваpеное мясо, шпpоты, овощи и т.д. Вс„ это богатство следyет  
посыпать лyком, полить майонезом и посыпать теpтым сыpом (если очень  
некогда, можно тонко поpезать. Подойд„т даже плавленный). И не забыть  
сбpызнyть маслом.  
Пиццy поставить в pазогpетyю дyховкy (180-200 гpадyсов) на 30-40 минyт.  
  
Приготовление томатного соуса для пиццы  
Приготовляя этот соус (для пиццы совершенно необходимый), надо помнить  
первую заповедь неаполитанского кулинара - ничего лишнего! Свежий лук и  
томаты - уже сами по себе вкусны, поэтому не стоит портить их вкуса и  
аромата излишними пряностями.  
Для начала следует очистить крупную луковицу и мелко ее порубить.  
Разогреть в мелкой кастрюле оливковое масло и в течение 4 минут на слабом  
огне тушить в нем нарубленный лук. При помощи чесночного пресса выдавить  
сюда очищенный чеснок.  
Добавить томатную пасту и очищенные помидоры вместе с соком. Помидоры  
раздавить вилкой.  
Добавить пряности, зелень и лавровый лист. Довести до кипения и в течение  
30 минут уваривать на слабом огне в открытой кастрюле до загустения. В конце

варки вынуть лавровый лист.  
Неаполитанский томатный соус для пиццы и макарон  
На 1,5 литра соуса: 1 кг свежих помидоров, 2 мелко нарезанные луковицы; 2  
ст. ложки кукурузного масла; 5 толченых зубчиков чеснока; 200 г томатной  
пасты; по 1 ст. ложке свежего нарезанного базилика; 1 лавровый лист; 2 ч.  
ложки сахара; соль; перец.  
Очистите и мелко порежьте помидоры. В большой, желательно чугунной,  
сковороде поджарьте лук до мягкости. Добавьте чеснок и жарьте еще минуту,  
помешивая. Добавьте помидоры и томатную пасту, травы, лавровый лист, сахар и  
перец.  
Доведите до кипения на сильном огне. После этого сразу уменьшите огонь и  
тушите 30 минут. Выньте лавровый лист и протрите массу через сито. Разложите  
в банки и закройте  
  
Томатный соус быстрого приготовления  
1 большая луковица, очищенная и мелко нарезанная, 1 зубчик чеснока,  
очищенный и мелко нарезанный, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 банка томатов  
в собственном соку, 1 банка томат-пасты (170 г), вода (2 банки из-под  
томат-пасты), 1 ст. ложка красного винного уксуса, 1/4 ч. ложки сахара, 1 ч.  
ложка соли, 1/4 ч. ложки черного перца грубого помола, приправы: базилик,  
орегано, майоран, розмарин и т. п.  
Обжарьте лук и чеснок в масле в большой, массивной соуснице до тех пор,  
пока они не станут мягкими. Добавьте томаты в собственном соку, томат-пасту,  
воду, уксус и сахар, размешайте. Приправьте солью, перцем и травами. Тушите  
на медленном огне при перемешивании до загустевания. Из указанного  
количества продуктов можно приготовить около 4 стаканов соуса.  
  
Пицца"Margerita"  
Первый способ  
Для 4 человек - 500 г теста, 300 г томат-пасты, 2 головки  
сыра-моццареллы, несколько листиков базилика, оливковое масло, соль.  
Слейте воду из томат-пасты и разделите ее вилкой на мелкие кусочки. Затем  
нарежьте кубиками или тонкими ломтиками сыр-моццареллу. Протрите влажной  
тряпочкой листья базилика. Раскатайте тесто и разложите на нем примерно  
равное количество томат-пасты и моццареллы. Приправьте все солью, базиликом  
и маслом и поставьте в заранее разогретую до 250 градусов духовку на 20-25  
минут. За пять минут до того, как вынимать пиццу, посыпьте ее оставшимся  
количеством моццареллы.  
  
Второй способ  
500 г теста для пиццы, приготовленного дрожжевым способом.  
Для начинки: 500 г свежих очищенных помидоров (или 440 г  
консервированных) помидоров; 2 ст. ложки оливкового масла; 1 луковица; 1  
зубчик чеснока; 3 ч. ложки томатной пасты; 0,5 ч. ложки сахара; 3 ч. ложки  
свежего базилика; соль; перец, 130 г сыра "моццарелла"; 6-8 листьев свежего  
базилика.  
Приготовьте томатную начинку. Порежьте помидоры, если вы используете  
свежие овощи. Поставьте кастрюлю на огонь и разогрейте в ней масло. Положите  
туда мелко нарезанную луковицу и измельченный чеснок и держите на огне, пока  
ингредиенты не станут мягкими. Добавьте помидоры, томатную пасту, сахар и  
базилик, поперчите и посолите. Хорошенько перемешайте. Накройте крышкой и  
томите на медленном огне 30 минут, пока смесь не загустеет. Разогрейте  
духовку до 220 градусов. Сбрызните тесто 1 столовой ложкой оливкового масла.  
Распределите томатную начинку. Нарежьте тонкими ломтиками сыр. Разложите  
сверху. Посолите, добавьте 2-3 листика базилика и полейте оставшимся маслом.  
Выпекайте 20 минут, пока сыр не расплавится, а тесто не подрумянится.  
Украсьте оставшимися листьями и веточкой базилика и сразу подавайте к столу.  
Пицца "Napoletana"  
Первый способ  
Для 4 человек - 500 г теста, 300 г томат-пасты, 2 головки моццареллы, 4  
соленых анчоуса, майоран, оливковое масло, соль.  
Раскатайте тесто и смажьте его томатом-пастой, отступая от краев пиццы  
примерно на 2 сантиметра. Порежьте моццареллу тонкими ломтиками и разложите  
сверху вместе с анчоусами. Засыпьте все майораном, обильно полейте маслом и  
поставьте в разогретую духовку при температуре 250 градусов на 20-25 минут.  
За пять минут до того, как вынимать пиццу, посыпьте ее мелко покрошенными  
остатками моццареллы.  
  
Второй способ  
500 г обычного дрожжевого теста.  
Для начинки: 3 ст. ложки оливкового масла; 500 г помидоров; 1  
измельченный зубчик чеснока; соль; перец; 250 г сыра "моццарелла"; 50 г  
консервированного филе анчоусов (жидкость слить); 1 ст. ложка мелко  
нарезанного свежего базилика.  
Разогрейте духовку до 220ёС. Сбрызните тесто 1 столовой ложкой  
растительного масла. Положите помидоры в глубокую емкость. Залейте их  
кипятком. Дайте постоять в течение 1 минуты. Затем достаньте, снимите кожицу  
и порежьте. Разложите по поверхности теста. Посыпьте чесноком, посолите и  
поперчите. Нарежьте сыр тонкими ломтиками. Распределите поверх помидоров.  
Нарежьте анчоусы и разложите над слоем сыра. Полейте оставшимся маслом и  
приправьте орегано. Поставьте в духовку и выпекайте в течение 20 минут, пока  
сыр не расплавится, а тесто не подрумянится. Подавайте сразу, украсив  
веточками орегано.  
  
Пицца "Marinara"  
500 г теста для пиццы, приготовленного дрожжевым способом.  
Для начинки: 3 ст. ложки оливкового масла, 250 г очищенных помидоров, 250  
г филе анчоусов, 3 крупных очищенных зубчика чеснока, 100 г сыра  
"моццарелла", соль и перец; по желанию несколько каперсов.  
Предварительно разогрейте духовку до 220ёС. Раскатанное в лепешку тесто  
сбрызните 1 столовой ложкой оливкового масла.  
Окатите кипятком помидоры, снимите кожицу, разрежьте на 4 части и выньте  
семена. Нашинкуйте анчоусы. Порубите овощи и дайте воде стечь. Разложите  
овощи, каперсы и анчоусы по поверхности теста. Крупно порежьте чеснок и  
посыпьте им слой помидоров.  
Приправьте настроганным сыром "моццарелла". Полейте маслом. Поставьте в  
духовку на 20 минут, пока тесто не подрумянится. Если хотите, украсьте  
каперсами.  
  
Пицца "Четыре сезона"  
500 г теста для пиццы, приготовленного дрожжевым способом.  
Для начинки: 3 ст. ложки оливкового масла; 60 г шампиньонов; 60 г  
пармской ветчины; 6 маслин без косточек; 4 консервированные сердцевины  
артишока, вынутых из рассола; 60 г сыра "моццарелла"; 1 очищенный помидор;  
соль; перец.  
Разогрейте духовку до 220(С. Слегка промажьте маслом противень.  
Хорошенько вымесите поднявшееся тесто. Положите тесто на противень и руками  
раскатайте в круг диаметром 25 см. Смажьте поверхность теста маслом.  
Разогрейте 2 столовые ложки масла в кастрюле. Держите грибы на огне в  
течение 5 минут. Затем разделите блин на 4 равных сектора. Покройте  
поверхность одного из них грибами. Нарежьте ветчину полосками и покрошите  
маслины заполните ими второй сектор. Нарежьте артишоки тонкими ломтиками,  
разложите по третьему сектору. Нарежьте ломтиками сыр и помидор и заполните  
четвертый сектор. Поперчите и посолите, полейте оставшимся маслом. Поставьте  
в духовку на 20 минут, пока тесто не затвердеет и не подрумянится. Подавайте  
к столу горячей.  
При желании вместо одной пиццы с четырьмя секторами можно сделать четыре  
маленьких пиццы с разными начинками.  
  
Пицца "Средиземноморская" с маслинами и анчоусами  
Для дрожжевого теста: 250 г пшеничной или ржаной муки, 20 г дрожжей, 1  
щепотка сахара, 130 мл теплой воды, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки  
растительного масла, мука для раскатывания.  
Для томатного соуса: 1 крупная луковица, 2 ст. ложки оливкового масла, 4  
дольки чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты, 400 г очищенных помидоров, по 2  
ч. ложки тимьяна и свежего или сушеного базилика, соль, молотый перец, 1  
лавровый лист.  
Для начинки: 45 г (1 банка) анчоусов, 125 г зеленых оливок, 125 г мелких  
черных маслин, 250 г мягкого сыра "моцарелла", 1 ст. ложка свежего или  
сушеного базилика, 1 ст. ложка оливкового масла.  
Для смазки противня: жир.  
Говорят, что все вышеперечисленные ингредиенты придают стиль и вкусовые  
ощущения, характерные для жителей Средиземного моря. В таком случае у вас  
есть уникальный шанс ощутить, что чувствует неаполитанец, сидя на причале и,  
созерцая морскую даль, похрустывая при этом пиццей,...  
Из муки, дрожжей, сахара, воды, соли и растительного масла приготовить  
дрожжевое тесто.  
Из луковицы, оливкового масла, чеснока, томатной пасты, помидоров, трав и  
пряностей сварить томатный соус.  
Филе анчоусов промыть под стру„й холодной воды и промокнуть салфеткой.  
Зеленые оливки нарезать тонкими кусочками. Духовку нагреть до 250(С.  
Противень смазать жиром.  
Тесто тонко раскатать в лепешку и уложить на противень, смазать томатным  
соусом.  
Зеленые оливки равномерно уложить на пиццу, затем распределить на ней  
черные маслины и филе анчоусов. Все слегка посолить (поскольку маслины и  
анчоусы уже несколько подсолены) и поперчить.  
Мягкий сыр "моцареллу" надо будет не стругать на т„рке, а нарезать  
небольшими тонкими ломтиками и обложить ими пиццу. Готовое изделие следует  
посыпать орегано (так в Италии называют базилик) и сбрызнуть оливковым  
маслом. Пиццу надо запекать в духовке (внизу, при 220 градусах) в течение  
20-25 минут.  
  
  
И на третье!  
Без сомнения, среди наших читателей встретятся люди, которые и первые, и  
вторые блюда предпочтут сопровождать горячительными напитками повышенной  
градусности. Однако наша книга адресована тем, кто не стремится каждый обед  
превращать в шумное застолье. Хотим мы того или нет, а запивать наши первые  
и вторые блюда все же чем-то надо.  
Человечество изобрело достаточное количество легких напитков, не  
вызывающих ни похмелья, ни желания "добавить". К ним относятся компоты,  
муссы, физы, безалкогольные коктейли и крюшоны.  
Значительную часть этих напитков составляют молочные коктейли  
  
Основные компоненты молочных смешанных коктейлей - молоко цельное,  
обезжиренное, пастеризованное, востановленное из сухих смесей; сливки,  
кефир, простокваша, ряженка, сухие смеси мягкого мороженого. Дополнительными  
компонентами служат фруктовые и овощные соки, фрукты, мед, шоколадный и  
ванильный сиропы; яйца, кофейные и чайные настои, мороженое, газированная  
вода.  
Молочные коктейли взбивают в миксере или шейкере.  
Продолжительность взбивания напитка зависит от числа компонентов и их  
консистенции. Коктейли, в состав которых входит большой ассортимент  
наполнителей с плотной консистенцией, взбивают более продолжительное время,  
а в среднем коктейли взбивают 15-60 секунд.  
Предварительно как основные, так и дополнительные компоненты охлаждают и  
до начала приготовления коктейлей хранят в холодильнике при температуре не  
ниже 5(С, чтобы продукты не потеряли вкусовых качеств. Сразу же после  
приготовления, коктейли необходимо подать, так как спустя некоторое время он  
теряет взбитость (садится), повышается его температура.  
Молочные фруктовые коктейли с натуральными фруктами делятся на коктейли и  
крюшоны. Отличием этих напитков является то, что коктейли готовят порционно  
и взбивают, а крюшоны готовят многопорционно и не взбивают. Подают крюшоны в  
бокалах или фужерах с соломинкой, можно добавить кусочек пищевого льда.  
Коктейль молочно-вишневый  
Молоко - 100 мл, ягоды вишни свежие или консервированные 50 г, сахар - 10  
г. Выход - 150 мл.  
Молоко охладить, вишню промыть. удалить косточки и протереть через сито.  
В полученный сок добавить холодное молоко и сахар. Взбивать полученную массу  
5-10 сек.  
Коктейль персиковый  
Молоко - 70 мл, сливки 10%-ные - 30 г, персики консервированные - 50 г,  
сахар - 10 г. Выход - 150 мл.  
Из персиков удалить косточки и протереть плоды через сито. В полученную  
массу добавить охлажденные сливки, молоко и сахар. Размешать и взбивать в  
течение 10-12 сек. Когда будете подавать коктейль обязательно добавьке  
кусочек пищевого льда.  
Коктейль молочно-сливовый  
Молоко - 100 мл, сливы свежие или консервированные - 100 г, сахар - 10 г,  
корица - 0,2 г. Выход - 150 мл.  
Плоды вымыть, удалить косточки и протереть мякоть через сито. Добавить в  
сахарный песок корицу и размешать в охлажденном молоке. Взбивать все  
составные части в миксере в течение 15-20 сек.  
Молочный коктейль с земляникой  
Перебрать и протереть через сито свежую землянику, добавить по вкусу  
сахар, влить молоко, размешать и взбить. Перед подачей на стол охладить.  
  
Молочный крюшон  
Молоко - 70 мл, сахар - 10 г, сок лимонный - 3 мл, ягоды малины или  
клубники свежие, консервированные или свежемороженные - 80 г. Выход - 150  
мл.  
Ягоды посыпают сахаром, добавляя лимонный сок, и ставят на 1 час в  
холодное место (на дверцу холодильника или на нижнюю полку). Перед подачей  
добавляют охлажденное молоко.  
Молочный напиток с мускатным орехом  
1 яйцо, 30 г сахарного сиропа, 100 г молока  
Все ингредиенты хорошенько смешать в шейкере, перелить в стакан и  
добавить щепотку натертого мускатного ореха.  
Ананасный шербет  
50 г ванильного мороженого, 50 г ананасного сока и 100 г лимонного морса  
В стакан положить 50 г ванильного мороженого, влить смешанные в миксере  
50 г ананасного сока и 100 г лимонного морса.  
Ананасный айс-крим  
50 г сливочного мороженого, 30 г ананасного сока, 50 г нарезанного  
ананаса, 120 г лимонада.  
В стакан положить сливочное мороженое, добавить ананасного сока, кусочки  
мелко нарезанного ананаса и лимонад. Не смешивать  
  
Лимонно-молочный крюшон  
1-2 лимона, 1-2 ст. ложки сахаpа или меда, 1 л молока.  
Отжать из лимона сок, добавить сахаp и, взбивая, добавить молоко. Взбить  
до обpазования пены. Пить холодным чеpез соломинку.  
Апельсиново-молочный крюшон  
2-3 апельсина, 4-5 стакана молока, сахаp, яблочный или смоpодиновый сок.  
Отжать из апельсина сок, натеpеть на мелкой терке цедpу 1 апельсина.  
Взбить сок с молоком.  
Подавать со льдом, сок добавлять по вкусу.  
Сливово-молочный крюшон  
2 ч. ложки слив. сока, 3/4 стакана молока, 1 ч. ложка сахаpа, 50 г  
моpоженого.  
Все компоненты смешать и сразу же подавать.  
Молочно-морковный крюшон  
0,5 л моpковного сока, 0,5 л холодного молока, сахаp - по вкусу.  
Все компоненты смешать. Подать охлажденным.  
Молочно-мускатный крюшон  
1 ст. ложка сахарного сиpопа, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, щепотка  
натеpтого мускатного оpеха.  
Смешать яйцо, сахаp и молоко, добавить мускатный оpех.  
Молочно-ореховый крюшон  
200 г очищенных грецких оpехов, 4 стакана молока, 2 ст. ложки сахаpа.  
Ядpа грецких оpехов залить кипятком, затем, после охраждения, очистить от  
шкурки, мелко истолочь, залить молоком, добавить сахаp и кипятить 10-12 мин.  
Подавать можно как холодным, так и гоpячим.  
Молочно-вишневый крюшон  
1-2 стакана вишневого сока, 1-2 ст. ложки сахаpа или 1/2 стакана  
вишневого сиpопа, 4 стакана молока, целые вишневые ягоды без косточек.  
В вишневый сок добавить сахаp. Взбивая, добавить молоко. В гоpячий  
напиток положить целые вишни. Подавать с ложечкой.  
Молочно-клубничный крюшон  
1,5-2 стакана клубничного сока, 2 ст. ложки сахаpа, 3-4 стакана молока.  
Сок смешать с сах. или медом, добавить хол. или гоpячее молоко. Взбить.  
Молочно-смородиновый крюшон  
1,5-2 стакана смоpодинового сока, 2 ст. ложки сахаpа, 2 стакана воды, 3-4  
стакана молока.  
Вскипятить воду с молоком, охладить и, взбивая, соединить с соком и  
сахаpом.  
Пpи этом молочный белок свеpтывается хлопьями. Подавать можно хол. или  
гоpячим.  
  
Молочные коктейли с алкоголем  
Эти коктейли готовят из молока, мороженого и сливок; в качестве  
ароматизатора добавляют алкю напитки. Коктейли приготавливают  
непосредственно в посуде подачи, компоненты не смешивают, а наполняют бокал  
в той последовательности, в которой они указаны в рецептуре. Подают молочные  
коктейли с соломинкой или чайной ложечкой, что бы гость сам мог размешать  
напиток.  
Коктейль вишнево-коньячный  
Мороженое сливочное - 50 г, коньяк - 30 г, сироп вишневый - 20 мл, вишни  
консервированные (без косточек) - 30 г, вода газированная - 70 мл. Выход -  
200 мл.  
В бокал надо последовательно залить все компоненты и долить газированную  
воду или охлажденное молоко.  
Коктейль апельсиново-коньячный  
Мороженое сливочное - 50 г, коньяк - 30 г, сироп апельсиновый - 20 мл,  
апельсин без кожуры и косточек, нарезанный кубиками, - 30 г, молоко - 70 мл.  
Выход - 200 мл.  
Приготовление такое же, как и у вишнево-коньячного, но благодаря  
апельсиновому сиропу коктейль будет нежнее.  
Коктейль малиново-ромовый  
Мороженое сливочное - 50 г, ром - 25 мл, сироп малиновый 25 мл, ягоды  
малины свежие, свежемороженные или консервированные - 30 г, молоко 70 мл.  
Выход - 200 мл.  
Способ приготовления тот же.  
Молочный грог  
Ром - 25 мл, молоко - 75 мл, настой чайный - 75 мл, сироп сахарный - 20  
мл. Выход - 200 мл.  
Все составные части смешать и подогреть, не доводя до кипения. Подавать  
гостям в чайном стакане с ложечкой.  
Молочный пунш (горячий или холодный)  
Ром - 20мл, коньяк - 30 мл, пудра сахарная - 20 г, молоко 150 мл, орех  
мускатный - 0, 5 г. Выход - 200 мл.  
Горячий пунш: в кипяченое молоко положить сахар, влить коньяк и ром,  
подогреть не доводя до кипения. Подается в чайном стакане с ложечкой, сверху  
посыпать тертым мускатным орехом.  
Холодный пунш  
Молоко - 150 мл, пудра сахарная - 2 ч. ложки, ром, коньяк - по 0,25 мл,  
пищевой лед, орех тертый.  
В охлажденном молоке растворить сахарную пудру, добавить ром и коньяк,  
перемешать. В готовый напиток добавить 1-2 кубика льда. Подается в стакане  
или бокале с соломинкой, сверху посыпать тертым орехом.  
Глинтвейн молочный  
Вино красное столовое - 85 мл, сахар - 15 г, корица - 0,1 г, гвоздика -  
0,01 г, лимон - 15 г, молоко - 85 мл. Выход - 200 мл.  
В вино положить корицу, гвоздику и небольшой кусочек цедры лимона.  
Подогреть, не доводя до кипения, и добавить молоко, перелить в фужер,  
положить свеху ломтик лимона. Подается в стакане с ложечкой.  
Пунш шоколадный  
Молоко - 120 мл, шоколад тертый - 40 г, коньяк - 40 г (по желанию ром),  
цедра лимона и апельсина - 2 г. Выход - 200 мл.  
В горячем молоке растворить шоколад, добавить измельченную на терке  
лимонную и апельсиновую цедру и коньяк Перелить в фужер и подавать с  
ложечкой.  
Горшочек Мокко  
Коньяк - 20 мл, настой кофейный крепкий или кофе - 50 мл, сахар - 10 г,  
сливки 10%-ные - 20 мл, желток. Выход - 120 мл.  
Разновидностью молочных коктейлей с алкогольными наполнителями является  
так называемый "яичный горшочек", в состав которого входит яйцо. Это  
тонизирующий, вкусный и питательный напиток, благодаря наличию молока,  
сливок и яиц. Объем напитка зависит от его состава. Подают с соломинкой в  
стеклянной или глиняной посуде, напоминающей по форме горшочек.  
Охлажденные компоненты взбивать в миксере в течение 15-25 секунд,  
перелить в бокал.  
Hапиток посыпать щепоткой молотого кофе.  
Физзы  
В состав физзов, алкогольных прохладительных напитков, входит  
относительно большое количество газированной воды и льда. Все состаные части  
физзов предварительно смешиваются в шейкере. Физзы, в которых нет тяжело  
соединяющихся компонентов (ликеров, сиропов), можно смешивать просто  
ложечкой в стакане подачи. В последнню очередь, после смешивания.  
добавляется газированная вода.  
Водка-физз  
Водка - 40 мл, ликер апельсиновый - 20 мл, сок лимонный - 20 мл, сироп  
сахарный - 20 мл, вода газированная, лед.  
Выход - 100 мл.  
Коньяк-физз (бренди-физз)  
Коньяк - 60 мл, сок лимонный - 20 мл, сироп сахарный - 20 мл, вода  
газированная, лед.  
Выход - 100 мл.  
Физз Серебрянный  
Водка - 30 мл, белок яичный, сок лимонный - 30 мл, сироп сахарный - 2-  
мл. вода газированная, лед.  
Все компоненты, кроме газированной воды и льда, взбивать в шейкере 20-30  
с до образования пены. Выход - 100 мл.  
  
Физз Золотой  
Водка - 40 мл, желток, сок лимонный - 20 мл, сироп сахарный - 20 мл, вода  
газированная, лед.  
Выход - 100 мл.  
Физз Сливочный  
Водка - 40 мл, сливки - 20 мл, сок лимонный - 20 мл, сироп сахарный - 20  
мл, вода газированная, лед.  
Выход - 100 мл.  
Флиппы  
Флиппы - группа смешанных напитков, в состав которых входят яйца или  
только желтки, а также алкогольные компоненты, придающие напитку вкус и  
аромат. Они питательные и тонизирующие напитки и к тому же особым успехом  
пользуются у женщин (!) ;)# Продолжительность взбивания 20-30 с, благодаря  
чему они увеличиваются в объеме. Подавай сразу после приготовления. В  
зависимости от рецептуры флипы посыпают сверху тертым шоколадом, порошком  
какао или кофе, тертым мускатным орехом.  
Флипп Шоколадный  
Коньяк - 10 мл, ром - 10 мл, сироп шоколадный - 30 мл, сливки 30 мл,  
желток.  
Гарнир: тертый шоколад. Выход - 100 мл.  
Флипп Кофейный  
Ликер кофейный - 20 мл, напиток кофейный крепкий - 30 мл, сливки 20 мл,  
сироп сахарный - 10 мл, желток.  
Гарнир: молотый кофе. Выход - 100 мл.  
Флипп вишневый  
Коньяк - 20 мл, ликер вишневый - 40 мл, сироп сахарный - 20 мл, желток.  
Гарнир: молотая корица. Выход - 100 мл.  
Флипп Порто  
Портвейн красный - 60 мл, сироп сахарный - 20 мл, желток.  
Гарнир: тертый мускатный орех. Выход - 100 мл.  
  
  
  
В какой руке джентльмен должен держать котлету или Уроки Этикета  
Глупо, конечно, рассуждать на эту тему, раз уж у вас нашлись 3-4 доллара  
(в эквиваленте, конечно) на покупку этой книги. И уж конечно, вы, без  
сомнения, - благородный и благовоспитанный джентльмен, но раз уж мы решились  
довести до конца эту книжку, то придется идти ва-банк.  
Нам неведомо, кого Вам соблагорассудится пригласить к себе в гости, и  
соблагорассудится ли вообще. Ресторанное времяпрепровождение имеет множество  
преимуществ перед домашним застольем. Во-первых вас обслужит официант,  
во-вторых, для вас будет готовить повар. Правда, судя по меркам Москвы (на  
которую в ценовом отношении равняются все города России, кроме Питера),  
ресторанное застолье обойдется вам примерно в 100 долларов США на одного  
человека. И если вы ведете "гамбургский счет", то сумма не так уж и велика,  
а вот если вам по каким либо соображениям приходится платить за остальных?  
Тогда, полагаем, не грех пригласить гостей отдохнуть в домашней  
обстановке...  
Существуют некоторые рекомендации, которых принято придерживаться на  
праздничных обедах, банкетах, приемах и на дружеской вечеринке. Некоторые из  
этих правил сегодня устарели, забыты, кажутся слишком чопорными,  
надуманными. Но многие обычаи и традиции прочно вошли в наш быт,  
укоренились.  
Вот лишь некоторые из этих советов.  
Алкоголь - важнейший фактор застолья  
Никто из нас не признается в своей слабости к алкоголю, и уж тем более  
все мы порицаем алкоголизм. Но так уж повелось на Руси, что стол всухомятку  
- не стол. Мы собираемся для того, чтобы расслабиться и выпить в кругу  
друзей. Однако друзья друзьям рознь, и если один с удовольствием выпьет  
"домашний коньяк", то другой, пусть и выпьет, но при этом просто-напросто  
обольет вас презрением. Если же за столом присутствует человек, которому вы  
хотите уделить особое внимание, то тут тем более необходимо быть придирчивым  
в выборе напитков.  
Как римляне заклинали "timeo danaos et dona ferrentes", предупреждая от  
коварства греков, так и вы будьте осторожны выборе напитков. Всем известно,  
что к мясу надо подавать вино красное сухое, а к рыбе нужно подавать белое  
легкое вино. Но что брать? "Ркацители", "Рислинг" или "Фетяску"? Ну уж  
конечно, нельзя брать болгарское вино. Не берите "Монастырскую избу" любого  
разлива. Опасайтесь молдавских вин любого разлива, несмотря на  
привлекательный внешний вид, они пахнут пробкой и имеют отталкивающий  
привкус. Гордая и независимая Грузия за послеперестроечное десятилетие  
сделала все, чтобы уничтожить славу грузинского виноделия. Когда на одном  
прилавке соседствуют бутыли "хванчакары" одна стоимостью в 3 доллара, а  
другая - в 10, то поневоле возникает подозрение что в одной из бутылок  
содержится дерьмо. Но в какой именно?  
Азербайджан, как ни странно, не успел утратить древних традиций  
виноделия, и его вина так же хороши, как и в старину. Особенно приятны на  
вкус "мадрасали", "ал шараб", "мэдрэсэ", но найти их очень трудно, да и тара  
подкачала.  
Крымские вина, несмотря на вполне соответствующую роскошным винам цену,  
еще не успели завоевать нашего доверия, так что советуем к действительно  
ответственному мероприятию запастись вполне качественными калифорнийскими  
винами "Paul Messon", легкими рейнскими винами фирмы "Peter Mertens", ну и  
конечно дорогими (от 10 долларов и выше) бордосскими, итальянскими винами.  
Приобретая венгерские или румынские вина, со всех сторон осмотрите бутылку,  
где-то там может быть этикеточка, что это совместное производство с Украиной  
- а там уж, рисковать своим желудком или нет - ваше право. Учитывая, что  
болгарские или молдавские крепл„ные компоты (иначе мы их назвать не можем)  
стоят порядка 5 долларов за 1 поллитровую бутылку, а настоящее французское  
"бордо" ("bordeaux") - стоит около 10 долларов за бутыль 0,7 литра,  
возникает прямой резон попробовать настоящее вино и не позориться перед  
гостями.  
О водке. Предмет этот сугубо интимный, у каждого русского с этим напитком  
существуют сугубо доверительные отношения. Напиток этот на Руси появился  
недавно, не более 800 лет тому назад. Завезли его к нам из Италии генуэзские  
бутлегеры, а в Италию оно в XII веке попало от крестоносцев, которые  
восприняли его от сарацинов (арабов) и назвали "aqua vitae" - буквально  
"святой водой". Самое интересное, что напиток этот ни в одной стране  
цивилизованного мира не прижился, арабы и те запретили его именем Магомета.  
А вот в России он обрел вторую родину. Больше того, именно Россия стала  
законодателем мод на мировом водочном рынке. Однако не берите для дружеской  
пирушки дешевую трехдолларовую водку, баночную, чекушки - все это продукты  
массового потребления, для которого используют спирт низших степеней очистки  
и водопроводную воду. Осетинская водка - это синоним отравы, головной боли,  
утренней изжоги. Французская, немецкая, итальянская, американская водки -  
вс„ это разведенный спирт лучшей или худшей степеней очистки. У нас в России  
существуют гораздо более жесткие нормы изготовления водки, чем на Западе, и  
приобретенная с официальных заводов водка если и не всегда удовлетворит Вас  
по качеству, то уж, во всяком-то случае по утру вы от нее проснетесь зрячим  
и на этом свете. Если вы ни на чем магазинном не остановились, а кум  
предложил вам канистру гидролизного спирту прямиком с химзавода (военной  
базы), то вспомните, что жизнь у вас одна и никакой пьянкой ее не  
компенсируешь, тогда уж лучше пить бабы-любин-самогон, по крайней мере  
знаете из чего он изготовлен.  
С коньяками у нас давняя любовь. На вкус автора, в Грузии и Армении  
некогда делали вполне неплохие коньяки, не уступающие французским, однако за  
истекшие 10 послеперестроечных лет, и там и там было сделано все для того,  
чтобы уничтожить славу грузинских и армянских коньячных мастеров. Что же  
касается Молдавии, то сиротливый "Белый аист", как и опозоривший Болгарию  
"Сълнчев бряг", сослужили очень недобрую славу своим отчизнам. Пусть даже на  
них обогатился какой-то конкретный винзавод, вс„ равно, это не стоит фразы:  
"Нет, ребята, этой молдавской (болгарской, грузинской и т.п.) бормотухи я  
больше не пью", которую все мы слышали и повторяли не раз. Если уж брать  
коньяк, то не тот, который по нашему меткому выражению "клопами пахнет", а  
тот, который пахнет солнцем и дубом, а именно - бутылочку "мартеля" или  
"Реми Мартен". Традиционные "Камю" и "Курвуазье" несмотря на высокую цену  
поставляются в Россию в ординарном варианте, то есть наиболее дешевых  
сортов. Хороши коньяки "Готье" и "Отар", которые хороши просто потому, что  
никто еще не додумался их выпускать в более дешевом варианте. Что же  
касается всего спектра греческих "коньяков", то, несмотря на красивую  
коробочку и доступную цену, в компании закадычных дружков-приятелей  
поддержите отечественную водочную промышленность, а принимая ответственного  
гостя, от которого многое будет зависеть в Вашей жизни, лучше разориться на  
бутылочку действительно качественного спиртного, чем наливать греческий  
"клопомор".  
Шампанское, насколько нам стало известно из недавно подписанного  
российско-французского соглашения, отныне не выпускается нигде, кроме как во  
Франции, в провинции Шампань. Мы могли бы порекомендовать нашему президенту  
быть более последовательным и в свою очередь запретить где бы то ни было  
производить и продавать традиционный русский напиток "vodka". Пусть под  
маркой "Смирнофф", "Распутин" или "Абсолют" продают "аквавиту", интересно,  
насколько снизится количество покупателей у них, если мы вдруг громогласно  
оповестим, что настоящую "Russian Vodka" отныне производят только в  
России...  
Но мы отклонились от темы. Итак, среднего качества французское шампанское  
стоит у нас порядка 70-100 долларов США за 1 бутылку. В Шампани много  
винзаводов и перечислять марки вин значило бы злоупотребить доверием и  
временем читателя. И "Дом Периньон", и "Вдова Клико" действительно продаются  
в некоторых московских супермаркетах. В ресторанах и ночных клубах хорошие  
сорта действительно высококачественного французского шампанского стоят до  
900 долларов за бутылку. Ваше здоровье!  
Отечественные же игристые вина, если на них стоят марки известных  
винзаводов, ни коим образом не разочаруют ни вас, ни ваших друзей или  
подруг. Они стоят тех денег, которые вы за них заплатили.  
Как пить вино Но допустим, что вино уже закуплено, оно уже у у вас в  
бокале. Не торопитесь опорожнить бокал, это вам не водка. Поднимите его на  
уровень глаз, насладитесь цветом вина, игрой солнечных лучей в нем, оцените  
букет и только после этого пригубите вино, прочувствуйте его аромат и  
тонкость вкуса, если таковые, конечно , есть.  
Белые, легкие вина особенно хороши под рыбу. Их надо перед подачей к  
столу охладить. В бокал такие вина наливают на две трети.  
Красное вино охлаждать не надо. Подавать его следует в уже открытой  
бутылке, а лучше откупорить бутылку с красным вином за полчаса-час до подачи  
к столу, так как оно "дышит".  
Если в меню праздничного обеда предусмотрено несколько сортов вин, то  
лучше начинать с белого охлажденного вина, потом красного. Крепленые вина,  
портвейны, пьют не только алкоголики. Настоящий португнальский портвейн -  
это праздник вкуса. Если в вашем банкетном арсенале затесалась бутылочка  
настоящего портвейна, то лучшее ее оставить напоследок, на десерт.  
Шампанское подают хорошо охлажденным в конце застолья.  
Проблема тары Если с посудой для пития у вас туго, Вам можно только  
посочувствовать. Даже самое изысканное вино в граненых стаканах смотрится  
мерзко, что же уж готовить о благородных винах. Поневоле вспомнишь о детках  
одного английского короля, которые, дорвавшись до вина, стали глушить его  
прямо из бочки, да так в нейф и утонули. А винцо, говорят, было неплохое,  
мальвазия, знаете ли...  
Итак, запомните раз и навсегда и детям своим заповедайте: коньяк никогда  
не пили и не пьют стопариками, его не закусывают соленым огурцом или  
селедкой. Коньяк - напиток для серьезной мужской беседы под сигарету и кофе.  
Наливают его на самое донышко бокала. Закусывают его шоколадными конфетами,  
горьким шоколадом в плитках. Для коньяка лучше подходят рюмки закрытой  
формы, чтобы налитый на дно коньяк подогревался ладонями.  
Для шампанского подходят длинные узкие бокалы. Такая форма способствует  
образованию пузырьков, проходящих со дна кверху.  
Для легких белых вин хороши широкие и неглубокие бокалы. Лучше всего  
пользоваться прозрачными бесцветными бокалами, потому что благородные цвета  
вин может передать только прозрачный бокал.  
Наливаем вино Откупоривая бутылку, горлышко оборачивают салфеткой, чтобы  
не пораниться, если горлышко вдруг треснет. Вытаскивая пробку из бутылки,  
надо следить, чтобы крошки от нее не попали в вино. Если все-таки крошки  
оказались в вине, то их сливают прежде, чем разливать вино по бокалам.  
Не так просто правильно открыть бутылку шампанского. Кончиком салфетки  
накрывают пробку и придерживают ее большим пальцем левой руки. Правой рукой  
раскручивают проволоку и освобождают пробку. Левой рукой, защищенной  
салфеткой, медленно выворачивают пробку, не встряхивая бутылку. Надо  
стараться открывать бесшумно. Для этого перед последним поворотом свернуть  
пробку в бок, в сторону. Бутылку держать чуть наклоненной от стола и от  
себя. Следуя этим правилам, вы не прольете ни капли. Открывая бутылку,  
хозяин стола сначала наливает немного себе, потом разливает по бокалам  
гостям и последним доливает свой бокал.  
Ничего приятного нет, когда напитки переливаются через края фужеров на  
стол, и льются на салаты и в тарелки. Коньяки наливают на дно бокалов, и уж  
никак не более, чем на треть бокала. Красные вина и ликеры - на треть, до  
половины бокала. Водку наливают в небольшие рюмки примерно на две трети, три  
четверти.  
Когда и какое вино подавать  
Нашу отечественную гордость - водку - оставим на Главное блюдо. В начале  
обеда, для разминки, подают холодные закуски. К ним подают сухие белые вина.  
К основным блюдам - мясным, рыбным, подают красные вина, водки. К сладким  
блюдам подают ликеры и сладкие десертные вина. Для пива существуют святые  
пивные вечера, мальчишники и креветочно-раковые обеды, употребляя его для  
"лакирования" выпитого на банкете, вы рискуете в искомый вечер вообще не  
доползти до дому. Хотя кто знает, вдруг ползание на бровях - Ваш любимый вид  
спорта?..  
Что бы ни подали к столу, не забудьте кроме вилок подать еще и ножи  
(вдруг среди ваших гостей затесался интеллигент?). Уж ему-то не придется  
объяснять, что нож держат в правой руке, а вилку с котлетой - в левой.  
Обязательный атрибут стола - салфеточница с салфетками.  
  
  
  
Л. Вкусный  
А что у нас на завтрак?  
  
"С чего начинается Родина?" Ответ на этот вопрос знают все. А с чего  
начинается жизнь? Вы думаете с... э, нет, туг вы ошибаетесь. С этого  
начинается Жизнь с большой буквы, а простая обыденная повседневная жизнь  
начинается поутру, с завтрака. Солнышко своими первыми лучами дает  
позавтракать травке, пчелки вылетают за утренней порцией пыльцы, птички  
поют, поздравляя себя с новым поколением мошек, и всякие там ребята, зверята  
и прочие трулялята тычутся своим бесчисленным мамкам в вымя.  
И поэтому завтрак был есть и останется важнейшим общечеловеческим  
ритуалом. Важнее, чем свадьбы, дни рождения и получки. И ведь обратите  
внимание, как мы сами, того подчас не замечая, торжественно готовимся к  
каждому завтраку, как чистимся-моемся, готовим желудок, зубы и полость рта к  
блаженному моменту принятия первой пищи.  
"Как полопаешь, так и потопаешь", говорит пословица, то есть имеется тут  
в виду конечно слово "поработаешь".  
От того, какой у нас сегодня завтрак зависит не только настроение на весь  
день, но и наши успехи в учении или труде, Плохо позавтракал, недоел - к  
полудню на кого-нибудь накричишь, сорвешься, испортишь настроение себе и  
другому. Объелся - тоже плохо. Сидишь весь день скучный, дуешься на всех и  
на себя, только к полудню придет рабочее настроение, а тут на тебе незадача-  
настало время обедать! Опять - есть!?  
Безмерно жаль нам тех людей, которые торопливо проглатывают что-то  
всухомятку, или покупают у метро какой-нибудь пончик. "Все это суета сует и  
всяческая суета", - писал один древний мудрец. И, разумеется, суета эта ни к  
чему хорошему не приводит.  
Не позволяя своему организму вовремя перерабатывать вкусную, легко  
усвояемую, высококалорийную пищу, мы заставляем его работать на износ и тем  
самым провоцируем тьму болезней.  
Ну как, убедил ли я вас в необходимости сейчас же сесть и позавтракать?  
Так давайте же сделаем так, чтобы завтраки действительно скрашивали нашу  
полную тревог и треволнений жизнь - этому и служит наша незамысловатая  
книжка.  
"Прочные" завтраки  
Что мы подразумеваем под "прочным" завтраком? В русском народе слово  
"прочный" применительно к пище означает еду высококалорийную, легко  
усвояемую организмом, дающую человеку много сил и энергии для дальнейшей  
созидательной деятельности в течение дня, в том числе для тяжелой физической  
работы. Работяги не обойдутся чашечкой кофе с тостом, яичница с беконом -  
это другое дело.  
Но не будем путать с ней Божий дар, а ведь этот дар - целый прекрасный  
огромный 24-часовый день.  
Во многих местах утро начинается с каши и супа. Во всяком случае на  
Кавказе - это именно так.  
  
Хаш  
Основной утренней пищей множества кавказцев не только проживающих на  
самом Кавказе, но и живущих в России является "хаш" (так это блюдо  
называется по-азербайджански, он же "хаши" в грузинском и армянском  
произношении).  
Съев в 5 часов утра тарелочку-другую наваристого хаша (лежебоки едят в 6,  
а позже эту пищу уже не употребляют) кавказец бодро отправляется на рынок и  
за полдня умудряется заработать больше денег, чем многие из нас за месяц.  
Назвать хаш "горячим холодцом" - значит возвести клевету на это  
благородное блюдо, хотя, действительно, когда хаш постоит в холодильнике, из  
него выходит превосходный студень. С чего же начинается настоящий кавказский  
хаш. Основные его составляющие - это говяжьи (реже свиные или бараньи) ножки  
- копытца. А также рульки, рубцы и иногда хвосты.  
  
Вариант 1  
На 1 порцию: ноги говяжьи - 200 г, рубец - 250 г, сычуг - 100 г, бульон -  
150 г, чеснок - 10 г, сало почечное - 20 г, масло сливочное - 10 г, хлеб  
белый - 25 г, молоко - 30 г, специи, соль.  
В кастрюлю положить пропущенное через мясорубку свежее говяжье почечное  
сало, сверху - разрубленные и промытые говяжьи ноги, не помешают нарезанные  
кусками рубец, сычуг. Все это припустить под крышкой на сильном огне в  
собственном соку. После того, как бульон закипит и мясо выделит весь сок,  
постепенно влить кипяток и варить на маленьком огне в течение 5-6 часов, то  
есть до тех пор, пока мякоть и хрящевые части не будут свободно отделяться  
от костей. За час-другой до готовности заложить замоченный в молоке белый  
хлеб (без корок), сливочное масло (если нет почечного), соль и специи.  
Отваренное мясо нарезать и добавить в ту же тарелку. К супу отдельно подать  
толченный с солью чеснок, разведенный небольшим количеством бульона (или  
уксуса).  
  
Вариант 2  
На 1 порцию: ноги говяжьи - 300 г или бараньи - 400г, рубец - 90г, соль.  
Обработанные и промытые говяжьи или бараньи ноги, хвосты и рубцы вымочить  
в течение 5-6 часов в холодной (по возможности проточной) воде. Затем ноги  
порубить на куски и варить в несоленой воде на слабом огне. Мелко нарезанные  
рубцы варить отдельно, заложить в бульон, полученный от варки ног и  
продолжать варить до готовности. Продолжительность варки хаша 6-8 часов.  
Отдельно подать чеснок, толченный с солью.  
Примечание. Мы погрешим против истины, если умолчим о том, что под хаш  
порой выпивается стаканчик-другой водки, однако на Кавказе такие возлияния  
никогда не перетекают в обед.  
  
Мужужи (холодный густой грузинский  
суп из субпродуктов)  
Вариант 1  
Ноги, свиные уши, хвосты 230 г, лук репчатый 15 г, морковь 10 г, уксус  
винный 20 г, перец душистый 0,5 г, лавр, гвоздика, корица, чеснок 2 г, соль.  
Разрезанные пополам свиные ножки с кожей (трубчатые кости удалены),  
нарезанные уши и хвосты заложить в кастрюлю, залить водой и варить 30-40  
минут.  
Снять образовавшуюся пену. Затем мясные продукты переложить в другую  
посуду, залить процеженным бульоном и, добавив коренья, лук, специи, соль,  
варить до готовности. Подать в холодном виде (бульон получается  
желеобразный).  
  
Вариант 2  
1 кг свинины, 2 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, 150 г винного  
уксуса, соль.  
Свинину варить в кастрюле на среднем огне, нарезав кусками, с лавровым  
листом и душистым перцем. Когда мясо разварится, и бульон будет только  
покрывать его, добавить уксус и соль. Довести до кипения и снять с огня.  
Охладить вместе с отваром.  
  
Коркот армянский  
На 80 г крупы: 50 г репчатого лука, 20 г топленого масла; соль по вкусу.  
Само слово "коркот" по-армянски означает "пшеничная крупа", от нее же  
получила название и популярная крестьянская пшенная каша. Это блюдо  
представляет собой хороший "прочный" крестьянский завтрак, придающий  
труженику запас энергии на весь день.  
Пшеничную крупу перебрать, промыть, замочить в воде в течение 20-30  
минут, а затем откинуть на дуршлаг.  
Подготовленную крупу засыпать в кипящую подсоленную воду, добавить  
растопленное масло, закрыть кастрюлю крышкой, вновь довести до кипения, а  
затем уменьшить огонь и продолжать варить коркот до готовности.  
При подаче хорошо полить коркот маслом с обжаренным репчатым луком.  
Впрочем, не возбраняется добавлять в коркот и кусочки обжаренного сала для  
"прочности".  
  
Русские каши  
"Щи да каша - пища наша" - гласит старинная поговорка. Это традиционное  
блюдо русского утреннего стола издревле делилось на три вида - кашицы,  
(жидкие кашки), размазни (вязкие каши) и собственно каши (то есть каши  
крутые, рассыпчатые).  
Один вид каши от другого отличается собственно лишь количеством жидкости,  
в которой она варится.  
Чем больше воды (молока, бульона) добавлено в кашу, тем она жиже. Если в  
кашу заложено слишком много воды, то ее никак не удастся превратить из  
жидкой или вязкой в крутую, рассыпчатую. Поэтому очень важно правильно  
залить крупу водой. Для этого можно вначале легко припустить крупу в большом  
количестве подсоленного кипятка, затем слить лишнюю воду со слизью и  
доваривать кашу на молоке. Такой прием можно использовать для рисовой,  
пшенной и ячневой каш. Для гречневой каши важно точно отмерить доливаемую в  
крупу воду. В гречневую крупу надо заливать воды по объему ровно вдвое  
больше, чем взято крупы, и выпарить эту воду, не мешая кашу, за 15 минут.  
В процессе варки кашу нужно все время помешивать (кроме гречневой и  
рисовой), следить, чтобы не подгорела, сливать излишнюю воду, доливать  
молоко и т. д. Надо обращать внимание и на состояние крупы: ее спелость,  
засоренность и т. п. Рассыпчатую гречневую кашу, например, можно сварить  
только из спелой гречихи без зеленоватого отлива, в противном случае каша  
получится вязкой, как бы ее ни варили.  
Вкус каши будет во многом зависеть от того, чем ее сдобрили и приправили.  
Для этого надо хорошо знать и чувствовать, что подходит к данному виду крупы  
и каши, с чем она лучше сочетается. Конечно, прежде всего к кашам идет  
масло. Но масло не единственная и, главное, не первая добавка в кашу, а  
заключительная. Чаще же всего как добавки в каши употребляются молочные  
продукты - молоко, простокваша, пахта, сметана, творог и сливки. Они идут во  
все виды каш и часто составляют шестую, а то и четвертую часть их объема.  
Второе место по частоте применения в качестве добавок занимают мясо, рыба,  
горох, яйца и грибы. Мясо, рыба и горох обычно используются в кашицах  
(особенно рыба), яйца и грибы - в рассыпчатых кашах. Лук идет во многие виды  
каш.  
К некоторым кашам подходят подмешиваемые в небольших количествах  
тыквенное пюре (к пшену) и мак (к ячневой каше). Для сладких каш, кроме  
сахара, используют варенье, мед, изюм, урюк, курагу, орехи, свежие фрукты,  
шоколад, подходящие к белым кашам (манной, рисовой, саго). Из пряностей в  
каши кладут черный и красный перец, петрушку, сельдерей, пастернак, чеснок,  
корицу, бадьян, цедру, мускатный орех, ваниль.  
В качестве масел подходят почти все животные и растительные масла. Свиное  
нутряное сало и бараний жир идут в основном в горячие кашицы.  
Для рассыпчатых каш традиционно использовали сливочное и топленое масла,  
а из растительных - подсолнечное, конопляное, маковое, ореховое, в том числе  
и миндальное.  
В печи и в духовке кашу лучше всего варить в глиняных горшках и чугунках,  
а на плите - использовать металлическую посуду, преимущественно алюминиевую  
с закругленным дном, типа котелков.  
Жидкие кашицы можно варить в эмалированной посуде, но все время следить,  
чтобы не пригорели.  
  
Сименуха  
300 г гречневой крупы, 100 г грибов, 3-4 яйца, 2 луковицы.  
Сварить гречневую крупу, 100 г грибов, 3-4 яйца, поджарить в масле 2  
луковицы.  
Измельчить грибы, яйца, смешать с кашей, помешать и добавить: в постный  
день - 100 г макового или конопляного молока; в обычный - 100 г сливочного  
масла.  
Червячки  
300 г гречневой крупы, 1-2 луковицы, 100 г макового молока или сливочного  
масла.  
Густо сварить 300 г гречневой крупы, кашу растереть на крупное решето.  
Сделать маковое молоко, как обычно. Подавать его к червячкам.  
Путря  
300 г гречневой муки, 100 г солода, 100 мл кваса.  
На зимние посты - Пилиповку, Великий пост - готовили кашу из ячменя,  
яровой пшеницы, гречихи, проса.  
300 г гречневой муки насыпают в горшок с кипятком, варят до готовности в  
печи.  
Заправляют путрю солодом, квасом.  
Тетеря  
400 г гречневой крупы, 80 г растопленного сливочного масла; для каши: 1  
стакан пшена, 1-2 ст. ложки масла, шпик свиной соленый - 50 г, 2 луковицы,  
чеснок - 3-4 дольки, соль по вкусу.  
Блюдо готовится из пшена и редкого гречневого (ржаного) теста, имеет  
теплый серый цвет. Было широко распространено в казацко-крестьянском быту.  
Заколотить редко тесто из гречневой муки, посолить, добавить 2 ложки  
постного или сливочного масла, варить. Отдельно сварить 2 стакана пшенной  
каши с маслом и солью. Смешать обе каши. Затолочь соленым шпиком с луком,  
чесноком. Лучше готовить тетерю на мясном и рыбном бульоне или заправить  
хреном с хлебным квасом.  
Кашица смоленская  
1,5 стакана мелкой гречневой крупы (продела), 1 л воды, 2 луковицы, 2  
корня пастернака, 2-3 ст. ложки зелени петрушки, 1/2 ч. ложки черного  
молотого перца, 0,5 стакана сметаны 2 ст. ложки топленого или сливочного  
масла, 1 ч. ложка соли.  
В подсоленный кипяток положить целую луковицу, мелко нарезанные корни  
пастернака, проварить 5 минут, затем засыпать крупой и варить на медленном  
огне, помешивая, до полного разваривания крупы. После этого луковицу вынуть,  
снять кашицу с огня, заправить перцем, петрушкой, сметаной, маслом, досолить  
и дать постоять под крышкой 15 минут для распаривания.  
Гурьевская каша с грецкими  
орехами и вареньем  
Орехи грецкие - 400 г, миндаль -100 г, сливки - 600 г, крупа манная - 1/3  
стакана, сахар-песок - 3/4 стакана.  
Отварить 400 г орехов и 20 шт. горького миндаля, очистить ядра, истолочь  
в молоке. 6 стаканов сливок влить в миску, поставить на малый огонь и  
снимать, складывая в тарелку, образующиеся румяные пенки.  
Затем всыпать в остальные сливки 1/3 стакана манной крупье, сварить  
жидкую кашу, всыпать в нее истолченные орехи, миндаль, 3/4 стакана сахара,  
размешать. Сделать на блюде рант из теста и положить ряд пенок, ряд каши и  
т. д. и пересыпать сверху сахаром и сухарями. Подавая на стол, убрать  
фруктами и вареньем.  
Картофельный шницель  
На 7 картофелин: ломтик подсушенного хлеба, 3 ст. ложки молока, 3 яйца, 3  
ст. ложки муки, 0,5 стакана сухарей, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки  
жира, зелень петрушки, соль, 2 ст. ложки масла или маргарина.  
Отваренный картофель размять и перемешать с поджаренными на масле,  
измельченными сухариками. Добавить сырое яйцо, соль, муку, мелко нарезанную  
зелень петрушки. Доску посыпать мукой, раскатать пласт толщиной 1,5 см,  
вырезать лепешки, смочить в яйце, взбитой с молоком, обсыпать сухарями и  
жарить во фритюре.  
Подавая, посыпать тертым сыром.  
Каша манная на миндальном молоке  
Миндаль - 50 г, вода - 1,2 л, крупа манная - 3/4 стакана, сахар-песок -  
50 г.  
10 шт. горького миндаля отварить в кипятке, истолочь, развести 6  
стаканами кипятка, всыпать 3/4 стакана манки, варить до загустения как  
обычно.  
Посыпать кашу сахаром, загладить лопаточкой, подрумянить 5-8 минут в  
духовке.  
Каша пуховая  
Крупа гречневая - 2 стакана, яйца - 2 шт., молоко - 4 стакана, масло  
сливочное - 50 г, сливки - 100 мл, корица - 0,5 г, ваниль - 0,5 г.  
Два стакана гречневой крупы (ядрицы) перетереть с 2 яйцами, высушить,  
затем варить в 4 стаканах молока, прибавить ложку сливочного масла,  
протереть сквозь сито, сложить кашу в виде пирамидки.  
Подать к ней сливок с желтками, корицей или ванилью.  
Каша картофельная пуховая  
Картофель - 1 кг, соль - 10 г, сахар-песок - 10 г, ваниль (корица) - 0,5  
г, молоко миндальное (маковое) 50 г.  
Отварить и протереть 1 кг картофеля, посолить.  
Подать к каше сахар с корицей и ванилью, миндальное или маковое молоко.  
Лемешка - каша из гречневой муки  
Мука гречневая - 2 стакана, кипяток - 4,5 стакана, соль, сахар-песок - по  
10 г, масло сливочное - 50 г.  
На сковороде поджарить в печи 2 стакана гречневой муки, затем всыпать ее  
часто мешая, в 4,5 стакана кипятка. Добавить соли, сахара по вкусу.  
Поставить в печь, подрумянить.  
Подавать на стол с маслом.  
Густая рисовая каша на молоке  
Вода (молоко) - 1 л, рис - 1,5 стакана, масло сливочное - 50 г, соль,  
сахар - по 3-4 г, ваниль, корица - по 0,5 г, варенье, сироп - по вкусу.  
Эту кашу в постные дни варят на воде, в скоромные - на бульоне или  
молоке. Взять 2 бутылки воды (молока), 1,5 стакана риса, кусок сливочного  
масла, сварить до мягкости, как обычно.  
Посолить, подсахарить с ванилью или корицей. Залить сверху кашу на блюде  
вишневым, малиновым вареньем или клюквенным сиропом.  
Каша рисовая с шоколадным соусом, шафраном, пармезаном, раковыми шейками  
Вода (молоко) - 1 л, рис - 1,5 стакана, масло сливочное - 50 г, соль,  
сахар - по 3-4 г, ваниль, корица - по 0,5 г, шоколад с сахаром - 50 г,  
шафран - 0,2 г, пармезан тертый - 2-4 ч. ложки, раковые шейки - 30-40 шт.  
Готовится как и "Каша рисовая на молоке" (см. рецепт), только добавить:  
шоколад с сахаром, шафран, 2-4 ложки т„ртого пармезана, 30-40 раковых шеек.  
Каша с пармезаном и раковыми шейками варится на мясном бульоне.  
Каша рисовая, запеченная в тыкве  
Тыква - 1,5-2 кг, рис - 1 стакан, сахар - 1/4 стакана, сметана - 1  
стакан, масло сливочное - 100 г, корица - 0,5 г, изюм - 1 стакан, яйца - 5-6  
шт., соль по вкусу.  
Срезать верхушку 1-1,5-килограммовой тыквы, выбрать семенную камеру,  
выскоблить всю середину так, чтобы остались стенки 10-15 мм толщиной.  
Отдельно отварить 1 стакан риса с 1/2 тыквенной массы, добавить сметаны,  
сливочного масла, толченной корицы, 1/4 стакана сахара, стакан кишмиша с  
коринкой, 5 желтков, 5-6 взбитых белков, размешать в массу, влить в тыкву,  
закрыть срезанной крышкой, испечь в печи.  
Овсянка на молоке с картофелем  
Крупа овсяная - 1 стакан, молоко - 6 стаканов, масло сливочное - 1/2 ст.  
ложки, пюре картофельное - 1/2 стакана, соль, сахар, корица по вкусу.  
Овсяную кашу варят на воде, бульоне или молоке. Соотношение жидкости  
берется следующее: на 2 стакана овсяной крупы 3 стакана воды. Эту воду  
быстро выпаривают, заливают кашу 0,5-1 стаканом мясного бульона и уваривают,  
обязательно помешивая.  
1 стакан овсяной крупы сварить в 3 стаканах молока, долить еще 3 стакана  
кипящего молока, добавить корицы, соли, сахара по вкусу, сливочного ложки  
масла и пюре из картофеля. Все это размешать до гладкости.  
Кашица белевская овсяная сладкая  
2 стакана овсяных хлопьев "геркулес", 1 л воды, 0,5 л молока, 0,5 ч.  
ложки бадьяна, 0,5 ч. ложки корицы, 0,5 ч. ложки кориандра, 4 бутона  
гвоздики, 1 лимон (свежая цедра с лимона), 0,5 стакана сливок, 5-6 ст. ложек  
сахара, 1 ч. ложка соли.  
В слегка подсоленной воде разварить "геркулес" до вязкой каши, снимая все  
время появляющуюся на поверхности пену, даже когда еще не начнет кипеть.  
Затем кашу залить молоком, размешать, довести до кипения, отделить  
неразварившиеся твердые хлопья и вновь варить на очень слабом огне, все  
время помешивая, добавить через 10-15 минут сахар, а когда он разойдется,  
заправить пряностями, проварить 5-7 минут, влить сливки, размешать, снять с  
огня.  
Каша из каштанов со взбитыми сливками  
Каштаны вареные - 400 г, сахар-песок - 1 стакана, сливки - 1,5 стакана,  
ваниль - 0,5 г.  
Протереть 400 г вареных каштанов с 1/2 стакана сахара-песка сквозь сито,  
добавить сливок.  
Уложить ее не приминая, по краю круглого небольшого блюда, в середину  
налить 1 стакан густых сливок, смешанных перед подачей на стол, с 1/2  
стакана сахара и ванилью.  
Каша костромская ячневая с горохом  
7,5 стакана ячневой крупы, 2 л. воды, 0,5 стакана гороха, 1 луковица, 2  
ст. ложки тимьяна или чабера, 3 ст. ложки сливочного или подсолнечного  
масла, 1 ч. ложка соли.  
Ячневую крупу промыть в нескольких водах и отварить в подсоленной воде в  
течение 15-20 минут (с момента закипания) на умеренном огне, обязательно  
снимая образующуюся сверху пену, затем лишнюю, свободно отделяющуюся воду  
слить, добавить заранее замоченный и разваренный в воде горох и мелко  
нарезанный лук и продолжать варить на слабом огне до полного размягчения  
каши. Заправить маслом, тимьяном, размешать, проварить 5 минут.  
Кашица тихвинская гороховая  
с проделом гречневым  
0,5 стакана гороха, 1,5 л воды, 1 стакан гречневого продела, 2 луковицы,  
4 ст. ложки топленого или подсолнечного масла.  
Горох промыть, разварить в воде, ни в коем случае ее не подсаливая, и  
когда вода на 1/3 выпарится и горох будет почти готов, засыпать гречневый  
продел и варить его до готовности. Затем заправить мелко нарезанным луком,  
поджаренным на масле, и посолить.  
Каша гречневая рассыпчатая  
3 стакана воды, 1,5 стакана гречневой крупы-ядрицы, 2 луковицы, 2 яйца,  
3-4 сухих белых гриба, 6-7 ст. ложек подсолнечного масла.  
Ядрицу перебрать, отсеять от мучной пыли (но не мыть), залить водой,  
засыпать растертыми в порошок грибами и поставить на сильный огонь, закрыв  
крышкой.  
Когда закипит, огонь убавить на половину и продолжать варить 10 минут до  
загустения, затем вновь убавить огонь до слабого и варить еще около 5-7  
минут до полного выпаривания воды. Снять с огня, завернуть в теплое на 15  
минут. Одновременно в другой кастрюле разогреть масло, обжарить в нем мелко  
нарезанный лук, посолить.  
Крутые яйца мелко порубить и всыпать вместе с поджаренным в масле луком в  
кашу, равномерно размешать.  
Каша гречневая молочная  
4,5 стакана молока, 2 стакана гречневой крупы-ядрицы, 0,5 стакана сливок.  
Ядрицу перебрать, залить молоком, варить до полного его выкипания, затем  
залить сливками, чуть-чуть посолить и поставить на 10-15 минут в духовку.  
Каша гречневая пуховая  
2 стакана ядрицы, 2 яйца, 4,5 стакана молока, 3 ст. ложки сливочного  
масла, 2 стакана сливок.  
Крупу перетереть со взбитыми яйцами, рассыпать на противне и высушить в  
нагретой предварительно духовке, но с выключенным огнем. Затем залить  
молоком, заправить маслом и варить, как кашу гречневую молочную (см. выше).  
Когда будет готова, посолить по вкусу, дать остыть, затем протереть через  
дуршлаг и есть со сливками.  
Каша ячневая размазня  
2 стакана ячневой крупы, 3 л воды, 1 стакан молока, 1,5 стакана творога,  
2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка соли.  
Крупу засыпать в холодную подсоленную воду и варить на умеренном огне,  
все время снимая пену. Как только начнут появляться признаки выделения из  
крупы густой белой слизи, лишнюю воду сцедить и продолжать варить кашу в  
другой посуде, долив молока и все время помешивая, до получения густой  
размазни. Когда каша станет мягкой, заправить ее творогом, досолить,  
размешать равномерно, дать постоять под крышкой 5 минут без нагрева, затем  
заправить маслом.  
Каша овсяная  
2 стакана овсяных хлопьев "геркулес", 0,75 л воды, 0,5 л молока, 2 ч.  
ложки соли, 3 ст. ложки масла сливочного.  
Крупу залить водой и варить на слабом огне до вываривания воды и полного  
загустения, затем в два приема долить горячим молоком и, продолжая  
помешивать, опять варить до загустения, посолив.  
Готовую кашу заправить маслом.  
Каша рисово-овсяная рассыпчатая  
1,5 стакана риса, 0,5 стакана овса, 0,7 л воды, 2 ч. ложки соли, 4-5  
зубчиков чеснока, 4-5 ст. ложек подсолнечного или 75-100 г сливочного масла,  
I ст. ложка укропа.  
Рис и овес промыть отдельно, равномерно перемешать, затем засыпать  
рисо-овсяную смесь в кипящую воду и плотно закрыть кастрюлю крышкой, чтобы  
пар не выходил (этим способом можно готовить только в плотно закрытой  
посуде). Держать на сильном огне 10 минут, затем убавить огонь до среднего и  
держать еще 5-6 минут, после чего снять с огня, укутать теплым и лишь через  
15-20 минут, открыть крышку. Готовую кашу заправить обжаренным на масле  
луком и мелко нарезанным чесноком и укропом. Прогреть в сковороде на слабом  
огне 3-4 минуты.  
Каша рисовая рассыпчатая сладкая  
7,5 стакана риса, 0,5 л воды, 0,5 стакана молока, 3 ст. ложки сахара, 0,5  
ч. ложки корицы или бадьяна, 3-4 ст. ложки сливочного масла.  
Приготовить рис так же, как для каши рисо-овсяной несладкой, но отварив  
рис, переложить его в другую посуду, долить горячее молоко и дать ему  
впитаться в рис (без подогрева); заправить сахаром, пряностями и маслом и  
прогреть еще 3-4 минуты в духовке или на водяной бане.  
Каша пшенная молочная  
1 стакан пшена, 2 стакана воды, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного  
масла.  
Пшено перебрать, промыть 5-6 раз в кипятке, пока вода после промывки не  
станет чистой, затем залить горячей водой, поставить на огонь, посолить,  
снять пену, быстро выпарить всю воду, пока пшено еще не успело развариться,  
а затем долить горячее молоко и продолжать варить кашу на умеренном и затем  
слабом огне до полного загустения. Готовую кашу заправить маслом, размешать.  
Каша пшенная (тыковник)  
1 стакан пшена, 2 стакана воды, 2 стакана молока, 1 стакан тыквенного  
пюре, 3 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сливок, 1 яйцо.  
Сварить пшенную молочную кашу (см. выше), смешать ее со сваренным на  
молоке тыквенным пюре, мелко рубленным крутым яйцом, половиной порции  
сливочного масла и переложить в глиняный горшок, обмазанный изнутри маслом.  
Поставить в духовку на 15 минут.  
Полбяная каша  
1 стакан полбы, 0,5 л простокваши, 0,5 стакана воды, 0,5 л молока, 100 г  
масла.  
Полбу замочить на 4-6 часов (или на ночь) в смеси простокваши (или  
скисшего молока) и кипяченной холодной воды, затем промыть в холодной воде,  
отварить на слабом наплитном огне в молоке или смеси молока с водой до  
готовности (каша не разваривается, каждое зернышко остается целым,  
готовность проверяется пробой на вкус после полного выкипания жидкости).  
Кашу укутать и дать выстояться 30-40 минут, после чего заправить ее  
маслом и подать к столу.  
Логаза  
Горох - 400 г, бульон мясной - 200 мл, крупа ячменная - 400 г, шпик  
свиной соленый - 50 г, масло растительное - 50 г.

Это каша из ячменной крупы, варится она с фасолью или горохом.  
Растереть 400 г вареного гороха (фасоли), развести бульоном. Всыпать 400  
г ячменной крупы, добавить шпика, соли, варить 20 минут. Кушают кашу с  
постным маслом, медом или сахаром.  
  
Все из яйца  
"Аb ovo" говорит древнеримская поговорка, подразумевая, что все в мире  
начинается от яйца. Так что по крайней мере для древних римлян вопрос что  
родилось раньше, курица или яйцо, был решен изначально. Мы же с нашей  
кулинарной горки полагаем, что этим выражением могла бы начинаться  
кулинарная книга Лукулла или Трималхиона.  
Яйцо - спутник человеческого прогресса. Все живое любит полакомиться  
яйцами, но лишь человек подвергает их термической обработке. С развитием  
цивилизации яйца начали жарить, варить в гейзерных кипятках. Мы не ошибемся,  
если предположим, что яйцо и изобретение сковороды - были взаимно  
обусловлены. А поскольку самая естественная форма сковородки - круглая,  
нетрудно предположить, что после изобретения сковороды и яичницы наш дикий  
предок изобрел колесо.  
И хотя зона применения яиц со времен первобытного человека безгранично  
расширилась, на вкус этот продукт ничем не изменился. Смеем полагать, что  
сейчас, лакомясь яичницей, вы ощущаете на языке точь-в-точь тот же вкус,  
который ощущали пророк Моисей, фараон Тутанхамон и император Клавдий.  
  
Яичница со стручковой фасолью  
Яиц - 3 шт., стручковой фасоли - 100 г, жира - 1 ст. ложка; соль - по  
вкусу.  
Стручки фасоли очистить, вымыть, наломать, опустить в кипящую подсоленную  
воду и варить при сильном кипении. Через 15-20 минут откинуть на дуршлаг и  
дать стечь воде. Затем положить на разогретую сковороду с жиром, хорошо  
потушить и, залив взбитыми яйцами, обжарить.  
Тава-кебаб (яичница с бараньими  
биточками по-азербайджански)  
Баранина - 150 г, сало баранье топленое - 30 г, уксус винный - 10 г, лук  
репчатый - 35 г, зелень мяты, кинзы, укроп - 20 г, яйца - 2 шт., сахар - 5  
г, перец, соль.  
Если не быть особенно дотошным, то это блюдо можно приготовить и с  
помощью обычных говяжьих котлет, однако чувство долга призывает нас дать  
полную классическую рецептуру этого экзотического блюда.  
Битки из бараньего фарша, не панируя, обжаривают в жире, посыпают  
репчатым луком, заливают взбитыми яйцами, смешанными с уксусом, сахаром,  
солью и запекают. Можно добавить свежие помидоры, в таком случае сахар и  
уксус не требуются. Гарнируют зеленью.  
Яичница с орехами  
Яйца - 2 шт., масло - 10-15 г, очищенные грецкие орехи 30 г, лимон и соль  
- по вкусу.  
Яйца хорошо взбить, добавить соль, толченые грецкие орехи, перемешать,  
налить на разогретую сковороду с маслом и обжарить.  
Подать на той же сковороде; отдельно подать ломтики лимона.  
Яичница с баклажанами  
На 4 яйца - 1 баклажан, 20 г жира, зелень.  
Баклажаны очистить от кожуры, нарезать тоненькими кружками, вымочить  
минут 10-15 в холодной подсоленной воде, уложить в один слой на сковороду с  
горячим жиром и прожарить с обеих сторон. Затем посыпать солью и залить  
взбитыми яйцами, предварительно смешанными с мелко нарезанной зеленью  
(петрушки, базилика), и жарить до готовности.  
Яичница с брынзой  
На 3 порции: 9 яиц, 60 г сливочного масла, 120 г брынзы.  
Способ приготовления: в кипящее масло вылить взбитые яйца, затем положить  
измельченную брынзу, мешать до готовности. Подавать горячей.  
Омлет с брынзой  
На 3 порции: 3 яйца, 20 г сливочного масла, 40 г брынзы.  
Взбитые яйца вылить в кипящее масло, запечь в духовом шкафу. Перед  
подачей покрыть измельченной или натертой брынзой, свернуть в трубку,  
подавать горячим.  
Яичница с сыром сулугуни  
Сыр сулугуни - 50 г, яйца - 3 шт., масло - 10 г.  
Молодой сыр сулугуни нарезать на тоненькие продолговатые ломтики, уложить  
в один слой на сковороду с разогретым жиром. Через 2-3 минуты залить сыр  
взбитыми яйцами и жарить до готовности.  
К яйцам можно добавить мелко нарезанные листики эстрагона (по вкусу).  
Яичница с помидорами  
Помидоры - 2 шт., яйца - 3 шт., масло - 10 г, перец и соль - по вкусу.  
Помидоры обмыть, разрезать на части, уложишь на сковороду с разогретым  
жиром, посыпать солью, перцем и обжарить. Когда вся жидкость выкипит,  
добавить масла, залить взбитыми яйцами и жарить до готовности яиц. Подается  
на той же сковороде.  
Яичница с грибами  
Грибы - 200 г, сливочное масло, 3 яйца, соль, зелень.  
Грибы нарезать ломтиками, посолить и поджарить на сливочном масле. Взбить  
яйца, посолить, залить грибы и жарить, как простую яичницу. Посыпать  
нарезанной зеленью и подавать к столу.  
Яйца с рисом и грибами  
Грибы - 50 г, масло сливочное - 50 г, рис - 130 г, лук - 20 г, крутые  
яйца - 3 шт.  
Отваренные до полуготовности грибы нарезать соломкой, посолить,  
поперчить, добавить сливочное масло и тушить, понемногу подливая воду.  
Поджарить рис на сливочном масле до прозрачности, засыпать в кипящую  
воду, туда же добавить поджаренный лук и варить до готовности. Затем  
соединить с грибами и выложить на тарелку, положить сверху крупно нарезанные  
крутые яйца, полить маслом и посыпать красным перцем. Подавать как горячую  
закуску.  
Омлет с клубникой или малиной  
На 2 порции: 3 яйца, 2 ст. ложки горячей воды, 2 ст. ложки сливочного  
масла, 2 ст. ложки яблочного повидла, стакан свежей или замороженной  
клубники (малины), сахарная пудра.  
Желтки растереть с водой добела и перемешать с взбитыми в густую пену  
белками. Разогреть масло на сковороде, вылить в нее яичную массу и жарить  
омлет, пока не загустеет, после чего перевернуть его на другую сторону.  
Положить на середину омлета повидло, подогретое и смешанное с ягодами,  
загнуть один его край над повидлом и переложить на подогретую тарелку.  
Сверху посыпать сахарной пудрой и сразу же подать.  
Яичница с зеленым луком  
Яйца - 3 шт., лук зеленый - 4 перышка, жир - 15 г; соль - по вкусу.  
Очищенный, промытый зеленый лук очень мелко нарезать, посолить, положить  
на сковороду с жиром и потушить до мягкости. Затем тушеный лук разровнять на  
сковороде, залить взбитыми яйцами и жарить до готовности.  
Яйца с орехами и гранатом  
Яйца - 4 шт., толченые грецкие орехи - 1 стакан, лук репчатый - 1 шт.,  
масло - 1 ст. ложка; зерна граната, стручковый перец и соль - по вкусу.  
Очищенные грецкие орехи истолочь. Лук очень мелко нашинковать и вместе с  
маслом хорошо потушить.  
Сырые яйца взбить, добавить толченые орехи, тушеный лук, соль, толченый  
стручковый перец, хорошо перемешать, потом добавить зерна граната и еще раз  
осторожно перемешать. Полученную массу выложить на разогретую сковороду с  
маслом, накрыть крышкой и прожарить.  
Яйца в молоке  
Молоко - 3 стакана, яйца - 4 шт., соль - по вкусу.  
В кипящее молоко выпустить по одному цельные яйца и варить до готовности  
яиц, причем яйца должны, примерно, сохранить свою форму.  
Подать горячими вместе с солью.  
Яйца с сосисками под соусом  
6 яиц, 100 г сосисок, небольшая головка репчатого пука, 30 г сливочного  
масла, 25 г муки, воды или куриного бульона, укроп, зелень петрушки, соль.  
Яйца сварить вкрутую, очистить и разрезать вдоль на четыре части; сосиски  
нарезать кружочками.  
Затем яйца и сосиски уложить на блюдо или тарелку и залить соусом,  
который приготовить следующим образом: разогреть на сковороде масло,  
спассеровать на нем мелко нарезанный лук, добавить муку, горячую воду или  
бульон, прокипятить 5-7 минут, посолить, поперчить, посыпать петрушкой и  
укропом. Подать яйца в горячем виде.  
  
А вот кому оладушки!..  
Скажем прямо и без обиняков: сколько бы нам ни говорили врачи о вреде  
мучного для фигуры, среди нас остается еще много тех, кто не в силах  
отказать себе по утрам полакомиться блинчиками или оладьями. Тем более, что  
делать их не сложнее, чем яичницу, а удовольствия - море! В отличие от  
многих выпечных блюд для блинчиков не требуется ни дрожжей, ни ожидания,  
пока тесто подойдет. Достаточно их правильно сделать - и на сковородку. А  
там уж постарайтесь их не пережарить!  
Блинчики с курятиной  
Для блинчиков: 1 1/4-1 1/3 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана молока, 3  
яйца, I ст. ложка сахара, 1/3 ч. ложки соли, 2-3 ст. ложки растительного  
масла;  
для начинки: 500 г вареного белого куриного мяса, снятого с костей, 50 г  
сушеных грибов, 2 стакана белого соуса, 1 стакан сливок, 2 желтка, соль,  
мускатный орех, 2 рюмки рома или коньяка;  
для белого соуса: 2 стакана куриного бульона, I ст. ложка растительного  
масла;  
для обжаривания блинчиков: 100 г сливочного масла.  
Для приготовления теста желтки тщательно растереть с сахаром и солью,  
взбить, влить молоко, перемешать, всыпать просеянную через ситечко муку и  
ввести взбитые в стойкую пену белки, хорошо перемешать, влить растительное  
масло, вновь перемешать. Разливать тесто надо на раскаленную сковороду и  
печь тонкие блинчики, обжаривая с двух сторон.  
Для приготовления начинки курятину мелко нарезать, соединить с  
отваренными и мелко нарезанными белыми грибами, заправить белым соусом,  
ввести сливки, желтки, довести на медленном огне до загустения, приправить  
солью, перцем, мускатным орехом, снять с огня, слегка охладить, влить  
коньяк, перемешать и полученную начинку использовать для наполнения  
блинчиков. На блинчик положить столовую или десертную ложку начинки (по  
размеру выпеченного блинчика), завернуть конвертом, обжарить на сковороде с  
двух сторон.  
Подавать горячими с куриным бульоном или к кофе, чаю.  
Блинчики с грибами  
Для блинчиков: 1,5 стакана муки, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 2 яйца,  
1 ч. ложка сахара, соль на кончике ножа, 2-3 ст. ложки растительного масла;  
для начинки: 100 г сушеных белых или других грибов, 1 ст. ложка зелени  
укропа или петрушки, соль и перец по вкусу;  
для соуса: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан  
молока, 2 ст. ложки томатного пюре;  
для жарения: 500 г топленого или оливкового масла.  
Испечь блинчики. Отварить грибы, сварить яйца вкрутую.  
Приготовить соус: муку и сливочное масло растереть на сковороде до  
однородной массы и при непрерывном помешивании влить стакан горячего молока,  
посолить, добавить томатное пюре и проварить до загустения, добавить 2  
желтка и смешать с сушеными отваренными и нарезанными кубиками грибами и  
рублеными яйцами. На медленном огне довести начинку до загустения,  
приправить по вкусу солью, перцем, зеленью укропа и петрушки, охладить.  
Завернуть по одной ложке начинки в блинчик конвертом, обжарить в масле,  
положить на блюдо и горячими подавать к столу. Вкусны блинчики с чашкой  
сладкого крепкого чая.  
Русские блины  
400 г пшеничной муки, 1/2 л молока, 2-3 яйца, 40 г масла, 1/2 ст. ложки  
соли, 1/2 ч. ложки сахара, 15 г дрожжей, растительное масло для жаренья.  
Слегка подогреть 250 мл молока и развести в нем дрожжи. Разведенные  
дрожжи смешать с мукой, замесить тесто и поставить в теплое место. Когда  
тесто начнет подниматься, добавить в него оставшееся молоко с разведенными в  
нем желтками, растопленное масло, соль, сахар. Все хорошо перемешать, дать  
тесту еще раз хорошо подойти. Перед выпечкой блинов добавить взбитые в пену  
белки. Блины жарят на хорошо разогретой сковороде, смазанной маслом.  
Блинчики с творогом  
Для начинки: 300 г свежего творога, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки  
сметаны, 2 желтка или 1 яйцо, соль по вкусу.  
Для обжаривания блинчиков: 100 г масла.  
Тесто приготовить так же, как указано в рецепте "Блинчики с курятиной".  
Испечь блинчики. Подготовить начинку: творог растереть с сахаром,  
сметаной, желтками, посолить по вкусу. Для ароматизации начинки можно  
добавить высушенную, тонко смолотую и просеянную лимонную или апельсинную  
корочку, а также цукаты или изюм.  
На блинчик положить ложку творожной начинки, завернуть конвертом,  
обжарить в масле с обеих сторон, подавать к столу.  
Можно сложить блинчики в керамическую или эмалированную миску, смазывая  
их маслом, закрыть крышкой и поставить в не горячую духовку. Подавать к чаю,  
кофе.  
Блинчики  
Мука - 40 г, молоко - 100 мл, яйца - 1/2 шт., соль - 0,5 г, сахар - 3 г,  
масло топленое - 2 г.  
Яйца, соль и сахар взбивать венчиком 1-2 минуты, добавить молоко,  
перемешать и всыпать просеянную муку. Быстрым движением венчика замесить  
однородное жидкое тесто и процедить его через частое сито.  
Готовое тесто налить черпаком тонким слоем на раскаленные, смазанные  
жиром сковороды и обжарить с двух сторон так, чтобы блинчики зарумянились,  
но не подгорели.  
Блинчики без начинки сложить вчетверо; сложенные блинчики можно еще раз  
обжарить. Эти блинчики можно приготовить с любой начинкой: мясом, рисом,  
творогом, вареньем, яблоками и т. п.  
При производстве большого количества блинчиков целесообразно применить  
следующий метод:  
подготовленное тесто вылить большим черпаком (600-700 г) на горячий  
смазанный жиром противень; приподняв край противня, разлить тесто по всей  
его поверхности. После того как одна сторона поджарится, противень поместить  
в жарочный шкаф на 3-5 минут. Готовый большой блин выложить на стол,  
перевернув для этого противень. Блин разрезать на ровные квадраты, из  
которых формовать блинчики, как обычно.  
Блинчики можно подать с маслом, сахаром, медом или вареньем.  
Блинчики с грибной начинкой  
Блинчики готовые - 100 г, грибы свежие - 100 г, лук - 30 г, соус - 25 г,  
яйца - 1 шт., хлебная крошка -20 г, масло топленое - 15 г, сметана - 30-40  
г, зелень петрушки - 10 г. Испечь тонкие блины из пресного теста по 2-3 шт.  
на порцию. На поджаренную сторону каждого блина положить грибной фарш и  
завернуть его. Смочить поверхность сложенных блинчиков яичным белком,  
обвалять в крошках белого пшеничного хлеба и обжарить на масле с обеих  
сторон. Поместить в жарочный шкаф на 5-6 минут.  
Для приготовления фарша свежие белые грибы или шампиньоны изрубить не  
очень мелко или нашинковать их тонкими ломтиками и поджарить с маслом.  
Репчатый лук нарезать и поджарить отдельно.  
Затем соединить, добавить горячий молочный соус средней густоты, как для  
запеченных блюд, и сырой яичный желток. Все перемешать и заправить по вкусу  
солью и перцем.  
При подаче положить блинчики на подогретую тарелку или овальное блюдо,  
покрытое бумажной салфеткой.  
Можно украсить блюдо зеленью петрушки, жареной в жире (фритюре). В  
соуснике подать сметану.  
Блинчики, запеченные с сыром и толокном  
Мука - 30 г, молоко - 70 мл, яйца - 1/2 шт., сыр -15 г, толокно - 30 г,  
соль - 1 г, сметана - 10 г, масло сливочное - 20 г.  
Приготовить тесто и выпечь блинчики, как описано выше. Блин смазать  
жиром, посьшать сыром, накрыть другим блином, положить толокно, перемешанное  
с маслом, и покрыть еще одним блином.  
Подготовленные таким образом блины сложить вдвое, придав им форму  
полумесяца, смазать сметаной и запечь в жарочном шкафу.  
Блины со сливовым соусом  
На 2 порции: 60 г муки, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 1/8 л молока, 1 ст.  
ложка сливочного масла, 350 г слив, 1/8 л воды, 4 ст. ложки сахара, 1  
щепотка корицы, сахарная пудра, мелисса.  
Муку, сахар и яйца тщательно перемешать. Постепенно добавить молоко и  
размешивать до образования однородной массы. Поставить в холодное место на  
30 минут. Сливы помыть, разделить пополам, удалить косточки. Добавить воду и  
сахар и варить около 12 минут пока фрукты не начнут слегка развариваться.  
Приправить корицей.  
Масло растопить в небольшой сковородке и поджарить на ней поочередно  
четыре блина.  
Перед подачей разложить блины на две тарелки. Полить сверху теплым  
сливовым соусом. Каждый блин сложить пополам. Посыпать сахарной пудрой и  
украсить мелиссой.  
Пирожки блинчатые жареные  
Для теста: мука - 1 кг, маргарин столовый - 100 г, сахар - 50 г, соль -  
15 г, меланж - 300 г, вода -2,4 л. фарш - 1,2 кг;  
для панировки: яйца - 250 г, хлеб пшеничный -500 г;  
жир для фритюра - 400 г.  
Яйца, соль, сахар растереть до однородной массы, перемешать с холодной  
водой, добавить просеянную муку и тщательно размешать венчиком, чтобы тесто  
было однородной консистенции, после чего процедить его через сито.  
На горячую чугунную или железную сковороду, смазанную жиром, налить  
тонкий слой теста и жарить до тех пор, пока одна сторона блинчиков не  
приобретет золотистого цвета. На поджаренную сторону блинчиков положить  
фарш, завернуть блинчик в виде прямоугольного пирожка, смазать яйцом,  
обвалять в сухарях из белого хлеба и обжарить во фритюре.  
Для фарша можно использовать начинки, употребляемые для пирожков.  
Яблочные блинчики  
6 ст. ложек муки, 1 стакан кислого молока или кефира, 1 яйцо, щепотка  
соли, 5-6 яблок.  
Тесто сделать такое, как для обыкновенных блинчиков: оно должно быть  
консистенции густой сметаны. Из 5-6 крупных кислых яблок вынуть сердцевину,  
очистить и нарезать каждое на 5-6 колечек. Для быстроты можно поставить  
рядом 2 сковороду, растопить в каждой по ложке масла или маргарина, а затем,  
вилкой подцепляя каждое колечко, опустить его в тесто и выложить на  
сковороду. Эти блинчики жарятся не дольше, чем обычные. Вкуснее всего они  
теплые. Уже на тарелке посыпать сахаром.  
Блинчики с начинкой  
На 10-12 блинчиков: для теста - 3 яйца, соль, 125 г муки, 1/4 л молока.  
Для начинки: 200 г вареной ветчины, 0,1 л хереса, 7 листиков шалфея, 125  
г мягкого сыра.  
Замесить тесто. Растопить масло на сковороде. Вьшекать блинчики на  
сильном огне, обжаривая с обеих сторон до золотистого цвета. Сохранять  
теплыми.  
200 г вареной ветчины нарезать квадратиками, потушить в 0,1 л хереса,  
добавив 7 листиков шалфея.  
После этого извлечь шалфей, а ветчину и 125 г мягкого сыра измельчить в  
миксере. Посолить, поперчить.  
Положить по 1 ст. ложке сырно-ветчинной начинки на середину каждого  
блинчика. Сложить блинчики в виде квадратов, скрепить деревянными шпажками.  
Подавать на стол, украсив свежими листиками шалфея.  
Лепешки с сыром  
Мука - 50 г, маргарин столовый - 20 г, сахар -1 г.  
Из пресного теста раскатать очень тонкие лепешки и подсушить их в  
жарочном шкафу. Положить на сковороду лепешку, посыпать ее тертым сыром,  
накрыть другой лепешкой, полить растопленным жиром и запечь в жарочном  
шкафу.  
Сдобные лепешки  
На 4 порции: 0,5 кг муки, 3/4 стакана молока, 1 яйцо, 60 г сливочного  
масла, I ст. ложка сахара, соль, 20 г дрожжей.  
Дрожжи накрошить, растворить в небольшом количестве подогретого молока,  
добавить немного сахара и муки и поставить в теплое место для брожения.  
Остальную муку просеять с солью, добавить часть яйца, сахар, подошедшие  
дрожжи и постепенно, небольшими порциями, влить подогретое молоко. Из всего  
этого замесить гладкое тесто, скатать его в шар и дать подойти. Подошедшее  
тесто разделить на кусочки, подкатать их в виде шариков и раскатать круглые  
лепешки. Положить лепешки на смазанный жиром противень и вновь поставить в  
теплое место на расстойку. Перед выпечкой сделать на поверхности лепешек  
наколы вилкой, смазать взбитым яйцом и выпечь в умеренно горячем духовом  
шкафу. Подать лепешки с вымоченной брынзой и салатом.  
Лепешки с пшенной кашей  
Для теста: мука - 30 г, соль - 1 г, вода - 10 мл, маргарин столовый - 2  
г, сахар - 2 г;  
для фарша: пшено- 10 г, масло топленое- 2 г, сахар- 4 г; масло  
растительное для жарки.  
Пресное тесто раскатать в виде лепешки толщиной 1 см, на одну половину  
лепешки положить фарш - кашу пшенную рассыпчатую с сахаром, затем закрыть  
его второй половиной лепешки, края теста ровно обрезать, крепко прижать,  
придать изделию форму полумесяца и обжарить с обеих сторон в масле на  
сковороде.  
Блинчатые пирожки с мозгами,  
панированные в тесте  
Для теста: 250 г пшеничной муки, 1 л молока, 2 яйца, соль и сахар по 1 ч.  
ложке, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла;  
для фарша: 700 г мозгов, 300 г шампиньонов, 150 г лука, 1 ст. ложка  
сливочного масла;  
для соуса: 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 1 ч. ложка мелко нарезанной  
зелени укропа и петрушки, соль и перец по вкусу;  
для кляра: 300 г муки, 4 яйца (белки), 1,5 ст. ложки растительного масла,  
1 ч. ложка сливочного масла, 1 стакан воды;  
для жарения: 200 г топленого масла.  
Желтки растереть с сахаром и солью, постепенно размешать с молоком,  
добавить растопленное масло, влить полученную жидкую массу в просеянную  
муку, перемешать, после чего ввести взбитые в стойкую пену белки, осторожно  
перемешивая тесто сверху вниз. Жарить блинчики на раскаленных сковородах,  
смазанных кусочком шпика, надетого на вилку. Тесто разливать так, чтобы оно  
равномерно и тонким слоем покрывало жарочную поверхность сковороды.  
Приготовить фарш: мозги отварить в соленом кипятке с уксусом. Шампиньоны  
очистить, промыть, мелко нарезать, положить в кастрюльку, добавить масло и  
потушить до мягкости. При этом кастрюлька с грибами должна стоять не на  
открытом пламени, а на чугунной подставке. В конце тушения к грибам добавить  
мелко нарезанный и обжаренный в масле лук. Муку и масло для соуса растереть  
на сковороде, постепенно при непрерывном помешивании влить горячее молоко,  
посолить и довести до загустения.  
Нарезанные мелкими кубиками мозги и готовые шампиньоны перемешать с  
соусом, добавить 1 сырое яйцо, мелко нарезанную зелень укропа и петрушки,  
соль, перец, хорошо перемешать. Класть начинку на блинчик, тонко размазывая  
ножом по всей поверхности, очень туго завернуть в рулетик. Рулетик разрезать  
на куски длиной примерно 5 см, каждый кусочек, наколоть на вилку, обмакнуть  
в кляр, обжарить во фритюре.  
Обжаривая рулетики, необходимо следить, чтобы они не раскручивались.  
Готовые румяные рулетики уложить на блюдо и подавать.  
Налистники  
Налистники отличаются от блинчиков формой, а в отношении теста или  
начинок, они приготавливаются точно так же. Налистники готовили и ели на  
масленой неделе.  
На блинчик тонким слоем намазывается начинка, блинчик заворачивается  
трубочкой, обжаривается в масле на сковороде - налистники готовы.  
Праздничный вариант: завернутый блинчик (налистник) перевязать ниткой,  
смазать яйцом, обвалять в сухарях, обжарить в горячем жире (фритюре). Перед  
подачей к столу нитки снять, налистники положить на блюдо. Начинкой для  
налистников служит хороший творог, но чаще сырница - домашний зернистый сыр,  
приготовленный летом и сохраняемый до весны. При полугодовом хранении  
сырница созревала, приобретала своеобразный, очень приятный острый сырный  
вкус.  
Налистники с творогом  
Тесто и творожный фарш приготовить так же, как для блинчиков с творожной  
начинкой. Испечь очень тонкие блинчики на маленьких блинных сковородах.  
Творог завернуть в блинчики, придав им форму сарделек.  
Подготовленные блинчики смочить в сыром яйце, обвалять в толченых сухарях  
и обжарить на сковороде в масле или смальце. На стол подать горячими со  
сметаной или вареньем.  
Блинчики с творожной начинкой  
На 2 стакана пшеничной муки - 500 г творога, по - 3/4 стакана сметаны и  
сахара, 3 стакана молока, 2 яйца и 2 ст. ложки масла.  
Одно яйцо отбить в кастрюлю, всыпать туда столовую ложку сахарного песка,  
1/2 чайной ложки соли, влить стакан холодного молока и все это перемешать.  
После этого понемногу всыпать просеянную муку, тщательно вымешивая  
деревянной лопаточкой, затем развести остальным молоком, прибавляя его в  
тесто небольшими порциями.  
Разогретую сковороду хорошо смазать маслом и налить на нее тесто в таком  
количестве, чтобы оно покрыло сковороду тонким слоем. Сковороду поставить на  
средний огонь. Как только нижняя сторона блинчика пропечется и зарумянится,  
надо снять блинчик тонким ножом, а сковороду быстро смазать маслом и вновь  
залить тестом.  
Блинчики должны быть очень тонкими. Если они получаются толстыми, следует  
сделать тесто более жидким, прибавив в него немного молока.  
Творог для начинки протереть сквозь сито, прибавить в него яичный желток,  
сахар, 1/2 чайной ложки соли, лимонную или апельсинную цедру, столовую ложку  
растопленного масла и все это хорошо перемешать (при желании, в творог можно  
положить очищенный и промытый изюм). На обжаренную сторону блинчика положить  
столовую ложку творога и завернуть блинчик конвертом.  
Чтобы блинчик не развернулся при обжаривании, последний изгиб надо  
смазать яичным белком. Блинчики положить на разогретую сковороду с маслом и  
обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. На стол блинчики  
подавать горячими, посыпав их сахарной пудрой. Отдельно в соуснике подать  
сметану.  
Блинчики, фаршированные орехами  
150 г орехов, 100 г сахара, 100 г изюма, 50 мл рома, 200 г шоколада, 50 г  
какао.  
Очищенные орехи перемешать с сахаром и изюмом, добавив немного рома.  
Завернуть начинку в блинчики, пожарить и, полив шоколадным соусом, подать к  
столу.  
Блины из капусты  
Листья свежей капусты опустить в кипящую подсоленную воду на 15 минут,  
откинуть на дуршлаг, свернуть как блин, обмакнуть во взбитые яйца, обвалять  
в сухарях, обжарить на медленном огне.  
  
Оладьи - любимое блюдо взрослых и малышей  
Драники  
12 картофелин, 2 ст. ложки муки, соль, 7-8 ст. ложек свиного сала, 1  
стакан сметаны, 1 стакан моченой брусники, 3/4 стакана сахара.  
Это картофельные оладьи, которые по-разному готовят в различных областях:  
с луком, чесноком, сырой мелко рубленной свининой, которую добавляют в  
картофельную массу, фаршируют мясом, грибами.  
Картофель натереть на терке, добавить муку, соль, перемешать. Ложкой  
выложить массу на сильно разогретую сковороду в растопленный жир и обжарить  
оладьи с обеих сторон до образования золотистой корочки.  
Моченую бруснику отделить от брусничной воды. Воду вскипятить с сахаром,  
охладить, соединить с брусникой.  
Драники подавать к столу горячими со сметаной, моченой брусникой, луком,  
чесноком, квасом.  
Тесто для оладьев  
Яйца - 5 шт., масло сливочное - 1 ст. ложка, сахар-песок - 1 ст. ложка,  
сливки - 1 стакан, мука пшеничная - 1 стакан.  
Взять от пяти яиц одни желтки, положить в них столовую ложку  
растопленного сливочного масла и взбивать их, до густоты; потом прибавить  
ложку мелкого сахару, стакан свежих густых сливок, по пропорции крупчатой  
муки и взбитых белков, смешав все это вместе хорошенько так, чтобы из этого  
вышло тесто.  
Кислые оладьи  
Тесто - 1 кг, яйца - 3-4 шт., масло сливочное - 2-3 ст. ложки.  
Из приготовленной с вечера обычным способом опары поутру замесить оладьи  
и дать им хорошенько подойти; иногда в опару можно подложить 3 или 4 свежих  
яйца и ложки 2 или 3 растопленного сливочного масла и взбить все это  
мутовкой. Когда тесто будет таким образом готово, то, разогрев на сковородке  
масло, следует захватывать ложкой тесто, выкладывать на сковородку и  
обжаривать в масле.  
Тонкие оладьи  
Масло сливочное - 1 ст. ложка, яйца - 3 шт., пиво бутылочное - 400 мл,  
вода - 200 мл, соль - 0,5 г, мука - 1 стакан.  
Взбить столовую ложку топленого сливочного масла и 3 сырых яйца с 400 мл  
хорошего пива, 200 мл воды и щепоткой соли и прибавить столько муки, чтобы  
получилось жидкое тесто, из которого и печь оладьи на сковородке в масле.  
Оладьи из риса или из манных круп  
Рис (или манка) - 0,5 кг, масло сливочное - 75 г, яйца - 2-3 шт., молоко  
- 200 мл.  
Заварив на молоке крутую кашу из риса или из манных круп, нужно во время  
варки положить в нее небольшой кусок сливочного масла; потом, выложив  
готовую кашу на блюдо, остудить, развести по пропорции яйцами и молоком, как  
жидковатое тесто, печь оладьи в масле.  
Оладьи с яблоками  
На 300 г муки - 1 ч. ложка масла, 1 яйцо, 3 ст. ложки сахара, 1/8 палочки  
дрожжей, 2 стакана воды, соль по вкусу.  
Для начинки: 5 яблок, 3/4 стакана сахара; 100 г топленого масла для  
жаренья.  
Яблоки (лучше кислые сорта) очистить от кожи, удалить из них сердцевины,  
нарезать яблоки поперек на круглые ломтики, засыпать их сахаром и поставить  
в холодильник на 1-2 часа.  
Приготовить тесто: сахар с яйцом и солью хорошо растереть, добавить  
растопленное масло; в эту смесь влить воду, размешанную с дрожжами, хорошо  
разболтать, всыпать муку, замесить тесто. Когда оно увеличится в объеме  
вдвое, обмакивать в него ломтики яблок, беря их вилкой, и класть на  
противень, на котором и обжарить их. Обжаренные в тесте яблоки (оладьи)  
поставить в нагретую духовку, чтобы яблоки дошли. Перед подачей на стол  
оладьи посыпать сахарной пудрой.  
Яблочные оладьи (белорусская кухня)  
На 1 стакан яблочного пюре: 0,5 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 50 г  
масла, 10 г дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.  
Яблоки испечь, протереть через сито (или отжать в соковыжималке). В  
полученное пюре добавить муку, соль, дрожжи, масло сливочное, сахар.  
Замесить тесто и выпекать оладьи на сковороде.  
Оладьи с тыквой, кабачками или морковные  
На 500 г муки: овощей - 500 г, яиц - 1 шт., сахара 1 ст. ложка, уксуса  
столового - 1 ст. ложка, соды - на кончике ножа, масла - 2 ст. ложки, соль  
по вкусу.  
Очистить овощи, нарезать их дольками и сварить в небольшом количестве  
воды. Вареные овощи пропустить через мясорубку или протереть. Добавить в  
пюре, не давая ему остыть, яйца, соль, уксус или простоквашу, всыпать муку,  
смешать с содой, все хорошо вымесить и печь оладьи на горячей сковороде.  
Морковные оладьи  
На 4-5 морковок: 2-3 ст. ложки манной крупы, 1 стакан молока, 2-3 ст.  
ложки сахарного песка, 1/2 стакана сливок, 3-4 яйца, 3/4 стакана сметаны.  
Молодую морковку промыть в холодной воде, порезать очень мелко соломкой и  
варить в молоке.  
Засыпать в молоко манку, сахарный песок, посолить, влить желтки и немного  
остудить. В теплое тесто налить сливки и взбитые белки. Жарить на топленом  
масле, на стол подавать со сметаной.  
Капустные оладьи  
На 1/2 кочана капусты: 1 стакан молока, 2-3 ст. ложки манки, 1-2 ст.  
ложки сахарного песка, 1/2 стакана сливок, 4 яйца, 3/4 стакана сметаны.  
Капусту промыть в холодной воде, мелко нарезать, положить в кастрюлю с  
небольшим количеством молока и поварить на маленьком огне.  
Затем засыпать манную крупу, сахарный песок, посолить и перемешать.  
Добавить в тесто сливки и взбитые веничком белки. Оладьи жарить на  
раскаленной сковороде в кипящем топленом масле, сметану подать отдельно.  
Оладьи с миндалем  
Яйца - 2 шт., сахарный песок - 3 ст. ложки, сливки - 1 л, соль - 0,5 г,  
мука - 6 ст. ложек, миндаль толченый - 4 ст. ложки.  
Взбив два свежих яйца с 3 столовыми ложками сахару, прибавить к ним литр  
густых сливок, немного соли, 6 ложек муки и мелко-толченого миндалю по  
пропорции, все это перемешать хорошенько, и из этой смеси печь оладьи по  
обыкновению.  
Оладьи из творога  
Творог - 0,8 кг, сухари толченые (мука) - 400 г, яйца - 2 шт., молоко -  
200 г.  
Протереть сквозь решето свежий творог, прибавить на каждые 400 г его по  
небольшой горсти муки или толченых сухарей, развести ни густо ни жидко  
свежими сырыми яйцами и небольшим количеством молока, потом смешать все это  
хорошенько, печь на сковородке в масле.  
Примечание. Оладьи эти подаются к столу горячими, посыпанные мелким  
сахаром.  
Оладьи картофельные  
Картофель - 5-6 шт., соль - 0,5 г, яйца - 2-3 шт.  
Протерев сквозь решето разваренный и очищенный картофель, посолить его по  
вкусу, развести сырыми яйцами и печь по обыкновению в масле.  
Оладьи из блинов  
Тесто блинное - 1 кг, творог - 200 г, яйца - 3 шт., масло сливочное - 100  
г.  
Напечь обыкновенных пшеничных блинов (смотри выше), обмазать каждый из  
них свежим творогом, протертым с сырыми яйцами; потом по три таких блина  
складывать вместе и свертывать трубочкой, которую разрезать на равные куски  
или части, обмакивать каждый кусок во взбитых яйцах и обжаривать в сливочном  
масле.  
Английские оладьи  
Масло сливочное топленое - 200 г, яйца (желтки) - 8 шт., мука - 300 г,  
сливки - 3 стакана.  
Взбив 200 г топленого масла с сырыми желтками, 2 чайными чашками муки и 3  
стаканами густых сливок, взбить еще яичных желтков и прибавить туда же;  
смешав все это хорошенько, печь оладьи на сковородке без масла, обжаривая  
только с одной стороны и посыпая сахаром.  
Французские оладьи  
Мука - 200 г, молоко - 150 г, яйца (желтки) - 4 шт.  
Разварив в молоке нужное количество крупчатой муки, пока выйдет крутое  
тесто, растирать это тесто в одних яичных желтках так, чтобы вышел  
жидковатый раствор, который следует жарить, пуская с ложки в кипящее масло.  
Берлинские оладьи  
Молоко - 6 стаканов, масло сливочное - 200 г, дрожжи - 1 ст. ложка, сахар  
- 0,5 стакана, яйца (желтки) - 2 шт., мука - 1 стакан, варенье - 200 г.  
Замесив тесто из 6 стаканов кипяченого молока, 200 г растопленного  
сливочного масла, столовой ложки дрожжей, чайной чашки сахара, двух яичных  
желтков и такого количества муки, чтобы тесто могло раскатываться. Раскатать  
его толщиной в мизинец, накладывать на него кучками какого-либо варенья,  
накрыть тестом, вырезать каждую кучку стаканом, поставить в теплое место,  
чтобы тесто поднялось, и тогда печь на сковородке в масле.  
Оладьи яблочные  
Яблоки (Антоновка) - 1 кг, тесто жидкое - 400 г, сахар.  
Для этих оладьев надо приготовить особенное тесто - кляр.  
Для этого яичные желтки растереть с растительным маслом, добавить молоко  
(или воду), в котором предварительно растворить соль. Всыпать просеянную  
муку, хорошо размешать, а затем ввести крепко взбитые белки и еще раз слегка  
перемешать. Это тесто используют при изготовлении некоторых блюд из рыбы,  
птицы, овощей в тесте, жареных во фритюре.  
Взять очищенные от кожи свежие кислые яблоки, нарезать их кружочками,  
вынуть из них семечки и, обмакивая или обвертывая (если густое) в тесто,  
печь на сковородке в кипящем масле.  
Примечание. Такие оладьи надо начинать печь незадолго перед подачей к  
столу или во время самого стола, и подавать их следует с сахарным песком.  
Оладьи с пряностями  
Сметана - 2 стакана, яйца - 4 шт., сахар-песок - 1 ст. ложка, корица  
(орех мускатный) - 0,5 г, мука - 1 стакан, масло растительное - 25 г.  
Взбив вместе 2 стакана хорошей сметаны и 4 сырых яйца, прибавить к ним  
сахара, корицы или мелко натертого мускатного ореха, просеянных сквозь  
частое сито, и потребное количество крупчатой муки, все это хорошенько  
смешать, и жарить на сковородке оладьи с кипящим маслом.  
Оладьи скорые на кефире  
Для теста: 1 тонкий стакан муки, 0,5 л кефира, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч.  
ложки соли.  
Для жарения: растительное масло.  
Оладьи на кефире готовятся быстро. В миску насыпать стакан муки, соль и  
сахар, влить кефир и венчиком (сбивалкой) интенсивно перемешать компоненты.  
Полученное тесто - легкое, пышное, кремообразное, по консистенции близкое  
густой сметане.  
Оладьи разливать столовой ложкой на раскаленную сковороду, предварительно  
плеснув чуть-чуть растительного масла и поворачивая сковороду, чтобы масло  
равномерно омывало всю поверхность.  
Масла не должно быть много, иначе оно горит, и кухня заполняется дымом.  
Эти навыки хозяйка приобретает если не в первый, то обязательно во второй  
раз.  
Оладьи с яблоками  
Для теста: 5 ст. ложек (с горкой) муки, 0,5 л кефира или простокваши, 1-2  
яйца, соль, сахар по вкусу;  
для жарения: 100 г сливочного маргарина;  
для наполнения: 5-7 яблок среднего размера и 2-3 ст. ложки сахара для  
обсыпки.  
Яйца взбить, соединить с кефиром или простоквашей, добавить соль, сахар,  
муку и замесить пышное, легкое, полугустое тесто. Разлить ложкой на  
смазанную маслом горячую сковороду оладьи, на поверхности которых быстро и  
красиво разложить аккуратно нарезанные тонкими ломтиками яблоки, тем  
временем нижний слой оладий обжарится, оладьи перевернуть яблоками вниз и  
зарумянить их.  
Оладьи снять со сковороды, положить на блюдо, посыпать сахаром. Оладьи  
будут вкуснее, если их посыпать тонко молотой корицей.  
Оладьи с яблоками можно приготовить иначе. Яблоки натереть на крупной  
терке, опустить в тесто, перемешать; печь как обычные оладьи.  
Оладьи со свежей капустой  
Для теста: 6 ст. ложек муки, 2 стакана кефира или простокваши, 2 яйца,  
1/3 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла, 200 г мелко нарубленной  
свежей капусты.  
Для жарения: 100 г сливочного маргарина.  
Приготовить тесто, как указано в предыдущем рецепте, и добавить в него  
мелко нарубленную свежую капусту. Оладьи обжарить с двух сторон. Подавать со  
сметаной.  
Оладьи с капустой можно приготовить вообще без муки. Для этого капусту  
очень мелко изрубить, посолить и добавить столько яиц, чтобы получить  
связанное тесто. Оладьи обжарить. Эти оладьи без муки могут быть  
рекомендованы больным диабетом.  
Оладьи с тыквой  
200 г муки, 1 стакан кефира или простокваши, 2 яйца, 150 г тыквы, 1 ст.  
ложка сахара, 1/3 ч. ложки соли.  
Кефир смешать со взбитыми яйцами, солью, мукой, добавить тыкву, натертую  
на крупной терке, все перемешать. Тесто класть ложкой на разогретую  
сковороду.  
Подавать эти оладьи можно и горячими, и холодными.  
Оладьи постные  
Для теста: 2 стакана муки, 1,5 стакана воды, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка  
сахара, соль по вкусу.  
Для жарения: 100 г растительного масла.  
Дрожжи развести в теплой воде, добавить сахар, соль, всыпать муку и  
замесить тесто. Когда тесто поднимется, не перемешивая, класть ложкой на  
раскаленную сковороду, обжарить оладьи до зарумянивания.  
Оладьи манные  
Для теста: 1 стакан манной крупы, 1,5 стакана молока, 5 яиц, 1 ст. ложка  
сахара, соль по вкусу.  
Для жарения: 100-150 г масла.  
Сварить манную кашу на молоке, охладить, добавить по одному желтки, соль,  
сахар, тщательно взбить, затем добавить взбитые в пену белки, перемешать  
сверху вниз, печь оладьи, раскладывая ложкой в масло на раскаленную  
сковороду.  
Обжаривать оладьи с обеих сторон.  
Оладьи из "геркулеса"  
Для теста: 1 стакан овсяных хлопьев, 2 стакана воды, 2 яйца, 1 ст. ложка  
сахара, соль по вкусу.  
Для жарения: 100 г растительного масла.  
Сварить овсяную кашу на воде, охладить, добавить соль, сахар, желтки,  
хорошо перемешать.  
Затем ввести взбитые в стойкую пену белки, осторожно перемешать сверху  
вниз и печь оладьи, раскладывая ложкой в масло на горячую сковороду.  
Обжаривать до зарумянивания. Постные оладьи из "геркулеса" приготавливают  
без добавления яйца. Подавать к чаю.  
Оладьи городские  
Мука - 100 г, яйца - 1/2 шт., сахар - 5 г, соль, дрожжи - 5 г, вода - 100  
мл, жир для жарки.  
Безопарное тесто жидкой консистенции налить ложкой или выпустить из  
кондитерского мешка без металлической трубочки на смазанные жиром горячие  
сковороды или противни по 2-3 шт. на порцию и жарить. Оладьи можно жарить во  
фритюре.  
К оладьям можно подать масло сливочное, сметану, мед или варенье.  
Оладьи с изюмом  
Мука - 100 г, изюм - 20 г, яйца - 1/2 шт., сахар - 5 г, соль, дрожжи - 5  
г, вода - 100 мл, жир для жapки.  
Приготовить тесто для оладий.  
Изюм тщательно очистить от примесей, промыть и добавить в тесто при  
обминке. Выпечь оладьи, как описано выше. Полить оладьи маслом или сметаной.  
Оладьи с яблочное начинкой  
Мука - 100 г, яйца - 1/2 шт., сахар - 5 г, яблоки - 50 г, соль, дрожжи -  
5 г, вода - 100 мл, жир для жарки.  
Приготовить тесто для оладий.  
Яблоки очистить от сердцевины и кожицы, нарезать мелкими кусочками и  
добавить при обминке теста. Выпечь оладьи, как описано выше. Полить оладьи  
сливочным маслом, медом или вареньем.  
Оладьи картофельные, фаршированные грибами  
12 картофелин, 2 ст. ложки муки, соль, 4 ст. ложки сметаны, 1/2 стакана  
грибного бульона, соль, жир для жарения.  
Для фарша: 30 г сушеных грибов, 80 г шпика, 2 головки репчатого лука.  
Картофель натереть на терке, добавить муку, соль, все перемешать. Сушеные  
грибы тщательно промыть и замочить в воде на 2 часа, после чего отварить,  
откинуть на дуршлаг, промыть, дать воде стечь. Грибы мелко нарубить.  
Сало (шпик) мелко нарезать, обжарить, добавить обжаренный, мелко  
нашинкованный лук, соединить с обжаренными грибами. Чтобы фарш был более  
сочным, можно добавить немного грибного бульона.  
На сковороду с разогретым жиром положить ложку картофельной массы в виде  
лепешки, разровнять. На лепешку положить грибную начинку и сверху вновь  
картофельную массу. Оладьи обжарить с обеих сторон; затем переложить в  
горшочек, залить сметаной, поставить в духовку и довести до готовности.  
Оладьи картофельные со свининой  
12 картофелин, соль, жир для жарения.  
Для фарша: 400 г свинины, 4 дольки чеснока, перец черный молотый.  
Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить соль, перемешать.  
Жарить оладьи в свином жире на раскаленной сковороде, выкладывая массу  
ложкой. Готовые оладьи положить в горшочек, переложить их свиным фаршем,  
заправленным солью, перцем и мелко нарубленным чесноком. Горшочек с оладьями  
на 20 минут поставить в нагретую духовку.  
Оладьи картофельные,  
фаршированные мясом  
12 картофелин, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 100 г свиного жира.  
Для фарша: 400 г свинины, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка масла,  
молотый перец.  
Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, яйцо, соль, все  
перемешать. На раскаленную сковороду в растопленный свиной жир положить  
ложкой картофельную массу, разровнять, на нее - свиной фарш и верху снова  
картофельную массу.  
Оладьи обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки, переложить  
в горшочек или утятницу и на 10-15 минут поставить в нагретую духовку  
потомиться.  
Для приготовления фарша свинину следует пропустить через мясорубку,  
добавить обжаренный лук, соль, черный молотый перец, все перемешать. Оладьи  
будут вкуснее, если свинину мелко нарубить ножом.  
Оладьи из вареного картофеля  
Для теста: 5-6 очищенных вареных картофелин, 1 яйцо, 1-1,5 ст. ложки  
картофельного крахмала, соль по вкусу, молоко, сливочное масло или сметана;  
для смазывания сковороды: кусочек шпика.  
Картофель очистить, отварить до полной готовности, воду слить, тщательно  
растолочь до получения однородной без комков массы, добавить сырое яйцо,  
соль, крахмал и немного молока, чтобы получить тесто консистенции густой  
сметаны (пюре). Разлить ложкой на горячую, смазанную куском шпика сковороду,  
обжарить с обеих сторон. Обмакнуть оладьи в растопленное масло или сметану,  
положить в глиняный горшочек, закрыть крышкой, поставить в нагретую духовку  
потомиться.  
Подавать картофельные оладьи надо горячими, с молоком или простоквашей.  
Сдобные лепешки  
На 4 порции: 0,5 кг муки, 3/4 стакана молока, 1 яйцо, 60 г сливочного  
масла, 1 ст. ложка сахара, соль, кусочек дрожжей 20 г.  
Дрожжи накрошить, растворить в небольшом количестве подогретого молока,  
добавить немного сахара и муки и поставить в теплое место для брожения.  
Остальную муку просеять с солью, добавить часть яйца, сахар, подошедшие  
дрожжи и постепенно, небольшими порциями, влить подогретое молоко. Из всего  
этого замесить гладкое тесто, скатать его в шар и дать подойти. Подошедшее  
тесто разделить на кусочки, подкатать их в виде шариков и раскатать круглые  
лепешки. Положить лепешки на смазанный жиром противень и вновь поставить в  
теплое место на расстойку. Перед выпечкой сделать на поверхности лепешек  
наколы вилкой, смазать взбитым яйцом и выпечь в умеренно горячем духовом  
шкафу. Подать лепешки с вымоченной брынзой и салатом.  
Оладьи из сыра  
1/3 л воды, 200 г муки, 250 г твердого сыра, соль, 2 яйца, перец, 50 г  
сливочного масла.  
Довести до кипения воду со сливочным маслом, всыпать муку и быстро  
перемешать. Добавить натертый сыр. Охладить. Добавить яйца, посолить,  
поперчить. Брать тесто ложкой и обжаривать на растительном масле.  
Оладьи тыквенные  
На 1,5 килограмма тыквы: 1 стакан молока, 1 стакан пшеничной муки или  
манной крупы, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 1 ст. ложка масла, соль по вкусу.  
Очистит тыкву от кожицы, удалить семена, натереть на терке, залить  
молоком и тушить 15-20 минут. Затем дать массе остыть, добавить муку,  
растертые с сахаром желтки, немного соли, хорошо перемешать и добавить  
взбитые белки. Вместо муки можно взять неполный стакан манной крупы. Жарить  
оладьи на хорошо разогретом жире. К готовым оладьям подать сметану и сахар.  
Вьетнамский нэм, или блинчики  
из рисовой бумаги  
По этому рецепту мы можем приготовить (и без рисовой бумаги)  
необыкновенно вкусные фаршированные блинчики.  
Для фарша потребуется 100 г мелкой вермишели, 200 г свежей капусты, 0,5  
кг свиного фарша, луковица, 200 г свиного жира, соль, черный перец.  
Вьетнамцы, кроме этого, добавляют еще и свои особые специи.  
Мелко нарезав капусту и лук, к ним добавляют сырую вермишель, свиной  
фарш, сырое яйцо, соль, перец, специи и этой смесью в сыром виде заполняют  
размоченные листики рисовой бумаги (или поджаренные с одной стороны тонкие  
блинчики).  
Свертывают их трубочкой и жарят на тихом огне, переворачивая с боку на  
бок.  
Сдобные лепешки  
На 4 порции: 0,5 кг муки, 3/4 стакана молока, 1 яйцо, 60 г сливочного  
масла, 1 ст. ложка сахара, соль, кусочек дрожжей величиной с грецкий орех.  
Дрожжи накрошить, растворить в небольшом количестве подогретого молока,  
добавить немного сахара и муки и поставить в теплое место для брожения.  
Остальную муку просеять с солью, добавить часть яйца, сахар, подошедшие  
дрожжи и постепенно, небольшими порциями, влить подогретое молоко. Из всего  
этого замесить гладкое тесто, скатать его в шар и дать подойти. Подошедшее  
тесто разделить на кусочки, подкатать их в виде шариков и раскатать круглые  
лепешки. Положить лепешки на смазанный жиром противень и .вновь поставить в  
теплое место на расстойку. Перед выпечкой сделать на поверхности лепешек  
наколы вилкой, смазать взбитым яйцом и выпечь в умеренно горячем духовом  
шкафу. Подать лепешки с вымоченной брынзой и салатом.  
  
БУТЕРБРОДЫ  
По-видимому, нет кулинарного изделия, более простого в приготовлении, чем  
бутерброд.  
Первоначально слово "бутерброд" означало всего-навсего "хлеб с маслом".  
Сегодня же разнообразие бутербродов практически неисчерпаемо: кроме масла на  
хлеб кладут ломтики мяса, сыра, рыбы и пр., нередко в сочетании с различными  
масляными смесями, овощами и другими продуктами. Кроме того, бутерброды -  
вкусная разнообразная закуска. На любом празднике или семейном торжестве  
хорошо украсить стол богатым разнообразием бутербродов и закусочных тортов.  
Различают бутерброды открытые, закрытые и закусочные (канапе). Если  
первые два предпочтительны при подаче к завтраку или ужину, в пути, то  
канапе, правильно оформленные и красиво поданные, являются принадлежностью  
праздничного и банкетного стола.  
Бутерброды открытые представляют собой ломтик хлеба, на который уложены  
колбаса, сыр или мясо и т. п. Для них лучше всего использовать белый хлеб,  
выпеченный батонами, и ржаной хлеб, выпеченный кирпичиком. Ломтики нарезают  
толщиной 1-1,5 и длиной 10-12 см.  
Для бутербродов из нежирных продуктов нужно смазать хлеб сливочным маслом  
или сделать из масла лепесток и уложить его на краю или посредине.  
Для бутербродов с вареной колбасой, жареной говядиной, телятиной масло  
можно смешать со столовой горчицей или соусом "Южный" (10-20 г на 100 г  
масла).  
Бутерброды с жирными продуктами (грудинкой, корейкой, шпиком) и  
продуктами, имеющими острый вкус (сельдью, кильками), а также с яйцами,  
неострым плавленым сыром рекомендуется готовить на ржаном хлебе.  
Продукты нарезают тонко и аккуратно. Ломтики толстого батона колбасы  
укладывают по одному на бутерброд, а тонкого - по два-три. Ветчину, окорок,  
рулет нарезают на куски такой ширины, чтобы они целиком покрывали ломтики  
хлеба. Сельдь кладут по два-три кусочка на бутерброд, с бордюром из зеленого  
лука. Кильки (без головы, хвоста и внутренностей), сардины, шпроты  
укладывают на хлеб по диагонали, а на свободных местах располагают дольки  
крутого яйца.  
Бутерброды закрытые (сандвичи) состоят из двух тонких ломтиков пшеничного  
хлеба длиной 7-8, толщиной около 0,5 см.  
Бутерброды, приготовленные в дорогу, могут быть и более крупного размера.  
На ломтики наносят тонким слоем взбитое сливочное масло. В зависимости от  
того, с каким продуктом готовят бутерброд (мясом, рыбой и т. п.), масло  
заправляют горчицей, хреном, соусом "Южный". На смазанный ломтик укладывают  
тонко нарезанные продукты и накрывают его вторым таким же ломтиком.  
Бутерброды закусочные (канапе) напоминают по внешнему виду мелкие  
пирожные; их длина или диаметр составляют 3,5-4,5 см.  
Продукты для них подбирают особенно тщательно по вкусу и цвету.  
Основой канапе служат маленькие гренки (крутоны) из пшеничного, а иногда  
из ржаного хлеба.  
При оформлении канапе можно использовать шпажки с нанизанными на них  
кусочками продуктов. Можно приготовить закусочные бутерброды и на слойке.  
Для этого слоеное тесто тонко раскатывают, вырезают из него выемкой или  
ножом фигурки диаметром не более 5 см и выпекают их.  
Из пшеничного хлеба (батона) нарезают полоски шириной 3-4, длиной 12-15  
см и толщиной 0,5 см. Обжаривают их в масле, охлаждают и смазывают сливочным  
маслом или масляной смесью; красиво уложив сверху продукты, полоски  
охлаждают и затем нарезают мелкими кусочками в виде прямоугольничков,  
квадратиков, ромбиков и т. д.  
К разновидностям бутербродов относятся тартинки (горячие закуски на  
хлебе) и слоеные бутерброды, приготовление которых не сложно: мясные, рыбные  
и другие продукты в горячем виде укладывают на поджаренный хлеб, а слоеные  
бутерброды разрезают на 2, 3 или 4 треугольника.  
Использование масляных смесей вместо чистого сливочного масла привносит  
во вкусовой "букет" бутерброда новые оттенки, обогащает его.  
Бутерброд с колбасой или ветчиной  
Хлеб пшеничный - 100 г, колбаса (ветчина) - 70 г, огурец соленый - 40 г,  
майонез (горчица) -10 г.  
Колбасу или ветчину нарезать тонкими пластинками, свернуть в виде  
трубочек, наполнить мелко нарезанными свежими или маринованными овощами,  
заправленными густым майонезом, украсить майонезом с горчицей. Сверху надеть  
кольцо из сладкого перца или лука. Трубочки положить на хлеб или блюдо.  
"Гамбургер" по-кисловодски  
Взять батон или, еще лучше, небольшие круглые булочки, срезать верх,  
вынуть мякиш из середины и начинить смесью из лука, отваренных и натертых  
овощей, толченого чеснока, рубленой зелени и тертого сыра. Поставить в  
духовку, чтобы зарумянились. И оригинально, и вкусно!  
Бутерброд с сардинами  
Хлеб пшеничный - 100 г, сардины - 70 г, майонез -20 г, 0,5 ст. ложки пюре  
шпината.  
На ломтик поджаренного хлеба овальной формы положить кусочки сардин без  
костей, покрыть майонезом, в который можно добавить 0,5 столовой ложки пюре  
шпината или томатной пасты. Сверху положить половину ломтика лимона без  
корки и зерен.  
Бутерброд с телятиной, языком заливными  
Хлеб пшеничный - 100 г, мясо - 125 г, желе мясное - 200 г.  
Мясные продукты нарезать по размеру ломтика хлеба и оформить яйцом,  
овощами и зеленью, после чего залить желе. Застывшее мясо или мясные  
продукты вырезать специальным ножом так, чтобы края получились  
гофрированными, и положить на хлеб.  
Бутерброд с мясным ассорти  
Хлеб пшеничный - 100 г, мясо - 100 г, майонез (горчица) - 50 г, зелень  
-10 г.  
Ростбиф, телятину, язык нарезать тонкими ломтиками, свернуть в виде  
трубочек, положить на хлеб и оформить майонезом, горчицей, мелко рубленым  
желе, а также зеленью.  
Бутерброд с мясом цыпленка  
Хлеб пшеничный - 100 г, мясо цыпленка - 50 г, майонез - 50 г, маслины - 5  
г, петрушка -7 г.  
Сварить цыпленка, отделить кости и кожу, мясо мелко нарезать и смешать с  
соусом "майонез". Нарезать хлеб ломтиками любой формы и нанести на них не  
очень толстый слой приготовленной смеси. Каждый ломтик украсить половиной  
маслины, а вокруг сделать венчик из мелко нарезанной петрушки.  
Бутерброды с "пикантной смесью"  
Хлеб пшеничный - 100 г, сыр - 25 г, мясо - 25 г, корнишоны - 15 г, сельдь  
(филе) - 20 г, картофель - 40 г, масло растительное - 10 г.  
Сыр, мясо, корнишоны и филе сельди дважды пропустить через мясорубку.  
Если смесь окажется очень острой, смешать ее со взбитым маслом или  
натертым отварным картофелем и растительным маслом. Вместо мяса можно  
использовать колбасу. Приготовленную смесь намазать на ломтики хлеба или  
булочки, украсить зеленью.  
Бутерброд с горячей начинкой  
Хлеб пшеничный - 100 г, сало - 25 г, лук репчатый - 25 г, мясо молотое -  
30 г, томат-пюре -10 г, сладкий перец - 10 г, масло растительное - 10 г,  
черный перец, лук-порей для украшения.  
Сало и лук мелко нарезать и припустить, добавив жир и остальные продукты  
в течение 5-6 минут на сильном огне. Припущенную смесь вынуть шумовкой, а  
оставшейся жидкостью смочить ломтики хлеба. Затем на каждый ломтик положить  
одинаковое количество приготовленной начинки и посыпать мелко нарезанным  
луком-пореем.  
Бутерброд, запеченный по-итальянски  
Хлеб пшеничный - 100 г, масло сливочное - 10 г, рыба маринованная (филе)  
- 20 г, яичный желток (сырой) - 1 шт., томат-пюре - 10 г, брынза, тертый сыр  
- 10 г.  
Первый вариант  
Ломтик хлеба (без корочки) слегка намазать с одной стороны сливочным  
маслом и положить на сковороду. Яичный желток хорошо смешать с брынзой и  
крошками белого хлеба. Приготовленную смесь нанести на хлеб. Сверху уложить  
филе рыбы и намазать томатом-пюре. Бутерброд запечь в сильно нагретом  
духовом шкафу в течение 5-6 минут, посыпать натертым сыром, положить на  
зеленый салат.  
Второй вариант  
Хлеб пшеничный - 100 г, рыба (филе) - 25 г, грибы (маринованные) - 25 г,  
сыр - 20 г, лук репчатый - 20 г, помидоры - 10 г, масло сливочное - 3 г,  
петрушка, молотый сладкий перец, соль, душистый перец.  
Ломтики хлеба (без корочки) намазать маслом. Рыбу накрошить и смешать с  
крупно нарезанными грибами и луком. Смесь заправить по вкусу красным перцем  
и душистым перцем, равномерно нанести ее на ломтики хлеба, а сверху положить  
по ломтику сыра. Подготовленные бутерброды поместить на смазанный маслом  
небольшой противень и запечь в сильно нагретом духовом шкафу в течение 3-4  
минут. Затем вынуть и посыпать мелко нарезанной петрушкой.  
Хлебички по-чешски  
Нарезать белый хлеб ломтиками в 7-8 мм толщиной. Отдельно приготовить  
любой салат, заправленный майонезом, и покрыть часть хлебных ломтиков этим  
салатом. Сверху положить кусочки вареного мяса, колбасы или рыбы (но  
смешивать мясо и рыбу не следует), кружочки крутого яйца, листик петрушки  
или сельдерея. На бутерброде можно сделать "колокольчик" из сливочного масла  
и внутрь его положить маленький кусочек шпрота, яичного желтка, несколько  
зернышек икры.  
Другую часть хлебных ломтиков можно смазать тонким слоем сливочного масла  
и на него положить кусочки мяса или рыбы. Салат в этом случае кладется  
горкой - одна чайная ложка на бутерброд.  
Фантазия в "изобретении" бутербродов может быть неистощимой.  
Бутерброд с сыроежками  
Небольшие сыроежки отварить в сильно подсоленной воде, мелко нарезать и  
смешать с майонезом. Этой смесью намазать ломтики белого хлеба.  
Бутерброд, запеченный с мясом  
или колбасой  
Хлеб пшеничный - 100 г, яйцо - 1 шт., молотое мясо - 25 г, сыр тертый -  
25 г, грибы (маринованные) - 25 г, лук репчатый - 20 г, масло сливочное- 20  
г, черный перец, горчица, соль.  
Ломтик хлеба сбрызнуть с одной стороны несколькими каплями подсоленной  
воды и уложить на небольшой противень, смазанный маслом, смоченной стороной  
вниз. Мякиш одного ломтика, вместе с мясом и луком, пропустить через  
мясорубку. Прибавить нарезанные грибы, соль, черный перец и горчицу.  
Полученную смесь распределить поровну на каждый ломтик, затем намазать их  
взбитым яйцом, посыпать натертым сыром и запечь в сильно нагретом жарочном  
шкафу до готовности. Разновидность. Таким же способом можно приготовить  
запеченный бутерброд с мясом птицы, взятым из приготовленного уже блюда. К  
смеси надо прибавить немного жира.  
Бутерброды горячие типа "тост"  
Хлеб пшеничный - 100 г, молоко - 20 мл, ветчина - 25 г, сало -100 г.  
Ломтики хлеба намазать маслом с одной стороны. Между двумя ломтиками  
положить начинку по выбору. Подготовленный бутерброд поместить в тостер (для  
поджаривания хлеба и бутербродов) или на решетку, или на нагретую конфорку  
электрической плиты и поджарить до подрумянивания.  
Эти бутерброды подают горячими с горячим напитком по выбору (бульоном в  
чашке, чаем, кофе, и пр.).  
Разновидности. Для начинки можно использовать:  
1) припущенную зелень, яйцо, грибы и лук;  
2) сыр и кружочки помидоров;  
3) майонез, кружочки колбасы, горчицу, помидоры;  
4) копченую грудинку, лук, сыр, соус бешамель, горчицу;  
5) тушеное или обжаренное молотое мясо с добавлением соуса;  
6) филе копченой рыбы с майонезом, луком и помидорами.  
Бутерброд "Пикантный"  
Хлеб пшеничный - 100 г, колбаса, ветчина - 25 г, яйцо - 1 шт., черный  
перец.  
Колбасу и ветчину пропустить через мясорубку, массу смешать со взбитым  
яйцом и толченым перцем. Намазать ломтики батона полученной массой, посыпать  
тертым сыром, запечь.  
Бутерброды со скумбрией и орехами  
Хлеб пшеничный - 100 г, скумбрия в масле - 25 г, чеснок - 1/2 дольки,  
грецкие орехи - 20 г.  
Батон нарезать на восемь тонких кусочков. Ломтики скумбрии размять и  
смешать с растертым чесноком. Полученной массой намазать хлеб, сверху  
посыпать бутерброды молотыми орехами.  
Бутерброды со скумбрией и лимоном  
Хлеб пшеничный - 100 г, скумбрия в масле - 25 г, лимон - 1/2 шт., масло  
сливочное -20 г.  
Скумбрию полить соком лимона и оставить на 10-15 минут. Кусочки батона  
намазать сливочным маслом, сверху положить подготовленные ломтики скумбрии,  
украсить бутерброды тонкими кружочками лимона.  
Бутерброды со шпротами  
Батон - 100 г, шпроты - 20 г, масло сливочное - 20 г, лимон - 1/2 шт.  
Шпроты размять со сливочным маслом, добавить 5-6 капель лимонного сока.  
Полученной массой намазать ломтики батона, украсить бутерброды дольками  
лимона.  
Бутерброды с сайрой и яблоками  
Батон - 100 г, сайра консервированная в собственном соку - 25 г, яблоки  
свежие - 10 г, масло сливочное - 10 г.  
Ломтики батона намазать сливочным маслом. Яблоки помыть, очистить от  
кожуры и семян, измельчить вместе с ломтиками сайры. Полученной массой  
намазать хлеб с маслом.  
Бутерброды с икрой минтая  
Батон - 100 г, икра минтая - 25 г, масло сливочное - 10 г, лимон - 1/2  
шт.  
Ломтики батона намазать сливочным маслом, половинку каждого из них сверху  
намазать икрой, рядом положить кружочки лимона.  
Бутерброды с сельдью  
Хлеб пшеничный - 100 г, сельдь (филе) - 25 г, лимон - 1/2 шт.  
Сельдь выпотрошить, голову, кожу и кости удалить. Филе разрезать на  
восемь кусочков, выложить их в тарелку и полить лимонным соком. Через 15-20  
минут подготовленные кусочки рыбы разложить на тонкие ломтики белого хлеба,  
украсить бутерброды дольками лимона.  
Бутерброды с брынзой и редисом  
Хлеб пшеничный - 100 г, брынза - 50 г, масло сливочное - 10 г, редис - 20  
г, лук репчатый - 10 г, маслины - 5 г, перец молотый красный.  
Брынзу протереть через сито, добавить перец, масло, натертый лук и мелко  
нарезанный редис. Полученной смесью намазать ломтики хлеба, украсить  
маслинами и кусочками редиса.

Бутерброд с петрушкой  
100 г сливочного масла размять, посолить, добавить 2 столовые ложки мелко  
нарезанной зелени петрушки и чайную ложку лимонного сока. Все взбить и  
полученную массу намазывать на хлеб.  
Бутерброд с грибами  
Промыть и очистить грибы, нарезать их крупными кружками, отварить в  
подсоленной воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода. Теперь на доске  
порезать грибы мелкой соломкой и жарить на сковороде в масле 3-5 минут,  
затем полить майонезом или сметаной и перемешать. Дать остыть. "Грибной  
паштет" намазать на хлеб, сверху посыпать мелкорубленой зеленью, луком,  
укропом и петрушкой.  
Бутерброды с брынзой  
100 г хлеба (тонкий ломтик), 15 г сливочного масла, 40 г брынзы, 10 г  
томатов (ломтик).  
Оформленный ломтик хлеба для бутерброда намазать маслом, положить ломтик  
брынзы, украсить ломтиком томата и зеленью петрушки.  
Маленькие бутербродики с брынзой  
Из тонко нарезанных ломтиков хлеба круглой выемкой вырезать небольшие  
кружки, намазать сливочным маслом. Таким же образом вынуть кружки брынзы,  
положить на хлеб, украсить кусочками томатов, зеленью петрушки и кусочками  
маслин.  
Бутерброды острые  
Хлеб черный - 100 г, майонез 25 г, чеснок - 15 г, огурец свежий - 25 г,  
масло растительное - 10 г.  
Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон на масле до золотистой корочки.  
Чеснок измельчить и нанести тонким слоем на обжаренный хлеб, затем  
смазать майонезом и украсить ломтиками свежего огурца.  
Гренки по-английски  
Хлеб пшеничный - 100 г, сыр - 30 г, масло сливочное - 15 г, пиво - 40 г,  
перец красный молотый - 3 г, горчица - 5 г, яйцо (желток) - 1/2 шт.  
Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Растопить на слабом огне масло и,  
постоянно помешивая, добавить сыр и пиво, затем приправить перцем и  
горчицей. Желтки взбить и, помешивая, добавить к остальным продуктам. Еще  
раз разогреть, не доводя до кипения. Полученную массу нанести на гренки и  
поставить их на несколько минут в жарочный шкаф.  
Гренки с грибами  
Хлеб пшеничный (или батон) - 100 г, грибы - 75 г, лук репчатый - 20 г,  
мука пшеничная - 3 г, масло сливочное -10 г, сметана - 10 г, яйцо - 1/4 шт.,  
молоко - 50 мл, сухари панировочные, перец, соль.  
Хлеб зачистить от корки и нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см. Яйцо  
взбить венчиком, посолить, добавить молоко. Смочить в этой смеси ломтики,  
обжарить каждый с одной стороны и положить не обжаренной стороной на  
смазанный маслом лист.  
Грибы (свежие - очистить, сухие - замочить, консервированные - промыть)  
нарезать, обжарить в масле, добавить спасерованный в масле лук, сметану,  
перец, посыпать мукой, хорошо вымешать. Покрыть гренки фаршем, плотно  
прижать его к поверхности, посыпать сухарями и поставить в слабо нагретый  
жарочный шкаф, чтобы гренки хорошо пропеклись и зарумянились.  
Гренки с яйцами и шпигом  
Хлеб пшеничный - 200 г, масло сливочное - 20 г, паста анчоусная - 30 г,  
яйца - 2 шт., шпик - 40 г, сыр - 40 г, петрушка.  
Хлеб с одной стороны поджарить, а с другой смазать маслом и анчоусной  
пастой. Шпик поджарить до хруста и поперчить, яйца сварить вкрутую разрезать  
поперек. На подготовленный хлеб положить шпик, половинку яйца и ломтик сыра.  
Запекать в жарочном шкафу, пока сыр не расплавится; гарнировать  
петрушкой.  
Гренки с сыром  
Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками, поджарить, дать остыть.  
Намазать сливочным маслом или маргарином, сбрызнуть лимонным соком,  
положить сверху ломтики сыра и поставить в духовку. Запекать при средней  
температуре до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.  
Гренки из ржаного хлеба с чесночком  
На 200 г ржаного хлеба - 40 г растительного масла, 20 г чеснока, соль.  
Ржаной хлеб нарезать тонкими ломтиками, обжарить на растительном масле и  
посыпать чесноком, растертым с солью.  
Гренки с сосисками  
Хлеб черный, сосиски и помидоры - по 200 г, сыр - 40 г, майонез - 20 г.  
Хлеб поджарить с одной стороны, сосиски разрезать вдоль, помидоры - на  
две половинки.  
Неподжаренную сторону хлеба смазать майонезом, уложить на нее две  
половинки сосиски, накрыть кружочками помидора и ломтиком сыра.  
Запечь в жарочном шкафу.  
Тартинки с ветчиной  
Хлеб пшеничный - 100 г, ветчина - 50 г, масло томатное - 30 г, зелень.  
Ветчину в горячем виде уложить на ломтик поджаренного хлеба и заправить  
соусом из хрена, в холодном - положить на ломтик хлеба, смазанный горчичным  
или томатным маслом, сверху посыпать зеленью.  
Тартинки с жареной ветчиной, беконом, корейкой или колбасой с яйцами  
Хлеб пшеничный - 100 г, ветчина - 70 г, яйца - 2 шт., огурец свежий - 30  
г.  
Ветчину, корейку, бекон или колбасу поджарить тонкими ломтиками, отдельно  
поджарить яичницу-глазунью, посолив и поперчив по вкусу. На поджаренный хлеб  
положить ветчину и яичницу, сверху кружочек огурца и посыпать зеленью.  
Тартинки с жареной ветчиной и луком  
Хлеб пшеничный - 100 г, ветчина - 70 г, помидоры - 30 г, горчица - 15 г.  
Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, обжарить с обеих сторон на сковороде  
или в духовом шкафу на решетке до образования румяной корочки.  
Вареную ветчину (можно и колбасу) нарезать ломтиками (по величине хлеба),  
смазать столовой горчицей, обжарить с обеих сторон, положить на хлеб.  
Сверху украсить поджаренным луком (или дольками помидоров) и посыпать  
мелко рубленной зеленью петрушки.  
Тартинки с телячьими мозгами  
Хлеб пшеничный - 100 г, мозги - 50 г, масло сливочное - 30 г.  
Мозги сварить в соленом кипятке с уксусом и луковицей. Затем вынуть,  
остудить, oчистить от мозговой пленки, нарезать ломтиками и положить на  
кусочки белого хлеба, смазанные с обеих сторон маслом. Сверху посыпать  
рубленым зеленым луком и поместить в жарочный шкаф, чтобы зарумянились.  
Тартинки с мозгами по-английски  
Хлеб пшеничный - 100 г, мозги - 60 г, масло сливочное - 30 г, сметана -  
50 г, яйцо - 1шт., сыр - 50 г.  
Очищенные и сваренные в соленой воде телячьи, говяжьи или свиные мозги  
нарезать ломтиками.  
Гренки смазать сливочным маслом, на каждую положить ломтик мозга, по  
вкусу - посолить, поперчить, смазать смесью из сметаны и яйца, посыпать  
сухарями и тертым сыром, поставить на 15-20 минут в духовой шкаф и подать на  
стол в горячем виде.  
Тартинки с костным мозгом  
Хлеб ржаной - 100 г, мозг (костный) - 70 г, масло сливочное - 50 г, соус  
томатный - 50 г, зелень.  
Крупные куски костного мозга осторожно извлечь из костей, залить холодной  
подсоленной водой, поставить на огонь и довести до кипения. Затем мозг  
оставить в воде на 10-15 минут. Ржаной хлеб нарезать на ломтики  
прямоугольной формы, сделать овальные углубления, поджарить на масле.  
Затем положить на них кусочки вареного костного мозга, полить красным  
соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.  
Тартинки с говядиной  
Хлеб пшеничный - 100 г, говядина - 70 г, соус томатный - 30 г, хрен -20  
г.  
Вареную говядину, нарезанную ломтиками, положить на хлеб и залить мясным  
соусом домашнего приготовления, холодную - заправляют томатным соусом,  
хреном.  
Тартинки со свининой  
Хлеб пшеничный - 100 г, свинина - 70 г, соус мясной - 30 г, яблочное пюре  
- 30 г.  
Отварную свинину в горячем виде нарезать ломтиками и залить мясным соусом  
и яблочным пюре. Холодную - положить на хлеб с яблочным пюре, маринованным  
огурцом и хреном.  
Тартинки с жареной свининой и луком  
Хлеб пшеничный - 100 г, свинина (мякоть) - 70 г, соус томатный или соус  
"Южный" - 30 г, сало - 20 г, сухое белое вино - 30 мл.  
Из мякоти свинины нарезать кусочки, слегка отбить их тяпкой, посолить,  
посыпать перцем и поджарить на сковороде с салом, добавить красный соус с  
вином, соус "Южный" и все хорошо проварить. Свинину с соусом положить на  
кусочки горячего поджаренного хлеба, украсить поджаренным луком и посыпать  
мелко нарезанной зеленью.  
Тартинки с вареной свиной грудинкой  
Хлеб ржаной - 100 г, грудинка - 70 г, свежие огурцы - 30 г, горчица - 10  
г.  
Свиную копченую грудинку сварить и затем сохранять в горячем бульоне. При  
подаче на стол нарезать ее кусочками, положить на ржаной хлеб. Грудинку  
намазать горчицей, положить сверху тонкий ломтик огурца, разрезанного вдоль.  
Тартинки с бараниной  
Хлеб пшеничный - 100 г, баранина - 70 г, овощной соус или майонез - 30 г.  
Отварную баранину, нарезанную по форме ломтиков хлеба, положить в горячем  
виде на хлеб и залить овощным соусом, холодную - приправить майонезом.  
Тартинки с жареной бараниной,  
луком и помидорами  
Хлеб пшеничный - 100 г, баранина - 70 г, масло сливочное - 30 г, лук  
репчатый - 30 г, помидоры - 20 г, зелень.  
Кусочек мякоти баранины слегка отбить, замариновать, как шашлык  
(посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный лук, уксус или  
чайную ложку лимонного сока и перемешать).  
Посуду закрыть крышкой и на 2-3 часа вынести в холодное место, чтобы мясо  
промариновалось. Затем обжарить на сковороде.  
Готовую баранину положить на поджаренный хлеб, на нее- кружок обжаренного  
помидора, мелко нарезанный лук и посыпать измельченной зеленью.  
Тартинки с солониной  
Для горячих бутербродов: хлеб пшеничный - 100 г, солонина - 70 г,  
горчичный соус - 30 г, огурцы маринованные - 30 г.  
Для холодных бутербродов: хлеб пшеничный - 100 г, солонина - 70 г, салат  
капустный - 30 г, сметана - 20 г.  
Отварную горячую солонину употребляют для бутербродов с горчичным соусом  
и маринованным огурцом, холодную - с капустным салатом и сметаной.  
Нарезать хлеб на порционные куски толщиной 1 см. Смазать сверху хлеб  
горчичным соусом.  
Нарезать солонину на порционные куски толщиной 5 мм. Уложить солонину на  
хлеб. Сверху положить кружки маринованных огурцов.  
Тартинки с языком  
Для горячих бутербродов: хлеб пшеничный - 100 г, язык отварной - 70 г,  
соус томатный - 30 г.  
Для холодных бутербродов: хлеб пшеничный - 100 г, язык отварной - 70 г,  
масло сливочное - 30 г, горчица - 20 г.  
Ломтики отварного горячего языка положить на поджаренный хлеб и залить  
томатным соусом или соусом из хрена. Язык в холодном виде положить на  
смазанный маслом хлеб, сверху покрыть горчицей или хреном.  
Тартинки с горячими котлетами (говяжьими)  
Хлеб пшеничный - 100 г, котлеты - 50 г, помидоры - 30 г, салат зеленый  
-30 г.  
Котлеты, поджаренный кольцами лук, томаты и зеленый салат залить мясным  
соусом и положить на поджаренные ломтики хлеба.  
Тартинки с котлетами, сыром и томатами  
Хлеб пшеничный - 100 г, котлеты - 50 г, сыр - 20 г, помидоры - 20 г.  
На ломтики поджаренного хлеба положить горячую тонкую котлетку, сверху  
украсить ломтиками помидоров, сыра и запечь в жарочном шкафу до расплавления  
сыра.  
Такой же бутерброд можно приготовить с жареной корейкой.  
Тартинки с мясным фаршем  
Хлеб пшеничный - 100 г, фарш мясной - 70 г, соус томатный - 30 г, горчица  
- 20 г, хрен - 10 г, лук репчатый - 10 г, соус пряный - 10 г, соль, перец.  
Мясной фарш смешать с томатным соусом, готовой горчицей, хреном,  
шинкованным луком, пряным соусом, солью, перцем. Ломтики хлеба поджарить с  
одной стороны. На другую намазать фарш и поставить в духовой шкаф на 6  
минут.  
Тартинки с сосисками, сыром и томатами  
Хлеб пшеничный - 100 г, сосиски - 70 г, сыр - 50 г.  
На поджаренные с одной стороны ломтики хлеба положить вдоль три половинки  
сосисок, сверху украсить ломтиками томатов и сыра и запекать, пока сыр не  
начнет пузыриться.  
Вместо сосисок можно использовать кусочки индейки без косточек.  
Тартинки с рубленым шницелем и луком  
Хлеб пшеничный - 100 г, лук репчатый - 35 г, шницель - 70 г, зелень.  
На поджаренный ломтик пшеничного хлеба положить горячий шницель, а сверху  
- поджаренный лук.  
При подаче посыпать мелко рубленной зеленью.  
Тартинки из телятины с сыром  
Хлеб пшеничный - 100 г, телятина - 60 г, сыр -30 г.  
Белый хлеб нарезать ломтиками, смазать с обеих сторон растопленным  
маслом, положить на каждый кусок ломтик жареной телятины, посыпать тертым  
сыром и поставить в духовой шкаф.  
Тартинки с курицей в сырном соусе  
Хлеб пшеничный - 100 г, курица - 80 г, белый соус - 50 г, сыр - 30 г,  
горчица - 10 г, перец.  
Белый соус смешать с острым натертым сыром, добавить по вкусу горчицу и  
пряный соус, поставить на маленький огонь и нагревать при помешивании, пока  
не расплавится сыр. На ломтики поджаренного хлеба положить кусочки курицы,  
залить сырным соусом, посыпать красным перцем и поставить в духовой шкаф,  
чтобы зарумянились.  
Тартинки с паштетом из печени  
Хлеб пшеничный - 100 г, печень - 60 г, масло сливочное - 50 г, сало  
копченое - 30 г, яйцо - 1 шт., зелень.  
Гусиную, телячью или свиную печень очистить и нарезать на мелкие куски,  
пропустить через мясорубку, смешать с кусочками сливочного масла, добавить  
ломтик булки, размоченной в молоке и отжатой, яйцо, пропущенное через  
мясорубку, копченое сало. Паштет посолить, заправить специями, поместить в  
смазанную жиром форму с крышкой, поставить в кастрюлю с кипящей водой, и  
варить 30-45 минут.  
Ломтики хлеба, смазанные маслом с горчицей, намазать паштетом и посыпать  
зеленью, или куски поджаренного хлеба смазать паштетом из печени и посыпать  
натертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовом шкафу.  
Тартинки с почками  
Хлеб пшеничный - 200 г, почки - 100 г, масло сливочное - 60 г, соус  
"Кетчуп" - 60 г, сыр - 50 г, зелень.  
Телячьи почки поджарить в масле, посолить, посыпать перцем, добавить соус  
"Кетчуп", мелко нарубленную зелень, все хорошо проварить. Затем почки  
нарезать продолговатыми кусочками (по 2 на тартинку), положить на ломтики  
белого хлеба, смазанные с обеих сторон растопленным маслом, посыпать тертым  
сыром и поставть в жарочный шкаф, чтобы зарумянились.  
Тартинки с сыром по-венгерски  
Батон - 200 г, масло сливочное - 50 г, сыр - 50 г, каперсы.  
Сливочное масло и протертый сыр размешать, посолить, поперчить красным  
(сладким) перцем, прибавить мелко нарезанные каперсы. Полученную смесь  
намазать на тонкие ломтики батона и поджарить в духовом шкафу. На стол  
подавать горячими.  
Из этих продуктов можно приготовить другой вариант, например, бутерброды  
с сыром на поджаренном хлебе по-венгерски. Ломтики батона поджарить,  
намазать сливочным маслом, положить на них полоски сыра толщиной около 0,5  
см, посыпать красным перцем и поставить на короткое время в духовой шкаф.  
Тартинки с запеченным сыром  
Хлеб пшеничный - 200 г, сыр - 100 г, яйцо - 1 шт., перец болгарский  
маринованный - 50 г, лук репчатый - 30 г, масло сливочное - 30 г, уксус - 20  
г, молоко сгущеное - 20 г, мука - 15 г, сахар - 10 г, соль, красный перец.  
Крутое яйцо порубить, добавить твердый острый сыр, маринованный  
болгарский перец, нашинкованный лук, соль, разогретое сливочное масло или  
маргарин, сахар и муку. Все размешать, добавить уксус, сгущенное молоко без  
сахара и немного красного перца. Смесь взбить и варить на пару до  
загустения. Затем намазывают на ломтики хлеба. По желанию бутерброды ставят  
на несколько минут в духовой шкаф.  
Тартинки с сыром и пивом  
Хлеб - 100 г, пиво - 50 г, горчица - 10 г, сыр - 50 г.  
В кастрюле на слабом огне распустить тертый сыр, все время помешивая,  
добавить пиво, готовую горчицу. Гренки из белого пшеничного хлеба поджарить  
как обычно, залить их подготовленной смесью сыра и пива и посыпать красным  
перцем.  
Тартинки с омлетом и зеленым луком  
Хлеб пшеничный - 150 г, лук зеленый - 30 г, масло сливочное - 20 г,  
молоко -20 мл.  
Мелко нарезанный зеленый лук, шпинат смешать со взбитыми предварительно  
яйцами, посолить и жарить, как натуральный омлет. Омлет положить на  
поджаренный хлеб и подавать горячим.  
Тартинки с яйцами и шпинатом по-румынски  
Хлеб пшеничный - 100 г, масло сливочное - 30 г, сметана или белый соус -  
30 г, яйцо - 1 шт., мука.  
Пюре из шпината приготовить следующим образом. Шпинат отварить и  
порубить, отдельно обжарить муку в масле и добавить в шпинатный отвар, затем  
варить, пока соус не станет густым, как сметана.  
Соус смешать со шпинатом и держать некоторое время на огне, следя за тем,  
чтобы шпинат не приставал ко дну. В шпинат залить сметану или белый соус.  
Ломтики хлеба обжарить в масле, яйца сварить "в мешочек", очистить и  
положить на каждый гренок по яйцу.  
На яйца выложить горячий шпинат.  
Тартинки со взбитым яйцом и ветчиной  
Хлеб пшеничный - 100 г, ветчина - 50 г, молоко - 30 мл, перец болгарский  
- 30 г, яйцо - 1 шт., перец, соль.  
Взбитое яйцо, нашинкованный лук, болгарский перец, измельченную вареную  
ветчину, молоко, немного соли и перец смешать. Эту смесь вылить на сковороду  
и поджарить с обеих сторон. Затем положить на поджаренный хлеб, намазанный  
маслом.  
Бутерброды с беконом, свежими  
помидорами и салатом  
Хлеб пшеничный - 150 г, бекон - 80 г, масло сливочное - 40 г, салат  
зеленый - 40 г, помидоры - 30 г.  
На нижний слой бутерброда положить запеченные или поджаренные ломтики  
бекона или корейки, на верхний - тонкие ломтики свежих томатов и листики  
зеленого салата.  
Бутерброды с сыром, ветчиной,  
томатами и салатом  
Хлеб пшеничный - 150 г, сыр плавленый - 50 г, ветчина - 50 г, помидоры -  
30 г, зеленый салат -30 г.  
Хлеб нарезать на пластинки толщиной 1 см. На нижний слой бутерброда  
положить плавленый, сыр, покрыть его ломтиками ветчины, на верхний слой  
бутерброда положить ломтики томатов и листочки зеленого салата.  
Бутерброды с сыром, корейкой,  
томатами и салатом  
Хлеб пшеничный - 150 г, сыр - 60 г, корейка - 60 г, помидоры - 50 г,  
салат зеленый - 50 г.  
На нижний слой положить ломтики швейцарского сыра и поджаренного бекона  
или корейки, на верхний - ломтики томатов и зеленого салата.  
Бутерброды с курицей, беконом  
(колбасой), луком и томатами  
Хлеб пшеничный - 150 г, курица (филе) - 80 г, лук репчатый - 30 г,  
помидоры - 30 г.  
На нижний слой положить ломтики куриного филе, жареного бекона или  
колбасы, на верхний - тонкие ломтики томатов и кружочки репчатого лука.  
Бутерброды с куриной печенью, беконом, томатами и зеленым салатом  
Хлеб пшеничный - 150 г, бекон - 40 г, печень - 50 г, помидоры - 30 г,  
салат зеленый - 30 г.  
На нижний слой положить тушеную куриную печень и жареный бекон,  
нарезанные кусочками, на верхний - ломтики томатов и листики зеленого  
салата.  
Бутерброды с куриным салатом, беконом, томатами  
Хлеб пшеничный - 150 г, курица - 70 г, сельдерей - 30 г, майонез - 30 г,  
горчица - 10 г, соль, перец.  
Приготовление куриного салата: нашинкованную вареную или консервированную  
курятину (без костей) смешать с нашинкованным сельдереем, майонезом, солью,  
перцем и готовой горчицей. Все охладить.  
На нижний слой положить куриный салат и жареный бекон, на верхний -  
ломтики томатов и салат.  
Бутерброды с курицей, сыром и зеленым салатом  
Хлеб пшеничный - 150 г, курица - 90 г, сыр - 40 г, салат зеленый - 20 г.  
На нижний слой положить ломтики курицы или индейки и ломтики швейцарского  
сыра, на верхний - ломтики запеченной, говядины и зеленый салат.  
Бутерброды с курицей, томатами, языком и капустой  
Хлеб пшеничный - 150 г, курица - 60 г, язык - 40 г, капуста - 20 г,  
сметана - 20 г, помидоры - 20 г.  
На нижний слой положить ломтики курицы и ломтики томатов, на верхний -  
ломтики языка, намазанные горчицей, и свежую капусту со сметаной.  
Бутерброды с вяленым языком, томатами и крутыми яйцами  
Хлеб пшеничный - 150 г, язык - 100 г, яйца - 1 шт., помидоры - 30 г.  
На нижний слой положить консервированный вяленый язык, поджаренный бекон  
или ветчину, на верхний - крутые яйца и ломтики томатов.  
Бутерброды с салатом из яиц, анчоусами, томатами и зеленым салатом  
Хлеб пшеничный - 150 г, яйца - 3 шт., анчоусы (филе) - 60 г, помидоры -  
30 г, салат зеленый - 20 г.  
На нижний слой положить салат из яиц, филе из анчоусов или кильки, на  
верхний - тонкие ломтики томатов, зеленый салат.  
Бутерброды с салатом из крабов, томатами, яйцами и зеленым салатом  
Хлеб пшеничный - 150 г, крабы - 60 г, яйца - 1 шт., помидоры - 30 г,  
салат з„леный - 20 г.  
На нижний слой положить салат из крабов и тонкие ломтики томатов, на  
верхний - салат из яиц и зеленый салат.  
Бутерброды с семгой, ломтиками яиц, томатами и салатом  
Хлеб пшеничный - 150 г, семга - 70 г, яйца - 1 шт., помидоры - 30 г,  
салат зеленый - 40 г.  
На нижний слой положить ломтики семги или другой рыбы и кружочки крутых  
яиц, на верхний - ломтики томатов и зеленый салат.  
Бутерброды с индейкой, ветчиной и капустой  
Хлеб пшеничный - 150 г, индейки - 70 г, ветчина - 30 г, капуста свежая -  
30 г, сметана - 30 г, помидоры - 30 г.  
На нижний слой положить ломтики индейки или курицы, ветчины на верхний -  
свежую капусту со сметаной и томаты.  
Бутерброды с индейкой, сыром, томатами и репчатым луком  
Хлеб пшеничный - 150 г, индейка - 60 г, сыр - 40 г, лук репчатый - 20 г,  
помидоры - 30 г.  
На нижний слой положить ломтики индейки или курицы с сыром (швейцарским  
или другим), на верхний - тонкие ломтики томатов и кружочки репчатого лука.  
Греночки к супам-пюре  
Хлеб пшеничный без корок - 200 г, масло сливочное - 150 г, сыр пармезан -  
100 г.  
Нарезать булку кубиками, пропитать их горячим сливочным маслом. Обвалять  
в натертом сыре (пармезан, голландский, швейцарский или другой), рассыпать  
на противень, поставить в духовку или печь, пока они не приобретут  
золотистый цвет.  
Гренки с мясным фаршем и пармезаном  
(рецепт из старинной поваренной книги)  
Говядина жареная - 400 г, тертый хлеб - 2 ст. ложки, сметана - 2 ст.  
ложки, масло сливочное - 1 ст. ложка, яйца - 1 шт., сыр - 50 г, лук репчатый  
- 1 шт., соль.  
Жареную молодую говядину измельчить с одной луковицей, всыпать 2 ложки  
тертой булки, смешать, поджарить в масле, добавить соли, вбить яйцо, влить  
сметану, размешать. Этим фаршем помазать нарезанную треугольником булку и  
посыпать сыром (типа голландского).  
Подрумянить на противне в духовке.  
Тартинки с орешками  
Обрезать корку у круглой, продолговатой булки, нарезать яйцеобразными  
кусочками, намазать сливочным маслом, посыпать 2 сортами сыра или тертой  
солониной, грецкими орехами и фисташками.  
Можно положить на них пластинки жареной телятины, языка, филе курицы,  
дичи, сухой колбасы.  
Шпроты в слойке по-московски  
Приготовить или купить в магазине слоеное тесто.  
Разделить его подолам и раскатать две длинных лепешки толщиной 3-4мм. На  
лепешке разложить рыбки на расстоянии 2-3 см друг от друга (предварительно  
дайте! маслу стечь), а тесто вокруг них смазать взбитыми яйцами. Положить  
сверху вторую лепешку теста. Склейте тесто между рыбками и по краям, а затем  
нарезать тесто со шпротами. Выпекать.  
  
Овощные блюда  
Форшмак овощной  
На 500 г капусты: 500 г картофеля, 100 г сметаны, 5 яиц, 150 г кильки или  
сельди, 100 г репчатого лука, 200 г хлеба, 1 стакан молока, 50 г сыра, 25 г  
сухарей, соль, перец по вкусу.  
В мелко нарубленную белокочанную капусту добавить мacло, поставить на  
слабый огонь и тушить ее до готовности. Вареный картофель протереть через  
сито. Залить молоком крошки белого хлеба. Все это смешать, прибавить сырые  
желтки, сметану, мелко нарезанный пассерованный лук, нарубленные кильки или  
сельдь (без костей), соль, перец. Затем взбить белки и перемешать их с  
приготовленной массой. Все вместе переложить в смазанную маслом и обсыпанную  
сухарями форму или на сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и  
запекать в духовом шкафу. Готовый форшмак выложить - на блюдо.  
Отдельно подать сметану.  
Форшмак грибной  
250 г соленых грибов, 50 г сушеных грибов, 100 г моркови, 50 г петрушки,  
500 г картофеля, 150 г помидоров, 100 г репчатого лука, 3-4 яйца, 100 г  
масла, 100 г сметаны, 50 г белых сухарей, 50 г тертого сыра.  
Сушеные грибы тщательно промыть отварить, мелко нарезать. Нарезать и  
соленые.  
Вымытые и очищенные овощи положить в кастрюлю, добавить масло,  
консервированные красные помидоры, тушить до готовности. Затем положить  
вареный картофель и поджаренный до золотистого цвета лук. Не забудьте  
посолить, поперчить. Овощи протереть через сито. В неокисляющуюся посуду  
доложить масло, желтки, сметану и тщательно растереть. Затем положить грибы.  
Венчиком или вилкой взбить белки до образования пенообразной массы.  
Взбитые белки соединить с трибами и овощным пюре, тщательно перемешать.  
Взять форму или неглубокую кастрюлю, смазать дно и стенки маслом,  
обсыпать мелкими сухарями. Выложить в нее массу. Посыпать тертым сыром и  
держать в горячей духовке до тех пор, пока форшмак не подрумянится.  
Есть его можно и с соусом. Готовиться он так. На сковороду насыпать муку,  
подлить грибного бульона, положить сметану, посолить и прокипятить, все  
время помешивая.  
Грибы с сыром и сметаной  
Продукты: грибы - 500 г, сметана - 150 г, тертый сыр - 20 г, 1 ст. ложка  
муки.  
Отваренные грибы обжарить на сковороде в масле до золотистой корочки.  
Добавить муку, перемешать и залить сметаной. Выложить грибы в глубокую  
сковороду, посыпать сверху тертым сыром и запекать в духовке до тех пор,  
пока не появится розовая корочка.  
Картофельные котлеты с грибной подливкой  
На 4 порции: 700 г картофеля, 1 яйцо, 50 г жиров.  
Для соуса: 5-6 шт. сушеных грибов, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2-3 ст.  
ложки сметаны, 2 луковицы.  
Очищенный картофель отварить в небольшом количестве подсоленной воды,  
воду слить, картофель обсушить и, не давая остыть, тщательно размять (лучше  
пользоваться не деревянной толкушкой, а металлической с дырочками). В  
готовое пюре влить сырые яйца (можно и одни желтки). Одно условие - пюре  
нужно немного остудить, чтобы белки не заварились. Все тщательно перемешать.  
Сформовать шарики и сложить их на некотором расстоянии друг от друга на  
подпыленную пшеничной мукой разделочную доску. Чтобы картофельная масса не  
липла, руки тоже должны быть в муке.  
Теперь из картофельных шариков сформовать котлеты - это удобно делать  
широким ножом. По правилам картофельные котлеты размером больше мясных.  
Затем запанировать их в муке и поджарить на любом жире.  
Подливка: грибы замочить в 2 стаканах воды на 2-4 часа, потом вынуть,  
тщательно промыть, а воду из-под грибов аккуратно слить в другую посуду,  
чтобы песок остался на дне. В этой воде варить грибы до мягкости (20-25  
минут), посолить в конце варки.  
Пока грибы варятся, пшеничную муку обжарить до золотисто-коричневого  
цвета, лук мелко нарезать и отдельно спассеровать на растительном масле.  
Жареную муку развести небольшим количеством теплой (температуры парного  
молока) кипяченой воды или мясного бульона так, чтобы не было комков.  
Сваренные грибы вынуть, а разведенную муку влить в грибной отвар -  
получился соус. Грибы мелко нарезать, смешать с пассерованным луком,  
положить в соус.  
Варить его еще 7-10 минут. К концу добавить сметану, попробовать на соль,  
довести до кипения и снять с огня.  
Котлеты с соусом подавать на стол горячими. Можно подать соус отдельно в  
соуснике, а можно полить котлеты прямо в тарелке.  
Картофель запеченный  
Это блюдо, очень простое и в то же время эффектное, готовят его на  
небольших порционных сковородках, в них и подают к столу.  
Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать кружочками, обжарить,  
уложить на порционные сковородки, подмазанные жиром, сверху положить жареный  
лук, посолить, залить густым молочным соусом и поставить запечься в духовку.  
Подавая, посыпать картофель мелконарезанной зеленью, а сковородки  
поместить на мелкие тарелки диаметром чуть больше сковородок.  
Картофельные ватрушки  
Для теста: 7 средних картофелин (700 г), 1 ст. ложка пшеничной муки, 1  
яйцо, соль.  
Для фарша: 150-200 г творога, 1/2 шт. яйца, сахар по вкусу.  
Картофельную массу приготовить так же, как для котлет, добавив муку.  
Затем разделать ее в виде шариков, в центре каждого сделать углубление  
чем-нибудь подходящим (например, деревянной толкушкой).  
Творог тщательно перетереть с яйцом и сахаром, заполнить им углубления,  
смазать ватрушки яйцом и выпекать в духовке. Подавать картофельные ватрушки  
нужно горячими, со сметаной.  
Картофельная кулебяка  
На 1 кг картофеля: 5 яиц, 1 ст. ложка с верхом муки или манной крупы, 2-3  
луковицы, 50 г любого жира.  
Очистить сваренный в мундире картофель, размять до пюреобразной массы,  
добавить муку или манную крупу, яйцо, посолить и хорошо вымешать.  
Для фарша сварить вкрутую остальные яйца, мелко их изрубить, перемешать  
со спассерованным мелконарезанным луком.  
Взять подходящую полотняную салфетку (или кухонное чистое полотенце),  
намочить, разложить на столе и выложить на нее картофельную массу в виде  
вытянутой лепешки толщиной 2 см. На середину полоской положить фарш. С  
помощью салфетки свернуть кулебяку рулетом, рукой, смоченной водой,  
разровнять ее и, взяв за оба конца салфетки, переложить сформованную массу  
на смазанный жиром противень, швом вниз. Смазать верх разболтанным яйцом и  
поставить запекать в духовку.  
Готова кулебяка будет тогда, когда хорошо подрумянится. Вынув, нарезать  
ее острым ножом и, подавая, полить сметанным или грибным соусом.  
Кроме яично-лукового фарша, можно взять грибной или мясной.  
Салат из картофеля с зеленью  
600-700 г картофеля, 250 г зеленого лука, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки  
рубленой зелени, 3-4 соленых огурца, 100 г растительного масла, 1/2 банки  
майонеза, соль.  
В горячий картофель положить рубленый лук, растертый с солью чеснок,  
рубленой зелени, все масло и деревянным пестиком хорошо истолочь в  
однородную массу. Добавить нарезанные мелкими кубиками огурцы, хорошо  
перемешать, посолить по вкусу. Сформовать из полученной массы рулет,  
положить на длинную тарелку, покрыть со всех сторон майонезом и обсыпать  
зеленым луком. Хорошо остудить в холодильнике и подать.  
Примечание: Летом, когда в продаже появятся помидоры, этот салат можно  
украсить помидорами, нарезать их кружочками и воткнуть в намазанный  
майонезом рулет сверху, поставив их вертикально и с боков. Между кружочками  
помидоров посыпать рулет рубленой зеленью и луком. В украшение можно  
добавить кружочки сваренных вкрутую яиц.  
Картофельные оладьи  
На 20 картофелин: 1 стакан муки, 2 яйца, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.  
Сырой картофель очистить, промыть, натереть на терке, добавить муку,  
соль, сметану, взбитое яйцо и вымешать.  
В сковороду налить растительное масло и, когда оно разогреется, столовой  
ложкой выкладывать картофельную массу. Оладьи поджарить с двух сторон до  
золотистой корочки, поместить минуты на три в духовой шкаф и довести до  
готовности.  
Блюда из тыквы  
Блюда из тыквы вкусны, питательны и очень полезны. В тыкве содержатся  
витамин С, каротин (провитамин А), сахар, клетчатка, другие вещества. Это  
незаменимый продукт в диетическом питании.  
Вот лишь несколько рецептов блюд из тыквы.  
Тыквенная каша  
Первый способ  
Мякоть тыквы - 400 г, соль - 1/4 ч. ложки, масло сливочное - 1/2 ч.  
ложки, чернослив, курага, вишня сушеная по вкусу.  
Разварить тыквенную лапшу в молоке, протереть через сито. На 400 г лапши  
положить по 1/4 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки сливочного масла.  
Украинцы добавляют в кашу сушеный разваренный чернослив, абрикос, вишни.  
  
Второй способ  
На 400 г тыквы: 2 ст. ложки пшена, 2-3 ст. ложки масла, 0,5 стакана  
молока, 1 ст. ложка сахара.  
Очищенную и нарезанную кубиками тыкву потушить с молоком и маслом до  
полуготовности.  
Добавить промытое пшено, сахар, соль и варить на небольшом огне. Готовую  
кашу рекомендуется подержать в духовке.  
Малай запеканка из кукурузной муки с тыквой  
0,5 кг кукурузной муки, 200 г муки пшеничной, 400 г тыквы, 1 л молока, 50  
г сахара, 1 яйцо, 25 г маргарина, 150 г молотых сухарей, чуть-чуть питьевой  
соды, ванилина, соль.  
Кукурузную муку залить горячим молоком (пол-литра) и держать в теплом  
месте три-четыре часа.  
Потом добавить в муку сахар, маргарин, соль, соду, ванилин, отваренную и  
протертую тыкву, пшеничную муку. Разбавить оставшимся молоком и хорошо  
вымешать. Выложить массу на смазанный маргарином и посыпанный молотыми  
сухарями противень, разровнять поверхность, смазать яйцом и запекать полчаса  
до появления розовой корочки.  
Готовый малай можно подавать со сметаной как второе горячее блюдо, а  
также к горячему молоку, чаю, кофе, какао.  
Совсем селедочный форшмак из... свежей капусты  
Едят гости форшмак: хороша селедочка! А когда выясняется, что селедки-то  
в нем и нет, начинаются ахи да охи: как же так?  
А вот как. Разобрать средний кочан капусты на листья, срезать утолщения.  
Опустить листья в кипящую соленую воду - варить до мягкости (не  
переварить!). Замочить тем временем в молоке или воде 3-4 ломтика белой  
булки.  
Слить воду, пусть листья остынут. Хорошо их отжать (это непременно) и  
провернуть через мясорубку вместе с отжатой булкой и двумя яйцами,  
сваренными вкрутую. Хорошо вымешать массу, добавить в нее подсолнечное  
масло, уксус и соль - по вкусу.  
Сложить готовый форшмак в селедочницу, сверху полить соусом (растертый в  
подсолнечном масле крутой яичный желток и чуть-чуть уксуса), сверху  
колечками уложить лук. А если, как полагается, в селедочнице будет голова и  
хвост от настоящей сельди, триумф будет полным.  
Запеканка из шпината  
500 г шпината, 250 г черствого белого хлеба, 0,5 л молока, 1 яйцо, 100 г  
маргарина, по 25 г сыра и молотых сухарей, мускатный орех, соль.  
Промытый шпинат припустить, отжать воду, измельчить и смешать с мелко  
нарезанным и замоченным в горячем молоке хлебом (без корки).  
Отделить желток от белка и соединить со шпинатом и хлебом, затем  
посолить, заправить молотым мускатным орехом. Отдельно взбить предварительно  
охлажденные в холодильнике белки до образование плотной стойкой пены,  
соединить с основной массой, вновь перемешать и выложить в противень,  
предварительно смазанный маргарином и обсыпанный сухарями, слоем в четыре  
сантиметра. Разровнять поверхность, посыпать сыром, смешанным с молотыми  
сухарями, побрызгать растопленным маргарином и запекать 25-30 минут.  
Картофельная запеканка  
1 кг картофеля, 250 г брынзы или сыра, 100 г маргарина, 3 яйца, 300 г  
кефира или кислого молока, соль.  
Отварить картофель "в мундире", очистить и нарезать кружочками. Половину  
уложить на смазанный маргарином противень сверху ровным слоем - брынзу и  
вновь слой картофеля. Отдельно смешать молоко со взбитыми яйцами, смесью  
залить картофель. Запекать полчаса до образования розовой корочки. Подавать  
горячей с солеными грибами, огурцом, салатом.  
Несколько советов готовящим овощи  
Опытные хозяйки, конечно, знают, как готовить овощные блюда, чтобы они не  
потеряли своей витаминной ценности. Но на всякий случай напоминаем афоризмы  
поварской мудрости.  
Чем дольше хранятся свежие овощи, тем меньше витаминов в них остается.  
Поэтому старайтесь не запасать их надолго, храните в прохладном, сухом  
месте, в холодильнике, например, или погребе.  
Очищайте и режьте овощи непосредственно перед готовкой и не держите их в  
воде - часть витаминов и минеральных солей в воде разрушается или  
растворяется. Очищенный картофель, например, за день теряет почти 20  
процентов витамина С, а нарезанный шпинат за час - 34 процента. Только  
цветную капусту можно на полчаса положить вводу с солью или уксусом, чтобы  
очистить от насекомых и гусениц.  
Не варите овощи по нескольку часов и не наливайте в кастрюлю больше воды,  
чем нужно. Кастрюлю плотно закройте крышкой. Если соблюдать это правило, в  
тушеной капусте, например, сохраняется около 30 процентов витамина С, в  
картофельном пюре - около 20 процентов. Если же и то и другое готовить под  
крышкой, витаминов останется вдвое больше. Исключение - фасоль. Тушите ее в  
открытой кастрюле, иначе она почернеет.  
Бросайте овощи не в холодную, а в кипящую воду - это тоже сбережет  
витамины. Много ценных веществ переходит в отвар (в том числе почти все  
витамины В), поэтому не выливайте его, старайтесь использовать для супов,  
соусов.  
Салаты заправляются майонезом, сметаной или уксусом непосредственно перед  
едой. Если они постоят два-три часа, то потеряют почти всю питательную  
ценность. И уж совсем не стоит готовить салат на два-три дня: и невкусно и  
пользы мало.  
Супы, гарниры, мясо не забудьте посыпать мелко нарезанным луком,  
петрушкой, укропом. Можно использовать для этого и ботву редиски: она даже  
полезнее, чем сама редиска.  
Добавляйте во все овощные блюда укроп, петрушку и лук. Мелко нарезав эту  
зелень, посыпайте ею супы, гарниры, жаркое. Блюда станут более красивыми,  
ароматными, а главное, богатыми витаминами.  
  
Аппетитные сырности  
Паштет из брынзы с орехами и чесноком  
На 200 г брынзы: 100 г сливочного масла, 50-100 г очищенных грецких  
орехов, несколько долек чеснока.  
Все пропустить через мясорубку и перемешать. Подать к столу в холодном  
виде.  
Сырные хлебцы  
Черствый белый хлеб нарезать ломтиками, обжарить с одной стороны в масле  
или маргарине и, перевернув, положить на поджаренную сторону по кусочку сыра  
и жарить дальше под крышкой.  
Можно готовить иначе: ломтики белого хлеба смазать маслом с обеих сторон,  
посыпать сверху тертым сыром или положить по кусочку копченого колбасного  
сыра и запечь в духовке.  
Закуска из брынзы  
0,5 кг брынзы, 10-12 шт. грецких орехов, 4-5 долек чеснока, 250 г  
сливочного масла, семена укропа по вкусу.  
Брынзу вымочить в холодной воде 6-7 часов. Грецкие орехи, чеснок,  
сливочное масло, семена укропа пропустить через мясорубку, охладить 3-4  
часа, и завернуть колбаской диаметром 5 см в кальку.  
Хлебная запеканка с брынзой  
Черствый черный хлеб (лучше бородинский) пропустить через мясорубку и  
перемешать с тертым сыром (в пропорции 3:1), одним взбитым яйцом и небольшим  
количеством сметаны до образования тестообразной массы. Отдельно приготовить  
начинку из пропущенной через мясорубку брынзы, тертых долек чеснока, перца,  
томат-пасты (все по вкусу). В смазанную маслом и посыпанную тертыми белыми  
сухарями сковороду уложить по очереди хлебный фарш и начинку из брынзы  
слоями толщиной до 5 миллиметров. Верхний слой должен быть хлебным.  
Затем сбрызнуть маслом и запекать. Объемы хлебной массы и начинки должны  
быть примерно равны.  
Панированная брынза  
4 ст. ложки муки, 30 мл воды, 2 яйца, 200 г растительного масла, 400 г  
брынзы, 5 г сахара, немного питьевой соды, соль по вкусу.  
В муку добавить соду, погашенную в уксусе, и два желтка. Смесь хорошенько  
взбить веничком, посолить, подсластить. Отдельно взбить белок и соединить  
его с полученной кашицей. Разогреть на сковороде подсолнечное масло.  
Одновременно с этим нарезать брынзу кубиками - их размер должен быть около 3  
см, обвалять в смеси и поджарить со всех сторон до золотистого цвета.  
Старайтесь осторожно переворачивать кусочки брынзы, так, чтобы не повредить  
корочку, иначе брынза может вытечь. Блюдо подать теплым, с гарниром из  
поджаренных веточек петрушки.  
Фантазия на тему "Хачапури".  
Из остатков творога, сыра, брынзы легко приготовить небольшую фантазию на  
тему "хачапури".  
В миске размять творог, протереть на крупной терке брынзу и сыр, влить  
кефир, добавить сырое яйцо, немного питьевой соды и муку, чтобы получилось  
тесто, как на густые оладьи.  
Жарить на любом жире, с обеих сторон на раскаленной сковороде: Получаются  
аппетитные, чуть солоноватые и очень сытные лепешки.  
Хачапури слоеные  
Для теста: 1 стакан простокваши, 2 яйца, 1/4 ч. ложки соли.  
Для начинки: 500 г сыра (имеретинский, чанах, брынза), 1 яйцо, 25-30 г  
сливочного масла, 100-200 г масла.  
Замесить тесто, разделить его на 4 равные части. Каждый пласт смазать  
вначале теплым сливочным маслом, сложить вчетверо, вновь раскатать, смазать  
маслом, наложить еще один более тонкий пласт. Намазать на каждый пласт  
начинку. Положить сверху такой же пласт меньшего диаметра и защипать края  
хачапури наглухо. Приготовление начинки: Сыр освободить от соли (кроме  
молодого имеретинского), для чего нарезать плоскими ломтями толщиной 1 см,  
положить в эмалированную посуду, залить холодной водой, закрыть крышкой и  
вымочить 2-5 часов в зависимости от степени солености сыра. Затем сыр  
откинуть на дуршлаг, слегка отжать рукой через марлю, после чего толочь,  
подмешивая взбитые яйца и сливочное масло. Из полученной смеси сформировать  
шары величиной с крупное яблоко и оставить на 2-3 часа "зреть". Разогреть  
чугунную сковородку, смазать маслом (около 0,5 столовых ложки на каждую  
хачапури), положить на нее хачапури швом вниз и выпекать 8-10 минут на  
умеренном огне, пока одна сторона не испечется, т.е. зарумянится. Затем  
перевернуть на другую сторону, смазать сверху смесью масла и яиц и  
продолжать выпекать. После выпечки смазать хачапури маслом и подавать  
горячими.  
Говяжьи полоски с сыром  
На 4 порции: 1 кочан листового салата, 3 помидора, 1 пучок укропа, 200 г  
шампиньонов, 1 луковица, 150 г брынзы, 250 г говяжьего филе, соль, перец,  
паприка, 1 ст. ложка горчицы, 2 ст. ложки уксуса, щепотка сахара,  
кресс-салат.  
Салат, помидоры и укроп помыть. Кочан салата разделить на листья.  
Помидоры нарезать на четыре части, укроп измельчить, шампиньоны нарезать  
кружками, лук - кольцами. Положить на листья салата.  
Брынзу нарезать кубиками. Филе нарезать на тонкие подоски, обжарить в  
растительном масле. Приправить черным и красным перцем, посолить.  
Смешать горчицу, 8 столовых ложек растительного масла, уксус, соль, перец  
и сахар, сбрызнуть этим соусом листья салата.  
Полоски филе, сыр и кресс-салат положить сверху.  
Котлеты в томатном соусе с сыром  
На 4 порции:1 зубчик чеснока, 1 луковица, 2 яйца, 500 г фарша, 3 ст.  
ложки кетчупа, 5 ст. ложек панировочных сухарей, соль, перец, 100 г сыра, 1  
стручок острого перца пеперони, 6 ст. ложек растительного масла, 500 г  
консервированных помидоров, 1-2 ч. ложки душицы.  
Чеснок и лук почистить, мелко нарезать. Чеснок и половину нарезанного  
лука смешать с яйцами, фаршем, кетчупом и 4 столовыми ложками панировочных  
сухарей. Посолить и поперчить.  
Сыр крупно нарезать, пеперони очистить, измельчить. Сыр и перец ввести в  
фарш. Сформовать из фарша котлеты.. Обвалять их в оставшихся панировочных  
сухарях.  
Вторую часть нарезанного лука потушить до прозрачности; в 2 столовых  
ложках растительного масла. Помидоры нарезать, добавить к тушеному луку.  
Посолить, поперчить, положить душицу. Проварить в течение 10 минут.  
Закуска оригинальная творожная  
Творог - 150 г, сметана - 20 г, лук зеленый или репчатый - 30 г, чеснок,  
соль, перец молотый черный.  
Творог протереть через сито, соединить со сметаной, мелко нарезанным  
луком, чесноком, растертым с солью и перцем. Массу тщательно вымешать.  
"Яйца" из творога  
Творог - 60 г, сельдь или ветчина - 5 г, сметана - 10 г, масло сливочное  
- 15 г, сыр - 10 г, зелень петрушки.  
Творог протереть через сито, филе вымоченной сельди измельчить на  
мясорубке, масло растереть. Продукты соединить и вымешать, добавив, сметану.  
Чтобы масса была гуще, можно добавить тертый сыр. Ложкой сформировать  
изделия в виде яиц, обкатать их в смеси тертого сыра, рубленой зелени и  
уложить на блюдо. Украсить зеленью петрушки, помидорами, огурцами. Залить  
сметаной с горчицей, или соусом-хрен со сметаной, или майонезом.  
Шарики сырные (по-французски)  
Яйца (белки) - 2 шт., сыр -100 г, мука - 10 г, зелень петрушки, соль,  
перец, жир для фритюра.  
Белки посолить и взбить в густую массу, осторожно добавляя тертый сыр.  
Заправить солью и перцем. Сформировать небольшие шарики, запанировать их в  
муке и обжарить в кипящем жире. Когда шарики увеличатся в объеме вдвое,  
вынуть их и откинуть на сито. Подать горячими, обильно посыпав зеленью.  
Творог с томатом и зеленью  
Творог - 100 г, томат-паста - 10 г, зелень.  
Творог протереть, соединить с томатом и рубленой зеленью. Массу хорошо  
вымешать. По желанию можно заправить сметаной.  
Творог со сметаной, зеленым  
луком и редисом  
Творог - 60 г, сметана - 25 г, салат зеленый - 10 г, лук зеленый - 10 г,  
редис - 5 г, соль.  
Творог растереть со сметаной, посолить, добавить нарубленный зеленый лук.  
Масса должна быть довольно густой. Из нее сформовать небольшие котлеты и  
уложить на листья зеленого салата. Украсить ломтиками редиса.  
Брынза со свеклой и чесноком  
Брынза - 100 г, свекла - 50 г, чеснок - 1 долька, сметана - 20 г.  
Брынзу, отваренную и очищенную-свеклу мелко натереть. Чеснок истолочь. В  
свеклу добавить сметану, чеснок, все перемешать, выложить в тарелку и  
посыпать натертой брынзой.  
Брынза с рисом и сметаной  
Рис - 80 г, брынза - 100г, сметана - 60 г.  
Рис перебрать, промыть, отварить в большом количестве воды и откинуть на  
дуршлаг. Брынзу мелко натереть или размять, добавить остывший рис, сметану,  
все перемешать и выложить в тарелку горкой.  
Брынза с маслом и орехами  
Брынза - 100 г, орехи - 30 г, масло сливочное - 25 г.  
Брынзу измельчить на крупной терке, добавить натертое в твердом виде  
сливочное масло, перемешать, выложить в тарелку горкой, сверху посыпать  
молотыми орехами.  
Брынза с маслом и чесноком.  
Брынза - 100 г, масло сливочное - 25 г, сметана - 25 г, чеснок - 1  
долька.  
Брынзу натереть, добавить толченый чеснок, перемешать, выложить в тарелку  
горкой, полить сметаной и посыпать натертым в тв„рдом виде сливочным маслом.  
Брынза с маслом и яйцом  
Брынза - 200 г, масло сливочное - 50 г, яйца - 1 шт., зелень петрушки.  
Брынзу натереть небольшими пластинками, намазать сливочным маслом, сверху  
положить кружочки яйца, украсить зеленью петрушки.  
Сыр с яблоками и сметаной  
Сыр голландский - 100 г, яблоки свежие - 50 г, сметана - 60 г.  
Сыр натереть соломкой, добавить помытые, очищенные от кожуры, семян  
натертые яблоки, сметану, все перемешать, выложить в тарелку и украсить  
ломтиками яблока.  
Сыр с орехами и сметаной  
Сыр голландский - 100 г, грецкие орехи - 50 г, сметана - 50 г.  
Сыр мелко натереть, добавить молотые орехи, сметану, все хорошо  
перемешать и выложить в тарелку, сверху посыпать молотыми орехами.  
Сыр под майонезом  
Сыр голландский - 100 г, яйца - 1 шт., лук репчатый - 50 г, майонез - 50  
г.  
Сыр мелко натереть. Яйца сварить вкрутую, очистить и порубить. Лук  
очистить, помыть, нашинковать. Сыр, яйца и лук соединить, добавить соль,  
черный молотый перец, майонез, все хорошо перемешать, выложить в тарелку  
горкой и полить майонезом.  
Сыр с рисом и майонезом  
Сыр голландский - 100 г, рис - 50 г, майонез - 50 г, соль.  
Рис перебрать, промыть, отварить в большом количестве подсоленной воды и  
откинуть на дуршлаг.  
Сыр натереть соломкой, добавить остывший рис, майонез, все хорошо  
перемешать, выложить в тарелку горкой и украсить ломтиками сыра.  
Творожные шарики цветные  
Творог - 200 г, орехи грецкие - 100 г, сок морковный - 20 г, сок  
свекольный - 20 г, чеснок - 1 долька, зелень петрушки, соль по вкусу.  
Творог посолить, добавить толченый чеснок, все хорошо перемешать и  
разделить на три части.  
Орехи очистить, пропустить через мясорубку, перемешать с частью творога.  
Во вторую часть творога влить свекольный сок, перемешать, третью часть  
творога соединить с морковным соком, перемешать.  
Сформовать из творога разноцветные шарики, уложить их в тарелку  
вперемешку и украсить зеленью.  
Закуска с сыром  
Сыр - 50 г, горошек зеленый - 25 г, яйцо - 1 шт., картофель - 80 г,  
анчоусы - 20 г, майонез - 25 г, горчица - 10 г, перец молотый красный, соль.  
Сыр, сваренные вкрутую яйца и картофель нарезать кубиками, анчоусы  
измельчить. Все продукты соединить, добавить горошек и заправить смешанным с  
горчицей майонезом, посыпать петрушкой.  
Салат "Новинка"  
Сыр плавленый - 30 г, яйцо - 1 шт., чеснок - 5 г, майонез - 20 г.  
Сыр, крутое яйцо и чеснок измельчить на терке. Все продукты смешать,  
заправить майонезом.  
Конверты с камамбером  
Для 10 штук: 450 г слоеного теста, 1 яйцо, 5 маленьких кругов сыра  
камамбер, 1 ст. ложка молока, 50 г сладкого миндаля, 200 г брусники, сливки.  
Разрезать слоеное тесто на прямоугольники. Разбить яйцо, отделить желток  
от белка. Края прямоугольников смазать белком.  
На каждый прямоугольник положить половинку круга камамбера, сложить тесто  
в виде конверта. Края защипнуть, чтобы сыр при выпекании не вытек. Разогреть  
духовку до 200 градусов.  
Смешать яичный желток и молоко. Конверты смазать этой смесью. Сверху  
посыпать рубленым миндалем. Поставить в духовку и выпекать около 20 минут.  
Конвертики с камамбером разложить на тарелки вместе со столовой ложкой  
ягод брусники на каждую порцию. По желанию можно гарнировать блюдо взбитыми  
сливками. Подавать теплыми, можно с хрустящими листьями салата.  
Сырный бисквит  
На 10 желтков: стакан тертого сыра, 1,5 стакана муки, 2 яичных белка,  
цедра одного лимона.  
Взбить в пену желтки яиц, добавить острый тертый сыр, пшеничную муку,  
цедру лимона и взбитые белки. Всю эту массу выложить на лист, смазанный  
жиром и посыпанный пшеничной мукой, выпекать в духовке 40 минут.  
Слоеный пирог с брынзой  
На 300 г слоеного теста: 120 г брынзы, 2 яйца, 20 г сливочного масла.  
Раскатать тонкую полоску теста длиной 30 см и шириной 15 см, посыпать  
тертой брынзой, смешанной с сырым яйцом, свернуть в трубочку, а потом  
завернуть ее спиралью. Смазать яйцом и печь в горячей духовке на смазанном  
маслом противне.  
Пикантный сырок из брынзы  
На 3 порции: 300 г брынзы, 100 г сливочного масла, 1 г черного перца, 1 г  
красного перца (паприки), 30 г лука.  
Способ приготовления: брынзу и масло пропустить через терку. Мелко  
нарубленный лук вместе с остальной приправой смешать с протертой брынзой и  
маслом. Подавать порциями или в виде бутербродов, украсив зеленью петрушки  
или укропа.  
Маленькие пирожки с брынзой  
На 3 порции: 100 г слоеного теста, 300 г брынзы, 4 яйца.  
Способ приготовления: тесто тонко раскатать, нарезать на ленты 10-12 см  
ширины, а затем на квадратики, на которые класть начинку из брынзы с яйцами,  
завернуть в треугольники, смазать яйцом, печь в духовке при умеренной  
температуре.  
Жареный картофель с брынзой  
200 г жареного картофеля, 40 г брынзы.  
Горячий картофель посыпать тертой брынзой, подать.  
  
Полезные советы о сыре  
Не нарезайте сыр заранее - кусочки его сохнут, теряют вкус и аромат.  
Прежде чем положить сыр в холодильник, заверните его в полиэтилен или  
фольгу. В бумаге он высыхает.  
В холодильнике сыр хранят в месте, наиболее удаленном от морозилки. Если  
нет холодильника, заверните сыр в ткань, смоченную соленой водой.  
Сыр хорош с любым хлебом. Но знатоки рекомендуют для камамбера, например,  
хрустящие хлебцы и сухое печенье, для сулугуни - черный хлеб, для рокфора -  
мягкий белый.  
Пересохший сыр можно сделать мягким и свежим, подержав в молоке.  
Чтобы брынза сохранила свежесть и вкус, ее надо держать в рассоле при  
температуре плюс 2 - плюс 5 градусов. Рассол приготовлять в зависимости от  
вкуса потребителя - в кипяченую воду положить от 1 до 12% соли.  
Если брынза хранится не более недели, ее можно держать в холодильнике без  
рассола и перед подачей вымачивать в воде в течение 1-2 часов.  
  
Оригинальные пасты  
Масляные смеси, приготовленные из масла и измельченных гастрономических  
рыбных продуктов, можно использовать как самостоятельную холодную закуску  
или для приготовления бутербродов.  
Хорошо подать на хлебе отваренные вкрутую яйца с разнообразными пастами.  
Хлеб нарезать небольшими кусочками, сверху каждый украсить веточкой зелени,  
долькой соленого огурца и помидора, а в серединке воткнуть заточенный конец  
спички (только головку, естественно, отломить), чтобы удобно было брать с  
тарелки.  
Вот какие пасты вкусны и просты в изготовлении.  
Из творога с зеленым луком  
250 г творога, 3 столовые ложки сметаны, 5-6 перышек мелко нарезанного  
зеленого лука, столовую ложку измельченной петрушки хорошо перемешать,  
посолить по вкусу.  
Из творога с перцем и чесноком  
250 г творога, 100 г масла, 2-3 маринованных красных перца, 6-7 зубчиков  
чеснока.  
Все пропустить через мясорубку и посолить.  
Из сыра и крутого яйца  
3 крутых яйца размять вилкой, 200 г сыра растереть на терке, добавить 3-4  
зубчика толченого чеснока, заправить сметаной или майонезом (200 г),  
перемешать, поставить в холодильник.  
Из жареного мяса с яйцами  
200 г жареного мяса и 2-3 крутых яйца пропустить через мясорубку,  
добавить зеленый лук, посолить, растереть с маслом (50-60 г).  
Из отварного мяса с майонезом  
200 г отварного мяса промолоть, добавить майонез, хорошо перемешать.  
Крем из брынзы  
Несколько кусочков мягкой брынзы соединить с таким же количеством  
сливочного масла и взбить с помощью миксера до образования пушистого крема.  
К смеси добавить томатное пюре и снова взбить. Подать с помидорами или  
стручковым перцем.  
Зеленое масло  
Масло сливочное - 850 г, зелень петрушки - 200 г, лимон - 1 шт. или  
лимонная кислота - 2 г.  
Зелень петрушки перебрать (удалить стебли), промыть в холодной воде,  
обсушить и мелко изрубить ножом. Подготовленную зелень положить в размятое  
сливочное масло, добавить лимонный сок или лимонную кислоту и смешать так,  
чтобы зелень равномерно распределялась в масле (для остроты в масло можно  
добавить красный острый перец или соус "Южный"). Затем масло разделать,  
придав форму батона диаметром 3 см, весом 250-300 г.  
Разделанный батон положить в холодную воду со льдом и хранить в  
прохладном месте. При отпуске нарезать кружочками (толщиной примерно 0,5 см)  
весом 15-20 г.  
Это масло отпускается к бифштексам, антрекотам и жареной рыбе в сухарях и  
другим блюдам.  
Килечное масло  
Масло сливочное - 840 г, кильки - 160 г.  
Филе килек протереть через сито. В размягченное сливочное масло положить  
протертые кильки и хорошо перемешать лопаткой, хранить в холодном месте.  
Масло подается к холодной закуске, к горячему отварному картофелю,  
используется для бутербродов.  
Селедочное масло  
Масло сливочное - 750 г, сельдь - 250 г, горчица столовая -30 г.  
Первый способ  
Филе сельди замочить в молоке или чае. Через 6-8 часов вымоченное филе  
протереть через сито.  
Размягченное сливочное масло положить в кастрюлю, добавить протертую  
сельдь, столовую горчицу и очень тщательно взбить лопаткой.  
Это масло можно приготовить также из молок сельди.  
  
Второй способ  
Масло сливочное - 680 г, сельдь - 250 г, сыр зеленый - 70 г.  
Приготовить селедочное масло, как описано выше, но добавить натертый  
зеленый сыр.  
Масло используется для холодных закусок, бутербродов и т. п.  
Анчоусовое масло  
Анчоусы - 150 г, масло сливочное - 740 г, яйца (желтки) - 5 шт., каперсы  
- 50 г, корнишоны - 50 г, красный горький перец - 0,2 г, уксус 3%-ный - 25  
г.  
Изрубленные каперсы и корнишоны, анчоусы, желтки сваренных яиц истолочь в  
ступке и протереть через сито. В кастрюлю положить размягченное сливочное  
масло, добавить протертую анчоусовую смесь и выбить лопаткой. Затем в масло  
добавить уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо выбить.  
Масло подается к холодным блюдам из мяса, птицы, дичи, канапе и для  
оформления блюд.  
Сардиновое масло  
Масло сливочное - 750 г, сардины - 150 г, лук репчатый или шалот - 75 г,  
яблоки антоновские - 100 г, мускатный орех - 0,2 г.  
Обработанный репчатый лук нашинковать, спассеровать на сливочном масле и  
охладить.  
Спассерованный лук и сардины протереть через сито. Протертую смесь  
положить в кастрюлю, добавить размягченное сливочное масло, натертые сырые  
яблоки, мускатный орех, соль и хорошо размешать лопаткой.  
Это масло используется для разных бутербродов, холодных закусок, а также  
подается к отварному картофелю.  
Раковое масло  
Панцири раков - 250 г (20-25 шт.), масло сливочное - 500 г, томат-пюре -  
50 г.  
Для приготовления ракового масла панцири вареных раков слегка подсушить,  
добавить сливочное масло и небольшое количество томат-пюре для улучшения  
цвета, после чего растолочь в ступке.  
Полученную массу положить в сотейник и поджарить на плите при температуре  
100-105(С до окраски жира в красновато-желтый цвет, затем налить горячую  
воду, дать массе закипеть, после чего отставить ее на край плиты на 25-30  
минут и процедить. Когда всплывший на поверхность жир хорошо застынет,  
осторожно снять его и зачистить ножом нижнюю сторону слоя.  
Масло с сыром "рокфор"  
Масло сливочное - 800 г, сыр рокфор или зеленый - 200 г.  
В кастрюлю положить масло и размять его, после чего добавить протертый  
сыр рокфор или натертый зеленый сыр и хорошо взбить лопаткой.  
Масло используется для закусок, разных бутербродов, для оформления блюд и  
т. п.  
Масло с горчицей  
Масло сливочное - 900 г, горчица столовая - 100 г.  
В кастрюлю положить размягченное масло, добавить столовую горчицу и  
хорошо размешать лопаткой.  
Это масло используется для бутербродов, сандвичей, канапе и т. п.  
Масло с трюфелями  
Трюфели - 100 г, масло сливочное - 200 г.  
Растереть в ступке 100 г припущенных трюфелей со сливочным маслом,  
заправить пряностями по вкусу.  
Чесночное масло  
Чеснок - 200 г, сливочное масло - 250 г.  
Чеснока очистить, обварить кипятком, хорошо обсушить, растолочь в ступке  
и, добавляя сливочное масло, протереть через сито.  
Масло икорное  
Икра паюсная - 75 г, масло сливочное - 250 г.  
Растолочь в ступке 75 г паюсной икры, прибавить сливочного масла,  
протереть все через сито.  
Миндальное масло  
Миндаль (ядра) - 100 г, масло сливочное - 200 г, вода кипяченая - 0,5 ст.  
ложки.

Очищенный миндаль истолочь в ступке, вливая 0,5 столовой ложки холодной  
воды, добавить сливочного масла; протереть через сито.  
Таким же образом можно приготовить масло из орехов и фисташек.  
Масло селедочное с луком  
Масло сливочное - 100 г, сельдь - 30 г, лук репчатый - 50 г, перец,  
сахар, молоко.  
Масло с луком готовят так же, как масло селедочное. При этом репчатый лук  
необходимо пропустить через мясорубку вместе с сельдью.  
Масло с рыбой горячего копчения  
Масло сливочное - 100 г, сельдь или салака - 30 г, зелень петрушки -20 г.  
Мякоть разделанной салаки дважды пропустить через мясорубку с зеленью  
петрушки, соединить с размягченным сливочным маслом и взбить до получения  
однородной пышной массы.  
Масло креветочное  
Масло сливочное - 100 г, мясо отварных креветок или мясо криля - 30 г,  
соль и специи по вкусу.  
Мясо отварных креветок или варено-мороженое мясо криля дважды пропустить  
через мясорубку, соединить с размягченным сливочным маслом, специями и  
тщательно вымешать.  
Масляной смесью можно нафаршировать стручки сладкого перца. При подаче на  
стол стручки сладкого перца с маслом нарезать поперек кружочками.  
Масло креветочное с пассерованным луком  
Масло сливочное - 100 г, мясо криля - 30 г, желтки - 2 шт., лук репчатый  
- 50 г.  
Репчатый лук мелко нарезать и спассеровать на сливочном масле до  
готовности. Мясо криля, репчатый лук и желтки яиц дважды пропустить через  
мясорубку, соединить с размягченным сливочным маслом, тщательно взбить до  
получения пышной массы и охладить.  
Масло креветочное с сыром  
Масло сливочное - 100г, мясо криля - 30 г, сыр твердый - 50 г.  
Сыр натереть на мелкой терке, соединить с размороженными креветками,  
перемешать, дважды пропустить через мясорубку, соединить с размягченным  
сливочным маслом, взбить и охладить.  
Масло, взбитое с кальмарами  
Масло сливочное - 100 г, кальмары (филе) - 30 г, зелень укропа или  
петрушки -20 г.  
Отварные кальмары дважды пропустить вместе с зеленью через мясорубку,  
соединить с размягченным маслом и взбить.  
Масло, взбитое с кальмарами и чесноком  
Масло сливочное - 100 г, кальмары (филе) - 30 г, сыр тертый - 50 г,  
чеснок - 2/3 дольки.  
Отваренных, дважды пропущенных через мясорубку кальмаров соединить с  
тертым сыром, кальмарами, толченным с солью чесноком, размягченным маслом и  
взбить до получения однородной массы.  
Масло с кальмарами, пассерованным  
луком и огурцами  
Масло сливочное - 100 г, кальмары (филе) - 30 г, лук репчатый - 50 г,  
огурец соленый - 20 г.  
Филе отварного кальмара дважды пропустить через мясорубку. Соленый огурец  
очистить от кожицы, семян, мелко нарезать и отжать сок. Репчатый лук мелко  
нашинковать и обжарить на сливочном масле.  
Подготовленные продукты соединить, с размягченным сливочным маслом,  
тщательно перемешать и охладить.  
Масло с кальмарами и сладким маринованным перцем  
Масло сливочное - 100 г, кальмары (филе) - 30 г, перец маринованный - 20  
г, зелень петрушки - 20 г, соль и специи по вкусу.  
Вареных кальмаров дважды пропустить вместе с зеленью через мясорубку.  
Перец мелко нарезать, соединить с кальмарами, мелко нарезанной зеленью  
петрушки, размягченным маслом, специями, перемешать до получения однородной  
массы и охладить.  
Масло с кальмарами и маринованным репчатым луком  
Масло сливочное - 100 г, кальмары (филе) - 30 г, лук репчатый  
(маринованный) - 20 г, зелень петрушки - 20 г.  
Отварных кальмаров дважды пропустить через мясорубку вместе с  
маринованным репчатым луком, соединить с мелко нарезанной зеленью петрушки,  
сливочным маслом, тщательно перемешать и охладить.  
Масло с морским гребешком и брынзой  
Масло сливочное - 100 г, мясо отварного морского гребешка - 30 г, брынза  
- 50 г, соль и специи по вкусу.  
Брынзу нарезать ломтиками, залить на 1 час горячей водой и затем дважды  
пропустить через мясорубку вместе с отварным мясом морского гребешка.  
Полученную массу соединить с размягченным маслом, перемешать и охладить.  
Масло с морским гребешком и сыром  
Масло сливочное - 100 г, мясо отварного морского гребешка - 30 г, сыр  
твердый - 30 г, соль и специи по вкусу.  
Сливочное масло перемешать с дважды пропущенным через мясорубку мясом  
гребешка, натертым на терке с мелкими отверстиями сыром, добавить специи и  
охладить.  
Масло с морской капустой и  
пассерованной морковью  
Масло сливочное - 100 г, капуста морская отварная - 30 г, морковь - 20 г,  
зелень петрушки - 20 г.  
Морковь натереть на терке, спассеровать на сливочном масле до готовности  
и дважды пропустить через мясорубку вместе с отварной капустой и мелко  
нарезанной зеленью укропа (по желанию) или петрушки. Полученную массу  
соединить с размягченным сливочным маслом, тщательно перемешать и охладить.  
Масло с морской капустой и творогом  
Масло сливочное - 100 г, капуста морская отварная - 30 г, творог - 50 г,  
соль и специи по вкусу.  
Творог протереть, соединить с дважды пропущенной через мясорубку морской  
капустой, взбитым маслом, специями, перемешать и охладить.  
Масло с морской капустой и сметаной  
Масло сливочное - 100 г, капуста морская отварная - 30 г, сметана - 30 г.  
Морскую капусту дважды пропустить через мясорубку, соединить со взбитым  
маслом, сметаной, тщательно перемешать и охладить.  
Сырное масло  
Сыр голландский - 20 г, масло сливочное - 20 г.  
Взять голландского сыра и сливочного масла, растереть, оформить и  
охладить.  
Рекомендуется при похудении, переломах костей, туберкулезе, детском  
питании.  
Масло с томатом  
Масло сливочное - 100 г, томат-паста - 10 г, соль.  
Масло растереть добела. Добавив томат-пасту и соль по вкусу, массу  
тщательно вымешать.  
Масло с хреном  
Масло сливочное - 100 г, хрен тертый - 40 г, соль.  
Масло растереть добела. Добавив хрен и соль, массу тщательно вымешать.  
  
Блюда из черствого хлеба  
Шоколадный кекс  
1 стакан ржаных сухарей, 100 г какао-порошка, 100 г сливочного масла, 3/4  
стакана сахара, 6 яиц, 50 г изюма.  
Мелко растереть стакан ржаных сухарей, просеить, смешать с  
какао-порошком. Размягчить в кастрюле сливочное масло, всыпать сахар,  
растереть деревянной лопаткой и добавить, помешивая, 6 яиц. Когда масса  
станет пышной, всыпать сухари, изюм и замесить. Выпекать кекс нужно в форме,  
смазанной маслом и припорошенной мукой.  
Печется кекс при температуре 180-200 градусов в течение 20-25 минут.  
Каравай из черствого белого хлеба  
1 батон, 1,5 стакана молока, 0,5 стакана сахара, 50 г сливочного масла, 4  
яйца, мускатный орех, лимонная цедра.  
Срезать с белого батона или булки корку. Мякиш натереть, на терке,  
положить в кастрюлю, влить 1,5 стакана кипящего молока и дать постоять час,  
чтобы хлеб разбух, а потом растереть его. Когда получится однородная масса,  
всыпать сахар. Добавить 50 г сливочного масла, 4 яйца, специи, размешать,  
положить в форму, смазанную маслом и обсыпанную толчеными сухарями, и  
поставить в духовку.  
Пудинг из черствой булки  
2 булки, 1,5 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана  
сахара, 6 яиц, мускатный орех, изюм, лимонная цедра.  
С двух черствых булок срезать корку, замочить в кипяченых сливках или  
цельном молоке, дать постоять 30-40 минут, хорошенько растереть, влить 6  
желтков, добела растертых с ложкой сливочного масла и полстаканом сахара,  
положить мускатного ореха, изюму и лимонную цедру, растертую в порошок, а  
затем добавить 6 взбитых белков. Массу выложить в форму, смазанную маслом и  
обсыпанную толчеными сухарями, и варить на пару или запечь в духовом шкафу.  
Перед подачей можно полить яичным соусом, сливками или фруктовым сиропом.  
Тертый хлеб со взбитыми сливками  
2/3 батона, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан густых сливок, 1 ст.  
ложка сахара, варенье, специи.  
Взять две трети черствого батона, срезать корки, натереть на терке и  
поджарить на сливочном масле.  
Стакан 35-процентных сливок взбить с сахарным песком до пышной массы.  
Жареный хлеб выложить на тарелку, сверху положить взбитые сливки и варенье.  
Пудинг из ржаного хлеба со сметаной  
1,5 стакана сухарей, 2 стакана сметаны, 2-3 яйца, 0,5 стакана сахара, 1  
ст. ложка сливочного масла, специи.  
Черствый ржаной хлеб или ржаные сухари хорошенько истолочь, смешать со  
сметаной, сахарным песком и яйцами. Можно добавить для аромата лимонную  
цедру или корицу.  
Затем всю эту массу положить в хорошо смазанную и посыпанную сухарями  
кастрюлю (или в высокую сковородку) и поставить в горячую духовку на час.  
Когда остынет, выложить на блюдо. Подавать с молоком.  
Каравай из белого хлеба  
На 400 г черствого хлеба - 1,5 стакана молока, 30 г сахарного песку, 50 г  
сливочного масла, порошок ванилина.  
Срезать верхнюю корку с черствого хлеба, натереть хлеб на терке, сложить  
в кастрюлю, залить кипяченым молоком, размешать и оставить на час.  
Когда хлеб набухнет, добавить масло, сахарный песок, положить 2-3 яйца и  
еще раз все хорошенько вымешать. Затем массу выложить в кастрюлю, смазанную  
маслом и обсыпанную сухарями, поставить в горячую духовку на 30 минут.  
Хорошо подать к караваю фруктовый, ягодный или молочный кисель.  
Тертый ржаной хлеб с брусничным вареньем  
400 г ржаного хлеба, 300 г брусничного варенья, сливки.  
Черствый ржаной хлеб (без корки) натереть на мелкой терке, соединить с  
брусничным вареньем, выложить горкой в порционную посуду, сверху украсить  
взбитыми сливками, слегка посыпать тертым хлебом. На середину сливок  
положить немного брусничного варенья. Отдельно подать молоко.  
Сухари белые, запеченные с яблоками  
Взбить яйцо с сахарным песком, влить молоко и в этой массе размочить  
сухари, выложить на сковороду, смазанную маслом, и на сухари нарезать  
яблоки, очищенные от кожуры и зерен, затем сверху засыпать сухарями и залить  
взбитым яйцом с сахаром и молоком.  
Запеканка с творогом и морковью  
200 г черствого хлеба, 250 мл молока, 4 шт. моркови, 200 г творога, 1  
яйцо, сахар и изюм - по 2 ст. ложки.  
Черствый белый хлеб нарезать ломтиками и намочить в молоке. Затем смешать  
с вареной протертой морковью, творогом, яйцом, сахарным песком и изюмом. Все  
это хорошо взбить и выложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями  
сковородку. Запекать в духовом шкафу 40 минут.  
Запеченный хлеб с сыром  
Черствый белый хлеб нарезать ломтиками и размочить в молоке. Каждый  
кусочек помазать сливочным маслом, посыпать тертым сыром, уложить на  
смазанную маслом сковороду и запекать, в духовом шкафу до образования  
румяной корочки.  
Хлебный пирог  
1 батон, 1/2 стакана сахара, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка  
сливочного масла, 1 ст. ложка сухарей, варенье или фрукты.  
С черствого батона срезать корку, мякоть нарезать ломтиками, смочить их в  
смеси из яиц, 1/2 стакана сахара и стакана молока и уложить в форму,  
предварительно смазанную маслом и посыпанную сухарями. Затем на каждый  
ломтик положить начинку: ягоды из варенья, кусочки мармелада, дольки яблок с  
сахаром. Сверху начинку накрыть таким же слоем вымоченного хлеба и запекать  
в духовом шкафу.  
Торт с творогом  
На 1 кг творога: 1 стакан сока, 300 г сахара, 150 г сметаны, 40 г  
желатина.  
Этот торт печь не требуется. Его делают из готового бисквита и крема.  
Для крема: творог взбить с апельсиновым или каким-то другим фруктовым  
соком, сахаром, сметаной и растворенным в воде желатином. Дать массе немного  
загустеть, добавить измельченные цукаты или ягоды из варенья.  
Бисквит разрезать на четыре слоя и, смазав каждый кремом, сложить. Затем  
смазать торт сверху и с боков кремом, посыпать измельченными, слегка  
поджаренными грецкими орехами и украсить дольками апельсина.  
  
Суп на завтрак  
Мы привыкли на завтрак есть кашу - манную, рисовую или геркулесовую. А во  
многих странах утром едят суп - молочный или фруктовый, сладкий. Суп подают  
в чашках. Кукурузные хлопья или хрустящие хлебцы - обычное дополнение к  
нему. Считается, что подобные легкие, питательные супы полезны и детям и  
взрослым.  
Молочный  
1,25 л молока, 3-4 ст. ложки сахара, соль, пакетик ванильного сахара, 2  
ст. ложки крахмала, 2 яичных желтка или 1 яйцо.  
Молоко, сахар и ванилин прокипятить, добавить крахмал, разведенный в  
небольшом количестве воды.  
Суп снять с огня и соединить с желтками. Крахмал можно заменить пшеничной  
или ржаной мукой. В этом случае муку развести в небольшом количестве воды и  
вскипятить, добавив горячего молока.  
Лимонный  
1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, 1 лимон, 3-4ст. ложки манной крупы, 1 л воды,  
соль, сухие или свежие фрукты.  
Яйцо, сахар, сок лимона взбить в пену. Манную крупу всыпать в кипящую  
воду, слегка посолить, сварить, после чего снять с огня. Постоянно  
помешивая, постепенно ввести яичную массу. Охладить и добавить  
приготовленные фрукты.  
Хлебно-молочный  
1 ст. ложка масла или маргарина, 3-4 ст. ложки сахара, 1,25 л молока,  
соль, 2 желтка или 1 яйцо.  
Хлеб, нарезанный мелкими кубиками, положить на сковороду, добавить масло,  
залить одним белком или одним желтком, посыпать сахаром и поджарить.  
Молоко слегка посолить и вскипятить, помешивая, соединить с желтком. Суп  
разлить по тарелкам, положить поджаренные кубики хлеба.  
Английский  
0,75 л воды, соль, овсяные хлопья, молоко или сливки, сахар или сироп.  
В слегка подсоленную кипящую воду всыпать столько овсяных хлопьев, чтобы  
суп получился густым.  
Перед подачей на стол забелить его молоком или сливками, подсластить по  
вкусу. Вместо овсяных хлопьев можно использовать толокно.  
Из овсяных хлопьев с яблоками  
0,5 л воды, соль, корица, 8 ст. ложек овсяных хлопьев, 0,5 л молока, 2  
яблока, сахар.  
Воду и пряности вскипятить, добавить овсяные хлопья и молоко. Суп снять с  
огня и, разливая на порции, положить в него сахар и натертые на крупной  
терке яблоки.  
Пестрый  
2-3 моркови, 2 ст. ложки изюма, 5 ст. ложек муки (грубого помола),  
немного масла, соль, 0,5 л воды, 1 л молока, 3 ст. ложки сахара.  
В кипящую воду положить тертую морковь, изюм, муку, масло и щепотку соли,  
варить около 5 минут. Долить подслащенное молоко и вскипятить.  
  
Селедочка на завтрак  
Для аппетитной солоновато-острой закуски особенно хороша сельдь иваси.  
Она издавна известна любителям соленой рыбы. Понравится Вам и сельдь иваси  
специального баночного посола - малосоленая, нежирная на вкус. Ее готовят в  
районе промысла из крупной и нежирной рыбы.  
В умелых руках хозяйки, сельдь иваси - это десятки всевозможных закусок,  
начиная с обыкновенного бутерброда до салата к праздничному столу.  
Рекомендуем несколько рецептов  
Белый или черствый хлеб намазать сливочным маслом, на него положить 2-3  
ломтика отварного картофеля, пару кусочков филе сельди иваси, майонез и  
украсить листиком салата или укропа.  
Небольшие ломтики ржаного хлеба намазать маслом, смешанным с рубленным  
яйцом и зеленым луком, сверху положить кусочки сельди иваси, очищенные от  
костей, а на них кружок свежего огурца.  
Сельдь с яйцом  
На 250 г сельди - 6 яиц, 2 ст. ложки майонеза, по 100 г помидоров и  
огурцов.  
Сельдь, разделанную на филе без костей и кожи, отмочить в холодном молоке  
(в зависимости от содержания соли). Сварить, вкрутую яйца, очистить,  
разрезать вдоль так, чтобы половинки яиц устойчиво лежали на блюде (для  
этого немного срезать у каждой половинки низ белка). Филе вынуть из молока,  
обсушить салфеткой, нарезать полосками (по количеству половинок яиц) и  
каждую полоску свернуть, плотным валиком. На блюдо положить яйца (желтками  
кверху), а затем сверху, на каждую половинку яйца, свернутые валиком кусочки  
сельди..  
Выпустить из бумажной трубочки майонез на яйца и украсить блюдо листиками  
салата, зеленого лука или кружочками помидоров или огурцов.  
Сельдь "под шубой"  
Сельдь разделать на филе, удалить кости и мелко нарезать. На тарелку  
слоями уложить нарезанные или протертые на крупной терке вареную свеклу,  
картофель, соленые огурцы, яйца, затем положить сельдь на блюдо и покрыть  
слоем овощей.  
Блюдо заправить майонезом. По желанию некоторые овощи можно заменить  
репчатым луком и яблоками.  
Сельдь с картофелем  
1-2 шт. картофеля, 1 сельдь, 1 помидор, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. ложки  
сметаны, зелень.  
Вареный картофель очистить и нарезать кружочками, сельдь почистить,  
кусочки селедочного филе положить на ломти картофеля. Сверху положить  
сметану, ломтики помидора, лука и яйца. Украсить укропом или зеленью  
петрушки.  
Сельдь со свежими овощами  
1 сельдь, 4-5 редисок, 1 огурец, 1 помидор, горчица, 1 луковица.  
Сельдь почистить и разрезать на квадратные куски размером в 2-3 см,  
намазать слоем горчицы.  
Редиску оставить целой, огурец разрезать на толстые ломтики, помидор и  
луковицу - на 4-5 долек.  
Проткнуть продукты длинной палочкой так, чтобы после каждого второго  
куска овощей был кусок сельди.  
При подаче на стол воткнуть концы палочек в хлеб или уложить на блюдо.  
Сервировать с черным хлебом и сметаной.  
Селедочные трубочки с помидором  
2 сельди, горчица, 1 луковица, 1-2 помидора, укроп и зелень петрушки, 4  
ломтя черного хлеба, масло.  
Сельдь почистить, удалить кожу и кости. Внутреннюю сторону селедочного  
филе смазать горчицей, посыпать нашинкованным луком и свернуть рулетом. На  
каждый рулет положить ломтик помидора и листочек зелени, проткнуть спичкой.  
Подавать на блюде на намазанном маслом ломте хлеба.  
  
Оригинальные мазанки  
"Первые ласточки"  
Так мы называется фарш для бутербродов, который можно готовить, начиная с  
ранней весны.  
Для него надо взять щавель, лук зеленый, перышки чеснока, свежую крапиву,  
ошпаренную кипятком, и свежую капусту. Пропорции особого значения не имеют.  
Все овощи провернуть через мясорубку, перемешать, посолить по вкусу,  
сдобрить красным перцем и сметаной, намазать на свежий хлеб.  
Зеленый лук с орехами  
200 г зеленого лука, 10 шт. грецких орехов, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст.  
ложки растительного масла.  
Мелко нарезанный зеленый лук смешать с измельченными грецкими орехами и  
заправить майонезом, смешанным с растительным маслом.  
Грибные мазанки  
1 булка, 250 мл молока, 100 г сливочного масла, 2 ст. локи тертого сыра,  
2 стакана грибов, 1-2 шт. репчатого лука, 1/2 стакана сметаны, 1 ч. ложка  
муки, 1 яйцо (желток), соль, перец.  
Отварить промытые сухие грибы (столько, чтобы вышло 2 стакана), очень  
мелко нарезать или пропустить через мясорубку, обжарить с мелко нарезанным  
луком, добавьте чайную ложку с верхом муки, 1/2 стакана сметаны и тушить  
несколько минут. Затем добавить сырой желток, соль, перец по вкусу и  
перемешать. Срезать корку с черствой булки (500 г), порезать ее на ломтики,  
каждый окунуть в молоко и поджарить с обеих сторон.  
Затем намазать грибным паштетом, посыпать тертым сыром, сверху положить  
по кусочку сливочного масла и поставить в духовку на хорошо смазанный маслом  
лист. Когда зарумянится, подавать на стол.  
Майонез с ревенем  
4 ст. ложки майонеза, 4 ст. ложки пюре из ревеня, 1 ч. ложка рубленого  
укропа.  
Ревень мелко порубить, протереть, смешать, с укропом и майонезом и взбить  
в однородную массу.  
Майонез с огурцами и цветками одуванчика  
4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка цветков одуванчика, 1 свежий огурец.  
Желтые цветки одуванчика отделить от цветоножки, тщательно пpомыть и  
обсушить. Натереть на крупной терке свежий огурец, смешать его с цветками,  
майонезом и взбить.  
Майонез с плавленным сыром и щавелем  
4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка плавленного сыра, 1 ст. ложка рубленых  
листьев щавеля, 4 ст. ложки воды.  
Плавленый сыр тщательно размять, добавить щавель, майонез и взбить.  
  
Самым популярным методом похудения является так называемый метод "Съедай  
половину!", то есть половину того, что Вы съедали до сих пор. Следует  
избегать продуктов, которые ведут к полноте, а к ним относятся: сладости,  
хлебные изделия, печенье различного вида и обогащать свой рацион  
низкокалорийными блюдами: фруктами, овощами, рыбой, нежирными сортами  
мяса...  
  
Паштет из грибов  
3 столичные булочки, 250 г грибов, 300 мл молока, 100 г тертого сыра, 30  
г жиров, 1 шт. репчатого лука, 2 яйца, соль, молотый перец, зелень петрушки.  
Поджарить в жире репчатый лук, добавить к нему мелко нарезанные грибы,  
соль, молотый перец и тушить под крышкой до готовности. Когда грибы остынут,  
добавить к ним замоченные в молоке раскрошенные столичные булочки, желток и  
взбитые белки яиц. Положить эту массу в смазанную жиром и посыпанную мукой  
форму, поставить ее в блюдо или на сковородку, наполненную кипящей водой, и  
продолжать тушить на плите или в духовке 40-45 минут. Перед подачей на стол  
посыпать тертым сыром.  
Паштет печеночный  
Обжарить 3 луковицы, морковь, печенку до готовности. Провернуть 2 раза  
через мясорубку с 200 г сливочного масла.  
Паштет в желе  
1 кг костей, 200 г овощей (сельдерей, петрушка, репчатый лук), 20 г  
желатина, 2 л воды, 3 лавровых листика, несколько горошин перца, 0,5 ст.  
ложки уксуса, 3 яйца, 1 кг паштета.  
Приготовить костный бульон. Желатин замочить в холодной кипяченой воде на  
40 минут. Яичные белки тщательно отделить от желтков и взбить. Бульон  
процедить, влить в него столовый уксус, прибавить набухший желатин и взбитые  
белки. Смесь, помешивая веничком, медленно довести до кипения. Снять с огня,  
дать отстояться (30 минут), затем процедить сквозь влажную марлю, сложенную  
в три слоя. Готовый печеночный паштет нарезать одинаковыми кусочками.  
Дно блюда залить охлажденным желе (слоем в 1 см). Когда желе застынет,  
уложить на нем нарезанные ломтики паштета, украсить зеленым горошком. Затем  
осторожно долить немного желе, а когда застынет - долить еще раз.  
Блюда из соленой сельди  
Соленая сельдь - великолепная закуска перед обедом, ее добавляют во  
многие салаты и винегреты.  
Из соленой сельди можно приготовить немало и других вкусных блюд.  
  
Сельдь, тушенная с помидорами и луком  
На 300 г сельди: помидоров 2-4 шт., лук - 1 шт., растительного масла -  
3-4 ст. ложки, лимонный сок или уксус по вкусу.  
Вымоченную сельдь разделать, нарезать на куски и уложить в один ряд в  
посуду, смазанную жиром.  
Сверху положить нарезанные кружочками помидоры и лук. Затем второй ряд  
сельди, и опять слой овощей. Все это залить растительным маслом так, чтобы  
покрыть 2/3 рыбы, добавить немного лимонного сока или 3-процентного уксуса,  
накрыть крышкой и тушить до готовности. Подавать блюдо можно горячим и  
холодным.  
Котлеты из сельди  
На 800 г сельди (или 500 г филе): хлеба белого - 200 г, яиц - 2 шт.,  
сухарей - 3 ст. ложки, жира - 3-4 ст. ложки, лук и зелень по вкусу.  
Приготовить филе из вымоченной сельди и пропустить его через мясорубку  
вместе с хлебом, замоченным в молоке. В фарш добавить яйцо, мелко  
нарубленную зелень укропа, нашинкованный репчатый лук и все тщательно  
перемешать. Котлеты смазать сырым яйцом, запанировать в сухарях и жарить до  
готовности.  
Сельдь в сметанно-томатном соусе  
На 300 г сельди: муки пшеничной - 1-2 ст. ложки, жира - 3 ст. ложки.  
Для соуса: томата-пюре - 1/4 стакана, сметаны - 1/2 стакана, репчатого  
лука - 1 шт.  
Филе из вымоченной сельди запанировать в муке и обжарить до  
светло-золотистого цвета. Затем залить рыбу соусом, накрыть крышкой и тушить  
15 минут.  
Подавать с отварным картофелем.  
Запеканка  
На 400 г сельди: хлеба белого - 200 г, молока - 1 стакан, картофеля - 3-4  
шт., яиц - 2 шт., репчатого лука - 2 шт., сливочного масла или маргарина -  
2-3 ст. ложки, сметаны для смазки - 2 ст. ложки, сухарей - 1 ст. ложка,  
зелени рубленой - 1 ч. ложка.  
Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с белым хлебом, замоченным  
в молоке, вареным картофелем и луком. В фарш добавить яйцо, перец, все  
тщательно перемешать и уложить массу на противень, смазанный сливочным  
маргарином или маслом и густо посыпанный сухарями. Смазать поверхность сырым  
яйцом, сметаной и запечь. Готовую запеканку уложить на блюдо и разрезать на  
порции. Отдельно подать томатный соус или сметану.  
Закуска из сельди впрок  
Сельди - 500 г. Для маринада: воды - 1 стакан, репчатого лука - 2 шт.,  
уксуса 3-процентного - 1/2 стакана, сахара - 1-2 ч. ложки, перца черного -  
5-10 горошин, лаврового листа - 2 шт., гвоздики - 4-7 шт., соли - 1 ч.  
ложка.  
Сельдь разделать, разрезать на кусочки, уложить в банку и залить  
маринадом. Для приготовления маринада влить в воду уксус, добавить соль,  
перец, сахар, лавровый лист, гвоздику, нарезанный кольцами лук, довести до  
кипения и охладить. Приготовленная таким образом сельдь хранится несколько  
недель.  
Сельдь рубленая  
На 500 г сельди (или 250 г филе): репчатого лука - 2 шт., растительного  
масла - 1 ст. ложки, уксуса 3-процентного - 2-3 ст. ложки, хлеба белого -  
100 г, сахара - 1 ч. ложка.  
Филе сельди, белый хлеб, предварительно замоченный, и репчатый лук  
пропустить 2-3 раза через мясорубку, добавить масло, уксус, сахар и все  
тщательно перемешать.  
Селедочная икра  
На 2-3 селедки (500 г) - 2-3 плавленных сырка (350 г) и 200 г сливочного  
масла.  
Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с плавленными сырками и  
твердым сливочным маслом (одно за другим). Все это хорошенько перемешать и  
поставить на полчаса-час в холодильник, чтобы масса застыла. Выложить в  
селедочницу, придать красивую продолговатую форму и украсить зеленью  
петрушки, зеленым горошком, розочками из сливочного масла.  
  
Какой же завтрак без чая?  
Соседствуя с китайцами, русские прежде других европейцев познакомились с  
чайным напитком. Начиная с XVII века, чай с каждым годом приобретал все  
большее и большее число почитателей, употребляясь сперва как "пользительная  
трава", а потом просто "в удовольствие желудка".  
Уже во второй половине XVII века вся Москва была покорена чаем.  
Российская глубинка довольствовалась сбитнем, отваром мяты, липового цвета  
или другими скромными доморощенными травами с медом - и медленно уступала  
чаю.  
К концу XVIII, началу XIX века чай становится непременным атрибутом  
вечернего стола как в городе, так и на селе. К тому же времени относится  
появление специфической русской водогрейной машины - самовара. Для долгих  
неторопливых бесед в семейном кругу лучшего и не придумать. Самовар  
настолько глубоко вошел в национальное мироощущение, что превратился в образ  
жизни. Без него не возможно представить себе пьесу Островского или Чехова.  
Л.Толстой, когда окончательно стал "толстовцем" и решил полностью перейти  
на самообслуживание, говорил, что "мне нужен только мой самовар, моя печка,  
моя вода, моя одежда" (ПСС, XII, с. 432). Заметим, что самовар тут на первом  
месте!  
Для человека несемейного существовали недорогие заведения - трактиры, где  
непременно подавали чаю.  
Пьет его крестьянин, с радости, что выгодно сбыл два воза дров; пьет в  
складчину артель мастеровых; чаем запивает магарыч компания ямщиков в  
трактире, чаем подкрепляет свои силы усталый пешеход. В 1847 году в Москве  
насчитывалось более трехсот трактирных заведений, где можно было насладиться  
"благоуханным нектаром".  
И.Т.Кокорев так описывает Троицкий трактир. "Ловкая прислуга мигом снимет  
с вас шубы, учтиво укажет, где удобнее сесть, если мы, среди множества  
гостей, затруднимся выбором места, расстелет салфетку на скатерти,  
покрывающей стол и произнесет обычное: "Что прикажете-с?" - Разумеется, чаю.  
Полюбуемся ловкостью, с какой половой несет в одной руке поднос,  
установленный посудою, а в другой два чайника, и займемся делом. Что это? Вы  
кладете сахар в стакан, щедрою рукою льете сливок, не думая, что портите  
этим аромат чая, ждете, пока он простынет, требуете огня, чтобы закурить  
сигару: с горем вижу, что вы не настоящий чаепиец. Осмотритесь кругом: кто  
делает так? Вот хоть бы, примерно, наши соседи - истинные любители чаю, и  
пьют его с толком, даже с чувством, то есть совершенно горячий, когда он  
проникает во все поры тела и понемногу погружает нервы в сладостное  
онемение. Они знают, что всякая примесь портит чай, что он, как шампанское,  
должен быть цельный, - и пьют его чистый, убежденные, что лишь одним  
иностранцам простительно делать из него завтрак, и пьют вприкуску, понимая,  
что сахар употребляется для подслащивания, а не для рассиропливания чаю".  
В городах входят в практику водогрельни, в которых продают одну горячую  
воду для чая.  
Открываются специализированные магазины по продаже чая, не говоря уже о  
том, что чай продается в любой лавчонке, составляя один из ее главнейших  
товаров. Лучшие сорта чая того времени - китайские, караванные, трех  
кяхтинских фирм: Корещенка, Перлова и Боткина.  
В отличие от современников, в то время не только много и с чувством, "до  
седьмого яруса пота", пили чай, но и разбирались в его сортах. Почти каждый  
городской житель мог отличить ординарный чай от душистого "Ма-ю-кона",  
букетного "Лян-сина", не говоря о дорогом "Жемчужном" и "Золотом Ханском".  
Поэтому фальсифицированные и спитые чаи не получают распространения в  
городах, зато обычны для сельской местности.  
С того времени, чай, чаепитие органически входит в русские обычаи,  
обогащая их по содержанию. Без чая не обходилось сборное воскресение,  
сватовство, сговоры, свадьба. Например, жених, после обручения, до свадьбы,  
каждое утро должен обязательно приезжать справляться о здоровье своей  
невесты и привозить ей чаю да сахару, а вечером конфет и других гостинцев  
для чаепития на посиделках. И так до самой свадьбы.  
Таким образом, к XX веку Россия выработала свои, присущие только ей,  
самобытные традиции употребления чая, объединяя и дополняя все существующие  
на Востоке и Западе виды чаепития. Возник свой, русский национальный способ  
чаепития.  
На Руси исстари предпочитают исключительно черные чаи. Старая русская  
норма заваривания чая - 1 чайная ложка сухого чая на стакан воды плюс 1  
чайная ложка чая на чайник, независимо от его объема. Другими словами, 20  
граммов сухого чая на 1 литр воды. Исходя из мировой практики, можно  
сказать, что это средняя норма крепости чая. Китайцы, японцы и англичане  
заваривают 25-30 граммов чая на литр, а индийская норма заварки - 40-45  
граммов сухого чая на литр напитка!  
Продолжительное время мы пили чай из стаканов с подстаканниками, хотя  
англичане говорят, что "чай любит фарфор". Но фарфор был в России всегда в  
дефиците и стоил очень дорого. Так что употребление чая в стаканах можно  
считать оправданным, поскольку керамику для этого использовать ни в коем  
случае нельзя. Последнее основывается на том, что мы пьем чай максимально  
горячим.  
Чай по-русски, это чай без каких либо добавок в сам напиток, но  
обязательно в прикуску с чем угодно, вплоть до блинов с икрой, бутербродов с  
соленой рыбой, пельменей и пр. Это одна из ярчайших особенностей чая в  
России, где он почти никогда не воспринимался как самостоятельный напиток и  
всегда приукрашивался не только сахаром, но и всевозможными иными  
кондитерскими изделиями: сиропами, вареньями, печеньями, пирожными, сдобными  
хлебами, простым белым хлебом с маслом, а также конфетами, лимоном, в  
некоторых случаях инжиром, пряностями сливками и молоком. Хорош чай и с  
ромом, но не с коньяком.  
По словам Ильи Мечникова "усиленное искание правды в жизни составляет  
одну из характернейших черт русского духа. О чем бы ни зашел разговор, он  
быстрыми скачками переходит от частных вопросов к самым общим". И как здесь  
обойтись без чая? Не зря есть такая примета - если в семье не пьют чай,  
значит у них что-то не ладится. Ведь за чаем надо не только долго  
разговаривать, но и говорить при этом о Боге и сокровенном. Если же ты  
хочешь избавиться от нежеланных гостей, напои их вчерашним чаем.  
Одним словом, без чаю "души не чаю"!  
Как чай заваривать  
У каждого свой вкус: один любит чай покрепче, другому врачи не советуют  
злоупотреблять крепким, а третьему все равно, лишь бы побыстрее: закрасил  
кипяток - и ладно.  
А чай будет вкусным лишь в том случае, если его заваривать умело.  
Способов много, мы вам расскажем, как заваривают чай знатоки. Может быть,  
кому-то это покажется сложным, но попробуйте: а вдруг вам понравится и  
процесс заварки и его результат!  
Речь пойдет об обычном черном чае: грузинском, краснодарском, цейлонском,  
индийском.  
Считается, что для заварки лучше использовать мягкую, нехлорированную  
воду. (На родине чая такую воду специально продавали на рынке.) Но ведь у  
многих из нас водопровод и вода хлорирована. Тогда поставьте воду для чая  
отстаиваться на сутки в эмалированной посуде.  
И кипятить воду лучше в эмалированном чайнике. Не ждите, когда кипяток  
заставит крышку танцевать. Достаточно, чтобы вода только-только закипела  
"белым ключом".  
Рекомендуется засыпать чай в разогретый, два-три раза ополоснутый горячей  
водой фарфоровый или фаянсовый чайник.  
Во многих семьях заваривают чай в специальном чайнике, а потом, разливая  
в чашки, разбавляют заварку кипятком. Надо ли так делать? Это - дело вкуса.  
Но знатоки считают, что лучше заваривать чай сразу в большом чайнике и из  
него же наливать в чашки.  
Сколько нужно сухого чая? Максимальная норма - чайная ложка на стакан.  
Разлив чай по чашкам, можно залить в чайник кипяток еще раз. Но больше эту  
заварку использовать не стоит. Те, кто не любит (или не может!) пить такой  
крепкий чай, пусть уменьшат количество сухой заварки, но уж потом ее  
желательно не разбавлять.  
Мы еще не сказали, сколько времени заваривать чай. Тонкости оставим  
любителям, а для себя запомним среднюю норму - 3-4 минуты. На это время  
чайник хорошо прикрыть салфеткой, которая пропускает пар, но задерживает  
эфирные масла, придающие чаю аромат.  
Как чай подавать  
Безусловно, хорош самовар тот, что нагревается углями, но можно и  
электрический! Красив, удобен. На столе лучшее украшение. Чай в нем не  
остынет долго, хоть весь вечер пей. Но можно обойтись и чайником.  
Теперь о скатерти. Она фон стола. К пестрым, расписным чашкам, подойдет  
накрахмаленная белая скатерть. К неброскому сервизу скатерть нужна поярче.  
Если вы не подобрали готовую скатерть, купите материю того оттенка, на  
котором лучше всего "заиграет" ваша посуда. Хорош лен оранжевый,  
васильковый, зеленый. Можно сшить скатерти из хлопчатобумажной ткани типа  
сарпинки в клеточку.  
Для печенья и сладостей подойдут плетеные корзиночки, деревянные подносы  
и покупные и самодельные. В них празднично выглядят даже обычные лакомства,  
что на Руси традиционно подавались к чаю: бублики, баранки, пряники -  
медовые, тульские, московские. Поставьте на стол варенья, тонко нарезанный  
лимон.  
А если у вас есть время и желание, испеките к чаю пироги.  
Как чай хранить  
Чай рекомендуется хранить в стеклянных или фарфоровых банках с плотно  
закрывающимися крышками, чтобы не улетучивался его аромат. Если у вас нет  
таких чайниц, подойдет и деревянная коробочка - важно только, чтобы она не  
пахла лаком. В плотно закрытой коробочке тонкий аромат чая даже  
настаивается.  
Известна история парусников, названных чайными клиперами. Во времена,  
когда парусники сменились пароходами, а путь в Европу из Юго-Восточной Азии  
сократился благодаря Суэцкому каналу, эти клипера продолжали возить в своих  
деревянных трюмах чай в Англию, и путь шел по-старому, вокруг Африки.  
Прибывал чай с удивительным ароматом, чай для гурманов.  
  
Рецепты хорошего и разного чая  
Зеленый чай по-китайски  
На 1 чашку - 1 ч. ложка зеленого чая, 1 чашка кипятка.  
Засыпать чай в предварительно прогретый сосуд с крышечкой\*, залить  
кипятком и через 3 минуты перелить в другой, фарфоровый, предварительно  
хорошо прогретый.  
  
\* В Китае такие чашки называются "гайванями".  
  
Этот чай пьют горячим, маленькими глотками, без сахара и других  
подслащающих веществ, которые по мнению китайцев портят его натуральный  
аромат. Ценители чая пьют только 3 заварки, но из хороших сортов можно  
приготовить и четвертую.  
Чай-пунш по-пекински  
Взять сок из 2,5 лимона и 2 апельсинов, 0,25 л коньяка, 0,25 л рома, 150  
г меда, 2 ст. ложки чая, 0,5 л кипятка.  
Смешать коньяк, лимонный и апельсиновый соки, добавить корку пол-лимона и  
пол-апельсина. Дать настояться несколько часов. Затем процедить, влить  
горячий крепкий чай. Добавить ром и мед. Пить в небольших количествах.  
Жасминовый чай  
На 4 порции: 4 ч. ложки жасминового чая; 2-4 стакана кипятка.  
Всыпать чай в нагретый заварочный чайник. Залить кипяток и оставить  
настаиваться в течение 4 минут.  
Помешать и разлить по чашкам.  
Чай по-японски  
2,5 ч. ложки чая на 0,5 л кипятка.  
Растертый в специальной посуде в порошок чай засыпать в предварительно  
прогретый сосуд и приготовить крепкий чай, залив его согретой до 60(С водой  
(при этой температуре получается максимальный аромат, но не извлекаются все  
компоненты чая. Японцы больше, чем экстракт, ценят аромат).  
Приготовленный чай подают в блюдечках емкостью 50 мл.  
Этот чай подслащают и пьют медленно, глотками.  
Чай-пунш по-индийски  
2 корешка имбиря или 0,5 ч. ложки молотого, 2-3 шт. гвоздики, 125 г  
сахара, 0,75 л воды, 6 ч. ложек сахара, 1 бутылка красного вина, 1 лимон,  
немного рома.  
Растворить сахар в 0,25 л воды и вместе со специями варить 10 минут в  
кастрюле под крышкой. Заварить чай (0,5 л воды). К полученному чаю добавить  
вино, процеженный сироп, спиралеобразно нарезанную лимонную корку и по  
желанию немного рома.  
Чай-пунш по-кубински  
7 ч. ложек чая, молотой гвоздики - на кончике ножа, 0,5 л кипятка, 2 ст.  
ложки лимонного сока, 0,2 л сока черники, 0,2 л апельсинового сока, ананас  
(ломтики).  
Чай с гвоздикой заварить кипятком. Через 4 минуты размешать и процедить.  
Добавить соки, ананас и сахар. Согреть, не доводя до кипения.  
Чай по-вьетнамски  
0,5 л крепкого чая, сахар, лед, 1 чашка ананасов, апельсинов, персиков  
или абрикосов, нарезаннных кубиками, 2 рюмки рома, сливки по вкусу.  
Остывший подслащенный чай разлить в стаканы со льдом. Фрукты сбрызнуть  
ромом и выдержать. Затем добавить к налитому чаю.  
Чай с молоком  
2/3 крепкого чайного настоя и 1/3 молока.  
В хорошо прогретые чашки налить определенное количество молока и затем  
долить чайным настоем. Опыт показывает, что только при такой  
последовательности напиток приобретает хороший вкус и аромат. Чай  
способствует усвоению молока, вследствие чего его лучше переносят люди,  
страдающие заболеваниями желудочно-кишечного тракта.  
Чай по-русски  
8 ч. ложек чая, кипяток, молоко, варенье, лимонный сок или сливки.  
Чай засыпать в прогретый сосуд и залить кипятком. Через 5 минут слить в  
заварной чайничек. Каждый наливает себе сам заварки и кипятка. Можно  
добавлять молоко, сливки, лимон.  
Русский чай пьют вприкуску.  
Степной чай  
12 ч. ложечек чая, 0,5 л воды, 2 л молока, соль.  
Засыпать в воду чай и вскипятить, после чего добавить молоко и соль по  
желанию. Варить смесь 10 минут, процедить и подать.  
Спитой чай отжать.  
Чай по-казахски  
5 ч. ложек чая, 0,5 л кипятка, сливки, молоко.  
Чай залить кипятком. Через 3 минуты добавить сливки. Размешать и  
процедить в другой сосуд. После чего перелить в первый, для однородности  
жидкости.  
Через 2 минуты подать.  
Праздничный чай по-киргизски  
0,5 палочки корицы, 5 шт. гвоздики, корка с 0,5 лимона, сок из 0,5 лимона  
и 1 апельсина, сахар-рафинад, ванильный сахар - по вкусу.  
Корицу, гвоздику, и лимонную корку положить в мешочек, опустить в сосуд с  
кипятком и поставить его на очень слабый огонь. Затем добавить лимонный и  
апельсиновый соки и выдержать еще 3 минуты на огне. Готовый чай разлить в  
чашки и подать с сахаром-рафинадом.  
Пасечный чай по-грузински  
3 чашки крепкого чая, 1 чашка меда, 1 рюмка водки.  
Чай, мед и водку смешать. Полученную смесь поставить на огонь и довести  
до кипения. По желанию можно положить ванильный сахар. Разлить в небольшие  
стаканчики.  
"Самоварная песенка"  
0,5 л крепкого чая, 0,5 л красного вина, сахар.  
В прогретые бокалы для пунша влить ,0,66 л чая и 0,33 л красного вина.  
Добавить сахар.  
Апельсиновый айс-чай  
4 порции апельсинового или лимонного мороженого, 0,5 л крепкого холодного  
чая, сахар, сливки, ломтики мандарина.  
В чашки положить по 1 шарику апельсинового мороженого и залить небольшим  
количеством сладкого чая. Сверху украсить сливками и ломтиками мандарина.  
Чай-лимонад  
0,5 л холодного крепкого чая, 1 лимон, 0,5 бутылки белого вина, 5 ст.  
ложек сахара или меда, колотый лед, газированная вода по желанию.  
Чай, сахар, лимонный сок или мед смешать в миксере. Подать в стаканах со  
льдом.  
Чай с шампанским по-русски  
4 ч. ложки чая, 0,25 л кипятка, сок из 0,5 лимона, корка с 1 лимона, 1  
бутылка советского игристого, сахар по вкусу.  
Чай залить кипятком, через 5 минут процедить, добавить сахар, лимонный  
сок и спиралью корку.  
После охлаждения подслащенную и ароматизированную смесь перелить в сосуд  
для крюшона, положить еще несколько ломтиков лимона и влить шампанское.  
Яичный чай-пунш  
6 ч. ложек чая, 0,5 л кипятка, 2 желтка, 35 г сахара, мускатный орех, ром  
по желанию.  
Залить чай кипятком и выдержать 5 минут. Яичные желтки взбить в пену и  
добавить к чайному настою. В полученный напиток можно влить немного рома.  
Чайный пунш  
0,375 л красного вина, 0,5 л крепкого чая, 0,125 л воды, 50 г сахара, 2  
шт. гвоздики, 1 кусочек корицы, немного лимонной корки, 3-5 яиц.  
Крепкий чай и вино согреть. Из воды, сахара и специй сварить сироп и  
добавить к нему смесь из чая и вина. На водяной бане взбить в пену яйца и  
ввести в них готовый пунш.  
Чай по-английски  
На 1 чашку - по 1 ч. ложке чая; 1 ч. ложка в чайник, кипяток, молоко,  
сахар.  
Залить чай кипятком и выдержать 5 минут, затем перелить настой в другой  
сосуд, который за эти предыдущие 5 минут надо предварительно 2 раза  
сполоснуть горячей водой.  
В хорошо прогретые чашки налить молока и добавить чайный настой.  
Чай по-монгольски  
1 ст. ложка чая, 0,5 л холодной воды, 30 г муки, 1 ст. ложка сливочного  
масла, 40 г риса, соль, 0,25 л молока.  
Измельченный в порошок чай засыпать в сосуд, влить холодную воду,  
поставить на огонь и вскипятить.  
Сливочное масло и муку согреть на сковороде, после чего вместе с молоком,  
чайной ложкой сливочного масла добавить к горячему чаю. Полученную смесь  
довести до кипения, посолить по вкусу и подать.  
Высокогорный чай  
2 ч. ложки чая, 1 чашка кипятка, засахаренные фрукты, 1 кувшин кипятка.  
Залить чай кипятком (1 чашкой) и выдержать 5 минут. Полученный настой  
процедить в прогретый сосуд, затем разлить по пол-чашки и подсластить  
засахаренными фруктами. По желанию долить кипятком.  
Высокогорный чай по-шотландски  
1 ст. ложка чая, 0,5 л кипящего молока, сахар.  
Засыпать чай в прогретый сосуд, залить кипящим молоком, выдержать 7 минут  
и подать.  
Молочный чай по-шотландски  
2 ч. ложки чая, 0,5 л кипящего молока, 1 яичный желток, 1 ч. ложка меда  
или сахара.  
Залить чай кипящим молоком. Взбить желток с медом, добавить к нему  
процеженное молоко и подать.  
Молочный чай по-голландски  
3 ч. ложки чая, 0,5 л кипящего молока, сахар, ром или коньяк, колотый  
лед, сливки.  
Залить чай кипящим молоком и выдержать 5 минут, процедить и положить  
сахар. К остывшей смеси добавить ром, положить лед и подать с соломинкой,  
влив сливки.  
Яичный чай  
1 яичный белок, 2 яичных желтка, 60 г сахара, сок из 0,5 лимона, 0,5 л  
крепкого чая.  
Яичный белок, желтки, сахар и лимон хорошо взбить. К смеси добавить чай и  
на водяной бане взбить до пены. Затем разлить в прогретые чашки и подать.  
Чай с молоком по-индийски  
На 1 чашку напитка - 1,5 ч. ложки индийского чая и чашка кипящего молока.  
Приготовить как чай по-английски, выдержать 5 минут и подать без специй.  
Фруктовый чай  
0,5 чашки меда, 6 гвоздичек, 1 кусочек корицы, щепотка соли, 1,5 чашки  
воды, 2,5 чашки фруктового сока, сок из 2 лимонов, 2 чашки крепкого чая, 1  
апельсин.  
Залить водой мед, корицу и гвоздику и варить 5 минут, после процедить. В  
полученную жидкость влить фруктовый сок, чай, поставить на огонь и  
вскипятить. Добавить лимонный сок и нарезанный ломтиками апельсин.  
Лимонный чай  
0,5 чашки воды, 0,5 чашки сахара, 0,5 л кипятка, 1 ст. ложка чая, 1/4  
чашки лимонного сока, 4 гвоздички.  
В кастрюлю высыпать сахар, залить холодной водой и варить на слабом огне  
10 минут. Чай залить кипятком и выдержать 5 минут, затем процедить, добавить  
сахарный сироп и лимонный сок.  
В каждую чашку следует положить по одному ломтику лимона, прикрепив к  
нему 1 шт. гвоздики, налить чайного настоя и подавать.  
Витаминный чай  
0,5 л крепкого чая, сок из 0,5 лимона и 1 апельсина, сахар.  
Горячий чай смешать с лимонным и апельсиновыми соками, положить сахар.  
Яблочный чай  
0,5 холодного крепкого чая, 0,25 л яблочного сока, сок из 1 лимона.  
Чай и сок смешать, добавить сахар и лимонный сок.  
Клубничный чай  
0,5 л холодного крепкого чая, 4 ст. ложки клубничного сиропа, 1 ст. ложка  
лимонного сока, сахар.  
Чай, клубничный сироп и сок смешать. Подсластить и подать.  
Можно вместо сиропа использовать свежий сок клубники.  
Чай с соком красной смородины  
0,5 л сока красной смородины, 2 ст. ложки сока из черешен, 1 ст. ложка  
клубничного сиропа, 0,25 л холодного крепкого чая.  
Продукты хорошо смешать. Подать с газированной водой.  
Чай с соком черной смородины  
0,5 л холодного крепкого чая, 0,125 л сока черной смородины, сахар, 0,25  
л газированной воды, лед.  
Сок и крепкий хорошо заваренный чай размешать, добавить сахар. Подать с  
газированной водой и льдом.  
Чай с лимоном  
4 чашки крепкого чая, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки лимонного сока,  
лед.  
Все ингредиенты смешать и подать в высоких бокалах со льдом.  
Холодный чай со специями  
2 ст. ложки чая, 1 ч. ложка имбиря, 1 кусочек палочки корицы, 4 гвоздики,  
1 ч. ложка мятного чая, 0,5 л кипятка, сахар, сок из 3 лимонов, лед.  
Чай, специи и мятный чай залить кипятком. Через 6 минут процедить и  
добавить сахар. Остывшую смесь смешать с лимонным соком и газированной  
водой. Подавать со льдом.  
Чай-кобблер  
2 рюмки какао-сиропа, чай, заваренный до золотистого цвета, сливки,  
фрукты (ломтиками), колотый лед.  
В бокалы со льдом влить какао-сироп и настой чая. Добавить сливки и  
фрукты.  
Чай-гляссе  
50 г сливочного мороженого, 10 г взбитых сливок, 30 г сахарного сиропа,  
чай крепкий - 0,5 л.  
В стакан положить сливочное мороженого, взбитые сливки, добавить сахарный  
сироп и залить все холодным крепким чаем.  
Липовый чай  
Липовый цвет используют как суррогат китайского чая. Самый "неудачный"  
чай приобретает вкус, цвет благородного чая, если к нему добавить цвет липы.  
Чай из облепихи  
Листья подсушить в проветриваемом помещении, перемешать с листьями  
смородины, вишни и зверобоя в равных частях. Иногда в состав можно ввести  
лист земляники, вишни, рябины и ивы.  
Из равных частей листьев облепихи и мяты получается тонизирующий напиток.  
Горсть этих листьев заливают 3-5 литрами воды (кипяток), дают настояться 5-6  
часов, процеживают, добавляют полстакана меда и охлаждают.  
Листья облепихи кладут также в супы и бульоны.  
Для приготовления многих блюд промытые ягоды облепихи заливают водой из  
расчета два стакана воды на килограмм ягод. Прогревают до 80 градусов в  
течение часа и отжимают сок, разливая его в бутылки или банки.  
  
Какой же завтрак без кофе?  
Человечество делится на две большие и примерно равные категории: на тех,  
кто по утрам пьет чай и тех, кто по утрам пьет кофе. Есть и такие, кто по  
утрам пьет водку, то такие, разумеется, не делятся. Вам интересно знать,  
откуда взялся этот странный обычай - обжаривать зернышки, молоть и кипятить  
их?  
Первооткрывателями кофе считаются самые заурядные козы. Однажды  
давным-давно они объели на горных склонах Йемена несколько низкорослых  
деревьев с шелковистыми листьями и красными ягодами. После этого бедные  
животные пришли в такое неописуемое возбуждение, что пастухи долго не могли  
их успокоить. Что же произошло? Попробовали пастухи на вкус ягоды - те  
оказались невкусными. Пожевали листья - листья как листья, но люди не козы.  
Природа, казалось, сделала все от нее зависящее, чтобы люди никогда не  
узнали тайну кофе. Но в древнем Йемене жили поистине гениальные пастухи. Они  
смогли додуматься: извлечь из ягод косточки, поджарить их на медленном огне,  
размолоть и заварить. Напиток в результате получился несколько горьковатый,  
но с чарующим ароматом и действительно каким-то волшебные образом придающий  
новые силы.  
Именно возбуждающее действие поначалу оценили больше всего. Первые  
письменные упоминания о кофе появились в медицинских трактатах. А когда на  
Востоке стремительно начал распространяться ислам, запрещающий употребление  
алкоголя, кофе некоторым образом заменил вино. Стали появляться кофейни -  
мужчинам нужен был повод где-то собраться, обсудить какие-то вопросы,  
посплетничать...  
Восточные мужские клубы очень понравились путешествующим европейцам. И  
падкие до экзотики, они привезли кофе на свой континент. Он вскоре вошел в  
моду. В 1652 году в Лондоне открылось первое кафе. Вскоре они появились в  
Венеции, Марселе, Париже.  
Своему путешествию по миру кофе во многом обязан различного рода  
авантюристам и проходимцам. Арабы раскусили, что загадочный аромат,  
изысканный вкус волшебного напитка может принести им немалые барыши. Кофе  
стоил очень дорого и европейцев не допускали к торговле им. Но голландцы  
ухитрились украсть несколько саженцев из Йемена и вывезли в Ботавию,  
голландскую Ост-Индию, где они прекрасно прижились. Были и попытки  
выращивать кофе и в самой Европе, в оранжереях амстердамского ботанического  
сада. Однако урожай был слишком малым.  
У голландцев кофе похитили французы, у французов - португальцы... Теперь  
кофе выращивают в пятидесяти странах, и по сути в каждой - свой сорт.  
Особенности климата, различие почв создают неповторимый букет. Каждый сорт  
кофе уникален, поэтому его название принято писать с большой буквы - как имя  
собственное. Сорт Колумбия отличается насыщенным и нежным ароматом.  
Гватемала Генуине Антикуа - кисловатым, с привкусом кардамона. Легкая  
острота присутствует в Коста-Рика Таррацу, а Кении присущ шоколадный аромат.  
Благородный нежный вкус у Эфиопия Харрар Мокко.  
Но как бы ни гордились, ни возносили свой кофе жители разных уголков  
планеты, все же самый знаменитый, самый любимый в мире - это бразильский  
Сантос. Нигде не рождается такой кофе, как в Пара, Парана, Сеара,  
Минас-Жерайс - провинциях страны.  
А ведь Бразилия стала выращивать кофе чуть ли не последней... Природа не  
создала кофе для Бразилии, но она создала Бразилию для кофе. И в конце  
концов они нашли друг друга.  
Монополисты по выращиванию кофе французы и голландцы прекрасно понимали  
каким богатством обладают. Пуще глаза они стерегли свои плантации. За  
похищение саженцев грозила смертная казнь. Но к несчастью своему владельцы  
плантаций постоянно устраивали какие-то разборки из-за границ своих колоний  
в Южной Америке. Один из таких споров возник в Гвиане. Пригласили  
независимого судью, некоего португальца - история сохранила его имя:  
Франсиско де Малло Палтеха. Он был обворожителен - эдакий Казанова Латинской  
Америки.  
И случилось так, что жена французского губернатора влюбилась в  
португальца. Они втайне встречались... А когда пришло время прощаться,  
Франсиско попросил на память подарок. Красавец мечтал не о кольце, не о  
подвесках с бриллиантами, а о... кофе. Женщина подарила возлюбленному пышный  
букет, куда искусно запрятала несколько саженцев. Эти-то саженцы и были  
высажены в Бразилии.  
Шел 1726 год. Для Бразилии - это священная дата. А кофе у нас потому  
такой великолепный, - говорят бразильцы, - что он - плод любви...  
  
Русское застолье против кофе  
Однако с поклонниками этого напитка резко полемизирют противники, наряду  
с достоинствами кофе, указывая на его недостатки. Так, оказывается, что  
недавно были опубликованы результаты самого крупного исследования в этой  
области - в течение 20 лет исследователи наблюдали 2000 мужчин-служащих  
некой инженерно-технической фирмы. Оказалось, что те, кто потреблял более  
шести чашек кофе в день, подвергались риску умереть от коронарной болезни  
сердца на 71 процент большему, чем потреблявшие только одну чашку кофе в  
день. Статистические данные показали, что повышение риска имело место как у  
курильщиков, так и у некурящих.  
Японские врачи, правда, обнаружили в кофе некоторые целебные свойства.  
Как выяснилось, этот напиток помогает в борьбе с атеросклерозом, поскольку  
увеличивает содержание в крови человека доброкачественного холестерина,  
препятствующего затвердеванию стенок кровеносных сосудов. Для изучения  
действия кофе на организм человека в токийском медицинском институте  
"Дзикэй" был проведен необычный эксперимент, в ходе которого добровольцы в  
течение четырех недель ежедневно выпивали по пять чашек черного кофе. Трое  
из них "сошли с дистанции", поскольку стали жаловаться на "отвращение" к  
кофе, а у остальных через четыре недели в среднем на 15 процентов повысилось  
содержание в крови доброкачественного холестерина, способствующего  
сохранению эластичности стенок кровеносных сосудов. А после того, как  
участники эксперимента совсем перестали пить кофе, содержание этого  
холестерина начало уменьшаться.  
Приведем несколько "золотых", а в сущности очень простых правил заварки  
кофе, к которым человек пришел экспериментальным путем, и они считаются  
общепризнанными.  
Кофейник должен быть вычищен и вымыт, так как эфирные масла от кофе  
накапливаются на посуде и очень быстро расщепляются.  
Вода для кофе должна быть как можно мягче.  
Кофе рекомендуется обжарить и смолоть непосредственно перед  
приготовлением. Хранят кофе в плотно закупоренных банках из жести или  
стекла, вдали от приправ, имеющих запах.  
Для улучшения аромата кофе к нему можно добавить щепотку соли или порошка  
какао.  
При приготовлении в подогретый сосуд засыпают кофе среднего помола,  
заливают кипятком и настаивают 5 минут. В течение этого времени все  
составные части кофе извлекаются. Затем его размешивают, но не металлической  
ложкой, и переливают в другой нагретый сосуд.  
При фильтровании молотый кофе насыпают на сырую фильтровальную бумагу или  
в воронку и постепенно заливают кипятком. Рекомендуется это делать на  
водяной бане.  
  
Кофе  
Пригласите друзей на чашку кофе. Вряд ли кто не знает и не ценит его  
тонкий аромат, приятный вкус, а главное, освежающее, бодрящее действие.  
После того, как отведаешь кофе, говаривал Бальзак, "все вспыхивает, мысли  
теснятся, как батальоны великой армии на поле битвы...".  
А у венгров есть пословица: "Хороший кофе должен быть черен, как дьявол,  
горяч, как адский огонь, и сладок, как поцелуй".  
Известно около сорока сортов и разновидностей кофе. Чем ниже сорт, тем  
слабее аромат кофе, тем менее он насыщен.  
Ну, а как же сварить вкусный кофе?  
Общеизвестно, что самый лучший кофе готовят арабы. Ю. Липе в книге  
"Происхождение вещей" так описывает церемонию "кофеварения": зеленые бобы  
(зерна) жарят в чашках, наполненных раскаленных древесным углем, а затем  
каждое зернышко в отдельности вынимают пинцетом и рассматривают недожаренные  
или обгоревшие зерна выбрасываются, а остальные растираются железным  
пестиком в деревянной ступке. Затем точно отмеривают количество порошка,  
всыпают в воду и медленно доводят ее до кипения. Затем кофе сливают в  
глиняный горшок и только после этого разливают по чашкам гостям.  
Советуем и вам перед приготовлением кофе "освежить" зерна, то есть  
поджарить их на маленькой сковородке, железной или чугунной, непременно  
помешивая, в течение нескольких минут. Слишком румянить зерна не следует:  
они станут горькими. Не забудьте сковородку тщательно вымыть и вытереть  
насухо: кофе легко впитывает в себя посторонние запахи. Поэтому и хранить  
его нужно в плотно закрытой стеклянной или жестяной посуде.  
Поджарив зерна, их сразу же, еще теплые, насыпают в мельницу и мелют.  
Можно, конечно, купить в магазине молотый кофе, но свежепомолотый получится  
несравнимо более ароматным. Некоторые считают, что кофе должен быть размолот  
в мельчайший порошок, как какао. Мы рекомендуем золотую середину: крупно  
размолотый кофе медленно настаивается и теряет аромат, а мелко размолотый не  
оседает на дно, делает напиток мутным.  
Если зерна хранились очень долго и потеряли аромат, положите их на  
час-полтора в холодную воду и сразу после этого высушите в духовке.  
Для варки кофе нужна специальная посуда, лучше эмалированная - кофейник  
или кастрюля, и содержать ее нужно в идеальной чистоте. Не забудьте, что  
длительное кипячение или многократное подогревание кофе ухудшает его вкус.  
А теперь попробуем приготовить кофе несколькими способами, предварительно  
запомнив, что на стакан воды берем одну, а кто любит покрепче - две чайные  
ложки молотого кофе.  
  
Черный кофе  
(простейший и наиболее распространенный вариант)  
В кипящую воду засыпать кофе и тут же, не допуская, чтобы вода снова  
закипела, снять кофейник с огня и накрыть крышкой. Минут через пять разлить  
кофе по чашкам, предварительно сполоснув их кипятком.  
Кофе по-турецки  
Положить в воду сахар (2 ложечки на стакан), довести до кипения, заварить  
кофе, пусть закипит, и сразу же, не давая осесть пене, разлить по чашкам.  
Для этого напитка лучше взять как можно более тонко смолотый кофе и  
побольше, чем в предыдущем рецепте.  
  
Некоторые любят кофе на молоке (по-варшавски), со взбитыми сливками  
(по-венски), с лимоном, с мороженым.

Проще всего, конечно, иметь дело с растворимым кофе: ложечку порошка  
заливаешь кипятком, и все.  
Можно добавить к порошку кусочки шоколада, всыпать щепотку какао. Или  
растереть порошок в чашке с сахаром, можно с желтком и сахаром. Получится  
очень вкусно, попробуйте.  
Ну вот, все уже на столе. Ваши гости с удовольствием попивают кофе,  
отдавая дань умению и вкусу хозяйке. А мы тем временем совершим небольшую  
экскурсию в прошлое этого чудесного напитка.  
Родина кофе - Африка, точнее, Эфиопия, а еще точнее, южноэфиопская  
провинция Кафа. До сих пор здесь летом и зимой цветут дикорастущие кофейные  
деревья с чудесно пахнущими, похожими на жасмин, белыми цветами и черными  
плодами. Каждый плод величиной с вишню, а в нем два семечка. Это и есть  
известные ныне нам кофейные зерна.  
Легенда говорит, что много лет назад один эфиопский пастух случайно  
заметил: козы, поевшие зерен кофейного растения, всю ночь прыгают и  
резвятся. Он сообщил об этом мулле. Тот проверил на себе действие кофейных  
зерен, пришел в восторг. Так началось победное шествие кофе по всему миру.  
Сначала кофейное дерево было завезено в Аравию (Йемен), затем  
перекочевало в Юго-Восточную Азию, там на островах, особенно на Яве, были  
разведены целые плантации. Голландцы зорко охраняли кофейную монополию и под  
страхом смертной казни запрещали вывозить кофейные деревья за пределы  
островов. Однажды в виде исключения одно деревце было послано в подарок  
французскому королю Людовику XIV. Тот передал его в Парижский ботанический  
сад, и французские ботаники с трудом вырастили из семян един-единственный  
сеянец, который с приключениями привезли в 1723 году в Вест-Индию, на остров  
Мартинику, и высадили в грунт. Через два года дерево дало плоды, из которых  
извлекли около килограмма семян, а через десять лет на Мартинике раскинулись  
целые кофейные плантации.  
Дальнейшая история кофе с тех пор связана с Южной Америкой и прежде всего  
с Бразилией, а бразильский порт Сантус в настоящее время считается "кофейной  
столицей" мира.  
Европейцы узнали о существовании кофе задолго до того, как научились его  
выращивать. В 1592 году итальянский врач и ботаник Проспер д'Альпино,  
сопровождавший венецианское посольство в Египет, написал трактат о кофейном  
дереве и кофейном напитке, который прославлял как первоклассное  
лекарственное средство.  
Через пятьдесят лет была открыта первая лондонская кофейня, а еще через  
20 лет - знаменитое парижское кофе "Прокопио". Постепенно кофе  
перекочевывает в Австрию, Польшу и другие европейские страны, становится  
каждодневным, привычным напитком. Лишь в XVIII веке появился кофе в России.  
В нашу страну кофе завозится в основном из Бразилии, Индии и арабских  
стран.  
  
Как приготовить кофе в домашних условиях  
Для приготовления кофе надо сполоснуть кофейник кипятком, положить  
молотый кофе из расчета 1,5 чайных ложки и 2-3 куска сахара на стакан.  
Залить кипятком, поставить на огонь и довести до кипения. Снять с огня и  
дать отстояться в течение 3-5 минут.  
К черному кофе хорошо дать нарезанный тонкими ломтиками лимон.  
Чтобы получить особый вкус и аромат, хорошо смешать различные виды кофе.  
Приятный, душистый аромат и вкус достигается, когда на 150-200 г воды и  
молока засыпают 10 г кофе.  
Кофе с молоком или сливками  
Приготовить черный кофе, процедить и смешать с горячим молоком или  
сливками (1/2 стакана).  
Горячее молоко или сливки можно также подать отдельно в молочнике.  
Кофе со взбитыми сливками (по-венски)  
Сварить черный кофе, процедить, добавить 2/3 необходимого количества  
сахара, остальную часть сахара (лучше сахарной пудры) положить во взбитые  
сливки. Сюда же хорошо добавить немного ванилина.  
Кофе с мороженым (гляссе)  
Сварить черный кофе, процедить, добавить сахар и охладить. В бокал или  
фужер с кофе положить шарик сливочного мороженого.  
Кофе по-турецки  
Кофе по-турецки приготовляют по желанию очень сладким, средней сладости,  
горьким, густым и с пеной.  
Для приготовления кофе по-турецки существует несколько способов.  
Некоторые доводят воду до кипения и после этого кладут в нее кофе и сахар.  
Другие смешивают кофе с сахаром, заливают смесь необходимым количеством  
холодной воды и на слабом огне доводят ее до кипения, чтобы образовалась  
густая пена. Следовало бы рекомендовать второй способ, так как до момента  
закипания воды из кофе мелкого помола может быть извлечено большое  
количество ароматических веществ.  
Количество сахара и кофе зависит от вкуса.  
Для получения более густого и сладкого кофе на 1 кофейную чашку кладут 1  
полную чайную ложку кофе и 2-3 чайных ложки сахара. Вскипевший кофе  
отодвигают в сторону от огня на один момент, затем снова доводят до кипения  
и сразу разливают в чашки.  
Если кофе предпочитают без пены, тогда, отодвинув его от огня, в него  
следует влить 2-3 капли холодной воды, немного выждать и разлить по чашкам.  
Часто в интересах здоровья кофе смешивают с обжаренным турецким горохом  
или рожью, которые мелют отдельно от кофе.  
Хорошее сочетание получается при смешивании 100 г кофе с 50 г турецкого  
гороха или ржи.  
Кофе приготавливают непосредственно перед подачей.  
Кофе мокко по-турецки  
На 1 чашку - 1 полную ч. ложку кофе, 10 г сахара.  
Этот вид кофе в зависимости от сахара бывает горьким, сладким, очень  
сладким, более жидким или густым. Обычно на 1 чашку напитка кладут 1 полную  
чайную ложку кофе мелкого помола и сахар по вкусу.  
  
Кофе по-турецки приготовляют 2 способами.  
Первый способ  
В кофейничек с кипящей водой засыпают кофе и сахар и доводят до кипения.  
Закипевший кофе снимают с огня, потом опять ставят на огонь и снова доводят  
до кипения (обычно это проделывается раза 3).  
Второй способ  
Кофе, смешанный с сахаром в кофейничке, заливают холодной водой и  
выдерживают несколько минут для извлечения ароматических и вкусовых веществ.  
Затем кофейничек ставят на медленный огонь - так кофе закипает медленнее и  
образуется больше пены. Доведя до кипения снимают и сразу ставят на огонь,  
доводя до кипения еще раз.  
Готовый кофе подают следующим образом: на небольшое блюдо ставят  
кофейничек, кофейные чашечки на маленьких блюдечка и стаканы с холодной  
водой. Принято, чтобы гость сам наливал себе кофе. В таких случаях  
используют медные, начищенные до блеска, кофейнички.  
Кофе по-турецки с яичным желтком  
На 4 персоны: на 1 чашку - полная ч. ложка кофе мелкого помола, 0,5  
яичного желтка, сахар.  
Приготовить обычный кофе по-турецки и добавить половину взбитого в пену  
желтка.  
Это тонизирующий и очень питательный напиток. Его подают в горячем и  
охлажденном виде.  
Кофе мокко по-арабски  
На 4 персоны: на 4 чашки - 6 ч. ложек кофе очень мелкого помола, 3 ч.  
ложки сахара или 3 куска рафинада  
В горячую воду всыпать кофе и сахар и поставить на огонь. Довести до  
кипения, затем снять и через несколько секунд поставить обратно. Повторить  
все еще 2 раза. Готовый напиток сбрызнуть 2-3 каплями холодной воды. После  
отстоя гущи размешать и разлить в чашки. Вместе с кофе подать холодную воду  
в стаканах.  
Кофе "Африка"  
На 4 персоны (4 чашки): 6 ч. ложек кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка,  
1 ч. ложка какао-порошка, щепотка молотой корицы, коньяк - 50 мл, сахар.  
Все указанные продукты смешать и варить на спиртовке. Коньяк добавить к  
готовому кофе. Подать в горячем виде.  
Кофе "Индия"  
На 4 персоны: 10 ч. ложек кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, 8 ч.  
ложек сахара, 4 гвоздички, натертая на терке цедра с 1 апельсина, 1  
маленькая рюмка рома, сливки.  
Кофе залить кипятком и через 5 минут разлить в 4 чашки. В каждую положить  
по 2 ложечки сахара и 1 гвоздичке, тертой цедры и немного рома.  
К кофе рекомендуется подать сливки.  
Кофе по-румынски  
На 4 персоны: 6 ч. ложек кофе мелкого помола, 4 ч. ложки сахарной пудры,  
2 ч. ложки какао-порошка, 4 чашки холодной воды, сахар, ванилин.  
Кофе, сахар и какао смешать в кофейничке, залить холодной водой и  
поставить на огонь. Непосредственно перед закипанием снять с огня и разлить  
в чашки, положив в каждую сахар по вкусу, немного ванилина и взбитых с  
сахарной пудрой сливок.  
Вместе с готовым кофе подать ванилин и сливки.  
Кофе по-венгерски  
На 350 мл воды - 5 ч. ложек кофе, 50 г сахара.  
Горлышко согретого кувшина, поставленного на водяную баню, закрыть чуть  
влажной фильтровальной бумагой. Кофе крупного помола залить горячей водой.  
Горлышко должно быть как можно более закрытым для сохранения аромата. В  
процеженный напиток положить сахар и подать.  
Кофе "Ориент"  
На 4 персоны: 8 ч. ложек кофе, 3 ст. ложки меда, 300 мл воды.  
Воду и мед смешать в кофейничке, поставить на огонь и вскипятить.  
Добавить кофе и мешая довести до кипения. Разлить в 4 чашечки.  
Кофе по-казацки  
0,25 л крепкого кофе, 0,25 л красного вина, 3 рюмки водки, сахар.  
Все указанные продукты хорошо смешать. Этот кофе рекомендуется принимать  
в небольших количествах.  
  
Блюда к чаю и кофе  
Пирог с черешней и белковой пеной  
1/2 кг черешни или вишни, 3 яичные белка, 200 г сахарной пудры для пены,  
1 ч. ложка ванильного сахара.  
Тесто: 5 яиц, 5 ст. ложек с верхом пшенной муки, 2 ст. ложки картофельной  
муки, 1 ч. ложка питьевой соды, 5 ст. ложек сахарного песка, 1 ч. ложка  
ванильного сахара, цедра, стертая с 1/2 лимона.  
Вымыть ягоды, вынуть косточки. Отделить желтки от белков. Взбить пену из  
белков, прибавляя в конце маленькими порциями сахар, затем прибавить желтки,  
цедру, оба вида муки и 2/3 черешни. Слегка перемешать. Переложить тесто в  
форму, смазанную жиром и обсыпанную сухарями. Пирог следует печь при  
температуре 100 градусов, не открывая дверцы.  
Взбить пену из белков, прибавляя в конце сахар и ванильный сахар. Спустя  
20 минут заглянуть в духовку. Если тесто выросло и начинает подрумяниваться,  
покрыть сверху пеной и посыпать оставшимися ягодами. Поставить пирог еще на  
10-15 минут в духовку, уменьшить огонь. Когда пена слегка подрумянится,  
вынуть пирог.  
Песочный пирог с земляникой  
350 г земляники, взбитая сметана. Тесто: 1/2 кг муки, 250 г маргарина, 1  
желток, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 ст. ложки холодной воды.  
Из составных частей замесить тесто. Положить на 1/2 часа в холодильник.  
Облепить форму для торта (дно и до половины борта формы), наколоть во многих  
местах вилкой и испечь в горячей духовке (220 градусов), пока тесто не  
подрумянится. Охладить, открыть борта разъемной формы для торта, а дно  
вместе с тестом переложить на большую тарелку, или специальное блюдо для  
торта. Наполнить "корзинку" из теста земляникой и покрыть сверху взбитой  
сметаной, нарезать торт.  
Пирог со сливами  
250 г муки, 250 г сахарной пудры, 250 г маргарина, 4 яйца, 1 стручок  
ванили, 1 ч. ложка питьевой соды, 250 г свежих слив, 100 г молотых сухарей.  
Яйца растереть с сахаром и жиром. Постепенно добавлять муку, ваниль и  
соду, продолжая старательно растирать. Когда тесто станет однородным и  
довольно густым, переложить его в небольшую форму для печения, смазанную  
маслом и обсыпанную сухарями, сверху на тесто положить обваленные в сухарях  
половинки слив таким образом, чтобы они частично были погружены в тесто.  
Пирог следует печь в течение 50-60 минут. Пирог можно испечь также с  
клубникой, однако ягоды должны быть исключительно свежими и твердыми.  
Пирог "Шарлотка" с яблоками  
1 1/2 кг яблок, 5 ст. ложек сахарного песка, стручок ванили. Тесто: 1/2  
кг муки, 250 г маргарина, 4 желтка, 1ст. ложка сахарной пудры, 1 ч. ложка  
питьевой соды.  
Очищенные и измельченные яблоки слегка потушить с сахаром и ванилью.  
Охладить. Замесить тесто по консистенции, напоминающей тесто для лапши,  
завернуть его в фольгу и положить на 1/2 часа в холодильник как можно ближе  
к морозильной камере.  
Форму для торта смазать маслом, облепить изнутри 2/3 теста, включая борта  
(1/3 теста снова положить в холодильник). Смазать тесто сверху яичным  
белком. Положить сверху яблочную массу, посыпать сверху остатками теста,  
натертым на крупной терке. Печь пирог около 1 часа. Остывший пирог посыпать  
сверху сахарной пудрой.  
Пудинг из ржаных сухарей  
0,5 ржаного хлеба, 1 стакан сметаны, 0,5 стакана сахарного песка, 3-4  
яйца, 1 ч. ложка лимонной цедры, 1 ст. ложка лимонного сока, 50 г сливочного  
масла или маргарина, 1 ст. ложка сахарной пудры.  
Ломтики черствого ржаного хлеба подсушить в духовке, мелко измельчить,  
положить сухари сметану, взбитые яйца, сахар, мелко нашинкованную цедру  
лимона, немного лимонного сока. Все тщательно размешав, выложить в форму,  
смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Запекать в средне нагретой духовке.  
Подавайте со сметаной, посыпав сахарной пудрой.  
Бисквитный торт на сметане  
На 2 стакана муки - 1,5 стакана сметаны, 6 яиц, 1 стакан сахара.  
Сахар растереть добела с яичными желтками, положить сметану, перемешать.  
Добавить муку и яичные белки, сбитые в пену. Все это осторожно перемешать и  
перелить в форму, смазанную маслом. Поставьте в нежаркую духовку на 20-25  
минут. Готовый бисквит выложить на блюдо, покрыть салфеткой, посыпать  
сахарной пудрой. Разрезать его на два слоя и промазать в середине вареньем.  
Лимонный бисквит  
По 2 ст. ложки картофельной и пшеничной муки, 1,5 лимона, 5 шт. яиц, 1/2  
стакана сахарной пудры.  
Сварить в небольшом количестве воды лимон, протереть его сквозь сито.  
Пять сырых желтков растереть с половиной стакана сахарной пудры, добавить  
протертый лимон и еще сок, отжатый из половинки свежего лимона. Всыпать по 2  
ст. ложки картофельной и пшеничной муки, перемешать. Затем взбить в крутую  
пену пять белков, осторожно соединить с тестом и тут же выпекать бисквит в  
форме, смазанной маслом и посыпанной сухарями.  
Торт без выпечки  
200 г ванильных сухарей, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, сахар, варенье.  
Растереть 200 г несоленого сливочного масла с таким же количеством  
молотых ванильных сухарей, сырым яйцом и сахарным песком (его возьмите по  
вкусу). Полученную густую однородную массу плотно уложить в форму, смоченную  
водой, и поставить на холод. Через два часа можно вынуть торт, облить  
сиропом или вареньем и подать к столу.  
Хворост  
1 ч. ложка дрожжей, 2-3 яйца, 350 г муки, 1 ст. ложка сахара, 500 г жира  
для фритюра, сахарная пудра для посыпки.  
Развести чайную ложку дрожжей 5 чайными ложками теплой воды, прибавить  
2-3 взбитых яйца, 50 г муки, все перемешать, чтобы получилось тесто без  
комков. Поставьте его для брожения в теплое место.  
Через 2,5-3 часа добавить к нему столовую ложку сахарного песку,  
остальную муку и замесить крутое тесто, как лепешку. Разделить его на шарики  
и раскатать их в тонкие (1 мм) круглые лепешки. В каждой лепешке сделать 6-7  
параллельных прорезов, не доводя до краев лепешки. Образовавшиеся на лепешке  
полоски, начиная от середины, перетянуть с одной стороны на другую, чтобы  
посередине образовалось отверстие.  
В узкой глубокой кастрюле нагреть до 160-170 градусов 500 г топленого  
масла и жарить в нем хворост.  
Обжаренный хворост положить на проволочное решето и, когда жир стечет и  
хворост остынет, обсыпать его сахарной пудрой.  
Сухой торт  
1 1/4 стакана муки, 8 желтков, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 100  
г изюма, 200 г орехов, соль.  
Желтки растереть добела, добавить щепотку соли и 100 г сахара. Отдельно  
растереть 200 г сливочного масла со 100 г сахара и переложить к желткам.  
Добавить муку, очищенный промытый изюм, соль по вкусу. Все размешать.  
Тесто переложить на смазанный маслом противень слоем в 1,5 см. Верх теста  
смазать желтком, разбавленным в столовой ложке воды, и посыпать мелко  
рубленными орехами. Поставить в духовку. Когда тесто немного подрумянится,  
вынуть противень, быстро разрезать торт острым ножом на порции и снова  
поставить в духовку на 10-15 минут.  
Готовый торт должен иметь золотистую окраску.  
Пирожки печеные  
Для теста: 1,5 стакана муки, 1 стакан воды, 10-15 г дрожжей, яйца  
(желтки) - 1-3 шт., 50 г сливочного масла или маргарина, 1/2 ст. ложки  
сахара, 1 ч. ложка соли.  
Выложить тесто на доску, подпыленную мукой, разделить на кусочки,  
сформовать из них шарики, дать подойти немного (5-10 минут), раскатать в  
круглую лепешку толщиной в 1 см, на середину положить начинку, края  
соединить и защипать, придать пирожку овальную форму. Уложить на смазанный  
маслом противень, поставить в тeплоe мeстo на 15-20 минут для расстойки,  
смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке. Когда будут готовы, снять с  
листа, смазать сверху маслом, укрыть чистым полотенцем.  
Можно сделать пироги с двумя видами начинки - к примеру, с капустой и с  
мясом, тогда одни положить на противень для выпечки защипанной стороной  
вниз, а другие вверх. Очень удобно: каждый может выбрать пирожок по вкусу!  
Сейчас все больше пекут пироги со свежей капустой. Капусту порубить,  
ошпарить кипятком, откинуть на сито, обдать холодной водой, чтобы ушла  
горечь, хорошо отжать, обжарить на масле, добавить вареные рубленые яйца,  
соль по вкусу, чайную ложку сахару.  
Можно использовать для начинки и квашеную капусту, еще вкуснее будет,  
если добавить к ней грибы. Капусту надо промыть, если очень кислая, обдать  
кипятком, отжать, потушить на масле под крышкой до готовности, добавить  
обжаренный лук, мелко нарезанные отваренные грибы, соль, перец по вкусу.  
Грибы для пирожков идут и соленые, и сушеные. Соленые нужно хорошо  
промыть, откинуть на сито, мелко изрубить, пожарить на масле, добавить  
обжаренный лук. Сушеные отварить, так же мелко изрубить, добавить обжаренный  
лук и смешать с отварных рисом (на 50 г сушеных грибов стакан риса, 1-2  
головки репчатого лука), положить соль, перец по вкусу.  
Мясную начинку можно приготовить из сырой говядины. Пропустить ее через  
мясорубку, обжарить и снова промолоть, добавить обжаренный лук, крутые яйца,  
соль, измельченную зелень. Можно использую и отварное мясо, тогда в фарш  
нужно добавить немного бульона для сочности.  
Хороши пироги с картошкой и луком, с рисом и яйцами, с зеленым луком,  
обжаренным в масле и смешанным с крутыми рублеными яйцами.  
Вафли за пять минут  
Электровафельницы вошли в наш обиход сравнительно недавно и сразу же  
завоевали популярность. Причины ее очевидны: при очень простой технологии  
можно быстро приготовить множество вафель разных сортов.  
Приобретя электровафельницу, не спешите сразу же печь вафли, вначале как  
следует изучите инструкцию.  
Протрите рабочие поверхности полуформ и наружные детали тряпкой,  
смоченной теплым раствором хозяйственного мыла или питьевой соды. Тряпка не  
должна быть слишком влажной, чтобы вода не попала внутрь корпуса и не  
повредила изоляцию.  
Вымытый и насухо протертый прибор нужно включить на 20-30 минут в хорошо  
проветриваемом помещении. За это время выгорит смазка и с внутренних  
деталей. Только теперь вафельница готова к работе.  
Разведите тесто по одному из приведенных нище рецептов и приготовьте все  
необходимое для выпечки.  
Поставьте вафельницу в центр рабочего стола. Справа от нее поставьте  
миску с тестом и мерной ложкой, блюдечко с растительным маслом и марлевым  
тампоном, надетым на вилку; слева от вафельницы поставьте широкую плоскую  
тарелку, блюдо или поднос, куда будете складывать готовые вафли. Вафлю надо  
класть на ровную поверхность - первые минуты после выпечки она еще мягкая,  
может потерять форму. Рядом с подносом положите широкий нож или деревянную  
лопаточку.  
Масло на нагревающиеся поверхности лучше наносить марлевым тампоном - это  
позволит сэкономить масло и избавит от необходимости отмывать масляные  
потеки на корпусе электровафельницы. Если тесто для вафель содержит жиры,  
полуформы нужно смазывать только перед приготовлением первых вафель.  
Прогрейте вафельницу до рабочей температуры - это время указывается в  
инструкции. На разогретую нижнюю полуформу вылейте порцию теста (2-3 ложки),  
накройте верхней крышкой и придержите ее, пока не выйдет пар. Через 1-2  
минуты раскройте прибор. Почти всегда первая вафля, как первый блин, бывает  
испорчена. Постарайтесь понять причину неудачи. Если вафля получилась тонкая  
и не занимает всю полуформу, значит, теста было маловато. Увеличьте  
дозировку. Если же вафля излишне толста и тесто вытекает из полуформы -  
уменьшите его количество.  
Одновременно следите за цветом вафель. Готовая вафля должна быть  
золотистой, хотя, конечно, это дело вкуса: некоторые предпочитают коричневый  
оттенок. Если вафли прилипают к полуформам - смажьте поверхность.  
Сняв вафли, не теряйте времени. Пока они мягкие, их можно разрезать или  
придать им желаемую форму. Можно, например, свернуть вафлю трубочкой или  
конусом.  
Закончив выпечку, вафельницу тщательно моют с содой или мылом.  
Несколько общих рекомендаций.  
Все исходные продукты - масло, маргарин, яйца, молоко - должны иметь  
одинаковую температуру. Тогда они лучше смешиваются.  
Приготовляя тесто, вначале взбивают масло или маргарин, к ним понемногу  
добавляют сахарный песок. Яйца взбивают отдельно до образования пены.  
Просеянную муку, смешанную с нужным количеством соды (предварительно  
погашенной уксусом), засыпают во взбитый маргарин порциями, чередуя с  
порциями жидкости (молока, сливок или воды), постоянно перемешивая. В хорошо  
размешанное тесто вливают взбитое яйцо и еще раз хорошо перемешивают.  
  
Сладкие вафли  
Маргарин - 250 г, сахар - 250 г, мука - 500 г, яйца 6 штук (белки  
взбиваются отдельно и в последнюю очередь соединяются с тестом), сода  
питьевая - 0,5 чайной ложки, лимонная цедра, ванилин по вкусу.  
Нежные вафли  
Маргарин - 125 г, сахар - 30 г, мука - 100 г, яйца 4 штуки, сливки - 4  
ст. ложки, ванилин по вкусу.  
Рассыпчатые вафли с корицей  
Масло - 200 г, мука - 250 г, яйца - 3 штуки, соль, сахар и корица по  
вкусу.  
Рейнские вафли с корицей  
Масло - 125 г, сахар - 125 г, мука - 350 г, яйца - 2 штуки, молотая  
корица по вкусу, молотая гвоздика - 1 г, тертая цедра с половины лимона.  
Тесто размешивают до тех пор, пока не будет комков.  
Рассыпчатое печенье  
5 стаканов муки, 2 яйца, 350 г нетвердого сливочного маргарина, 2 стакана  
сахара, 1/2 ч. ложки соды, варенье, сахарная пудра.  
Смешать муку, сахар, соду, нарезать кусочками маргарин и размять.  
Добавить яйца, перетереть смесь руками, чтобы получилась крошка. Всыпать  
половину смеси на хорошо смазанный жиром противень (лучше с высокими  
бортиками), прижать рукой, смазать кислым повидлом или вареньем, засыпать  
начинку оставшейся крошкой, вновь ее обжать и выпекать при температуре  
180-200 градусов, пока хорошо не зарумянится. Полуостывшим разрезать пирог  
на квадратики, треугольники, ромбики, их получается много - и уложить на  
блюдо. Посыпать сахарной пудрой.  
Пудинг "Ковлей" (по-английски)  
4 яйца, 100 г сахара, отваренный картофель - 2 шт., миндаля или орехов,  
по 50 г маргарина и белых молотых сухарей.  
Для соуса: 100 г сахара, 50 мл воды, 20 мл коньяка или рома, 3 желтка и 1  
яйцо целиком, лимонная цедра, ванильный сахар.  
Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром до образования  
густой стойкой массы. Протертый картофель заправить маргарином, добавить  
измельченные орехи и все соединить с желтками. Отдельно взбить белки, все  
перемешать, уложить массу в формы или салфетку и варить на пару 40-45минут.  
Подавать горячим с соусом сабайон. Для соуса все продукты смешать и  
взбить на горячей плите до консистенции густой сметаны.  
Пудинг морковный с яблоками  
На 4 порции: моркови - 3 шт., яблок - 1-2 шт., крупы манной - 1 ст.  
ложка, молока - 3 ст. ложки, 1 яйцо, сливочного масла - 1 ст. ложка, сахара  
- 2 ч. ложки, сухарей - 1 ч. ложка, соль по вкусу.  
Морковь мелко нарезать и тушить в молоке с маслом до полуготовности.  
Затем положить в морковь мелко нарезанные яблоки и еще тушить 5-10 минут.  
После этого добавить манную крупу, желток, сахар, оставшееся молоко, все  
перемешать и соединить со взбитым белком. Разложить массу в формочки,  
смазанные сливочным маслом и обсыпанные сухарями и варить на пару до  
готовности. Подают пудинг со сливочным маслом, с фруктовым соусом или  
киселем.  
Яблоки в тесте  
Яблок - 1-2 шт., муки - 1-2 ст. ложки, молока - 1 ст. ложка, сметаны - 1  
ч. ложка, сахарной пудры - 1 ч. ложка, маргарина или масла - 2-3 ч. ложки, 1  
яйцо.  
Яблоки очистить, вырезать сердцевину, нарезать кружочками. Кислые яблоки  
слегка посыпать сахаром.  
Для приготовления теста растереть яичный желток с сахаром и добавить  
муку, сметану, молоко. Все перемешать, а затем прибавить взбитый белок.  
Яблочные кружочки обмакнуть в это тесто и жарить до образования золотистой  
корочки. Готовые яблоки, пока они еще горячие, посыпать сахарной пудрой.  
Пончики из рыбного теста  
Для 20 пончиков: 600 г рыбного фарша, 400 г пшеничной и 50 г картофельной  
муки, 2 стакана молока, 50 г сахарного песка, 15 г соли, 10 г дрожжей, масла  
для обжарки 100-150 г.  
В теплой воде развести, как и для обычного теста, дрожжи, влить их в  
подсоленный и подсахаренный рыбный фарш, добавить картофельную и пшеничную  
муку, молоко и все тщательно перемешать до получения однородной массы.  
Поставить тесто на два-три часа. Когда оно поднимется, осадить. После  
двух-трех подъемов тесто готово. Разделать его на шарики по 60-70 г,  
обвалять в муке и обжарить в растительном масле до образования равномерной  
корочки.  
Домашняя коврижка  
3 стакана муки, 1/4 стакана воды или молока, 1/2 ч. ложки соды, 1/2  
стакана меда, 3/4 стакана сахара, 50 г сливочного масла или маргарина, 2  
яйца, пряности.  
Это разновидность самого древнего пирога медового. В старину сахар был  
дорог, его привозили издалека, а мед был свой. Готовился этот пирог с  
пряностями, отсюда и название "пряник". Тесто для коврижки делают так: в  
миску положите полстакана меда, 3/4 стакана сахара, добавьте предварительно  
размягченное масло или маргарин, яйца, мелко толченные пряности - 2  
маленькие щепотки корицы, по одной щепотке гвоздики, кориандра, мускатного  
ореха и кардамона (в общей сложности пряностей должно быть не больше  
половины чайной ложки). Тщательно все перемешайте, лучше деревянной ложкой.  
Затем добавьте 3 стакана муки, половину чайной ложки соды и четверть стакана  
воды или молока. Все это замесите так, чтобы вышло не слишком крутое тесто:  
оно должно быть пластичным и не очень прилипать к ложке.  
Если мед засахарился, разогрейте его, чтобы кристаллы растворились, но до  
кипения не доводите: потеряет аромат. Потом охладите и только тогда кладите  
в тесто.  
Готовое тесто выложите на смазанный маслом противень слоем 1,5-2 см,  
смажьте яичным желтком и, чтобы не было вздутий, проколите в нескольких  
местах вилкой. Печь надо 30-40 минут в достаточно горячей духовке (190-200  
градусов).  
Ватрушка  
1 стакан творога, 1 яйцо, 1,5 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка муки,  
соль по вкусу, ванильный сахар, изюм, лимонной и апельсинной цедры, цукаты.  
Традиционная ватрушка круглая, но можно делать ее и прямоугольной, по  
форме противня. Языковеды предполагают, что название ее происходит от слова  
"ватра", что означает "жертвенный огонь"; возможно, когда-то ватрушкой была  
испеченная на огне лепешка, приносимая в жертву богам. Вот из какой старины  
она пришла к нам в дом.  
Секрет вкусной ватрушки в хорошо приготовленной начинке. На стакан  
творога, пропущенного через мясорубку, 1 сырое яйцо, полторы ст. ложки  
сахарного песка, чайная ложка муки и соль по вкусу. Чтобы ватрушка  
получилась особенно вкусной, добавьте ванильный сахар, немного изюма,  
лимонной и апельсинной цедры, цукатов. Желательно, чтобы начинки было  
побольше, а слой теста был тонким. Смажьте ватрушку взбитым яйцом - ее  
поверхность лучше зарумянится, заблестит.  
Фрукты панированные  
1 кг фруктов по выбору, 200 г муки, 2 яичных желтка, 1 порошок ванилина,  
около 1/2 стакана молока, около 1/2 стакана газированной минеральной воды,  
щепотка соли, мука для обваливания, растительное масло для жарения, сахар,  
шоколад или грецкие орехи, сахарная пудра.  
Растереть желтки с водой, молоком, ванилином, солью, соединить с мукой и  
хорошенько вымешать.  
Подготовить фрукты (абрикосы, сливы или черешню очистить от косточек,  
яблоки нарезать ломтиками), обвалять в муке, смочить в приготовленном тесте  
и обжарить на разогретом масле. Панированные фрукты уложить на тарелку,  
посыпать сахарной пудрой, тертым шоколадом или смесью из толченых орехов и  
сахара.  
Пампушки из творога  
200 г творога, 3 яйца, 1 стакан муки, 1 ч. ложка питьевой соды, 1-1,5  
стакана растительного масла.  
Творог тщательно растереть с содой, яйцами и мукой. Разогреть  
растительное масло в небольшой посуде и жарить на нем пампушки, выкладывая  
творожную массу небольшой горкой. Жарить при этом лишь по несколько пампушек  
вместе, так как во время жарения объем их увеличивается в три раза. Подать с  
брынзой или вареньем.  
Рулет с черешней или абрикосами  
Для теста - 250 г просеянной муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2  
стакана воды комнатной температуры;  
для смазывания теста и противня - 60-70 г сливочного масла, 1 ст. ложка  
растительного масла;  
для фарша - 150-200 г толченых сухарей, 60-70 г масла, 1 кг черешни или  
абрикосов, очищенных от косточек, сахар, корица, цедра 1 лимона.  
Из муки, растительного масла и воды замесить мягкое тесто, которое должно  
отставать от рук, разделить его на несколько частей и скатать из них шарики.  
Смазать шарики растительным маслом, поместить на слегка подогретый противень  
и оставить на полчаса. После этого каждый шарик положить на посыпанную мукой  
салфетку и растянуть руками в очень тонкий лист. Положить на 3/4 поверхности  
каждого листа фарш, а остальную часть смазать растопленным сливочным маслом.  
При помощи салфетки свернуть листы в рулеты, поместить их на смазанный  
маслом противень и выпекать в умеренно горячем духовом шкафу, периодически  
сбрызгивая растопленным маслом. Выпекать около 30-40 минут.  
Для приготовления фарша сухари поджарить на масле до золотистого оттенка  
и перемешать с сахаром, натертой на терке лимонной цедрой, корицей, черешней  
или вареными абрикосами.  
Картофельные кныдли с абрикосами  
Для теста - 1 кг картофеля, 50 г сливочного масла, 200 г муки, 50 г  
манной крупы, 2 яйца, 1 яичный желток, соль;  
для фарша - 1/2 кг абрикосов, несколько кусочков сахара;  
для обваливания - 100 г сливочного масла, сахарная пудра, корица,  
толченые сухари.  
Картофель отварить, сразу же очистить от кожуры, растереть или пропустить  
через мясорубку, охладить и перемешать с остальными продуктами для теста.  
Сформовать из приготовленного теста узкие длинные батоны, разрезать их на  
кружочки и растянуть руками в виде лепешек. Вынуть косточки из абрикосов и  
на их место положить по кусочку сахара. Положить на каждую лепешку по  
абрикосу, соединить и защипать края теста. Приготовленные кныдли опустить в  
слегка подсоленный кипяток и варить, пока не всплывут на поверхность.  
Разогреть на сковороде масло, поджарить на нем сухари и в этой смеси  
обвалять готовые кныдли.  
Посыпать их сахарной пудрой и сразу же подать.  
Фруктовый торт  
На 1 ст. ложку крахмала - 4 яйца, 4 ст. ложки сахарной пудры, 3 ст. ложки  
какао, 200 г сметаны, фрукты в зависимости от сезона.  
Перемешать пудру с крахмалом и какао. Отделить белки от желтков. Желтки  
тщательно растереть, белки взбить в густую массу. Затем добавить при  
непрерывном помешивании желтки к белкам и ложка за ложкой - сахарную смесь.  
Покрыть дно противня промасленной бумагой, выложить на нее приготовленное  
тесто и выпекать в умеренно горячем духовом шкафу в течение 10-15 минут.  
Выпеченную лепешку разрезать вдоль на 3 части. Положить один пласт на блюдо,  
смазать подслащенной сметаной или жидким повидлом, накрыть вторым пластом,  
смазать его также сметаной или повидлом. Верх третьего пласта украсить  
фруктами, сваренными в сахарном сиропе до мягкости.  
Крученый тянутый пирог с брынзой  
Для теста: 600 г муки, 240 мл воды, 10 г соли, 80 г сливочного масла, 1  
яйцо для смазывания.  
Для начинки: 500 г брынзы, 5 яиц, 150 г простокваши.  
Просеять муку два раза. В кучке муки пальцем сделать воронку и влить в  
нее воду, положить немного масла и соли. Месить 15-20 минут, пока тесто не  
станет гладким. Разделить его на маленькие дольки, скатать шарики, замесить  
их, смазать растительным маслом, покрыть влажной салфеткой, оставить на  
15-20 минут при комнатной температуре. Каждый шарик раскатать в круглую  
лепешку, растянуть ее обеими руками на столе, покрытом скатертью. Растянутый  
тонкий лист опрыскать маслом. На одну сторону листа положить начинку,  
поднимая край скатерти свернуть в трубку.  
Полученные таким образом трубки уложить спиралью на круглый, смазанный  
маслом лист, смазать сверху взбитыми яйцами. Печь в духовке при умеренной  
температуре. После выпечки обрызгать немного водой и покрыть салфеткой.  
Через несколько минут снять салфетку, посыпать сахарной пудрой, подавать.  
Примечание: Для начинки яйца взбивать с молоком, положить измельченную  
брынзу.  
Чебуреки  
Для теста: 0,5 кг муки, 0,2 л воды, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки соли;  
для фарша: 400 г баранины, 100 г сала, репчатый лук - 2 шт., 50 г рис,  
соль, перец, зелень;  
для жарки: жир - 200 г.  
Вначале нужно приготовить фарш: мякоть и сало баранины вместе с репчатым  
луком пропустить через мясорубку, прибавить соль, перец, мелко нарезанную  
зелень петрушки и, перемешивая, влить 2-3 столовые ложки холодной воды и  
добавить отварной холодный рис. Тесто готовится из пшеничной муки, воды и  
одного яйца, половины чайной ложки соли. Замесить пресное крутое тесто (как  
для лапши). Раскатать толщиной 1 мм, вырезать круги величиной с чайное  
блюдце. На половину кругов положить фарш, накрыть другой половиной и  
соединить, смазав взбитым яйцом.  
Жарить чебуреки нужно на глубокой сковороде или противне на топленом  
жире.  
Пироги  
На 5 стаканов муки: 1/2 палочки дрожжей, 2 ст. ложки сахарного песка, 100  
г растительного масла, 100 г маргарина, небольшой кочан капусты, 1 луковица,  
2 ст. ложки томата, 300 г филе рыбы, соль, черный перец - по вкусу.  
Развести в теплой воде дрожжи, добавить немного сахарного песка, соли,  
растительное масло, маргарин. Вылить все это в муку, вымешать тесто и  
поставить его на 3-3,5 часа в теплое место. Готовое тесто выложить на стол,  
подпыленный мукой, разрезать на две равные части, каждую раскатать скалкой,  
разровнять, чтобы получилась лепешка, и оставить подойти. Подготовить  
начинку. Нашинковать капусту, посолить и тщательно растереть между ладонями  
рук. В капусту влить растительное масло, посыпать черным перцем и поставить  
тушить на маленький огонь. Репчатый лук порезать и пожарить в кипящем масле  
до тех пор, пока он не приобретет золотистый цвет. Положить в лук томат, еще  
немного пожарить и смешать с тушеной капустой.  
Филе рыбы (любой) порезать на куски, обжарить в растительном масле и  
перемешать, с капустой.  
Начинка готова. Выложить ее на середину лепешки, накрыть другой лепешкой,  
защипить по краям, смазать сырым яйцом, предварительно взбитым, выложить на  
лист и поставить в духовку (250-300 градусов) на 30-35 минут.  
Очень вкусный фарш получается из вареной картошки, смешанной с  
обжаренными на масле луком и морковкой.  
На 5-6 картофелин: 1-2 луковицы, 1-3 морковки, 1-2 ст. ложки сливочного  
масла, соль по вкусу.  
Хорош и фарш из редьки, вымоченной (2-3 часа) в молоке, чтобы ушла  
горечь. Натереть ее на крупной терке, приправить, сметаной, смешать с  
обжаренным луком и майонезом. Можно взять только сметану или майонез, но  
если и то и другое, - получается вкуснее. Для пирога обычно нужны 2 - 3  
редьки.  
На 1 редьку: 1 маленькая луковица, 1 ст. ложка сметаны, столько же  
майонеза.  
Пирог с рыбой и рисом  
На 500 г рыбного филе: 3-4 ст. ложки масла или маргарина, 3 ст. ложки  
риса, 1 ст. ложка муки для соуса, луковица, соль, перец по вкусу.  
Филе морского окуня или другой рыбы без костей и кожи нарезать кусками,  
уложить в сотейник, смазанный жиром, подлить немного воды, посолить и  
припустить. Готовую рыбу изрубить не очень мелко, положить в посуду с  
растопленным жиром и добавить отварной рассыпчатый рис, немного белого  
соуса. В начинку положить соль, перец, измельченную зелень петрушки, укроп,  
немного пассерованного лука. Перемешать, остудить.  
Пирог с рисом и яйцами  
На стакан риса: 3 яйца, 2-3 ст. ложки масла или маргарина, соль по вкусу.  
Рис перебрать, промыть, отварить в подсоленной воде, не переваривая.  
Откинуть рис, а когда отвар стечет, добавить растопленный жир, рубленые  
яйца, соль.  
Пирог с квашеной капустой  
1 кг опарного дрожжевого теста, для начинки - 500 г квашеной капусты, 100  
г сала, 20 г жира, 1 луковица, 1 яблоко, 50 г клюквы или моченой брусники, 1  
яйцо.  
Капусту лучше всего потушить в жаровне, добавив в нее мелко порезанные  
сало, лук, яблоко и ягоду. Тесто разделить на две половины. Одну выложить на  
противень, ровным слоем размазать начинку, другой накрыть сверху, защипнуть  
края и обмазать верх пирога яйцом. Выпекать 40-50 минут на умеренном огне.  
Подавать горячим.  
Тот же пирог с начинкой из свежей капусты  
1 кг капусты, 2-3 яйца, 2-3 ст. ложки маргарина, 2 луковицы, соль по  
вкусу.  
Очистить и нарубить капусту, слегка пробланшировать ее в соленой воде,  
откинуть на дуршлаг, потом обжарить на маргарине. Отдельно поджарить  
нарезанный кубиками лук. Смешать капусту с луком, добавить вареные рубленые  
яйца - и начинка готова.  
Рулет с маком  
Для начинки: 5 ст. ложек мака, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка меда, 1  
яйцо (белок).  
Из дрожжевого теста, приготовленного из 2 стаканов муки, раскатать пласт  
шириной 40 см и толщиной 5 мм. Смазать пласт растопленным, но не горячим  
сливочным маслом и положить на него ровный слой маковой начинки. Тут весь  
секрет опять-таки в начинке. Предварительно запаренный кипятком и отцеженный  
мак 2-3 раза пропустить через мясорубку и заправить сахаром, сырым белком и  
по возможности ложкой меда (тогда уменьшить соответственно количество  
сахара).  
Пласт теста со слоем маковой начинки свернуть в рулет, положить швом на  
противень, смазанный маслом, накрыть салфеткой и дать ему постоять 30-40  
минут в теплом месте, пусть еще подойдет. Потом смазать рулет яйцом,  
проколоть в нескольких местах смоченной в воде деревянной палочкой и  
выпекать 30-40 минут в очень горячей духовке (200-220 градусов).  
Печенье  
200 г муки, 2 неполных стакана воды, 100 г маргарина, 4-5 яиц, 200 г  
растительного масла.  
Воду слегка посолить, добавить маргарин и вскипятить. После этого всыпать  
муку, уменьшить огонь и месить до тех пор, пока оно не отделится от дна  
кастрюли. Снять кастрюлю с огня, тесто слегка охладить и вбить в него яйца -  
одно за другим (каждое новое яйцо вбивать только после того, как предыдущее  
будет окончательно размешано). Податливую мягкую массу выложить в шприц или  
конверт и, выдавливая, зажарить в кипящем растительном масле.  
Пироги с черешней.  
Один рецепт - для пирожных и пирога  
Песочное тесто: 150 г муки, 50 г сахара, 80 г сливочного масла, 50 г  
молотого миндаля, 1 ч. ложка тертой цедры лимона, 1 ч. ложка корицы, соль, 1  
яйцо, мука для раскатки теста.  
Начинка: на 6 порций - 600 г светлой или темной черешни, 300 г жирного  
творога, 3 ст. ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. ложки сухого  
ванильного пудинга, 1 яичный желток.  
Муку и натертое на крупной терке сливочное масло быстро перемешать с  
молотым миндалем, сахаром, лимонной цедрой, солью и яйцом и слепить из теста  
гладкий шар. Затем полчаса выдержать в холодильнике, предварительно завернув  
в алюминиевую фольгу.  
Достать из холодильника заранее приготовленное тесто. Выдержка теста: 30  
минут.  
Черешню помыть, оборвать плодоножки и удалить косточки. Шесть небольших  
формочек для пирожных аккуратно смазать маслом изнутри. Духовку нагреть до  
220 градусов.  
Тесто раскатать, слегка посыпав мукой. Вырезать кружки диаметром на 2-3  
см больше формочек. Выложить кружки теста в формочки. Ягоды разложить поверх  
теста.  
Из творога, сахара, ванильного сахара, сухого пудинга и яичного желтка  
взбить крем. Нанести слой крема на ягоды. Корзиночки выпекать на средней  
полке духовки в течение 25 минут. Подавать на стол теплыми.  
Пудинг с ананасовым соком  
4 ст. ложки муки, 3/4 стакана сахара, сок и тертая цедра 1 лимона, 3  
яйца, стакан ананасового сока, 1 стакан молока.  
Отделить яичные желтки от белков и растереть. Не переставая растирать,  
добавить муку, сахар, лимонный сок, затем ананасовый сок, молоко и хорошо  
вымешать. Взбить в густую пену белки и добавить к желтковой массе. Слегка  
перемешать, выложить приготовленное тесто в круглую форму и выпекать пудинг  
на водяной бане около часа. Подать горячим.  
Пирог с черешней  
На 12 порций: 600 г черешни, 1 яичный желток, 50 г измельченных сырых  
марципанов, 30 г сахара, 1 ст. ложка пищевого крахмала, 140 мл сливок.  
Тесто замесить согласно рецепту и выдержать 30 минут. Ягоды промыть,  
плодоножки оборвать, косточки удалить. Форму для выпечки со съемной стенкой  
(диаметр 26 см) смазать небольшим количеством масла. Духовку предварительно  
нагреть до 220 градусов.  
Тесто раскатать, слегка присыпав мукой. Выложить тестом дно формы.  
Сформовать боковые стенки коржа высотой 2 см. Ягоды разложить поверх коржа.  
Желток, измельченные марципаны, сахар, пищевой крахмал и сливки тщательно  
перемешать с помощью миксера. Полученной кремовой массой покрыть ягоды.  
Пирог выпекать около 35 минут.  
Подавать на стол теплым.  
Черные пряники (из русской кухни)  
3-4 стакана ржаных сухарей, 2-3 стакана сиропа, 2-4 ст. ложки меда, 1-0,5  
ч. ложки пекарского порошка, 2 желтка, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка корицы,  
0,5 ч. ложки имбиря, 3 бутона гвоздики, 1 щепотка мускатного ореха.  
Глазурь: 500 г сахара, 3/4 стакана воды.  
На 3-4 стакана ржаных толченых сухарей или ржаных сухарей наполовину со  
сдобными крошками от печенья: 2-3 стакана сиропа варенья (смородинного,  
клюквенного, брусничного) или смеси смородинного и малинового сиропа, меда,  
1-0,5 чайной ложки аммония или пекарского порошка (смесь: аммония 40  
процентов и соды 60 процентов), 2 желтка, столовая ложка муки. Если делать  
все по правилам понадобятся такие пряности: корица, имбирь, гвоздика,  
мускатный орех, но можно ограничиться и неполным набором.  
Сироп от варенья и мед перемешать и прогреть, не доводя до кипения,  
добавить молотые пряности и замесить на этой смеси со ржаными сухарями  
крутое тесто. Хорошо промесить его, раскатать слоем в 1 см, просушить на  
листе либо в предварительно нагретой, но выключенной духовке, либо наверху  
плиты, в которой зажжена духовка. Затем нарезать в теплом состоянии выемкой  
и глазировать. Глазурь делается из 500 г сахара и 0,75 стакана воды.  
Сахарный сироп уваривать "до средней нитки", то есть до такой густоты, пока  
он не будет тянуться "ниткой". Предварительно снять пену.  
Пряники поместить в широкий эмалированный таз одним слоем и равномерно  
облить сахарным сиропом, а затем перемешать деревянной ложкой, чтобы глазурь  
покрыла их равномерно. Пряники положить на лист и просушить в духовке не  
более 1 минуты.  
Яблочный пай  
Это песочный пирог с яблочным джемом или наструганными свежими яблоками,  
который, когда он почти уже готов, покрывается пеной чуть подслащенных  
взбитых белков. Еще 5 минут в духовке... и можно ставить на стол.  
Шарлотка  
1 батон, 6-8 яблок, 0,5 л молока, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 ст. ложка  
сливочного масла, ванилин, корица, сахарная пудра.  
На 6-8 крупных яблок (кисло-сладких, лучше всего антоновских),  
понадобится черствый батон, пол-литра холодного молока, 2 яйца, полстакана  
сахара, немного масла и панировочных сухарей. Нарезать хлеб кубиками и  
замочить их в смеси холодного молока, взбитых яиц и сахара на полтора часа.  
Очистить яблоки, крупно настрогать их ножом или нарезать пластинками и  
хорошенько смешать с замоченной булкой. Для аромата хорошо добавить  
несколько капель вина или щепотку ванилина. Густо смазать сливочным маслом и  
обсыпать панировочными сухарями стенки и дно большой глубокой сковороды или  
неглубокой кастрюли и выложить туда полученную массу. Сверху положить  
несколько кусочков масла. Запекать в средне горячей духовке. Когда шарлотка  
начнет отставать от стенок, а сверху на ней не станет жидкости - она готова.  
Подавать ее можно горячей, полив сиропом из варенья или посыпав сахарной  
пудрой. А еще вкуснее холодной, с медом и молоком.  
Кекс  
250-300 г маргарина, 200 г сахара, 4 яйца, 400 г муки, 100 г крахмала,  
6-8 ст. ложек молока, 2 ст. ложки сахарной пудры, тертая лимонная цедра,  
ванильный сахар, сода, погашенная уксусом.  
Сначала перемешать маргарин, яйца, сахар, ванилин и цедру. Потом добавить  
муку, погашенную в уксусе соду, молоко. Массу выложить в форму, смазанную  
жиром и обсыпанную сухарями. Выпекать около часа в средне нагретой духовке.  
Готовый кекс, не вынимая из формы, остудить. Потом перевернуть и снять  
форму. Посыпать кекс сахарной пудрой.  
Печенье для чая  
500 г муки, 2 яйца, 250 г маргарина, 150 г сахара, соль, пакетик  
ванильного сахара, или 1 кофейная ложечка лимонной цедры, или 6 зерен  
молотого миндаля.  
Приготовить тесто и при помощи формы нарезать печенье. Выпекать в  
разогретой духовке на среднем огне.  
Сладкоежкам  
Любителям сладостей к чаю советую приготовить вкусную тянучку (на 0,5 л  
сливок - 400 г сахара, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка картофельной муки).  
Все компоненты тщательно перемешиваем и начинаем варить на умеренном огне. С  
начала до конца приготовления тянучку непрерывно помешивают деревянной  
ложкой и следят, чтобы не пригорела.  
Огонь уменьшать нельзя.  
Как узнать, готова лимона тянучка? Капнуть смесью из кастрюли в стакан с  
холодной водой. Если сахар застынет до твердости хлебного мякиша - готова!  
Теперь надо перелить горячую массу в "пенал" из деревянных планок,  
смазанных маслом. Когда застынет, планки снять, а тянучку разрезать на  
конфеты.  
Полезные советы начинающим пирожникам  
Пироги долго не черствеют, если их держать в глиняной посуде, накрытой  
салфеткой.  
Прежде чем ставить тесто, муку обязательно просейте, чтобы удалить  
примеси, комочки, а также ввести воздух - лучше будет подниматься тесто.  
Заводя опару или тесто, не муку насыпайте в жидкость, а, наоборот,  
разводите муку молоком или водой, все время тщательно размешивая, чтобы не  
было комков.  
Не давайте тесту перестаивать - пироги станут кисловатыми на вкус.  
Достаточно постоять 3 часа, но обязательно в тепле.  
Чтобы рис для начинки получился белым и рассыпчатым, за 5 минут до  
готовности добавьте в воду, где он варится, чуть-чуть уксуса. Откиньте на  
дуршлаг, хорошо промойте холодной водой.  
Почти всегда в начинку для пирогов требуется положить крутые яйца. Варите  
их в подсоленной воде, чтобы не вытекли, если скорлупа надтреснута, при  
бурном кипении, тогда белок будет твердым.  
  
  
  
Л.Вкусный  
ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ ЗАКУСКИ  
  
От автора. Закуска - и ее роль к самосознании русского народа  
  
  
Я, вообще, на ощупь страшно нервный.  
Робкий и застенчивый до слез  
Друг сказал, что от привычки скверной,  
Пьешь, мол, без закуски, как матрос...  
Александр Дольский  
Закуска составляет один из важнейших факторов человеческой  
жизнедеятельности, и проходить мимо этого мы просто не имеем права. Великие  
и безвестные ныне повара, составившие славу человеческой цивилизации, и  
продвинувшие наше понятие о нравственности и границы познания мира не менее,  
чем иные великие ученые, философы и завоеватели, даровали человечества кроме  
счастья вкушения правильно приготовленной пищи еще и счастье предвкушать ее.  
Возможно (мы не спорим с традицией), древнейшей женской профессией и было  
ночное ремесло, что же касается профессий мужских, то тут место принадлежит  
безусловно, повару. И как бы охотники не оспаривали это утверждение,  
доказывая, что именно охотой пра-человек завоевывал себе место под солнцем,  
мы все знаем, что основой становления первобытного людского сообщества было  
собирательство злаков, очистка собранного от несъедобных частей,  
подсушивание и подвяливание. Человек, заваливший пойманного в лесу кабана,  
был еще зверем, человек, радующийся пламени греющего костра - был ребенком,  
но когда человек начал обжаривать над костром кусок мяса, iaeieioue на  
острую ветку - он стал приближаться к своему гордому званию "человека  
разумного". Недаром люди считали огонь и искусство приготовлять пищу даром  
бога Прометея. Недором его наказал сам мифический глава богов Зевс, ибо лишь  
вкушая поджаренную пищу человек стал достигать наслаждения почти  
божественного.  
В Древней Греции и Риме приготовление пищи стояло на уровне высокого  
искусства. У Петрония щедрый хлебосол Тримальхион упивается от описаний  
множества блюд, многие из которых до сих пор остаются непознанными.  
Тогда же сложилось традиционная композиция обедов, принятая и сейчас -  
закуски, основное блюдо и десерт.  
И если второй и третьей частям до сих пор отводится большое место в  
кулинарной литературе, то первая оказалась незаслуженно забытой.  
Решив восполнить это упущение, мы поневоле оказались перед дилеммой. Дело  
в том, что особенность русского национального застолья состоит в расслоении  
нашего общества. Традиционно столы, за которыми собираются наш народ делится  
на винно-водочные и пивные. У нас не существует свойственной западным  
странам точной градации на аперитивы, смешанные напитки, обеденные и  
послеобеденные напитки и закуски. И хотя все мы должны стремиться к  
внедрению в наш быт высокой культуры застолья, надо тем не менее отдавать  
себе отчет в том, что весьма значительной части нашего народа надо вообще  
научиться закусывать потребляемые ими спиртные напитки.  
К сожалению, с этим в нашей стране наблюдаются традиционные трудности.  
Тому виной не только скудость наших прилавков и пустота карманов большей  
части российского населения, не только кризисные явления в экономике нашей  
страны, но и духовное оскудение нашего народа, отсутствие нравственных  
устоев и представления о нормальном культурном отдыхе. Стремясь после  
трудового дня в пивные, рюмочные, в темные подворотни, расстилая на газетке  
банку со ржавой килькой и торопливо хлебая из горлышка вожделенное пойло,  
эти люди лишают себяч радости настоящего человеческого застолья, истинно  
дружеских отношений, тех дружеских-пирушек "симпосиев", которые воспели  
античные поэты.  
Наша книга посвящена тем, кто еще не утратил чувства прекрасного, кто  
желает обогатить и украсить свою жизнь искусством правильного потребления  
хмельных напитков и закусок к ним, не просыпаясь поутру с раскалывающейся  
головой и горящим от изжоги желудком.  
Короче - будем!  
  
  
Раздел первый.  
Закуски под водку.  
  
  
Русская водка делалась из ржи, пшеницы, ячменя. Водка вообще называлась  
вином и разделялась на сорты: обыкновенная водка носила название простого  
вина; лучше этого сорт назывался вино доброе; еще выше - вино боярское;  
наконец, еще высший сорт было вино двойное, чрезвычайно крепкое. Некоторые  
употребляли тройную и даже четвертную, то есть четыре раза перегонную водку  
и умирали от нее. Кроме этих водок, делалась водка сладкая, насыщенная  
патокой: эта водка назначалась единственно для женского пола. Хозяева  
настаивали водку на всевозможнейших пряностях и разных душистых травах;  
настаивали на корице, мяте, горчице, зверобое, бадяге, с амброй, на селитре,  
с померанцевой и лимонной коркой, с можжевельником и делали наливки на  
разных ягодах. Русские пили водку не только пред обедом, но и во время  
обеда, и после обеда, и во всякое время дня.  
  
Н.И.Костомаров  
  
  
С водкой у русского человека сложились странные взаимоотношения. Гордясь  
первенством и основоположничеством в изобретении водки (от перегонки и  
очистки до пресловутого "менделеевского градуса"), мы тем не менее долго  
стеснялись признаться, что на этом напитке во многом держится экономика  
России. И добро бы на экспорте - нет, на внутреннем потреблении. Если  
взглянуть глубже, то и товарно денежные отношения на селе, да и в  
значительном проценте городов у нас подменены товарно-водочными. Если в  
сельской местности это звучит более прямолинейно ("вскопал огород - получил  
бутылку"), то в городских условиях опосредованно ("поработал-получил деньги-  
купил бутылку"). И ведь, обратите внимание, ни в той ни в другой  
экономической (с позволения сказать) схеме и слова нет о закуске. И это  
отношение неслучайно, а имеет глубокие исторические корни.  
К предыстории вопроса  
Анализируя опыт поколений, автор приходит к неожиданному выводу, что  
история нашей страны - это история борьбы русского народа с насильственно  
насаждаемым алкоголизмом.  
Строго говоря, на Руси пили всегда, пили помногу и с удовольствием.  
Хорошая выпивка, как и хорошая еда, в нашем народе никогда не считались  
особым пороком. Напротив, в наших традициях, нанимая работника, усадить его  
прежде за стол и посмотреть, как он ест и пьет, если мало, то и батрак из  
него никудышный.  
А в праздники, после трудового сезона, да натанцевавшись - грех не выпить  
чарочку. Однако традиционно пили на Руси напитки слабоалкогольные. Наливки,  
бражки, медовухи, крепостью до 5-7 градусов, - от всего этого можно было  
разве что развеселиться, но не потерять разум и достоинство.  
То же прекрасно сознавали и власти предержащие. Из тома в том  
отечественной истории кочует версия принятия христианства на Руси. Говорят,  
что когда встал вопрос о принятии Русью какой-либо из мировых религий, то  
князь Владимир мусульманским агитаторам так прямо и заявил: "Питие есть  
веселие Руси; не может без этого быти" - чем раз и навсегда определил  
пристрастия нашего народа на столетия вперед. Употребление церковного кагора  
во время обедни, возможно, и послужило побудительной причиной для принятия  
нашей страной христианства.  
Именно тогда в нашу страну впервые потоком хлынули крепленые вина. В  
нашем древнем сельском хозяйстве виноделие не являлось самостоятельной  
отраслью, как, скажем, хлебопашество или скотоводство. Производство  
спиртного в нашей стране всегда регулировалось. Хотя пиво сварить - дело  
нехитрое, даже на пивное производство существовал запрет, и к великим  
церковным праздникам или тезоименитствам государевым сельским старостам  
дозволялось выварить известное количество пива (в пересчете на голову  
населения). Излишков варить не допускалось. Ну а с бутлегерами разговор был  
короткий - дыба да кандалы.  
Целенаправленно алкоголь в больших масштабах стал на Руси завозиться и  
продаваться только после принятия христианства, когда в нашу страну хлынули  
западные купцы, и как всегда с сомнительным товаром. Тогда, как и сейчас,  
соотношение паршивого импортного товара к хорошему составляло десять к  
одному. Тонкие вина всегда стоили дорого. Очевидно, что приветливые генуэзцы  
и жеманные французы везли сюда бочки со своей бормотухой и выгодно ее  
сбывали, поскольку пьянствовать стало модно, да и вообще это стало  
показателем зажиточности, поскольку вина и на царских пирах подавались.  
Употребляли заморские вина только высшие слои населения, богатые чиновники,  
бояре и помещики. Пили ли наши крестьяне мальвазию или рейнский рислинг?  
Сомневаемся.  
Вот что пишет о старорусском застолье историк А.Нечволодов. "Напитки во  
время стола подавались: простые питья, различные квасы, кислые шти,  
брусничная вода, малиновый морс и разные другие из ягод; пьяное же питье  
было: брага, пиво, особенно мартовское, ячневое, овсяное, ржаное, и мед  
всевозможных приготовлений. Из иностранных вин более других употреблялись:  
романея, ренское, канарское, мушкатель, алкант (аликанте), мармазея  
(мальвазия), кинаре (канарское) и церковное. Вино пилось из кубков и братин,  
иногда в круговую.  
Государево горючее винцо было различной крепости - простое, двойное,  
тройное и различного же приготовлений - коричное, гвоздичное, кардамоновое и  
других наименований".  
После принятия христианства не прошло и века, как алкоголизм среди высших  
слоев русского общества стал развиваться с угрожающей силой. Вскоре стало  
очевидно, что приучить людей к пьянству - гораздо проще, чем их от этого  
отучить. Церковники первыми опомнились от эйфории. Уже в XI веке Феодосий  
Печерский обрушился на пьянство. Он сравнивал пьяного с юродивым, от  
действий коего страдают все вокруг. Однако, говорил он, "бесноватый страдает  
поневоле и может удостоиться жизни вечной, а пьяный страдает по собственной  
воле и предан на вечную муку".  
В "Поучении" Владимира Мономаха сыну, относящемся к 1096 году, как и в  
печально известном "Домострое" содержатся предупреждения о злоупотреблении  
пьянством. Есть и у Сильвестра в "Наказании от отца к сыну" трепетные  
строки: "Господи ради, отверзни от себя пьянство. Ибо недуги и все зло  
рождается от него".  
Между тем, уже в конце XIV века генуэзцы познакомили наш народ с водкой,  
которая на столетия стала бичом всего нашего народа. Очевидно, что сделали  
они это с разрешения властей предержащих, заплатили исправно пошлину, так  
сказать, растаможили товар, ну и сверху кому надо приплатили. Думали ли  
дьячки в приказах, получавшие на лапу кошели с серебрениками, что этим самым  
принесут горе и страдания в семьи миллионов своих соотечественников?  
Однако еще в XIV веке наш народ сам регулировал потребление алкоголя.  
Продажа вин и водок в каждой крестьянской общине находилась в ведении так  
называемой "вольной корчмы". Заведение это функционировало посезонно:  
осенью, после окончания сельскохозяйственных работ, и зимой. Корчмарь  
избирался всей общиной прилюдно, на строго определенный срок, причем  
избирали из числа самых уважаемых и домовитых крестьян. Община тщательно  
следила и за качеством продаваемых в корчме напитков, отбирались не очень  
крепкие, хорошо очищенные. В те далекие годы деревенская корчма была чем-то  
вроде мужского клуба, куда не допускались женщины и подростки, где слыть  
горьким пьяницей было просто зазорно, а сам корчмарь зорко следил за тем,  
чтобы застольная беседа не превратилась в мордобой.  
Власти быстро сообразили, что больной алкоголизмом человек все на свете  
отдаст за чарочку и ничтоже сумняшеся объявили изготовление и продажу  
алкоголя исключительной прерогативой государства.  
"Не мало внимания обращали эти иноземцы на необычайное для них в  
Московском государстве запрещение простолюдинам употреблять крепкие напитки  
с целью уничтожения пьянства; это было установлено также покойным отцом  
Василия - Иоанном Третьим и строго поддерживалось его преемником. При этом  
Великий князь Василий, - рассказывает один иностранец, - выстроил для своих  
телохранителей за рекой новый город Наливайки, название коего происходит от  
русского слова "наливай", потому что им одним дозволено пить мед и пиво,  
когда хотят; поэтому они и удалены за реку, чтобы не заражать других своим  
примером".  
Настоящее спаивание народа началось на Руси к концу XVI века. Вернувшись  
после победоносного похода на Казань, Иван Грозный решил поправить  
финансовые бреши в своем бюджете за счет простого народа. Единым указом он  
запретил торговлю водкой в Москве и повелел поставить на Балчуге (на топи)  
питейный дом, названный по-татарски "кабаком". Этот первый русский кабак  
стал местом увеселений государя и очень полюбился опричникам. Очевидно, что  
простым москвичам пришлось покупать водку из-под прилавка. Видимо, тогда  
царь обнаружил, что выручка от одного лишь московского кабака значительно  
превышает взятые в войне трофеи. Из Москвы воеводам тут же пошли указы  
повсюду прекращать свободную торговлю вином и ставить "царевы кабаки",  
которые стали практически официальными учреждениями казенной или же откупной  
продажи крепких спиртных напитков.  
В московских царевых кабаках позволялось пить только крестьянам и  
посадским, люди других, более высоких сословий обязаны были пить не на виду  
у народа, а у себя дома. Интересная деталь, еще в 1551 году Стоглавый собор,  
где собрались представители высшей церковной иерархии в Москве с участием  
Ивана Грозного и Боярской думы (решения этого Собора составили аж 100 глав),  
постановил: запретить употребление алкоголя людям, занимающимся творческим  
трудом. Очевидно, уже тогда художники и писатели были особенно падки на  
спиртное.  
Наконец, в 1555 году князьям и боярам было дано право открывать частные  
кабаки, что те восприняли, как желанную весть. Повсюду стали открываться  
питейные заведения, водка подешевела, народ стал напиваться беспробудно.  
Полувека хватило на то, чтобы народ пропил все на свете, в том числе и  
Россию.  
В 1598 году Борис Годунов снова категорически запретил частную продажу  
алкоголя. Но было поздно. Польскую интервенцию и нашествие лжецарей народ  
воспринял индифферентно, "безмолвствуя".  
При этом стоит учесть, что на протяжении последней полутысячи лет  
российской государственности самодержавные правители насаждали в стране  
именно водку. Народное винокурение же всегда находилось под пристальным и  
подозрительным взором властей предержащих. Стремление нажиться на чисто  
национальной слабости русского человека к алкоголю - всегда было самой  
отталкивающей особенностью русского царизма. Рассуждая логически, только  
повальное пьянство могло отвлечь русский народ от тяжких мыслей о лучшей  
доле. Именно поэтому цари открывали "государевы кабаки" на месте деревенских  
шинков, потому и в ежедневный рацион нижних чинов русской армии и флота  
непременно входила чарка водки.

Это прекрасно понимали и пришедшие на смену царизму коммунисты.  
Сосредоточенная в руках государства торговля алкоголем позволяла стране хоть  
как-то сводить концы с концами. При этом жесточайшим образом преследовалось  
домашнее виноделие. Апофеозом государственной дикости стало разорение  
виноградников и отечественной винодельческой промышленности в период  
горбачевско-лигачевских реформ конца 80-х годов. Народ ответил на это  
повальным стихийным распространением наркомании, токсикомании, проституции и  
самогоноварения. Воистину клин клином...  
Демократическая власть свою политику оболванивания масс начала с  
заигрывания, как с регионами, так и с народом. В обоих случаях им  
предлагалось заглотать любимого продукта как можно больше, сколько влезет.  
Так и регионам предоставлялись все мыслимые свободы, чуть ли не до полного  
отделения, а водка стала стоить едва ли не дешевле буханки хлеба. Страну  
заполнили моря дешевого германо-американского спирта. Вместо шипучих вин нам  
стали продавать синтетические спиртосодержащие газировки типа "Спуманте",  
50-градусную бормотуху типа водки "Rusoff" и ликеры на основе синтетических  
эссенций.  
Однако с течением времени, набрав силы, государственная власть принялась  
избавляться от всех видов вольнодумства и пресекать частную торговлю  
алкоголем. Если раньше бабульку с бутылкой водки, торговавшую на рынке мог  
ждать как максимум штраф за спекуляцию, то теперь за нелицензированную  
торговлю алкоголем могут привлечь как за экономическое преступление и подрыв  
государственной монополии.  
Примечательно, что все свои самые разнузданные и бесчеловечные атаки на  
народ правительства России предпринимают с самыми благими целями, в  
частности, "в целях борьбы с алкоголизмом".  
Полагаем, что этой книгой мы тоже внесем свою посильную лепту в дело  
борьбы с пьянством и алкоголизмом. Пусть эта фраза не вызовет у вас усмешки.  
Ведь с пьянством можно бороться разными способами. Например, выстроить  
страну в километровые очереди у винных магазинов, вдесятеро уменьшить  
продажу спиртных напитков и притом в известное количество раз увеличить  
потребление всевозможной дряни на душу населения.  
Автор же, как ни странно, полагает, что лучше пить хорошие напитки и  
столько, сколько хочется, да под хорошую закуску, чем плохие и столько,  
сколько удастся достать, да занюхивая рукавом. Все знакомы со вкусом водки с  
этим положением согласятся.  
О том, что считается "хорошей закуской" под водку  
Давно подмечено разное воздействие водки на организм закусывающего и  
запивающего (или занюхивающего) водку человека. В первом случае водка  
веселила, во втором - сшибала с ног. Под хорошую закуску люди не только не  
пьянеют, но и получают двойное удовольствие от вкусной и здоровой пищи. Да и  
чт о может быть приятнее, чем закусить рюмку, к примеру, пельменями или  
солеными огурчиками. Водка всегда выступала в роли  
кулинарно-сопроводительного акцента к блюдам исключительно русского  
национального стола. Хотя, когда русский человек постился (а число постных  
дней на Руси в разные годы колебалось от 192 до 216), то и стол его был  
большей частью скуден, а пить водку в это время считалось большим грехом. К  
воздержанию приучали русского человека четыре ежегодных поста,  
предписывающих соблюдать время, количество и качество пищи, еженедельные  
среда и пятница, а у набожнейших и понедельник. Последние 900 лет наша  
страна жила по принципу: "Полдуба сухого, полдуба сырого, да макушка  
золотая", - что означало полгода пост, полгода мясоед, да сверху Святая  
неделя.  
Для крестьян главной и привычной едой в домашнем быту были суровые щи из  
рубленой, кислой, сырой капусты, по большей части пустые, затертые мукою. В  
мясоед их "забеляли" молоком или сметаной, а в пост их употребляли с  
конопляным маслом или соком; щи, по пословице, "капустою пригожи, а солью  
укусны", то есть вкусны. И лишь в большие праздники, когда дозволяется  
забивать скот, щи варили с мясом (с убоиной). Щи как любимое кушанье служили  
признаком хозяйства и правом собственности, в коей предоставляется хозяину  
воля, например: "Хоть щей горшок, да сам большой", или: "Для щей люди  
женятся".  
Другое кушанье - каша, как звали ее простолюдины, - "мать наша". У них щи  
и каша составляют весь сытный обед, который в праздник красен пирогами, как  
река берегами. Свойства русского стола изображаются следующею поговоркой:  
"Горяченько, пекленько, солоненько, укусненько, холодненько, кисленько".  
По исконной привычке славяно-руссов к рекам и озерам, близ коих селились,  
они любили рыбу, какою хвалится Россия. В Великий пост главное кушанье  
составляют грибы, столь тяжелые для слабого желудка, что иностранцы почитают  
оное ядовитым, но у русского в пост: "Семеры яства, а все грибы". Лощением  
соотечественники наши превосходят чужеземцев, почитая посты необходимыми для  
спасения души и для сохранения здоровья. Гнушаясь обычаями татар, они  
говаривали пословицей: "Татарскому мясоеду нет конца"; а о  
римско-католическом посте: "Литовский мост - что немецкий пост", - то есть  
короток.  
Основное применение водки в русской застольной практике связано с  
употреблением ее в качестве обязательного приложения к русскому закусочному  
столу. Водка как застольный напиток предназначена для придания  
кулинарно-сопроводительного акцента к блюдам исключительно русского  
национального стола.  
Прежде всего водка подходит к жирным мясным и мясо-мучным блюдам и  
соленым острым рыбным:  
1) к упитанной разварной говядине;  
2) к поросенку жареному с кашей;  
3) к бараньему боку или седлу с луком;  
4) к жирным блинам с маслом, сметаной, икрой или семгой;  
5) к пельменям;  
6) к солянкам.  
В применении к этим блюдам водка помогает их усвоению и производит  
"утрамбовывающий" пищу, освежающий и "смывающий" жир и запах эффект.  
Водка не только приспособлена как гастрономическое дополнение к блюдам  
русского национального стола, но и сами по себе наши специфические блюда  
способны умерять отрицательные воздействия опьянения, при условии, если  
состав этого стола строго выдерживается, а водка потребляется умеренно.  
К лучшим видам закусок под водку относятся следующие:  
Мясные закуски:  
1. Свиное сало соленое.  
2. Ветчина (окорок тамбовский).  
3. Студень говяжий.  
4. Холодец поросячий (или свиной).  
5. Поросенок холодный заливной.  
6. Голова свиная холодная.  
7. Язык свиной (говяжий) отварной.  
8. Телятина холодная заливная.  
9. Солонина отварная.  
Для всех этих видов закусок обязательны водка, горчица и хрен как  
компоненты, усиливающие их гастрономическую привлекательность и оттеняющие  
их вкусовые свойства.  
Рыбные закуски  
1. Икра черная паюсная (хуже - зернистая) осетровая.  
2. Икра красная (лососевая).  
3. Икра розовая (сиговая).  
4. Балык осетровый (холодного копчения).  
5. Осетровый бок (холодного копчения).  
6. Севрюга горячего копчения.  
7. Семга свежепросольная беломорская.  
8. Теша семужья.  
9. Лососина балтийская свежепросольная.  
10. Кета соленая.  
11. Горбуша соленая.  
12. Горбуша горячего копчения.  
13. Кижуч свежепросольный.  
14. Нельма холодного копчения (нельма розовая).  
15. Залом астраханский копченый.  
16. Шемая солено-копченая.  
17. Омуль байкальский копченый.  
18. Муксун холодного копчения.  
19. Осетрина заливная.  
20. Судак заливной.  
21. Снетки чудские.  
22. Кильки соленые.  
23. Корюшка и ряпушка копченые.  
Овощные закуски:  
1. Огурцы соленые.  
2. Капуста квашеная.  
3. Капуста провансаль.  
4. Яблоки антоновские моченые.  
5. Арбузы соленые.  
6. Помидоры соленые.  
7. Баклажаны квашеные фаршированные.  
8. Грибы соленые.  
9. Грибы маринованные.  
10. Винегрет русский.  
11. Картофель отварной (к сельди соленой).  
  
За годы, истекшие со дня введения последней водочной монополии утекло  
много этого славного напитка. Появились новые закуски, многие продукты, о  
назначении которых нам ранее приходилось только догадываться, теперь прочно  
вошли в нашу повседневную жизнь. Поэтому перед нами всталоа приятная  
необходимость ввести в нашей книге раздел:  
  
РЕЦЕПТЫ И СОВЕТЫ  
Салаты и винегреты  
Этот раздел мы начнем с салатов и винегретов. Это особый разряд блюд в  
кулинарии. Как правило, их подают перед основными блюдами, поэтому они не  
должны быть особенно сытными и калорийными. Наоборот, они должны возбуждать  
аппетит своим пикантным вкусом и легкостью.  
Если же взять более калорийные продукты, салат может быть и основным  
блюдом - например, завтрака или ужина.  
Одним из наиболее распространенных компонентов этих блюд являются овощи,  
зелень, что делает салаты и винегреты богатым источником витаминов.  
Кроме того, именно приготовление салатов дает широкий простор для  
творчества - каждая хозяйка может скомбинировать самые различные продукты,  
попробовать приготовить свою, оригинальную заправку, взяв за основу  
какой-нибудь рецепт и варьируя его в зависимости от собственной фантазии и  
имеющихся в ее распоряжении компонентов.  
Салат "Каротель"  
На 2 порции: 1 морковь, 1 свекла, 1/4 банки зеленого горошка, 30 г  
зеленого лука, укроп, соль, масло растительное.  
Это очень милый и непритязательный салат.  
Молодую сладкую морковь и свеклу натереть на крупной терке. Добавить  
мелко нарезанный зеленый лук и горошек, зелень (желательно укроп). Посолить.  
По желанию рзаправить растительным маслом.  
Салат "Каротель" с цветной капустой  
150 г моркови, 120 г цветной капусты, растительное масло, петрушка,  
лимонный сок.  
Морковь очистить, натереть на мелкой терке, посолить по вкусу, добавить  
мелко нарезанную петрушку, сок лимона, растительное масло. Цветную капусту  
отварить в подсоленной воде, предварительно разобрав на кочешки, затем  
охладить, заправить лимонным соком, растительным маслом и посыпать черным  
перцем. Капусту уложить в салатник горкой и украсить морковью.  
Салат "Каротель" из картофеля и квашеной капусты  
80 г вареной моркови, 400 г вареного картофеля , 300 г квашеной капусты,  
40 г репчатого лука, 60 г растительного масла.  
Картофель отварить, очистить и нарезать ломтиками, лук тонко нашинковать,  
вареную морковь очистить и натереть на крупной терке. Квашеную капусту мелко  
порубить. Подготовленные овощи соединить и заправить солью и растительным  
маслом.  
Салат "Студенческий" из свежей капусты  
На 2 порции: 1/4 кочана капусты, морковь, 20 г зеленого лука соль,  
растительное масло, зелень.  
Свежую капусту нашинковать соломкой, затем потереть с солью, чтобы  
пустила сок, добавить морковь, потертую на крупной терке соломкой. Добавить  
зелень. Растительное масло по желанию.  
Так же можно приготовить "Салат из капусты с огурцами", замнив лишь  
морковь свежими огурчиками.  
  
500 г капусты, 2 свежих огурца, 50 г укропа.  
Капусту тонко нашинковать, перетереть с солью до появления сока, смешать  
с нарезанными огурцами и укропом. Залить салатной заправкой.  
Несложно приготовить и "Салат из свежей капусты и сладкого перца".  
  
200 г капусты, 200 г сладкого перца, 100 г огурцов, 100 г помидоров, 20 г  
репчатого лука, 75 г отварного риса, соль, горчица, растительное масло.  
Капусту нашинковать, сладкий перец нарезать полосками, свежий огурец -  
кубиками, помидоры - кружочками. Все смешать с отварным рисом, посолить,  
добавить горчицу. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком и приправить  
растительным маслом.  
Салат "Свекольный" с орехами  
500 г свеклы, 100 г грецких орехов, зелень кинзы, чеснок, майонез,  
молотый перец.  
Один из самых популярных на наших столах салатов готовится просто и  
быстро и моментально съедается гостями.  
Свеклу отварить, очистить и мелко нашинковать или натереть на крупной  
терке, добавить мелко нарезанных грецких орехов, чеснока. Посолить и  
заправить майонезом.  
Сверху можно посыпать зеленью кинзы.  
В другой модификации этот салат заправляется растительным маслом и уже  
более похож на винегрет.  
Салат "Свекольный" с огурцами  
На 2 порции: 1 свекла, 1 свежий (или соленый) огурец, 50 г зеленого лука,  
чеснок - 2 зубчика, укроп, соль, масло растительное.  
Свеклу отварить в кожице, затем очистить.  
Отварную свеклу натереть на крупной терке, мелко нарезать зеленый лук,  
полить растительным маслом. Чеснок, укроп, свежие огурчики потереть на  
терке. Добавить соль, все перемешать.  
Точно так же делается и салат "Свекольный" с огурцами. Для него отварную  
свеклу надо мелко порезать кубиками, добавить соленые огурчики (тоже  
кубиками), зеленый лук, растительное масло.  
Салат "Весенний"  
На 1 порцию: 1 картофелина, небольшой огурец, 10 редисок, 30 г салата,  
1/3 стакана горошка, 30 г зеленого лука.  
Отваренный в мундире и затем очищенный картофель, свежие огурцы, редиску,  
салат, лук тонко нарезать и смешать с консервированным горошком. Заправить  
салатной заправкой.  
Салат "Дикий Запад"  
На 1 порцию: 2 помидора, 2 картофелины, небольшая луковица, 100 г  
сельдерея.  
Свежие помидоры обдать кипятком, снять кожицу. Помидоры, репчатый лук,  
вареный картофель нарезать тонкими кружочками. Сельдерей нашинковать  
соломкой. Заправить салатной заправкой.  
Салат картофельный по-русски  
250 г вареного картофеля, 80 г моркови вареной, 50 г консервированного  
горошка, 25 г горчицы, 80 г растительного масла, 30 г лимонного сока.  
Картофель и морковь отварить, очистить и нарезать ломтиками, добавить  
консервированный горошек и заправить лимонным соком и солью. Выдержать 15  
минут. Салат выложить на блюдо и залить смесью из взбитой горчицы, лимонного  
сока и растительного масла.  
Салат из бобовых с солеными огурцами  
400 г гороха и фасоли (чечевицы), 4-6 шт. соленых огурцов, 2 луковицы,  
петрушка, растительное масло.  
Горох и фасоль замочить (на 5-6 часов), отварить и охладить. Соленые  
огурцы нашинковать, соединить с бобовыми, с мелко нашинкованным репчатым  
луком, заправить все растительным маслом, солью и перемешать. Салат выложить  
в салатник и посыпать зеленью.  
Салат из зеленого горошка с орехами  
1 банка зеленого горошка, 2 ст. ложки толченого орешка, 2-3 помидора, 1-2  
огурца, зеленый лук, укроп, чеснок, лимонный сок, растительное масло.  
К зеленому горошку добавить помидоры, огурцы, лук, укроп, чеснок и все  
заправить соусом.  
Соус: орехи растереть, добавляя к ним небольшими порциями растительное  
масло, тщательно перемешивать до получения однородной массы; добавить  
лимонный сок.  
Салат "Сельский" из квашеной капусты с картофелем  
200 г квашеной капусты, 2 отваренных в мундире картофелины, 1 луковица,  
сахар, соль, перц душистый по вкусу.  
Квашеную капусту нашинковать. Вареный картофель нарезать соломкой.  
Репчатый лук тонко нашинковать. Подготовленный продукты соединить, выложить  
в салатник и заправить растительным маслом.  
Салат этот можно усложнить по желанию и приготовить "Салат из квашеной  
капусты с картофелем"  
Салат "Сельский" сложный  
200 г квашеной капусты, 3 отваренных в мундире картофелины, 200 г вареной  
свеклы, 100 г огурцов, 50 г растительного масла, 1 луковица, сахар, соль,  
перец душистый по вкусу.  
С квашеной капустой смешать нашинкованные кубиками овощи и влить масло.  
Поперчить, посолить, посыпать сахаром. Готовы салат выдержать в закрытой  
посуде 1 час. Разложить в порционные салатники и украсить кружочками  
огурцов, петрушкой, кольцами лука - по вкусу.  
По желанию в салат можно добавить соленые грибы: маслята или опята и  
тогда получают "Салат из квашеной капусты с солеными грибами".  
Салат "Сельский" с солеными грибами  
500 г квашеной капусты, 100 г соленых грибов, 100 г репчатого лука, 3 ч.  
ложки сахара, 80 г растительного масла, молотый перец.  
Капусту перебрать и мелко порубить. Лук нарезать соломкой и промыть  
холодной водой для удаления горечи. Соленые грибы промыть холодной водой для  
удаления слизи, нашинковать соломкой и обжарить в течение 5-7 минут на  
растительном масле, охладить. Капусту, грибы, репчатый лук соединить,  
добавить сахар и перец, выложить в салатник и полить растительным маслом.  
Салат из свежей капусты с вареной свеклой  
200 г капусты, 1 свекла, 1 ст. ложка растительного масла, сахар, соль,  
сок лимона.  
Мелко нарезанную капусту посолить, отжать, смешать с нарезанной вареной  
свеклой. Добавить сахар, лимонный сок и заправить растительным маслом.  
Салат из свежих овощей  
500 г сырой свеклы, 100 г моркови, 100 г репчатого (или зеленого) лука, 3  
ст. ложки зеленого горошка, 80 г растительного масла, 3 зубчика  
измельченного чеснока, молотый перец.  
Натереть на мелкой терке сырую свеклу, морковь. Добавить мелко нарезанный  
репчатый лук (зеленый), зеленый горошек, можно по желанию положить мелко  
шинкованный чеснок, посолить и заправить растительным маслом.  
Салат из помидоров с чесноком.  
200 г помидоров, 1 луковица, 3 ст. ложка растительного масла, чеснок -  
2-3 зубчика, соль.  
Помидоры нарезать кружочками, лук репчатый кольцами, класть вперемешку в  
салатник и полить смесью из томатного сока, растертого с солью чеснока и  
растительного масла.  
Салат из стручковой фасоли  
Состав: 500 г фасоли, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, петрушка, укроп,  
кинза, соль, растительное масло.  
Зеленая стручковая фасоль - прекрасное, очень амметитное блюдо и в  
холодном виде представляет прекрасную закуску.  
Фасоль стручковую отварить в подсоленной воде, остудить и мелко  
нашинковать. Соединить с мелко нарезанным репчатым луком (зеленым),  
чесноком, зеленью петрушки, укропа, кинзы и заправить смесью лимонного сока  
с растительным маслом. Лимон можно заменить слабым раствором уксуса.  
Совсем небольшая модификация превращает этот салат в "Салат из стручковой  
фасоли с лимонным соком".  
  
Состав: 500 г фасоли, 2 луковицы, петрушка, соль, растительное масло.  
У стручков фасоли обрезать концы, очистить стручки от жилок, нарезать  
косыми кусочками и тушить в небольшом количестве воды, к которой добавлены  
лимонный сок и соль. Лук нарезать кольцами, ошпарить отваром стручковой  
фасоли, остудить и выложить в салатницу. Готовые стручки положить сверху на  
лук, слегка посолить, залить растительным маслом и перемешать.  
Салат из фасоли и картофеля  
300 г фасоли, 2-3 шт. картофеля, 1 луковица, растительное масло, петрушка  
или сельдерей.  
Фасоль отварить, соединить с нашинкованным отварным картофелем, репчатым  
луком и посолить. Уложить в салатник, посыпать рубленой зеленью и полить  
растительным маслом с лимонным соком.  
Салат из сухой фасоли (лобио) и моркови  
400 г фасоли, 1 морковь, 2 луковицы, 1 корень петрушки.  
Предварительно замоченную в течение 5-6 часов зерна фасоли отварить и  
добавить к ней соль. Отвар слить, а фасоль соединить с мелко нашинкованными  
сырыми петрушкой, морковью и луком. Салат заправить солью, растительным  
маслом и лимонным соком.  
Салат из цветной капусты с морковью и огурцами  
200 г цветной капусты, 1/2 лимона, 50 г моркови, 70 г свежих огурцов, 80  
г растительного масла, петрушка, укроп, соль.  
Как правило, цветную капусту потребляют в отваренном виде. Этот редкий  
рецепт предлагает попробовать ее в сыром (почти) виде. Мы со своей стороны  
рекомендуем отварить ее предварительно в кипятке в течение 5-10 минут, а  
затем проделывать с ней все рекомендуемые рецептом манипуляции.  
Цветную капусту перебрать, промыть, ошпарить, мелко нарезать, соединить с  
морковью, натертой на терке, нарезанными огурцами, посолить, уложить в  
салатник и заправить смесью из растительного масла и лимонного сока. Салат  
посыпать мелко нарезанной зеленью.  
Салат из цветной капусты с редисом и лимоном  
400 г цветной капусты, 350 г редиса, 1 лимон, 50 г растительного масла,  
зеленый лук, зелень, сахар, соль, перец душистый.  
Редис хорошо промыть и нарезать дольками. Капусту сварить в кипящей  
подсоленной воде, охладить и разделить на маленькие соцветия. Соцветия  
цветной капусты перемешать с редисом и выложить в салатник. Из масла,  
лимонного сока, мелко нарезанного зеленого лука, сахара, перца и соли  
приготовить заправку и полить ею салат. Украсить зеленью.  
Салат из щавеля с помидорами  
1 стакан нарезанного щавеля, 3 помидора, 1 зубчик чеснока, 2 столовые  
ложки растительного масла, соль, перец черный молотый по вкусу.  
Подготовить, промыть и мелко порубить щавель. Помидоры нарезать дольками,  
чеснок мелко порубить. Все смешать, добавить соль, перец и заправить  
растительным маслом.  
Салат "Русский" с птицей или дичиной  
1 курица или 2 рябчика или куропатки, 4 соленых огурца, 4 отварных  
картофелины, 6-8 ст. ложек зеленого консервированного горошка, 2 яблока, 8  
яиц, 2 стакана майонеза, 3-4 капли соуса "Табаско" (перечного соуса), 10-15  
маслин, листья салата, зелень петрушки, соль по вкусу.  
В других странах этот салат известен под названием "Русский салат". В  
самой же России никто не знает, что такое "русский салат", здесь его  
называют "Оливье", по имени француза, работавшего в прошлом веке шеф-поваром  
в знаменитом московском ресторане "Эрмитаж". Ныне этого ресторана уже нет  
(или тот, что есть под той же вывеской, уже не тот), но память о нем еще  
жива. В советское время этот салат, как и многие другие блюда, был  
переименован и назван "Столичным", но в быту память об Оливье также жива.  
Стоит отметить, что за пределами России "русскими салатами" называют  
самые разнообразные блюда, например, винегреты (от французского "vinaigre" -  
уксус) - разновидность салатов, приготавливаемых из смеси разнообразных  
вареных овощей (картофеля, свеклы, моркови) с солеными огурцами или квашеной  
капустой, смешанных с заправкой для салатов. Впрочем обратимся к самому  
рецепту салата.  
"Филе жареной или вареной птицы, очищенный вареный картофель, соленые  
огурцы, яблоки, вареные яйца нарезать тонкими ломтиками, зеленый салат - все  
мелко нашинковать. (Уверяют, что для наилучшего сохранения вкуса птицу  
необходимо не резать, а нащипать). Подготовленные продукты положить на  
блюдо, а за 10-15 минут до подачи на стол слегка посолить, добавить соусы  
майонез и "Табаско", перемешать, переложить в салатник и украсить листиками  
салата, зеленью петрушки, дольками яблок, кусочками птицы, ломтиками  
вареного яйца, огурца, маслинами без косточек."  
Таков этот рецепт, и любая хозяйка может подвергнуть автора этих строк  
уничтожающей критике, ибо здесь нет зеленого горошка, который в наши дни в  
этот салат принято добавлять. Это дело хозяйское.  
В силу массы причин в наших домах вместо курицы в этот салат частенько  
кладут "докторскую" колбасу и совершенно не кладут соус "Табаско".  
Салат картофельный по-грузински  
500 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 3 ст. ложки гранатового сока,  
зелень петрушки, укроп, красный перец и соль по вкусу.  
Картофель сварить, очистить от кожуры и нарезать кружочками. Положить его  
в салатницу, посыпать солью, толченым красным перцем, добавить нарезанный  
кольцами репчатый лук и влить свежеотжатый гранатовый сок. Все хорошо  
перемешать, украсить зеленью петрушки и укропа.  
Салат картофельный с луком  
800 г картофеля, 100 г репчатого лука, (если есть, то 60 г зеленого  
лука), 4 ст. ложки растительного масла, лимонный сок, перец, соль, зелень  
(салат, укроп, петрушка). горчица по вкусу.  
Картофель отварить, очистить от кожуры, охладить, нарезать тонкими  
ломтиками. Сложить в салатник, посолить, добавить нарезанный репчатый лук и  
заправить растительным маслом, лимонным соком, посыпать рубленой зеленью,  
поперчить и добавить горчицу по вкусу. Перемешать, посыпать сверху зеленым  
луком, Украсить зеленью петрушки.  
Можно украсить кусочками красных помидоров и нарезанных свежих огурцов.  
Салат "Дачный"  
2 помидора, 2 свежих огурца, 1 яблоко, 1/2 стакана сметаны, листья  
зеленого салата, зелень укропа, зелень петрушки, соль и сахар по вкусу.  
Помидоры и огурцы нарезать ломтиками, яблоки - кубиками, укроп и петрушку  
измельчить.  
Все овощи и зелень смешать со сметаной, солью и сахаром и переложить в  
салатник, выстланный листьями зеленого салата.  
Салат из помидоров, огурцов и перца  
5-6 помидоров, 3-4 огурца, 1 сладкий перец, 1 луковица, 2 дольки чеснока,  
зелень укропа, 2-3 ст. ложки заправки для салатов, соль и перец по вкусу.  
Огурцы нарезать кружочками, помидоры дольками, сладкий перец и репчатый  
лук - кольцами.  
Чеснок истолочь в ступе с солью.  
Овощи перемешать, добавить чеснок, салатную заправку, сверху посыпать  
мелко нарезанной зеленью укропа.  
Зеленый весенний салат  
500 г зеленого салата, 2 пучка редиса, 2-3 свежих огурца, 100 г зеленого  
лука, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.  
Нарезать листья салата полосками, лук измельчить, огурцы и редис нарезать  
кружочками. Все перемешать, посолить, заправить сметаной, посыпать зеленью.  
Салат из ветчины и риса  
150-200 г ветчины, 2-3 стручка сладкого перца, 3-4 помидора, 2/3 стакана  
рассыпчатого отварного риса, 3-4 ст. ложки консервированного зеленого  
горошка, 2 яйца, 4 ст. ложки соуса майонез, зеленый лук, зеленый салат, соль  
и перец по вкусу.  
Ветчину, перец, салат нарезать соломкой, помидоры - тонкими ломтиками,  
сваренные вкрутую яйца и зеленый лук мелко нашинковать. Все продукты  
смешать, добавить отварной рис, заправить соусом майонез, солью, молотым  
перцем.  
Украсить салат ветчиной, перцем, помидорами, листиками салата, посыпать  
зеленью.  
Салат из крабов  
300 г консервированных крабов, 2-3 клубня отварного картофеля, 1 вареная  
морковь, 4 ст. ложки зеленого консервированного горошка, 2 огурца, 2  
помидора, 15-20 отварных кочешка цветной капусты, 3 ст. ложки майонеза, 1  
ст. ложка заправки для салатов, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.  
Вареные картофель, морковь, цветную капусту нарезать мелкими кубиками  
(часть капусты оставить кочешками для украшения салата).  
Огурцы нарезать мелкими кубиками, помидоры тонкими ломтиками, крабов  
мелко измельчить.  
Часть овощей и крабов заправить майонезом, посолить, поперчить и уложить  
в салатник горкой, вокруг которой разместить "букетами" оставшиеся овощи,  
кочешки цветной капусты, крабы, украсить зеленью петрушки.  
Перед подачей к столу овощи, не заправленные майонезом, полить заправкой  
для салатов.  
Салат "Северный"  
200 г консервов "Печень трески в масле", 4 сваренных вкрутую яйца, 4 ст.  
ложки мелко нарезанного зеленого лука, зелень петрушки.  
Печень трески и белки яиц мелко порубить.  
Желтки тоже мелко порубить, размять, смешать с маслом из консервов (2  
столовые ложки) и луком. Все компоненты смешать и положить в салатник.  
При подаче посыпать луком, украсить зеленью петрушки.  
Салат с сельдью и рисом  
300 г соленой или пряного посола сельди, 1/2 стакана рассыпчатого  
отварного риса, 1 стакан отварного корня сельдерея, нарезанного кубиками, 1  
стакан заправки провансаль.  
Смешать сельдь, нарезанную маленькими кусочками, с рисом, сельдереем и  
заправкой провансаль.  
Салат "Загадка"  
500 г филе отварной рыбы, 4-5 ломтиков черствого пшеничного хлеба, 2  
луковицы, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 стакан майонеза, зелень петрушки.  
Хлеб натереть на терке и смешать с мелко нарезанными рыбой, яйцом, луком.  
Смесь заправить майонезом. Украсить зеленью петрушки.  
Салат с рыбой и морковью  
300-400 г филе рыбы, 5-6 вареных морковок, 1-2 ст. ложки 3%-ного уксуса,  
2-3 ст. ложки подсолнечного масла, 1-2 ст. ложки мелко нарезанной зелени  
петрушки, соль по вкусу.  
Рыбу (треску, зубатку) припустить, нарезать кусочками, смешать с  
ломтиками отварной моркови, заправить уксусом, подсолнечным маслом, посолить  
и посыпать зеленью.  
Салат с навагой и огурцами  
500 г жареной наваги, 2 свежих огурца, 2 соленых огурца, 3 ст. ложки  
нарезанного зеленого лука, 1/2 стакана салатной заправки, 1/2 стакана  
майонеза.  
Филе жареной наваги нарезать ломтиками, огурцы нарезать мелкими кубиками,  
смешать все это с луком и заправкой для салатов.  
Салат "Здоровье"  
2 сырые морковки, 2 свежих огурца, 2 яблока, 2 помидора, 100 г зеленого  
салата, 1/2 стакана сметаны, 1/4 лимона, соль по вкусу, зелень петрушки.  
Огурцы, морковь, яблоки нарезать тонкой соломкой, часть зеленого салата  
нарезать полосками. Все перемешать, посолить, добавить сок лимона, зелень  
петрушки, заправить сметаной.  
В салатник красиво уложить листья салата, на них положить подготовленный  
салат, украсить его зеленью петрушки и ломтиками помидора.  
Салат с рыбой и картофелем  
300-400 г филе рыбы, 5-6 клубней вареного картофеля, 2 огурца, 3-4  
помидора, 1 вареная морковка, 4 ст. ложки зеленого консервированного  
горошка, 15-20 отварных кочешков цветной капусты, 3-4 ст. ложки  
консервированной стручковой фасоли, 3 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка  
заправки для салатов, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.  
Для приготовления салата можно использовать любую рыбу, не имеющую мелких  
костей.  
Вареные картофель, морковь и сырые овощи (огурцы, помидоры) нарезать  
тонкими ломтиками, добавить зеленый горошек, посолить и поперчить.  
Часть овощей и рыбы заправить майонезом и переложить в салатник горкой,  
вокруг которой уложить длинные ломтики рыбы, а кругом "букетами" оставшиеся  
овощи и кочешки цветной капусты, украсить зеленью петрушки.  
Перед подачей к столу овощи, не заправленные майонезом, полить заправкой  
для салатов.  
Салат "Шпинатный"  
200 г молодого шпината, 2 свежих огурца, 2 свежих помидора, 100-120 г  
зеленого лука, 2 яйца, 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, соль по  
вкусу.  
Подготовленный шпинат нарезать соломкой. Огурцы, помидоры нарезать  
тонкими ломтиками, сваренные вкрутую яйца нашинковать. Все продукты смешать,  
добавить шинкованный зеленый лук и заправить майонезом со сметаной.  
Этот салат можно приготовить и другим способом: шпинат и зеленый лук  
смешать, заправить майонезом, положить горкой в салатник, а вокруг аккуратно  
разложить нарезанные кружками остальные овощи и яйца. Полить все майонезом и  
сметаной, посыпать зеленью.  
Яблочно-морковный салат  
3-4 яблока, 2 моркови, 2 лимона, 2 ст. ложки изюма (без косточек), 2-3  
ст. ложки сливок, 2 ст. ложка меда, 2 ст. ложки измельченных орехов  
(грецких, лесных, миндальных), сахар по вкусу, 1/2 стакана белого вина.  
Изюм замочить на 20-30 минут в белом вине. Натереть в миску на мелкой  
терке цедру 1 лимона, выжать туда же сок из двух лимонов, искрошить яблоки,  
добавить натертую на крупной терке морковь, вымоченный в вине изюм. Орехи  
размешать со сливками, медом и сахаром, залить салат смесью и хорошо  
перемешать. Переложить салат в салатник, украсить зеленью петрушки.  
Салат из маринованной свеклы с яблоками  
300 г маринованной свеклы, 2 яблока, 1/2 стакана сметаны, зелень  
петрушки.  
Яблоки помыть, разрезать пополам, удалить семенную коробку и нарезать  
тонкими ломтиками.  
К маринованной свекле добавить яблоки, оставив небольшую часть для  
украшения салата, перемешать, переложить горкой в салатник, полить сметаной,  
украсить ломтиками яблок и зеленью петрушки.  
Маринованная свекла с хреном  
400 г маринованной свеклы, 50 г хрена, 2 ст. ложки подсолнечного масла,  
зелень петрушки.  
В маринованную свеклу добавить предварительно ошпаренный тертый хрен,  
подсолнечное масло и все тщательно перемешать.  
Готовый салат переложить горкой в салатник и украсить зеленью петрушки.  
Салат картофельный с грибами  
5-6 клубней вареного картофеля, 1 стакан соленых или маринованных грибов,  
1 луковица, 2 соленых огурца или 1 стакан квашеной капусты, 1 стакан  
майонеза или сметаны, зелень петрушки, зелень укропа, соль по вкусу.  
Вареный картофель, грибы нарезать тонкими ломтиками, лук нашинковать,  
добавить соленые огурцы, нарезанные ломтиками, мелко порубленный укроп, все  
хорошо перемешать и заправить майонезом или сметаной. Переложить в салатник  
в виде горки, украсить зеленью петрушки.  
Салат из цветной капусты с овощами и маринованными фруктами  
300 г цветной отварной капусты, 5-7 помидоров, 2-3 свежих огурца, 2  
яблока, 1/2 кисти винограда или 1 стакан крыжовника, 1/2 стакана заправки  
для салата, 1/2 стакана майонеза, зелень петрушки, листья салата, соль по  
вкусу.  
Охлажденную вареную цветную капусту разделить на кочешки, смешать с тонко  
нарезанными ломтиками помидоров, огурцов, яблок и листьев салата, добавить  
маринованный виноград или крыжовник. Заправить заправкой для салатов,  
смешанной с майонезом, посолить. Украсить листьями салата и зеленью  
петрушки.  
Салат из яблок и квашенной капусты  
400 г квашеной капусты, 3 яблока, 1/2 лимона, 2 огурца, 2-3 ст. ложки  
подсолнечного масла, 1/2 стакана майонеза, сахар, соль, перец по вкусу.  
Яблоки, огурцы нарезать ломтиками, капусту слегка отжать. Уложить все в  
салатник и полить майонезом, смешанным с лимонным соком и подсолнечным  
маслом. Посолить, поперчить по вкусу. Украсить зеленью петрушки и или  
укропа.  
Салат из одуванчиков  
300 г листьев одуванчиков, 1 стакан изюма, 3 ч. ложки сахара, 1 стакан  
сметаны, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса, соль и перец  
по вкусу.  
Этот салат способен украсить стол лишь ранней весной, поскольку позже  
листья одуванчиков грубеют.  
Собранные ранней весной листья одуванчиков мелко нарезать, ошпарить  
кипятком для удаления горечи, добавить мелко нарезанные вареные яйца,  
промытый и замоченный изюм, уксус, сахар, соль, перец и сметану, все  
тщательно перемешать.  
Салат можно украсить ломтиками вареного яйца.  
Салат "Пикан"  
200-250 г цветной капусты, 2-3 помидора, 2 огурца, 1/2 стакана зеленого  
горошка, 1-2 яблока, кисть винограда, 1 стакан сметаны, пучок петрушки или  
укропа.  
Цветную капусту отварить и разделить на мелкие соцветия. Яблоки очистить  
от кожицы, и семенных коробок.  
Подготовленные яблоки, огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками,  
добавить зеленый горошек, виноград, посолить и очень осторожно перемешать.  
Салат переложить в салатник, полить сметаной, посыпать нарубленной  
зеленью петрушки или укропа.  
Салат из краснокочанной капусты  
1 кг краснокочанной капусты, 1/2 стакана 3%-ного уксуса, 2 ст. ложки  
сахара, 2-3 ст. ложки подсолнечного масла, 1 ст. ложка соли.  
Для отвара: 1/2 стакана воды, корица, гвоздика, сахар по вкусу.  
Краснокочанную капусту нарезать соломкой, выложить на широкую деревянную  
доску, посыпать солью, перемешать и оставить на 10-15 минут.  
Приготовить отвар: для этого в воду добавить корицу, гвоздику и сахар,  
довести до кипения, настоять 30 минут, процедить и охладить.  
После отлежки капусту энергично перетереть до выделения сока и  
размягчения. Подготовленную таким образом капусту отжать, переложить в  
салатник, добавить столовый уксус, отвар корицы с гвоздикой, украсить  
зеленью петрушки.  
Салат "Полевой"  
800 г белокочанной капусты, 100 г зеленого лука, 1/4 стакана 3%-ного  
уксуса, 2 ст. ложки сахара, 2-3 ст. ложки подсолнечного масла, соль по  
вкусу.  
Белокочанную капусту тонко нашинковать, положить в широкую кастрюлю,  
влить уксус и нагревать при непрерывном помешивании до тех пор, пока она не  
осядет и не приобретет матовый цвет. Капусту быстро охладить, добавить  
растительное масло, сахар, соль и хорошо перемешать. Салат уложить в  
салатник и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.  
Этот салат можно приготовить с добавлением свежих, маринованных или  
моченых яблок, маринованной свеклы или вишни, винограда, клюквы, моркови и  
др.  
Салат "Гурман" из шампиньонов  
500 г вареных шампиньонов, 300 г вареного окорока, 1 стакан белого вина,  
соль по вкусу.  
Шампиньоны отварить и нарезать ломтиками, окорок - кубиками, все  
перемешать, посолить, залить вином.  
Салат из тыквы  
300 г тыквы, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана 3%-ного уксуса, 1/2 стакана  
кипяченой воды, корица и гвоздика по вкусу.  
Тыкву нарезать кубиками и отварить в маринаде из воды, уксуса, сахара,  
корицы и гвоздики. Готовая тыква должна быть прозрачной.  
Блюдо украсить огурцами, маринованным сладким перцем и зеленью.  
Свекла с чесноком  
2 вареных свеклы, 3-4 дольки чеснока, 1 яблоко, 1/2 стакана майонеза,  
сахар и соль по вкусу.  
Свеклу и яблоко натереть на крупной терке, смешать с мелко нарубленным  
чесноком, добавить соль и сахар, заправить майонезом.  
Салат "Пестрая смесь"  
2 вареных свеклы, 2 яблока, сок половины лимона, 1 ч. ложка сахара, 2 ст.  
ложки подсолнечного масла, зелень петрушки или укропа, соль по вкусу.  
Очищенные свеклу и яблоки нарезать мелкими кубиками, перемешать, добавить  
сок лимона, сахар, заправить подсолнечным маслом, украсить зеленью петрушки  
или укропа.  
В этот салат можно добавить мелко порубленные грецкие орехи (1/3  
стакана), но заправлять салат в этом случае лучше майонезом, смешанным со  
сметаной и сахаром.  
Салат "Любовница"  
Салат этот называется так, поскольку состав его полезен для мужчин. Салат  
этот слоистый и очень нежный на вкус.  
2-3 сpедней величины моpкови натеpеть на кpупной теpке, добавить гоpсть  
изюма без косточек и, помяв все немного pуками, чтобы моpковь пустила сок,  
оставить в отдельной посуде.  
Тем вpеменем 200 г любого твеpдого сыpа также натеpеть на той же теpке и,  
добавив 2-3 зубчика измельченного чеснока, пеpемешать. Эту массу тоже  
следует пока отложить в отдельную посуду.  
1 сpеднего pазмеpа отваpенную свеклу натеpеть на кpупной теpке и  
пеpемешать с поpезанными мелко гpецкими оpехами.  
Тепеpь следует взять глубокую салатницу и уложить в нее слоями то, что мы  
пpиготовили, пpомазывая каждый слой майонезом. 1-й слой - моpковь с изюмом -  
майонез; 2-й слой - сыp с чесноком - майонез, 3-й слой - свекла с оpехами.  
Сверху опять слой майонеза и украшение для верха - цветы из кураги или  
гирлянды изюма.  
Салат из сырой редьки с простоквашей  
800 г редьки, 1 стакан простокваши, соль и перец по вкусу, зелень  
петрушки.  
Редька издавна на Руси была едой простого народа. Недаром в народе  
говорилось: "Семь перемен, а все она, редька: редька триха, редька ломтиха,  
редька с квасом, редька с маслом, редька в кусочках, редька в брусочках да  
редька целиком". Редьку использовали в старинном русском блюде - тюре. В  
народе редьку называли еще покаянным овощем, ибо ели ее в основном в  
"покаянные дни" - во время семинедельного Великого поста. Однако ели редьку  
и за праздничным столом. Ведь этот овощ прекрасно сохраняется в течение  
года.  
Для салата редьку (черную или белую) надо очистить, натереть на крупной  
терке, посолить, поперчить, заправить простоквашей (или растительным  
маслом), посыпать зеленью петрушки или зеленым луком.  
Винегрет с рыбой  
300 г филе отварной рыбы (осетрины, севрюги, судака), 2 картофелины  
среднего размера, 2 соленых огурца, 1 помидор, 2 моркови, 2-3 ст. ложки  
зеленого консервированного горошка, 1/2 свеклы, 3-4 ст. ложки  
консервированной маринованной сливы или вишни, 1 стакан майонеза.  
Осетра или севрюгу разделать на филе без кожи и хрящей и отварить. Судака  
разделать на филе без кожи и костей и отварить. Отварную рыбу нарезать  
тонкими ломтиками, добавить нашинкованный лук, зеленый горошек, нарезанные  
мелкими кубиками соленые огурцы, помидоры, отварные морковь, картофель, и  
свеклу. Затем добавить майонез, перемешать. Салат переложить в салатник,  
украсить маринованными сливами или вишней.  
Этот винегрет можно приготовить и без помидоров.  
Винегрет "Классический"  
4 картофелины среднего размера, 1 свекла, 2-3 морковки, 2-3 соленых  
огурца, 1 луковица, 1/2 стакана заправки для салатов, соль по вкусу.  
По желанию: квашеную капусту - 100 г, отварную фасоль - 1 стакан.  
Винегрет - блюдо непростое. Входя в наше бытие вместе с праздничным  
столом, оно требует к себе особого, бережного отношения. Вот что пишет в  
своем трактате видный теоретик отчественной кулинарии Святослав Логинов: "В  
винегретостроении существуют две враждующие, непримиримые школы. Одна  
требует: нарезать все продукты кроме св„клы, заправить их постным маслом.  
Отдельно измельчить св„клу и тоже заправить маслом. И лишь затем смешивать  
св„клу с остальными продуктами. Кушанье при этом получается разноцветным.  
Морковь оста„тся ж„лтой, (представители этой школы варят морковь вместе с  
картошкой), огурцы зеленоватыми, репчатый лук и свежая капуста - белыми.  
Только картошка слегка закрашивается и становится розовой. Hекоего общего  
вкуса при этом также не созда„тся. Каждый ингредиент играет как бы сам по  
себе. Получается замечательная разноголосица. Одним словом "винегрет, смесь  
всячины", как пишет Владимир Иванович Даль.  
Второе направление выдвигает прямо противоположные требования. Вс„  
режется вместе, тщательно перемешивается; можно ещ„ добавить для пущей  
сдобности свекольного отвара и лишь затем пускать в ход масло. Винегрет  
получается т„мно-красным, почти однородным. Отдельные компоненты в н„м так  
просто и не разглядишь. И вкус такого винегрета своеобычный, а никак не  
складывающийся пут„м простого суммирования. Какой способ предпочесть? -  
Сколько едоков, столько и ответов."  
Но обратимся собственно к рецепту.  
Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы  
нарезать ломтиками. Репчатый лук нарезать полукольцами.  
Подготовленные овощи соединить, добавить соль, заправку для салатов,  
перемешать.  
В винегрет можно добавить зеленый консервированный горошек.  
Разновидности: некоторые хозяйки предпочитают заленый горошек заменить  
отварной фасолью (лобио) и обязательно добавить квашеную капусту.  
Винегрет с мясом  
400 г отварной говядины, телятины или свинины, 2-3 картофелины среднего  
размера, 2-3 соленых огурца, 2 яйца, 1 морковь, 1/2 свеклы, 2-3 ст. ложки  
маринованных слив или вишен, 1 стакан майонеза, соль по вкусу.  
Вареное мясо и овощи нарезать мелкими ломтиками, заправить майонезом,  
солью и перемешать.  
Винегрет переложить горкой в салатник, вокруг положить оставленные для  
украшения мелко нарезанные морковь, свеклу, соленые огурцы, украсить  
ломтиками сваренных вкрутую яиц и маринованными ягодами.  
Лейпцигский горячий винегрет  
Молодая морковь - 3/4 шт., зел„ный горошек - 1 стакан (200 г), земляные  
груши - 3-4 шт., спаржа свежая (или консервированная) - 10 палочек (100 г),  
зел„ные бобы (фасоль), грибы-сморчки (6-12), 2-3 небольших кочана цветной  
капусты.  
Для соуса: 1 ложка мучной поджарки, 20 г мясного бульона, петрушка.  
Для фарша: 3-4 свареных вкрутую яиц, 1 т„ртая булка, 200 г т„ртого  
сливочного масла, соль, 1 ч. ложки сахара, щепотка мускатного ореха, 24  
раковых спинки, сливочное маслом для смазки.  
Сварить в соленой воде: молодую морковь, зел„ный горошек, земляные груши,  
спаржу, зел„ные бобы, сморчки и цветную капусту, откинуть на дуршлаг.  
Сделать соус: 1 ложку мучной поджарки развести бульоном, всыпать зел„ную  
петрушку. Все овощи положить в кастрюльку, залить этим соусом, вскипятить.  
Распустить в другой кастрюльке 200 г сливочного масла, всыпать в не„  
истолч„нную скорлупу от ножек и шеек 24 раков, поджарить, подлить 2 ложки  
бульона, вскипятить, процедить.  
Затем приготовить фарш из 3-4 круто свареных яиц, 1 т„ртой булки, 200 г  
до бела раст„ртого сливочного масла, соли, 1 чайной ложки сахара, мускатного  
ореха, наполнить им 24 раковых спинки, смазать сверху маслом, подрумянить в  
печи. Из оставшегося фарша приготовить фрикадельки, вскипятить их 1 раз в  
бульоне.  
Уложить винегрет на круглое блюдо: сначала вар„ные коренья, овощи, на  
середину целую головку цветной капусты, вокруг по кругу раковые спинки,  
перекладывая их фрикадельками. Головку цветной капусты также обложить  
раковыми шейками и ножками, облить вс„ маслом (лучше раковым), огарнировать  
котлетами, копч„ным языком, говядиной.  
  
Белый винегрет с сел„дкой  
1,2 кг картофеля, 2 сел„дки, 2 луковицы, 2-4 желтка, 2 ч. ложки  
растительного масла, 2 ч. ложк готовой горчицы, 0,1 г перца, 1 ч. ложка  
каперсов, эстрагон, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки, укропа,  
лука.  
Отварить 1,2 кг картофеля, нарезать его тонкими кусочками. Мелко изрубить  
2 сел„дки и 2 луковицы, 2-4 желтка и растереть гладко с 2 ложечками  
растительного масла и 2 чайными ложками готовой горчицы, добавить: перца, 1  
ложку каперсов, эстрагон, ложку уксуса, зелень петрушки, укропа, лука. Вс„  
это смешать с картофелем, подавать.  
Красный винегрет с селедкой  
1/2 соленой сельди, 4 картофелины среднего размера, 1 свекла, 2-3  
морковки, 2-3 соленых огурца, 1 луковица, 1/2 стакана заправки для салатов.  
Вареные и очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы  
нарезать ломтиками.  
Репчатый лук нарезать полукольцами.  
Подготовленные овощи соединить, добавить заправку для салатов,  
перемешать.  
В винегрет можно добавить зеленый консервированный горошек.  
Винегрет переложить в салатник горкой, на которую положить разделанную на  
филе без кожи и костей сельдь, нарезанную наискосок тонкими ломтиками.  
  
Винегрет с грибами  
3-4 ст. ложки соленых грибов, 4 картофелины среднего размера, 1 свекла,  
2-3 морковки, 2-3 соленых огурца, 1 луковица, 1/2 стакана заправки для  
салатов.  
Грибы отделить от рассола и промыть. Крупные грибы нарезать на 2-4 части.  
Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы  
нарезать ломтиками.  
Репчатый лук нарезать полукольцами.  
Подготовленные овощи соединить с грибами, добавить заправку для салатов,  
перемешать.  
В винегрет можно добавить зеленый консервированный горошек.  
"Винигрет" старорусский с судаком 2 шт. свеклы, 3-5 шт. картофеля, 3 шт.  
огурцов соленых, 100 г маринованных белых грибов, немного перца, 50 г  
каперсов, 100 г белой фасоли, 100 г судака, немного свежей капусты, 1  
ложечку готовой горчицы, 3 ложки оливкового масла, 1/2 стакана уксуса и соли  
по вкусу.  
Свеклу сварить или испечь, картофель и белую фасоль отварить, капусту  
нашинковать, залить горячей водой, дать в ней полежать капусте; когда  
сделается мягкой, откинуть, отжать от воды. Судака поджарить в духовом шкапу  
до готовности, посыпать его солью и перцем.  
Готовую свеклу и картофель, а также грибы, очищенные огурцы нарезать  
ломтиками. Все это смешать, подложить туда же фасоль, капусту, каперсы,  
нарезанный ломтиками судак перемешать, облить соусом, и еще все вместе  
перемешать.  
Соус. Взять 1 чайную ложечку горчицы, положить сахару, перцу, соли, по  
вкусу влить чуть холодной воды, смешать и, постоянно мешая, прибавлять  
понемногу 3 ложки прованскаго масла, развести 1/2 стакана уксусу. Если уксус  
крепкий, то брать его меньше, а вместо уксусу прибавить в соус воды.  
Жюльены всех видов  
Слово "жюльен" произошло от фpанцузского julienne - июльский, т. е.  
летний. Во французской кулинарии этим теpмином обозначают наpезку молодых  
овощей для супов, котоpая давала наиболее нежную консистенцию или ускоpяет  
готовность блюда. Поэтому и супы, пpиготовленные их таких тонко наpезанных  
овощей, называются "жюльенами". Иногда в pестоpанах "жюльеном" невеpно  
называют и не овощные блюда. В России этим термином обычно обозначают  
припущенные грибы, но на самом деле спектр жюльенов намного больше и ярче.  
Жюльен с грибами  
Грибов - 100 г, pепчатого лука - 2 шт., сливочного масла -2-3 ст. ложки,  
50 г свежей сметаны или 50 г майонеза, соль и пеpец по вкусу.  
В идеале это блюдо должно подаваться в жюльенницах, маленьких  
сковородочках с ручками, однако можно приготовить жюльен и в сотейнике.  
В качестве основного ингредиента лучше брать баночные (маринованные) или  
сырые шампиньоны, но уже предварительно отваренные. Если грибы не  
порезанные, то лучше их нашинковать. Лук (примерно 2 небольших головки)  
порезать мелко (хотя некоторые предпочитают нарезку колечками колечками).  
Лук и грибы смешать, поперчить, подсолить. Заложенные продукты надо залить  
сметаной либо мойонезом - по вкусу. Если майонез или сметана очень жидкие ,  
то можно добавить столовую ложку муки. В это время духовка должна быть  
нагрета примерно до 150 градусов. В нее надо поставить сковородку (или  
жюльенницы) и запекать жюльен до образования корочки золотистого цвета.  
Хотя жюльен подается горячим, но есть его лучше теплым, в умеренных  
количествах, поскольку любые грибы - трудноперевариваемый продукт.  
Жюльен овощной с гpибами  
Грибов - 100 г, моpкови - 100 г, pепы - 100 г, лука-поpея (белая часть) -  
100 г, pепчатого лука - 1 шт., сливочного масла -2-3 ст. ложки, мясного или  
куpиного бульона -4 стакана, 1 очищенная капустная кочеpыжка - 50 г,  
лущ„ного гоpоха - 100 г, фасоли в стpучках - 2 ст. ложки, мелкоpубленой  
зелени кеpвеля - 50 г свежей сметаны или 30% сливок, соль и пеpец по вкусу.  
Овощи пpомыть и мелко поpубить. В мелкой кастpюле pастопить сливочное  
масло и слегка обжаpить в н„м овощи, не давая им потемнеть. Влить бульон,  
довести до кипения, посолить, попеpчить и ваpить на слабом огне 45 минут. За  
полчаса до подачи к столу добавить свежие очищенные и мелко наpезанные гpибы  
(лучше белые или шампиньоны) и залить все сметаной или сливками. Держать на  
открытом слабом огне до загустевания.  
Жюльен из птицы  
300 г филе курицы или пернатой дичи, 150 г шампиньонов, 2 стакана  
сметанного соуса, 2 ст. ложки тертого сыра  
Шампиньоны очистить, помыть и припустить.  
Филе курицы без кожи и костей припустить на бульоне, оставшемся от  
припускания шампиньонов.  
Курицу и грибы охладить и нарезать тонкими ломтиками, добавить сметанный  
соус, разложить по кокотницам или маленьким сковородам, сверху посыпать  
тертым сыром и запечь в жарочном шкафу до образования румяной корочки на  
поверхности.  
Жюльен из креветок  
Креветки - 200 г, вареный рис - 100 г, шпинат - 100 г (или цветная  
капуста - 150 г), шампиноны - 100 г, лук репчатый - 50 г, соль по вкусу.  
Для соуса: мука пшеничная - 1 ст. ложка с верхом, бульон креветочный,  
яичный желток - 1 шт.  
Жюльен с креветками - прекрасная закуска. Но прежде чем его делать, надо  
отварить креветки и очистить их от голов, панцирей, ножек и всего  
несъедобного. Варить их надо в течение 20 минут в небольшом количестве  
крепко посоленного рыбного бульона или воды и добавлением специй и укропа  
(петрушки). Бульон не выливать, он пригодится для приготовления соуса.  
Смешать вареный рис, вареные очищенные креветки, жаренные грибы с луком,  
можно добавить ошпаренные кипятком шпинат или цветную капусту и разложить  
эту смесь по порционным формочкам. Далее залить смесь соусом так, чтобы вся  
смесь пропиталась до дна и посыпать тертым сыром, зеленью и запекать в  
духовке либо в микроволновке.  
Соус делается так: на сливочном масле пассеруется мука, добавляется  
бульон из-под креветок, только теплый и очень немного (если он хорошо  
посолен и наперчен, то может повредить соусу) и теплое молоко. Держать все  
на огне, постоянно помешивая, до загустевания. Можно добавить яичный желток.  
Грибы в сметане  
400 г грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, 1  
ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, зелень укропа, соль и перец по вкусу.  
По сути дела, это и есть самый классический жюльен с грибами.  
Грибы очистить, помыть, нарезать дольками и обжарить на сковороде, в  
конце жарки добавить муку. Затем залить сметаной, посолить, поперчить,  
довести до кипения.  
Переложить грибы в маленькую сковороду или кокотницу, посыпать тертым  
сыром и запечь в жарочном шкафу. Перед подачей к столу посыпать мелко  
измельченным укропом.  
Яичные закуски  
"Начнем ab ovo: мой Езерский  
Происходил от тех вождей,  
Чей дух воинственный и зверский  
Был древле ужасом морей"  
  
писал А.С.Пушкин в поэме "Езерский". "Ab ovo usque ad mala" (от яиц и до  
яблок) говорили римляне, подразумевая, что нечто совершено от начала и до  
конца, в нынешнем значении нашего выражения "от А до Я". И не зря: ведь в  
Древнем Риме любой обед начинался яичными закусками и кончался яблочным  
десертом. Так что класть на стол в качестве закусок яйца - весьма древняя и  
почтенная традиция, и грех нам ее нарушать.  
Яйца фаршированные  
5-6 сваренных вкрутую яиц, 5-6 шампиньонов, 50 г ветчины, 2 ст. ложки  
сливочного масла, 2-3 маринованных сладких перца, 2-3 помидора, 6 ч. ложек  
черной или красной икры, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.  
Яйца отварить, охладить, очистить, разрезать пополам и вынуть из них  
желтки.  
Шампиньоны отварить, измельчить и обжарить на сливочном масле вместе с  
мелко нарубленной ветчиной и желтком, посолить, поперчить.  
Подготовленной начинкой, а также красной или черной икрой заполнить яйца.  
Украсить овощами и зеленью.  
Яйца выпускные по-старорусски  
4-5 яиц, кипяток  
В яйцах проделать отверстия с рублевую монету. В кипящую, подсоленную с  
уксусом воду через отверстия постепенно вливать яичную массу из 4-5 яиц.  
Кипятить 2,5 минут, выбрать яичный вар дуршлагом, подавать к щавелю,  
шпинату, гороху, вареной крапиве.  
  
Яйца, фаршированные крилем  
Яйцо - 1 шт., консервы криля - 40 г, лук - 20 г, масло топленое - 10 г,  
майонез - 30 г  
Яйца отварить вкрутую и разрезать пополам. Желток соединить с  
пассерованным луком и припущенной мякотью криля. Массу растереть.  
Полученным фаршем заполнить половинки яиц. При подаче к столу полить  
майонезом и посыпать зеленью.  
Яйца, фаршированные луком  
Яйцо 1 шт., лук репчатый - 20 г, масло сливочное и сметана - по 10 г,  
горчица, соль  
Крутые яйца разрезать вдоль на две части. Желтки вынуть и растереть с  
мелко нарезанным пассерованным луком, сметаной, горчицей, солью. Массой  
наполнить половинки яиц. При подаче к столу украсить кольцами лука, полить  
сметаной.  
Яйца, фаршированные ветчиной  
Яйцо - 1 шт., ветчина - 25 г, сыр и сметана - по 10 г, майонез - 30 г,  
соль, перец черный молотый, зелень  
Крутые яйца разрезать вдоль на две части. Желтки вынуть. Ветчину вместе с  
сыром и желтками пропустить через мясорубку. Добавив сметану, соль и перец,  
массу тщательно растереть. Полученным фаршем наполнить половинки белка,  
придавая им форму целого яйца. Уложить их фаршем кверху на плоскую тарелку,  
украсить ломтиками помидора или красного маринованного перца, зеленью и  
залить майонезом.  
Яйца в остром соусе  
Яйцо - 1 шт., для соуса: желтки - 1/2 шт., горчица - 1/2 ч. ложки, масло  
растительное - 15 г, огурцы маринованные - 30 г, соль, салат зеленый, редис  
Сваренные вкрутую яйца нарезать кружочками и сложить горкой на тарелку.  
Приготовить соус: горчицу растереть с сырыми желтками и солью, постепенно  
добавляя масло; в массу ввести мелко нарезанные огурцы и рубленые белки (по  
желанию - и кислоту). Полученным соусом залить яйца. При подаче к столу  
украсить листьями салата и ломтиками редиса.  
Яйца, фаршированные сельдью  
Яйцо - 1 шт., масло сливочное - 10 г, филе сельди - 15 г, майонез - 10 г,  
зелень, томат-паста  
Крутые яйца разрезать вдоль на две части. Желтки вынуть и растереть со  
взбитым маслом и пропущенной через мясорубку сельдью. Полученной массой  
наполнить половинки белков, придавая им форму целого яйца. Сверху сделать  
сетку из майонеза, положить букетик рубленой зелени и нанести мелкие точки  
из томата.  
Яйца фаршированные "Аппетитные"  
Яйца - 2 шт., консервы рыбные - 50 г, яблоки - 20 г, хлеб белый - 10 г,  
лук репчатый - 10 г, уксус, перец, зелень, соль  
Яйца сварить вкрутую, разрезать вдоль на половинки и отделить желток.  
В жидкости от рыбных консервов замочить хлеб. Яблоки очистить и удалить  
сердцевину. Подготовленные продукты пропустить через мясорубку с луком и  
рыбой, заправить солью, перцем, уксусом и хорошо вымешать.  
Этой массой наполнить половинки белка, украсить зеленью.  
Яйца, фаршированные грибами  
Яйца - 2 шт., грибы свежие - 60 г, лук репчатый - 40 г, масло  
растительное - 5 г, сметана - 60 г, перец, соль, зелень  
Крутые яйца разрезать вдоль на две части. Желтки вынуть. Грибы отварить,  
мелко нарезать и спассеровать вместе с луком в небольшом количестве масла;  
охладив, соединить со сметаной, перцем, солью.  
Полученным фаршем наполнить половинки белков, уложить их на плоскую  
тарелку и оформить тертым желтком, зеленью, листьями салата, дольками  
помидоров, кружочками огурцов.  
Рубленые яйца с чесноком  
Яйца - 2 шт., сметана - 30 г, квас - 30 г, чеснок - 5 г, зелень - 5 г,  
соль  
Варят вкрутую яйца, очищают, белки мелко рубят; желтки растирают с солью  
и сметаной, добавляют квас, рубленый чеснок. Рубленые белки кладут в  
салатник, заливают растертыми желтками и посыпают зеленым укропом.  
Яйца, фаршированные грибами со сложным соусом  
Яйцо - 3 шт., грибы белые сушеные - 10 г, лук репчатый - 25 г, масло  
сливочное - 10 г, соус-майонез - 15 г, соус "Барбекю" - 5 г, сметана - 15 г,  
соль  
У сваренных вкрутую яиц срезают тупой конец и чайной ложкой вынимают  
желток. Лук мелко шинкуют и поджаривают до золотистого цвета. Сушеные грибы  
отваривают, рубят, поджаривают и соединяют с луком и рублеными желтками.  
Полученной начинкой заполняют белки.  
Поливают яйца сложным соусом, составленным из соуса "Барбекю", майонеза,  
сметаны. Подают, украсив зеленью.  
Яйца-пашот по-английски  
Яйца - 2 шт., батон - 30 г, сыр тертый - 10 г, масло сливочное - 10 г  
Яйца отваривают "в мешочек", очищают и кладут на гренки; гренки помещают  
на порционную сковороду, яйцо посыпают тертым сыром и поливают слегка  
подогретым сливочным маслом; сковороду ставят на 2 минуты в жарочный шкаф  
при сильном огне.  
Подают гренки на блюде, поместив в центре пучок салата.  
Яйца с майонезом и горчицей  
Яйца - 2 шт., маслины - 25 г, ветчина - 25 г, репчатый лук - 10 г,  
сельдерей - 15 г, майонез - 20 г, горчица - 5 г  
Сваренные вкрутую яйца мелко рубят, добавляют мелко нарезанные маслины,  
ветчину и сельдерей, мелко нашинкованный репчатый лук, перемешивают и  
заправляют майонезом, смешанным с горчицей. Смесь хорошо перемешивают.  
Подают к этой закуске подогретую булочку.  
Яйца маринованные  
Яйца - 2 шт., лук репчатый - 10 г, соус соевый - 30 г, водка - 10 г,  
петрушка - 10 г, сахар - 20 г, укроп - 10 г, бадьян, перец душистый, корица,  
гвоздика, соль  
Куриные или утиные яйца варят 10-12 минут, опускают в холодную воду,  
очищают от скорлупы, накалывают в нескольких местах и снова варят 10-15  
минут в воде с добавлением соевого соуса, водки, бадьяна, душистого перца,  
корицы, гвоздики, имбиря, петрушки, укропа. Яйца нарезают дольками и  
укладывают веером на тарелку.  
Яйца "Философ"  
Яйца - 2 шт., масло сливочное - 25 г, мозги - 40 г, грибы - 5 г, перец  
молотый черный, соль  
Мозги варят в подсоленной и слегка подкисленной воде, нарезают,

припускают с маслом, перчат, выкладывают на сковороду, смазанную сливочным  
маслом, заливают яйцами и запекают в жарочном шкафу. На каждое готовое яйцо  
кладут медальончик мозга, а на него - кусочек гриба и в таком виде подают.  
Яйца под зеленым майонезом  
Яйца - 2 шт., салат зеленый - 25 г, сливки - 10 г, майонез - 20 г, зелень  
петрушки  
Сваренные вкрутую яйца разрезают на четвертинки. Зеленый салат пропускают  
через мясорубку, растирают со сливками и смешивают с майонезом.  
Яйца кладут на блюдо, заливают майонезом и украшают зеленью.  
Яйца с сущиком и креветками по-средиземноморски  
Яйца - 2 шт., рыба сушеная (вобла, тарань) - 20 г, зелень петрушки - 5 г,  
майонез - 30 г, креветки - 5 г,соль, перец черный молотый  
Сваренные вкрутую яйца разрезают на половинки. Желтки вынимают, мелко  
рубят с размоченной сушеной рыбой, солят, перчат по вкусу и полученной  
смесью фаршируют белки. Зелень петрушки пропускают через мясорубку и  
смешивают с майонезом. Полученный зеленый майонез выливают в блюдо и сверху  
укладывают фаршированные яйца. По краям блюдо украшают креветками или  
крабами.  
Яичные-матрешки  
5-6 сваренных вкрутую яиц, 5-6 шампиньонов, 50 г ветчины, 2 ст. ложки  
сливочного масла, 2-3 целых листа квашеной капусты, 2-3 маринованных сладких  
перца, 2-3 помидора, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.  
Яйца отварить, охладить, очистить, обрезать с тупого конца и вынуть из  
них желтки. Натереть желтки на мелкой терке.  
Затем приготовить начинку для яиц. Для этого шампиньоны отварить,  
измельчить и обжарить на сливочном масле вместе с мелко нарубленной ветчиной  
и 2/3 измельченного желтка (оставив 1/3 желтка для украшений), посолить,  
поперчить.  
Подготовленной начинкой заполнить яйца. Из оставшейся части желтка  
сделать волосы у матрешки. Из капустного листа вырезать "косынки" и  
"повязать" их матрешкам. Из черной икры можно сделать матрешкам глазки и  
носики. Для закрепления "волос" лучше использовать желе. Губы матрешек  
сделать из кожицы для помидоров.  
Украсить блюдо зеленью.  
Творожно-молочные закуски  
Творог с простокваша - прекрасные дополнения к праздничному. Источники и  
основные ингредиенты многих вкусных блюд и приправ.  
Икра из творога с помидорами  
200 г творога, 2-3 помидора, 1 луковица, 1/2 стакана подсолнечного масла,  
1 вареное яйцо, 10 маслин, 1 соленый огурец, соль и перец по вкусу.  
Творог протереть. Помидоры очистить от кожи и мелко нарубить. Лук мелко  
нашинковать. Все перемешать, добавить перец. Перемешивая массу, влить в нее  
подсолнечное масло.  
Готовую массу переложить в салатник, украсить дольками вареных яиц,  
маслинами, солеными огурцами.  
Груши, фаршированные творогом  
7-10 груш, 1 лимон, 250 г творога, 1/2 стакана подсолнечного масла, 1 ч.  
ложка горчицы, 1 ч. ложка уксуса, 1 ст. ложка кетчупа, 2 яйца, зелень  
петрушки, перец и соль по вкусу.  
Груши помыть, разрезать пополам, удалить семенную коробку и сбрызнуть  
лимонным соком, чтобы не темнели.  
Половинки груш заполнить творогом, переложить на блюдо, украсить зеленью.  
Подсолнечное масло растереть с горчицей и уксусом, добавить кетчуп, соль,  
перец, сваренные вкрутую измельченные яйца, мелко нарезанную зелень петрушки  
и все перемешать.  
Приготовленной смесью полить сверху груши.  
Творог с помидорами  
250 г творога, 3 ст. ложки сливочного масла, 2-3 свежих помидора, 1/4  
луковицы, соль по вкусу.  
Творог протереть.  
Помидоры обдать кипятком, отделить кожицу и протереть через сито.  
Лук мелко нарезать.  
Сливочное масло взбить добела, смешать с помидорами, луком, творогом,  
солью. Массу переложить в салатник, украсить сливочным маслом, помидорами.  
Оригинальная закуска  
250 г творога, 3 ст. ложки сливочного масла, 2-5 зубчиков чеснока, по 4  
веточки зелени петрушки, укропа, кинзы, соль по вкусу.  
Творог протереть сквозь сито.  
Чеснок мелко нарубить (или выдавить и еще раз порубить), истолочь до  
консистенции кашицы. Зелень мелко нарезать.  
Сливочное масло взбить добела, смешать с чесноком, творогом, зеленью,  
солью. Довести массу до полной однородности и переложить в салатник.  
Украсить зеленью.  
Такое же блюдо можно приготовить их пресного сыра типа "Адыгейский".  
Творожные шарики  
200 г творога, 3 ст. ложки сливочного масла, 2-3 ст. ложки тертого сыра,  
2-3 ст. ложки толченых сухарей из черствого ржаного хлеба, соль и красный  
молотый перец по вкусу.  
Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку, размешать с  
маслом, тертым сыром, солью, перцем. Из полученной массы скатать шарики  
величиной с грецкий орех и обвалять их в сухарях из ржаного хлеба.  
Творог с орехами и чесноком  
200 г творога, 1 ст. ложка сливочного масла, 2-3 ст. ложки ядер грецких  
орехов, 3-4 дольки чеснока, соль и перец по вкусу.  
Грецкие орехи истолочь, чеснок растереть с солью.  
В творог добавить сливочное масло, чеснок, орехи, молотый перец и хорошо  
перемешать.  
При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью.  
К этой закуске можно подать тосты.  
Маслины и оливки  
Маслины и оливки - консервированные плоды вечнозеленых деревьев и  
кустарников, принадлежащих семейству маслиновых. В чем же отличие маслин от  
оливок?  
Недозрелые зеленые консервированные плоды маслиновых деревьев получили  
название "оливки". Зрелые, окрашенные в черный цвет, консервированные плоды  
называют маслинами.  
Свежие плоды маслины несъедобны из-за горького вкуса, который исчезает  
только в процессе консервирования. Плоды маслин богаты жирами (55%), белками  
(до 6%), сахарами, пектинами и витаминами. Из плодов маслин получают одно из  
самых распространенных растительных масел - оливковое.  
Для удаления из плодов горечи, при консервировании их вначале замачивают  
в щелочи, затем промывают, вымачивают в воде и консервируют солевым  
раствором. В процессе выдержки маслин в солевом растворе проходит  
молочнокислое брожение, в результате которого плоды приобретают характерный  
вкус.  
Икра овощная  
Овощная икра - это наболее простое в приготовлении блюдо, не требующее  
особой квалификации. Достаточно настругать тонко определенный набор  
продуктов, и дать себе труд потушить его, приглядывая, впарочем, чтобы  
ничего не подгорело, и вы обеспечены прекрасной закуской, которую можно  
еасть ложками или мазать на хлеб.  
Икра грибная  
500 г соленых грибов, 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 3 ст. ложки  
подсолнечного масла, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса, 1/2 ч. ложки сахара, зеленый  
лук, соль и перец по вкусу.  
Вымочить сушеные грибы (в течение примерно 6 часов). Замоченные сушеные  
грибы сварить вместе с солеными, остудить, мелко порубить. Мелкорубленный  
репчатый лук обжарить на подсолнечном масле до светло-золотистой окраски,  
затем добавить грибы и тушить 10-15 минут. В конце тушения добавить уксус,  
соль, сахар и перец. Готовую икру остудить, положить горкой в салатник,  
сверху посыпать мелкорубленным зеленым луком.  
Икра из соленых грибов  
200 г грибов, 5 луковиц, 3 столовые ложки растительного масла,молотый  
черный перец и соль по вкусу.  
Соленые или маринованные грибы мелко порубить, добавить нашинкованный  
репчатый лук, поджаренный на растительном масле, посолить по вкусу, посыпать  
перцем и хорошо перемешать. Икру выложить в салатницу, украсить кусочками  
репчатого лука или мелко нарезанным зеленым луком.  
  
Икра из свеклы  
1-й способ  
200 г свеклы, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 луковица, 1/2 моркови,  
сок лимонный, растительное масло, молотый перец, гвоздику по вкусу.  
Свеклу вымыть и отварить (30 мин). Затем отвар слить и залить свеклу  
холодной водой, выдержать 30 минут и очистить. Лук, морковь, корень петрушки  
или сельдерея спассеровать на растительном масле.Пропустить через мясорубку  
все овощи вместе со свеклой. В икру ввести перец, соль, лимонный сок и  
гвоздику.  
  
2-й способ  
На 0,5 кг свеклы: 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки растительного масла,  
1-2 морковки, 3-4 помидора, 2 головки лука.  
Свеклу сварить, очистить от кожицы и пропустить через мясорубку или  
натереть на мелкой терке. В полученное пюре положить растительное масло,  
сахар, тертую сырую морковь, помидоры или томат-пасту, петрушку, укроп. Все  
перемешать и поставить в кастрюлю на огонь на 15-20 минут, часто помешивая,  
чтобы масса не пригорела. Охладить, переложить в салатник.  
Икра баклажанная  
1-й способ  
1 баклажан, 1-2 болгарских перца, 1 помидор, 3 дольки чеснока, петрушка,  
растительное масло, лимонный сок, соль по вкусу.  
Испечь баклажан и болгарский перец. Очистить баклажан от кожуры, а перец  
от кожуры и семян. Со свежего помидора снять кожуру. Истолочь чеснок в ступе  
и смешать с протертым баклажаном, добавив мелко нарезанный перец и помидор.  
Приправить солью, растительным маслом, взбрызнуть лимонным соком и посыпать  
мелко нарезанной петрушкой.  
  
2-й способ  
1 кг баклажан, 0,5 головки чеснока, сок 1 лимона, петрушка, укроп,  
растительное масло.  
Баклажаны запечь в жарочном шкафу, охладить, отделить мякоть и,  
перемешав, добавить к ней мелко рубленную зелень, чеснок, сок лимона и  
растительное масло.  
Икра свекольная или морковная  
750 г свеклы или моркови, 1 луковица, 5 ст. ложек томат-пюре, 3 ст. ложки  
подсолнечного масла, 1/2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса, зелень  
петрушки, соль и перец по вкусу.  
Свеклу или морковь отварить, очистить о кожицы и измельчить.  
Мелко рубленный репчатый лук поджарить на подсолнечном масле до  
светло-золотистой окраски, затем добавить томат-пюре, измельченную свеклу  
или морковь и тушить 15-20 минут. В конце тушения добавить уксус, соль и  
перец.  
Готовую икру остудить, положить горкой в салатник, сверху украсить  
зеленью петрушки.  
Икра кабачковая  
750 г кабачков, 1 луковица, 3 ст. ложки томат-пюре, 3 ст. ложки  
подсолнечного масла, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки 3%-ного уксуса, зеленый  
лук, соль и перец по вкусу.  
Кабачки очистить от кожицы, нарезать кружочками, запечь в духовке,  
остудить и мелко порубить. Мелкорубленный репчатый лук поджарить на  
подсолнечном масле до светло-золотистой окраски, затем добавить томат-пюре,  
кабачки и тушить 15-20 минут. В конце тушения добавить уксус, соль, сахар и  
перец. Готовую икру остудить, положить горкой в салатник, сверху посыпать  
мелкорубленным зеленым луком.  
A?eaы - пища бедных и лакомство богатых  
Испокон веков иностранцы поражались грибному изобилию на Руси.  
Например, Самуэль Коллинз, англичанин, обретавшийся при дворе царя  
Алексея Михайловича, отмечал в своих записках: "У русских мало смертоносных  
грибов, а съедобные разнообразны и лучше, чем где бы то ни было. Они - пища  
бедных и лакомство богатых". Описывает он и грандиозную картину ежегодного  
прибытия в Москву тысячи телег, нагруженных грибами, которые сохраняются с  
помощью рассола. Сморчки, волнушки, дождевики, грузди, маслята, рыжики и  
благородные грибы типа боровиков, подберезовиков или подосиновиков - все они  
были частыми гостями на столах в Москве как сами по себе, так и в похлебках,  
соусах, пирогах и т. д.  
"Великим постом,- говорит Коллинс,- царь Алексей обедал только по три  
раза в неделю, а именно: в четверток, субботу и воскресенье, в остальные же  
дни кушал по куску черного хлеба с солью, по соленому грибу или огурцу и пил  
по стакану полпива... ни один монах не превзойдет его в строгости  
постничества".  
Грибы заливные  
100-150 г соленых грибов, 2 ч. ложки желатина, 1 стакан воды, 1 вареная  
морковка, 1 соленый огурец, 1 вареная картофелина, 2 ст. ложки подсолнечного  
масла, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки или укропа.  
Приготовить желе: в воду добавить 2-3 столовые ложки отжатого от грибов  
рассола, вскипятить, добавить предварительно замоченный в небольшом  
количестве воды в течение 1-2 часов желатин, растворить его, жидкость  
процедить и охладить. В формочки (любые) налить тонкий слой желе: после того  
как оно застынет, положить мелко шинкованные грибы, кружки фигурно  
вырезанной моркови, украсить все мелкими веточками зелени и залить желе.  
Поставить формочки на холод. Формочки с застывшим заливным опустить дном на  
несколько секунд в горячую воду и путем опрокидывания выложить заливное на  
блюдо. По ободу блюда красиво выложить мелко нарезанные овощи, заправленные  
солью, уксусом, маслом и украсить блюдо зеленью.  
Грибы с квашеной капустой  
200-250 г соленых грибов, 150-200 г рубленой квашеной капусты, 3 ст.  
ложки подсолнечного масла, 1 небольшая луковица, зелень петрушки или укропа,  
сахар и перец по вкусу.  
Грибы нарезать, смешать с квашеной капустой, шинкованным луком, сахаром,  
перцем. Все заправить подсолнечным маслом, положить в салатник и посыпать  
зеленью петрушки или укропа.  
Грибы по-селянски  
200-250 г соленых грибов, 1 луковица, 2-3 ложки подсолнечного масла,  
зелень петрушки или укропа.  
Соленые грибы нарезать дольками или ломтиками, после чего смешать их с  
шинкованным репчатым луком. Все заправить подсолнечным маслом, положить в  
салатник и посыпать зеленью петрушки или укропа. Вместо масла грибы можно  
заправить сметаной.  
Грибы в сметане по-смоленски  
Грибы белые и подберезовики - 1 тарелка, 50 г масла сливочного, 1  
луковица, петрушка, соль, красный перец, лавровый лист, 3-4 зерна кардамона,  
2-3 зерна ч„рного перца, 2-3 стакана бульона, 1 стакан сметаны.  
Снять кожицу с 1 полной тарелки белых и красных грибов, нарезать ломтями,  
перемыть, обвалять в муке, сложить в глубокую сковородку с крышкой или  
сотейник, тушить, пока грибы не пустят сок. Слить сок, в грибы добавить 50 г  
масла, прожаренный на масле лук (1 луковица), петрушку, соль, красный перец,  
лавровый лист, 3-4 зерна кардамона и 2-3 зерна ч„рного перца, поджарить.  
Затем прибавить 2-3 стакана бульона, 1 стакан сметаны, тушить, пока соус не  
загустеет. Переложить в блюдо, посыпать зеленью.  
  
Тушеные лисички, опята, сыроежки  
600 г грибов, вода - 0,5 л, соль - 20 г, масло сливочное - 20 г.  
Вскипятить 600 г грибов в сол„ной воде, промыть в дуршлаге холодной  
водой. Переложить в кастрюлю с маслом и тушить на л„гком огне, пока не  
выкипит весь сок. Положить зелень, размешать.  
  
Котлеты из свежих (сушеных) грибов  
2 тарелки свежих белых грибов (200 г сушеных), 1,5 стакана сливок, 50 г  
сливочного масла, 4 яйца, ч„рный перец, мускатный орех, 6 измельч„нных  
килек, 2 испеч„ные луковицы, 1 т„ртую белую булку.  
Взять 2 тарелки свежих белых грибов, обдать кипятком, осушить,  
нашинковать, прибавить сливок, сливочного масла, 4 яйца, т„ртого ч„рного  
перца, мускатного цвета, 6 измельч„нных килек, 2 печ„ные луковицы, 1 т„ртую  
белую булку. Грибную массу размешать, сделать котлеты, поджарить в масле.  
Жареные рыжики, грузди, моховики в сметане  
800 г грибов, вода, соль, 50 г муки, 40 г сливочного масла, 2 стакана  
сметаны, сухари панировочные  
2 тарелки грибов вскипятить в сол„ной воде, промыть в дуршлаге, обвалять  
в муке, поджарить на масле в сотейнике. Затем залить 2 стаканами сметаны,  
посыпать сверху сухарями, запечь в духовке.  
Трюфели на шампанском  
6 трюфелей, 50 г шпика, 20 г бульонного жира, 1 стакан шампанского (или  
столового виноградного вина), 50 г сливочного масла.  
Взять 6 трюфелей, сложить в кастрюлю, покрыть тонкими ломтиками свежего  
шпика, залить бульонным жиром, сваренным без кореньев, влить 1 стакан  
шампанского (или столового виноградного вина), варить на слабом огне 30 мин.  
Переложить трюфели в другую кастрюлю, процедить жир из соуса на трюфели.  
Подать отдельно сливочное масло. Блюдо готовится на 6 персон.  
Так же, как и "Трюфели на шампанском", готовятся "Трюфели под соусом с  
мадерой" только вливается 1 рюмка мадеры.  
Трюфели на блюде надо обложить крутонами из хлеба.  
Овощные закуски  
Добрые старые овощи и корнеплоды вот уже последнюю 1000 лет составляют  
основу рациона среднего российского гражданина. Некогда сурово  
регаментированный православной церковью в отношении постов, державшийся в  
черном теле во времена царизма и впроголодь во времена развивающегося и  
развитого социализма, наш народ лишь в последние годы сумел оценить все  
прелести демократического выбора и сделал окончательный выбор в пользу  
овощной кухни перед мясной.  
Поэтому пренебречь овощами в нашей рецептурной книжке мы просто не имели  
права. И потому первым в нашем овощном разделе пойдет доброе старое  
простонародное блюдо, весьма распространенное среди среди кавалергардов  
Павла I "Артишоки в малаге".  
(верстальщику - сноска: "Малага" - сорт дорогого испанского вина,  
получившего свое название от г. Малага в Андалусии (Испания). Готовят его в  
основном из винограда сортов, выращиваемого на склонах холмов в окрестностях  
города. Малага - вино темного цвета, сладкое, отличается полнотой вкуса с  
привкусом горечи и прижженности. В букете чувствуется, как и в марсале,  
корабельная смола. По окраске различают Малагу сладкую белую -  
бледно-желтого или темно-золотистого цвета, Малагу темную или черную - цвета  
янтаря, почти черного в толстом слое и каштанового в тонком. Известны также  
малаги сортов "Лакрима Кристи", "Москатель", "Педро Химинес". Конец сноски).  
Артишоки в малаге  
20 артишоков, 100 г сливочного масла: 2 стакана крепкого бульона, 4-5  
кусков сахара, 1/2 бутылки малаги.  
1 час выдержать плоды в холодной воде, затем вскипятить 1 раз в сол„ной  
воде, откинуть на решето. Варить 20 артишоков в кастрюле, на 100 г  
сливочного масла: 2 стакана крепкого бульона, 4-5 кусков сахара, 1/2 бутылки  
малаги. Артишоки облить горячим соусом и подавать.  
Артишок, фаршированный шампиньонами с мадерой (сноска)  
Очистить плод артишока от листьев, ложечкой срезать верхушку, выскоблить  
мохнатую сердцевину. Опустить его на 2-3 мин. в кипящий фритюр.  
8-12 шампиньонов мелко изрубить, поджарить в масле, с луком и петрушкой,  
обвалять их в сухарях, добавить соли и перца и нафаршировать артишоки.  
Закрыть донышками, обвязать каждый шелковыми нитками, положить в глубокий  
сотейник с шаром шпика. Сверху каждого плода положить также по ломтику  
шпика, залить 2-3 стаканами бульона, влить 1-2 рюмки мадеры, лимонного сока,  
варить до мягкости в духовой печи, духовке. Снять нитки, положить на блюдо,  
полить артишоковым бульоном.  
  
(Верстальщику - сноска: Вино мадера, имеющее пятивековую историю,  
получило свое название от острова Мадейра (Португалия). О том, как оно  
впервые получилось, рассказывает предание. Некий торговец отправил в Индию  
большую партию вина. Груженный полными бочками парусник начал свой путь от  
Мадейры, обогнул Африку и, дважды перейдя экватор, добрался до Индии. Вино,  
естественно, оставалось без ухода все эти несколько месяцев. В Индии  
выяснилось, что заказчик тем временем помер, а наследники оплачивать заказ  
не хотят. Капитану пришлось везти вино обратно. Вернулись на Мадейру. Когда  
торговцу, отправившему вино. сообщили, что поставленный им товар вернулся, а  
денег нет, он пришел в ужас и, будучи уверенным, что вино безнадежно  
испортилось, полагая себя разоренным, решил покончить жизнь самоубийством.  
Перед смертью захотел глотнуть вина, открыл одну из бочек, попробовал - и  
понял, что счеты с жизнью кончать рано. Вино оказалось превосходным. В  
других бочках - то же самое. Это событие вызвало у виноделов острый  
профессиональный интерес. Сначала решили, что вино получилось столь хорошим  
из-за продолжительной качки. Тут же соорудили качающиеся стеллажи для бочек,  
сделанные наподобие гигантского маятника. Качали-качали - вино лучше не  
стало. Тогда предположили, что причина улучшения качества вина - в  
тропическом тепле, стало быть, надо бочки с крепленым вином вынести из  
подвала на солнце. Но жаркая погода бывает на Мадейре не круглый год,  
значит, вино надо подогревать искусственно. ыли придуманы мадерные  
термокамеры, в которых при повышенной температуре выдерживалось ординарное  
вино. Высококачественные же мадеры выдерживали (и продолжают выдерживать)  
все-таки на солнце, на открытых площадках или в специальных застекленных  
оранжереях, чтобы вино не остывало при снижении температуры... Так  
разработали способ "мадеризации" вина, главными действующими силами которого  
являются повышенная температура, кислород (за 2-4 года выдержки современной  
марочной мадеры усушка вина доходит до 25%!) и дубильные вещества. Но и  
"морская" специфика происхождения самой первой мадеры не забыта - на  
этикетках этого вина и сейчас нередко изображают парусник, бегущий на всех  
парусах по высоким волнам.  
К мадере предъявляются следующие требования: окраска, как у белого  
портвейна или более сильная (до цвета чая), яркий своеобразный букет с  
"мадерным", слегка карамельным тоном, и вкус, гармонично сочетающий  
повышенную спиртуозность, "энергичность" и некоторую терпкость, даже легкую  
приятную горьковатость с полнотой и экстрактивностью, без излишней сладости.  
Для лучших мадер характерен тон жареных орехов. Хорошая мадера оказывает  
выраженное тонизирующее воздействие на организм. Конец сноски).  
Артишоки, фаршированные свежими грибами  
2 тарелки свежих белых грибов (200 г сушеных), 400 г отварной тиелятины,  
1 ст. ложка сметаны, 2 яйца, 15 артишиков.  
Для соуса: 1 стакан сливок, 30 г (1 ст. ложка) сливочного масла, 1/2 ст.  
ложки муки, 1 стакан мясного или куриного бульна, ч„рный перец, мускатный  
орех, соль.  
Белые и красные грибы, поджарить, смешать с 400 г измельч„нной телятины,  
ложкой сметаны, 2 яйцами, перцем, солью, мускатным орехом, размешать. Фаршем  
наполнить 15 артишоков. Опустить артишоки в соус (1 стакан сливок, ложка  
сливочного масла, 1/2 ложки муки, 1 стакан бульона, перец, соль), сварить,  
кипятить 2-3 раза.  
Репа тертая с овощами  
2-3 средних размеров репы, 1 морковка, 1 яблоко, 1 ст. ложка 3%-ного  
уксуса, 3 ст. ложки подсолнечного масла, зеленый лук, соль и перец по вкусу.  
Репу по праву можно назвать прародительницей овощных культур,  
возделываемых на Руси. ни один народ так не ценил репу, как русские - не  
случайно она считается исконно русским овощем. До XIX века репа играла на  
Руси ту же роль, что теперь картофель. Сеяли ее повсеместно, даже на Валааме  
и Соловецких островах. Участки, на которых производились посевы, называли  
репищами. О них часто упоминается в исторических хрониках и летописях,  
купчих грамотах. Репа - очень неприхотливая и урожайная культура. По этому  
поводу народ даже сложил такую поговорку: "В землю крошки, а из земли  
лепешки". Репа, обладающая прекрасной способностью к длительному хранению,  
не покидала стол русского человека практически круглый год. Причем и  
богатые, и бедные ежедневно включали ее в свое меню. До наших дней дошли  
пословицы "Проще пареной репы", "Дешевле пареной репы".  
Репу и морковь натереть на терке, добавить измельченный зеленый лук,  
соль, перец. Масло смешать с уксусом и этой смесью заправить овощи. Уложить  
все в салатник, сверху украсить дольками яблок. Чтобы яблоки не темнели, их  
необходимо смочить уксусом или лимонной кислотой.  
Репа печеная  
3-4 средних размеров репы, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, зелень укропа  
или петрушки, соль и перец по вкусу.  
Репу очистить от кожицы, положить на сковороду, залить половиной стакана  
воды и запечь в духовке до мягкости. Охлажденную репу нарезать тонкими  
ломтиками, добавить мелко нашинкованный лук, соль, перец, полить сметаной и  
посыпать зеленью укропа или петрушки.  
Бифштекс овощной  
1/2 кг гороха, 1/2 кг картофеля, 1 стакан риса, 2 больших моркови, корень  
или веточки сельдерея, 5-7 зубчиков чеснока.  
Отварить вместе горох, морковь и сельдерей. Отдельно отварить картофель в  
мундире и рис. Картофель очистить и все овощи пропустить через мясорубку,  
добавив чеснок, и хорошо вымесить смесь. После чего мокрыми руками разделать  
бифштексы, обвалять их в панировочных сухарях или муке и обжарить с обеих  
сторон до золотистого цвета на растительном масле.  
Помидоры, фаршированные яйцами  
4 средних размеров помидора, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны или майонеза,  
зеленый лук, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.  
У спелых помидоров удалить плодоножки, срезать верхнюю часть. Крышечки не  
выбрасывать, так как они пригодятся. Чайной ложкой аккуратно выбрать из  
помидоров мякоть и насыпать в полученное углубление немного соли и перца.  
Сваренные вкрутую яйца, лук, зелень петрушки мелко нашинковать, посолить  
и заправить сметаной или майонезом. Нафаршировать этой смесью помидоры,  
сверху прикрыть их срезанными крышечками. Таким же способом фаршируют  
помидоры рубленой зеленью, грибами, луком и прочими продуктами.  
Помидоры, фаршированные грибами  
6-8 помидоров, 5-10 шампиньонов, 1 луковица, 1 ст. ложка томат-пюре, 2  
дольки чеснока, 3-4 ст. ложки подсолнечного масла, 4 ст. ложки сметаны, 4  
ст. ложки молотых сухарей, 2-3 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки, соль  
и перец по вкусу.  
Отобрать мелкие помидоры, срезать примерно 1/4 с той стороны, где  
крепится плодоножка и удалить часть мякоти.  
Для начинки спассеровать мелко нарубленные лук и грибы, добавить  
томат-пюре, чеснок, зелень, еще раз спассеровать и заправить солью, перцем и  
молотыми сухарями. Этой начинкой наполнить помидоры, посыпать тертым сыром,  
сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу.  
Подать к столу со сметаной, посыпав зеленью.  
Помидоры, фаршированные салатом  
10 помидоров, 100 г вареного мяса, 1-2 вареные картофелины, 1-2 свежих  
огурца, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 ст. ложки майонеза, листья зеленого  
салата, соль и перец по вкусу.  
У спелых помидоров срезать со стороны плодоножки примерно 1/4 часть,  
извлечь чайной ложкой мякоть и в образовавшееся углубление насыпать немного  
соли и перца.  
Картофель, мясо, яйца измельчить, а огурцы нарезать мелкими кубиками, все  
перемешать с майонезом. Этой массой заполнить помидоры и уложить их на  
блюдо, украшенное листьями салата.  
Помидоры фаршированные  
Приготовляют 12-18 шт. зрелых, крупных помидоров с толстыми стенками  
(типа сортов Факел, Волгоградский и др). Срезать верхушки величиной в  
50-рублевую монету, ложечкой выбрать семенные камеры и нафаршировать фаршем.  
Для фарша измельчают на мясорубке по 200 г говядины и почечного жира, 1  
луковицу, добавляют перец, соль, отварной рис.  
Помидоры с фаршем прикрывают срезанными крышечками, обвязывают накрест  
ниткой.  
Затем плоды надо обвалять в муке, облить их маслом, тушить 30 мин. в  
сотейнике. Потом облить сметаной, всыпать 1-2 ложки сухарей, ещ„ раз  
прокипятить. Подавать на стол к мясным блюдам.  
Душистые травы  
К блюдам обеденного стола не забудьте подать душистые травы: петрушку,  
укроп, сельдерей, майоран, порей, розмарин, шафран, эстрагон, базилик,  
чабер, чабрец, смородинный лист, перечная или кудрявая мята, кервель,  
кардамон, а также душистые з„рна: кардамон, ч„рный перец, тмин, анис.  
Тушеные яблоки к жаркому  
На 10 яблок 1 ст. ложку сливочного масла, 2 ч. ложки сахара песка, 3-3  
ст. ложки воды.  
У 10 яблок выдолбить сердцевину, очистить от кожицы, разрезать на 4  
части, протушить с ложкой масла, 2 ложками сахара-песка, 3-4 ложками воды,  
до мягкости.  
Подавать к жарким: утке, гусю, говядине.  
Белая акация в тесте-кляре  
400 г соцветий или молодых стручков белой акации, 100 г теста-кляр.  
Собрать соцветия или молодых стручков белой акации, обмыть, обмакнуть в  
жидкое тесто-кляр, опустить в кипящий фритюр. Когда подрумянится, сложить на  
блюдо, пересыпать сахаром, подавать на стол.  
Стручки и цветы ж„лтой акации нельзя использовать - они ядовиты!  
Тыква запеч„ная  
600 г тыквы, сухари панировочные, 1 ст. ложку сливочного масла, 50 г  
сливок, 2 крутых яйца., 2 ст. ложки сахара-песка, 50 г тертого миндаля.  
Сварить в сол„ной воде 600 г тыквы(сорта Миндальная), нарезать ломтиками  
или как лапшу, положить в сотейник, пересыпать сухарями, добавить ложку  
сливочного масла, облить сливками с измельч„нными крутыми яйцами. Запечь  
тыкву в печи. Перед отпуском можно посыпать сахарным песком, т„ртым миндал„м  
или полить сладким миндальным молочком.  
Блюдо богато каротином и перевариваемым протеином, витаминами, полезно  
для диабетиков, а также лиц, пораженных лучевой болезнью.  
  
Тыквенная каша  
На 400 г тыквы по 1/4 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки сливочного  
масла.  
Разварить тыквенную лапшу в молоке, протереть через сито. На 400 г тыквы  
положить по 1/4 чайной ложки соли, 1/2 ч. ложки сливочного масла.  
Украинцы добавляют в кашу сушеный разваренный чернослив, абрикос, вишни.  
Фаршированные огурцы  
3-4 свежих огурца, 1-2 помидора, 100-150 г свежей капусты, 1/2 стакана  
сметаны, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки или укропа, соль по  
вкусу.  
Огурцы очистить от кожицы, нарезать вдоль пополам и чайной ложкой удалить  
сердцевину.  
Яйца, свежую капусту, сердцевину огурцов, помидоры, зелень мелко  
порубить, заправить сметаной с солью и перемешать. Этой массой нафаршировать  
половинки огурцов. Украсить их помидорами, яйцами, зеленью.  
Лук репчатый с творогом  
2-3 головки репчатого лука (сладких сортов), 1/2 стакана пастеризованного  
творога, 1/2 стакана простокваши, зелень петрушки, соль по вкусу.  
Репчатый лук мелко нарубить, смешать с творогом, простоквашей, солью.  
Все это выложить в салатник и посыпать зеленью.  
Редька с сухариками  
1-2 средних размеров редьки, 1/3 стакана кислого кваса или 2-3 ст. ложки  
3%-ного уксуса, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 4 ломтика ржаного хлеба,  
3-4 пера зеленого лука, соль по вкусу.  
Срезать корку с ломтиков ржаного хлеба, нарезать его кубиками.  
Подсолнечное масло прокалить на сковороде, посолить его и обжарить на нем  
хлеб. Редьку натереть на мелкой терке, заправить квасом или уксусом, уложить  
горкой в салатник и посыпать мелко нарезанным зеленым луком. По краям редьки  
разложить кубики обжаренного хлеба.  
Редька тертая с маслом или сметаной  
3-4 средних размеров редьки, 3 ст. ложки подсолнечного масла или 6 ст.  
ложек сметаны, зелень петрушки, соль по вкусу.  
На терке с крупными отверстиями натереть редьку, смешать ее с  
подсолнечным маслом или сметаной, добавить соль и все тщательно перемешать.  
Выложить редьку в салатник, украсить зеленью.  
Редька тертая с гусиным жиром  
3-4 средних размеров редьки, 2-3 ст. ложки гусиного жира, репчатый или  
зеленый лук, зелень петрушки, соль по вкусу.  
На терке с крупными отверстиями натереть редьку и смешать с нашинкованным  
луком, растопленным гусиным жиром, солью. Выложить редьку в салатник и  
украсить зеленью. При этом часть редьки можно заменить морковью, а вместо  
гусиного жира использовать растительное масло или сметану.  
Закуска "Красная"  
0,5 кг красного болгарского перца, 0,5 кг помидор, 200 г чеснока, 150 г  
грецких орехов, 100 г растительного масла, соль по вкусу.  
Все пропустить через мясорубку и заправить астительным маслом. Можно  
хранить в холодильнике в плотно закрытой стеклянной банке.  
Сациви из баклажанов по-грузински  
6 баклажанов, 300 г очищенных грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 1/4  
стручкового красного перца, 3 головки репчатого лука и одну свежую петрушку.  
Для соуса сацибели: 100 г грецких орехов, 1 зубчик чеснока, 1 головку  
репчатого лука, зелень кинзы и мяты, 1 стакан воды, уксус 3%-й, красный  
молотый перец, соль.  
Эту вкусную закуску надо готовить за три дня до праздника.  
Промыть 6 баклажанов среднего размера, обрезать у них ножки, разрежьте  
вдоль и положить на десять минут в кипяток. Затем выложить на стол и полчаса  
держить под прессом. А пока приготовить фарш: истолочь 300 г очищенных  
грецких орехов, 4 зубчика чеснока, четверть стручкового красного перца,  
нарезать 3 головки репчатого лука и одну свежую петрушку. В эту смесь  
добавить немного соуса сацибели и начинить ею баклажаны. Оставшимся соусом  
залить их сверху и на три дня поставить в прохладное место мариноваться. На  
стол подать как холодную закуску.  
Для соуса сацибели растолките в ступке 100 г грецких орехов, 1 зубчик  
чеснока, изрубите 1 головку репчатого лука, если - зелень кинзы и мяты,  
залейте все это стаканом кипяченой воды с уксусом и добавьте по вкусу  
красный молотый перец и соль.  
Овощное рагу  
1 болгарский перец, 1 луковица, 1 морковь, 1 кабачок, 6-7 шт. картофелин,  
2-3 помидора, 4-5 зубчиков чеснока.  
В гусятницу влить растительного масла, нагреть, положить нарезанный  
кубиками лук, затем морковь, очищенный и нарезанный кубиками кабачок,  
картофель и перец. Накрыть крышкой и, периодически помешивая, тушить на  
медленном огне, когда картофель будет готов, добавить мелко нарезанные  
помидоры, через 5 минут мелко шинкованный чеснок, довести до кипения и  
выключить.  
Лук фаршированный с мясом и яйцом  
2-3 крупные луковицы, 3/4 стакана сливок, 200 г филея курицы (или  
баранины, телятины), 2 сваренных вкрутую яйца, 1/2 чашки сливок, 2 ст. ложки  
растопленного сливочного масла, мускатного ореха, сухарей, соли, перца.  
Варят 2-3 мин. в сол„ной воде крупные луковицы, затем осторожно вырезать  
ножом сердцевину лука. Внутренность измельчить, разварить, протереть с 3/4  
стакана сливок. Истолочь 200 г филея курицы (или баранины, телятины) в  
ступке, прибавить 2 круто сваренных яйца, 1/2 чашки сливок, соли, перца,  
растопленного сливочного масла, мускатного ореха, сухарей, перемешать с  
луковым пюре и нафаршировать луковицы. Переложить ряды луковиц в кастрюле  
пластинками шпика, перевязать ниточками, долить бульоном, дать увариться. К  
луку пода„тся соус из каперсов.  
Морковь с горохом по-немецки  
600 г моркови, 100 г молотого гороха, 1 ст. ложку сливочного масла, 100 г  
ветчины, 5-6 перьев зел„ного лука, петрушки и укропа, 1 ложку мучной  
поджарки, 1 ст. ложку сахара-песка.  
600 г моркови нарезать кусочками, сварить. Взять молотого гороха,  
положить в отдельную кастрюльку, положить ложку масла, 100 г ветчины, пучок  
зел„ного лука, петрушки и укропа, налить водой. Варить около 1 часа до  
мягкости. Прибавить 1 ложку мучной поджарки, вынуть пучки зелени,  
вскипятить, добавить немного сахара-песка. Выложить морковь и горох с  
ветчиной в глубокое блюдо, обложить гренками.  
Каротель  
600 г молодой моркови вскипятить, переложить в кастрюлю, налить мясным  
бульоном, добавить по вкусу соли, сахара, ложку сливочного масла, уварить.  
За пять минут до отпуска всыпать зелень петрушки, влить 2 рюмки малаги  
(рома), вскипятить.  
Подавать к котлетам из говядины, курицы, разварной и жареной говядине, к  
жареной печ„нке, жареным сосискам.  
Морковь с польским соусом  
Морковь - 2-3 шт., с соль, сахар, 1 ст. ложка мучной поджарки, 1-2 ст.  
ложки сливочного масла.  
Подавая, облить маслом с поджаренной в н„м булкой - польским соусом.  
Пода„тся к говядине, цыплятам, печ„нке, телячьим котлетам.  
Сварить морковь в бульоне, с солью, сахаром и 1 ложкой мучной поджарки до  
полуготовности, добавить 1-2 ложки сливочного масла, тушить до готовности.  
Подавая, облить маслом с поджаренной в н„м булкой - польским соусом.  
Пода„тся к говядине, цыплятам, печ„нке, телячьим котлетам.  
Пудинг морковный  
4 стакана моркови, 200 г сливочного масла,. 3 желтка, 1/2 чашки сахара,  
2-3 ч. ложки корицы, 5 взбитых белков.  
Натереть 4 стакана моркови, вложить в массу 200 г сливочного масла,  
подрумянить. Кастрюльку снять с огня, остудить, поставить на л„д и взбить  
массу лопаточкой, положить в не„ 3 желтка, взбить, добавить 1/2 чашки  
сахара, 2-3 ложечки корицы, 5 взбитых белков, размешать и сложить в  
пудинговую форму, вымазанную и обсыпанную сухарями, варить на водяной бане 1  
час. Выложить на блюдо и облить соусом-сабайоном и сливочным маслом (или  
мясным соусом).  
Пастернак к разварной говядине  
600 г пастернака, 2 стакана воды, 3 ст. ложки лимонного сока, мясной  
бульон, соль, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла.  
Веточки пастернака выдержать в течение 1 часа в холодной воде с лимонным  
соком, нарезать, залить бульоном, положить соли, 1 ложку муки и 1 ложку  
масла, варить 1 час.  
Пастернак со сметаной  
800-1200 г пастернака, 50 г масла, 1 ст. ложка муки, 2 стакана сметаны.  
Нарезать кусочками 800-1200 г пастернака, заправить 50 г масла и 1 ложкой  
муки, развести 2 стаканами сметаны, подрумянить в печи или духовке.  
Спаржа для подливок  
1,2 кг кореньев спаржи, вода, соль.  
Коренья спаржи отварить в сол„ной воде в течение 1 часа. Вынуть пучки  
спаржи, положить на блюдо, прикрыть салфеткой, подавать.  
Можно также приготовить интересное блюдо "Спаржа с маслом, сливками и  
сухарями", которое готовится так же, как и "Спаржа для подливок", только  
следует добавить к спарже прожаренные в масле сухари или сливки.  
Моседуан из овощей  
По 300 г овощей: цветной капусты, стручков фасоли, земляной груши,  
артишоков, спаржи, тушеного молодого картофеля, репы.  
5 г мускатного ореха, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки  
поджаренных сухарей, 1 ст. ложку мучной поджарки, 2 стакана сливок, соль.  
Взять в равных долях 1200 г овощей: цветную капусту, стручки фасоли,  
земляную грушу, артишоки, спаржу, тушеный молодой картофель, репу и отварить  
до мягкости.  
Добавить мускатный орех, облить сливочным маслом с поджаренными сухарями,  
подрумянить в печи. Залить масседуан соусом "бешамель" (1 ложку мучной  
поджарки развести в 2 стаканах сливок, посолить, проварить).  
Жардиньер  
1 кочан капусты, 3-4 шт. картофеля, брюквы, репы, моркови, 2 головки  
лука, вылущенный горох, молодые бобы, цветную капусту, земляную грушу, 2 ст.  
ложки растопленного сливочного масла, соль.  
Приготовить и измельчить кочан капусты, немного картофеля, брюквы, репы,  
моркови, 2 головки лука, вылущенный горох, молодые бобы, цветную капусту,  
земляную грушу, перемешать положить в горшок, завязать полотном, замазать  
тестом и поставить в печь, тушить до мягкости. Отдельно к нему пода„тся  
растопленное сливочное масло. Солят также на столе.  
Помидоры с начинкой из лука  
Помидоры - 4-5 шт., лук репчатый, зелень петрушки и укропа, черствый  
белый хлеб - 1/2 булки, 2 ст. ложки растительного масла.  
Помидоры средней величины вымыть, вырезать мякоть с семенами. Приготовить  
начинку: лук репчатый мелко нарезать, спассеровать, добавить мелко  
нарезанную зелень, натертый черствый белый хлеб, тщательно перемешать,  
посолить, заправить растительным маслом. Помидоры наполнить фаршем, выложить  
на тарелку, украсить зеленью.  
Кабачки жаренные  
Кабачки - 1 крупный или 2 молодых, мука - 2 ст. ложкие, 1/2 стакана  
растительного масла, 2 зубчика чеснока, соль.  
Кабачки нарезать соломкой или кубиками, обвалять в муке и обжарить на  
растительном масле. Перед снятем с огня посолить. Перед подачей на стол  
можно посыпать мелко нарезанным чесноком.  
Крапива с рисом  
1/2 кг крапивы, 1/2 стакана риса, 2-3 ст. ложки растительного масла, 3  
головки лука, 1 пучок зелени петрушки и 1/2 пучка мяты, соль по вкусу.  
Перебрать и промыть молодую крапиву, нарезать и выложить в кастрюлю.  
Добавить пол-стакана риса, 2-3 ст. ложки растительного масла, 3 нарезанных  
ломтиками головки лука, пучок зелени петрушки и пол-пучка мяты, мелко их  
нарезав, соль по вкусу. Залить 1,5 стаканами воды, плотно прикрыть крышкой и  
варить на медленном огне до готовности риса. Подать в холодном виде.  
Лепешки из кукурузной муки  
Из кукурузной муки можно быстро приготовить лепешки, составящих украшение  
любого стола и любого мясного или овощного блюда, почти настоящие  
мексиканские "тортильяс".  
В кукурузную муку добавить теплой воды и соли до получения негустой  
массы, по консистенции напоминающей густую сметану. Сформировать небольшие  
шарики и обжарить с двух сторон на растительном масле на медленном огне,  
накрыв крышкой.  
Лобио  
I способ  
1 кг сухой фасоли, 3 головки лука, 1 стакан очищенных грецких орехов, 3-4  
зубчика чеснока, соль молоый душистый перец и зелень по вкусу.  
Фасоль залить холодной водой на 10 см выше уровня зерен и оставить  
вымачиваться на 2-3 часа. Варить 2 часа, все время подливая холдную воду до  
первоначального уровня. Затем добавить рубленый лук и довести до готовности  
на медленном огне. Снять с огня, добавить толченые орехи, чеснок, перец,  
зелень.  
  
II способ  
0,5 кг фасоли, 2 головки репчатого лука, 2-3 помидора (или 1 ст. ложка  
томат-пасты), 1 пучок кинзы.  
Фасоль промыть, залить холодной водой, поставить на огонь и варить на  
небольшом огне до готовности, следя, чтобы вода вся не выкипела. Когда  
фасоль будет готова, посолить ее, потолочь и добавить спассерованный на  
растительном масле лук с помидорами и мелко нарезанную зелень кинзы, довести  
до кипения и снять с огня.  
Белая фасоль для винегрета, к салату, к разварной, жареной говядине и  
баранине.  
1,5 стакана фасоли, 1 луковица, 1 пучок зелени (петрушка, сельдерей,  
порей), тмина, 2 гвоздики, 2 морковки. 1 ст. ложка оливкового масла, щепотка  
соли, перца, зел„ной петрушки, укропа, лимонного сока.  
Сварить 1,5 стакана фасоли (перед этим выдержать 10-12 часов в холодной  
воде), к жесткой воде прибавлять щепотку (1-2 г) соды или поташа.  
Варить на среднем огне, без соли, затем доваривать на медленном огне с  
солью. В бульон положить 1 луковицу и 1 пучок зелени (петрушка, сельдерей,  
порей), тмина с 2 гвоздиками и 2 морковками. Фасоль откинуть на решето,  
положить оливкового масла, соли, перца, зел„ной петрушки, укропа, лимонного  
сока, размешать и подавать на стол.  
Пюре из белой фасоли, прекрасный гарнир к котлетам или тушеному мясу  
готовят так же, но по готовности протирают сквозь сито, солят, добавляют  
масло, размешивают и гарнируют этим пюре котлеты. Зел„ная фасоль тушеная  
На 1 кг стручков фасоли - 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка  
сахара, щепотка перца, соли, майорана, петрушки, мускатного ореха по вкусу.  
Зеленая фасоль слабо подвергается действию радионуклеидов, это здоровый,  
чистый продукт.  
Сварить стручки, слить воду, фасоль переложить в кастрюлю, добавить  
масла, сахара, перца, соли, майорана, петрушки, мускатного ореха по  
вкусу.Потушить в духовке. Подавать с солониной, ветчиной, языком, мозгами,  
копчениями, разварной говядиной.  
Зел„ный сушеный горошек с котлетами из грибов  
Зеленый горошек - 400 г, 50 г сушеных грибов, 1 стакан риса, соль,  
мускатный орех, петрушка, 2 яйца, сухари, 50 г сливочного масла.  
Для мучной поджарки: 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка масла, 1/2 стакана  
грибного бульона, 1/2 стакана горохового бульона.  
Вымочить зеленый горошек (или горох) вы течение 4-5 часов, сварить.  
Откинуть на сито 50 г сушеных грибов и сварить в воде, измельчить. Затем 1  
стакан риса разварить с солью, мускатным орехом, петрушкой, смешать с  
грибами, сделать котлеты, обвалять их в яйцах и сухарях, поджарить на  
сливочном масле. Сделать мучную поджарку (1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка  
масла), развести е„ стаканом грибного бульона, смешанного с гороховым  
бульоном, прокипятить вс„, облить горошек, огарнировать его грибными  
котлетами.  
Пюре из чечевицы  
Чечевицы - 200 г, 100 г сырой ветчины, 2 луковицы, 2 моркови, 2 порея, 50  
г сливочного масла.  
Отварить чечевицу. В чечевичный бульон положить сырой ветчины, 2  
луковицы, 2 моркови, 2 порея, вскипятить, поставить в печь, духовку на 2  
часа. Чечевицу протереть через сито, а за 15 мин. до отпуска смешать со  
сливочным маслом, развести бульоном, посолить. Подавать с греночками, с  
жарким.  
Макароны в томатном соусе  
2-3 головки лука, 1-2 шт. сладкого перца, укропа, петрушки, 4-5 протертых  
помидора (или 2 ложки томатной пасты).  
У Гальяни иль Кольони  
закажи себе в Твери  
с пармазаном макарони...  
А.С.Пушкин.  
Из письма к Соболевскому  
Уже во времена Пушкина макароны не считались особенной редкостью и  
постепенно вошли в повседневный рацион русского народа. Правда в отличие от  
нашего общепита настоящие макароны по-итальянски (называемые на языке  
оригинала "пастой") представляют собой действительно дивное и на редкость  
приятное блюдо, вкус которого не в последнюю очередь обусловлен подаваемыми  
к макаронам соусам и приправам.  
Этот вид макарон должен быть отварен в томатном соусе. В качестве макарон  
можно использовать все многообразие, имеющееся в наших продуктовых  
магазинах. И колечки, и спиральки, и лапшу, и ракушки, и перышки. Слегка  
поджарить в кастрюле или сковороде 2-3 головки лука, добавить 1-2 шт.  
нарезанного сладкого перца, укропа, петрушки, 4-5 натертых на терке  
помидоров или 2 ложки томатной пасты. Все прокипятить 1-2 минуты, положить  
макароны и полить водой, чтобы макароны только покрылись ею. Варить 20  
минут, пока не впитается вся вода. Лук можно не жарить.  
Макароны с овощами  
Морковь - 2 шт., лук - 1 головка, корень петрушки - 1 шт. 2 ст. ложки  
растительного масла, томат-пюре (или помидоры), макароны - 500 г (1  
стандартная пачка).  
Морковь, лук, корень петрушки нашинковать в виде лапши и спассеровать на  
растительном масле; добавить томат-пюре или помидоры и прокипятить 5-7  
минут. Макароны отварить, добавить к ним овощи с томатом и все перемешать.  
Мамалыга из кукурузной муки  
На 1 стакан муки: 2,5 стакана воды, 10 г соли, 2 столовые ложки раст.  
масла.  
При помешивании, чтобы не образовались комки, всыпать в кпящую  
подсоленную воду кукурузную муку. Будет готово через 5-10 мин. Заправить  
мамалыгу растительным маслом.  
Молодая фасоль (фасоль можно заменить молодой капустой)  
0,5 кг стручковой фасоли, 1 луковица, 5 веточек петрушки, 10 грецких  
орехов, 5 веточек кинзы, 2 веточки мяты, 3 зубчика чеснока, соль, перец по  
вкусу.  
Стручковую фасоль отварить в подосоленной воде. Когда фасоль будет  
готова, слить воду и в горячую фасоль положить мелко нарезанный лук,  
петрушку. Затем все отжать от воды и тщательно перетереть. Пропустить через  
мясорубку орехи, кинзу, немного мяты, чеснок, добавить по вкусу соль, перец,  
смешать все и выложить на блюдо.  
Паштет из бобовых  
На 1 стакан фасоли: 2-3 ст. ложки растительного масла, 1 головка лука.  
Фасоль отварить, протереть или пропустить через мясорубку, смешать с  
поджаренным луком (можно и морковью, натертой на мелкой терке), добавить  
растительное масло, все хорошо перемешать, выложить на тарелку и охладить.  
Так же можно приготовить горох и чечевицу.  
Гороховое пюре  
Сварить горох, потолочь и добавить спассерованный на растительном масле  
репчатый лук. В пассеровку можно добавить томат. Когда пюре будет готово  
можно добавить немного мелко нашинкованной кинзы.  
Гречневая каша  
На 2 стакана гречневой крупы (ядрицы): 1 ложка растительного масла, шпик  
свиной - 50 г, 1 луковица.  
В кастрюлю влить воды, посолить, вскипятить. В кипящую подсоленную воду  
всыпать гречневую крупу, 1 ст. ложку растительного масла без запаха и варить  
до загустения. Держать после загустевания в течение 15-20 минут. Когда каша  
загустеет, кастрюлю плотно закрыть крышкой и поставить в духовку на 30 минут  
для упаривания. Подавать со сливочным маслом или соевым молоком. Можно в  
кашу добавить картофельное пюре.  
Однако наилучшей приправой для гречневой каши являются шкварки (кусочки  
обжаренного с луком свиного сала). Лишь не пережарьте!  
Как разновидность можете использовать нижеследующий рецепт.  
Гречневая каша с грибами  
На 2,5 стакана гречневой крупы (ядрицы): 50 г грибов (белых сушеных), 2  
головки репчатого лука, 2-3 ложки растительного масла.  
Сухие грибы промыть, сложить в кастрюлю, залить тремя стаканами холодной  
воды и оставить в воде на 1-1,5 часа. Когда грибы набухнут, вынуть их из  
воды, мелко нарезать, опять положить в ту же воду, посолить и поставить  
варить. В закипевшую воду с грибами всыпать поджаренную крупу и размешать.  
Когда каша загустеет, поставить ее для упаривания на 1-1,5 часа.  
Гречка с овощами  
3 моркови, 1 свекла, 3 ст. ложки зеленого горошка, 3 помидора, 1 стакан  
измельченной капусты кольраби, 1 стакан гречневой крупы, зелень петрушки,  
сельдерея, пастернака, соль по вкусу.  
Морковь и свеклу натереть на крупной терке. Помидоры нарезать кусочками.  
Гречневую крупу перебрать, помыть. На дно кастрюли первым слоем уложить  
свеклу, вторым - треть количества гречневой крупы, 3 - морковь, 4 - вновь  
треть гречки, 5 - кольраби, 6 - оставшуюся крупу, 7 слой - помидоры с  
зеленым горошком. Залить горячей подсоленой водой, довести до кипения,  
варить 6-8 минут и настаивать 10-25 минут без нагревания при закрытой  
крышке.  
Подавая к столу, все посыпать зеленью пертрушки, сельдерея, пастернака.  
  
Баклажаны всех видов  
Баклажаны - редкостный индийский овощ был завезен в Россию лишь в  
XVII-XVIII вв. И широко распространился на юге нашей страны. Трудно  
представить наш стол без маринованных, соленых, квашенных баклажанов и,  
разумеется, баклажанной икры.  
Аджап-сандалы  
Лук - 2 шт., морковь - 2 шт., перец болгарский - 2 шт., баклажаны - 3  
шт., картофель - 2 шт., помидоры - 4 шт., чеснок - 2 зубка., зелень разная.  
Потушить лук, морковь, перец болгарский. Баклажаны порезать кубиками,  
посолить, отжать, потушить. Отдельно потушить картошку. Соединить все в  
котле, добавить помидоры, чеснок, зелень и еще немного протушить.  
Баклажанная икра  
1 кг болгарского перца, 1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 0,5 кг моркови  
(по желанию), 1/2 стакана растительного масла, соль по вкусу.  
1 кг болгарского перца и 1 кг баклажанов испечь, удалить из перца  
плодоножки и семена, пропустить все через мясорубку. 1 кг помидоров и 0,5 кг  
моркови протереть на терке и смешать с подготовленными баклажанами и перцем,  
налить 1/2 стакана растительного масла, посолить по вкусу и тушить до тех  
пор, пока пюре не начнет отделяться от посуды. Эту икру можно горячей  
разложить в банки, простерилизовать и закрутить на зиму.  
Примечание: некоторые авторитетные повара не кладут морковь, зато  
добавляют 2 луковицы.  
Баклажаны под соусом Бешамель  
Нарезать вдоль плоды, обварить кипятком, положить под пресс на 2-3 часа,  
пока не вытечет горький отвар - соланиновая кислота.  
Очистить от верхней кожицы, разрезать пополам, вынуть семена. Прокипятить  
1 раз. Переложить в горшок, облить соусом-бешамелем и сметаной, посыпать  
т„ртым сыром - типа Пармезан, поставить в горячую печь, подрумянить.  
Баклажаны по-турецки  
Баклажаны - 4-5 шт., морковь, пастернак, помидоры, перец.  
Разрезать плоды баклажанов на половинки, поджарить каждую в растительном  
масле. Морковь, пастернак, помидоры измельчить и поджарить на масле,  
посолить, посыпать перцем, перемешать в соус.  
Смазать этим соусом половинки баклажанов. Сложить половинки вместе,  
переложить их в сотейник, облить томатным соусом, запечь.  
Разновидностью этого блюда служат "Маринованные баклажаны". Для того,  
чтобы заготовить их на долгое время, надо приготовить баклажаны, как и  
"Баклажаны под соусом Бешамель". Затем нафаршировать их измельч„нным  
чесноком, морковью, зел„ным перцем, чтобы не выпала начинка, перевязать  
ветками сельдерея или нитками, сложить в банку, залить уксусом, вскипяч„нным  
со специями.  
Баклажаны жареные  
На 2 баклажана: 2 луковицы, 3 ст. ложки муки, 1/2 стакана томата-пюре и 4  
ст. ложки растительного масла.  
У плодов нужно срезать концы, затем плоды ошпарить, нарезать ломтиками,  
посолить по вкусу, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Отдельно  
обжарить мелко нарезанный репчатый лук. Баклажаны и лук слоями уложить в  
сотейник или глубокую сковороду, добавить томат-пюре и прокипятить. При  
подаче посыпать укропом.  
В качестве разновидности баклажаны можно приправлять по-другому. Их,  
нарезав вдоль пластами толщиной около 5 мм, обжаривают во фритюре (в муке  
можно не панировать, но желательно вымочить перед жарением в соленой воде в  
течение 20-30 минут). Как зарумянятся, их вылавливают, кладут на блюдо, в  
центр каждого ломтика выкладывают майонез и кладут немного давленного  
измельченного чеснока.  
Обмыть 2-3 баклажана и нарезать кружочками или ломтиками. Посолить и  
оставить минут на 30. Затем обвалять в муке и обжарить на растительном  
масле. Жареные баклажаны уложить рядами на блюдо, пересыпая каждый ряд мелко  
шинкованными чесноком и укропом.  
Баклажаны соленые  
Прежде, чем отварить, следует разрезать баклажаны вдоль пополам не до  
конца. Отварить в крепко соленой воде (слегка мягкие). Когда остынут  
порезать колечками. Отдельно потушить морковь, лук, перец болгарский.  
Пассеровки должно быть столько же, сколько баклажан. Отдельно приготовить  
нарезанные чеснок, петрушку, кинзу.  
В кастрюлю кладут слоями: слой баклажан, слой пассеровки, слой  
подсоленного чеснока с зеленью. Так слоями следует уложить все до конца  
посуды. Сверху положить груз. Через 1-2 дня баклажаны готовы к употреблению.  
Хранить их следует в холодильнике.  
Баклажаны с подливкой  
Баклажаны средней величины очистить от кожуры, нарезать вдоль на 4 части  
не до конца. Опустить в соленую воду на 20-30 минут. Отжать, обжарить на  
растительном масле, сложить в блюдо, залить подливкой, а сверху можно  
посыпать зеленью и чесноком.  
Подливка: лук поджарить на растительном масле, добавить сок из помидор,  
посолить по вкусу и протушить несколько минут.  
Приготовленные по этому рецепту баклажаны можно заготовить на зиму.  
Обжаренные баклажаны надо сложить в стерилизованные банки, залить подливой  
(без зелени и чеснока) и простерилизовать. Зелень и чеснок добавить при  
подаче к столу.  
Баклажаны тушеные  
3 баклажана, растительное масло - 1/2 стакана, 5 головок лука, 2-3  
болгарских перца, 2 мелко нарезанных помидора,1 лавровый лист, 1/2 пучка  
мелко нарезанной зелени петрушки, 1 стакан воды, зелень петрушки, 5 долек  
чеснока.  
Обмыть 3 баклажана средней величины и нарезать по длине на 4-6 ломтиков.  
Посолить и оставить минут на 30. Затем отжать и обжарить на растительном  
масле. Отдельно обжарить 5 головок лука, нарезанного ломтиками, добавить 2-3  
болгарских перца, 2 мелко нарезанных помидора,1 лавровый лист, 1/2 пучка  
мелко нарезанной зелени петрушки, налить 1 стакан горячей воды, довести до  
кипения и выложить в глубокую кастрюлю. Сверху уложить баклажаны, посыпать  
зеленью петрушки и тушить на медленном огне, перед снятием с огня добавить 5  
долек чеснока. Подавать в холодном виде.  
Баклажаны, фаршированные овощами.  
На 1 кг баклажанов: 125 г свежей капусты, 150 г моркови, 75 г корня  
петрушки и сельжерея, 100 г зеленого лука, 3 ст. ложки растительного масла,  
2 помидора (100 г), 2-3 зубчика чеснока, 400 г томатного соуса, зелень  
петрушки.  
Баклажаны обмыть, срезать концы, разрезать пополам (крупные пополам,  
мелкие вдоль), вынуть из середины мякоть, натереть изнутри солью; минут  
через 30 промыть холодной водой и наполнить овощным фаршем.  
Для приготовления фарша очищенные коренья (морковь, сельдерей, петрушку)  
и мякоть баклажанов мелко нарезать и слегка поджарить на подсолнечном масле,  
мелко нашинкованную капусту вместе с помидорами тушить до готовности (минут  
20-25), смешать с кореньями, добавить нарезаный зеленый лук и заправить по  
вкусу солью и перцем.  
Нафаршированные баклажаны положить в один ряд на смазанную растительным  
маслом сковороду, залить томатным (с чесноком) соусом и поставить в духовку.  
При подаче не стол посыпать мелко нарезанной зеленью.  
Баклажаны с овощами.  
На 1 кг баклажанов: 2 луковицы, по 3 штуки моркови, по 1 штуке петрушки и  
сладкого перца, 1/2 сельдерея, 3 зубка чеснока, 200 г растительного масла.  
Для соуса: 2 ст. ложки томат-пюре или 5-6 штук помидоров средней  
величины, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка растительного масла, сахар, соль,  
перец по вкусу.  
Баклажаны обмыть и нарезать кружками толщиной 1,5 см, посолить каждый  
кружок. Обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на растительном масле на  
умеренном огне, чтобы они хорошо прожарились внутри. Нарезать тонкой  
соломкой морковь, петрушку и перец и обжарить на растительном масле; смещать  
с овощами. На дно кастрюли уложить слой кружков баклажанов, покрыть овощами,  
затем опять положить слой баклажанов и слой овощей, так повторять, пока не  
будут уложены все баклажаны. Влить соус в кастрюлю и тушить под крышкой на  
небольшом огне в течение получаса.  
Приготовление соуса: в томат-пюре или свежие помидоры, протертые через  
сито, добавить растительное масло, молотый перец, соль, сахар, муку и  
разбавить водой, доведя до густоты жидкой сметаны.  
Баклажаны с ореховым соусом  
На 1 кг баклажан: 2 стакана грецких орехов (можно фундук), 0,5 л кипятка,  
2-3 головки репчатого лука, специи по вкусу (хмели-сунели), 1 ст. ложка сока  
лимона.  
Неочищенные баклажаны нарезать кружками, посолить и обжарить с обеих  
сторон на растительном масле. Орехи перекрутить через мясорубку, добавить  
очень мелко нарезанного репчатого лука, специи и развести кипящей водой до  
консистенции сметаны, посолить. В посуду сложить слоями поочередно чередуя  
баклажаны с ореховым соусом, так, чтобы последний слой заканчивался соусом.  
Поставить в холодильник, чтобы баклажаны постояли 3-5 часов.  
Баклажаны с луком и помидорами  
Неочищенные баклажаны, помидоры и репчатый лук нарезать кольцами. На  
противень, смазанный растительным маслом, положить кружочки баклажанов, на  
каждый баклажан - кружочек лука, на лук - кружочек помидора. Каждый слой  
посолить по вкусу и запечь в духовке.  
Баклажаны с помидорами  
5 баклажанов, 2 ст. ложки растительного масла, 4 помидор, зелень  
петрушки, тертый чеснок.  
Снять кожицу с баклажанов и нарезать их кружочками, толщиной 1 см,  
посолить, дать полежать 30 мин, чтобы извлечь из них жидкость; осушить  
баклажаны, запанировать в муке, поджарить на растительном масле. На другую  
сковороду положить разрезанные пополам помидоры, посолить, обжарить. При  
подаче на баклажаны положить обжаренные помидоры и посыпать зеленью петрушки  
и растертым чесноком.  
Баклажаны с чесноком и зеленью  
Баклажаны - 5 шт., 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки и  
укропа, чеснок - 3 дольки.  
Неочищенные баклажаны нарезать вдоль пластами, посолить и поставить под  
гнет, чтобы стекла горечь. Баклажаны обжарить с двух сторон на растительном  
масле. Нашинковать петрушку и укроп, смешать с толченым чесноком. На пласт  
баклажана положить начинку и другим концом накрыть сверху, чтобы зелень с  
чесноком оказались внутри.  
Баклажаны соте  
Баклажаны - 1 кг, болгарский перец - 2 шт, помидоры - 2 шт, растительное  
масло, петрушка, соль.  
Очищенные от кожицы баклажаны нарезать кружочками и поджарить на  
растительном масле, нарезать дольками помидоры, обжарить их и смешать с  
мелко нарезанным сладким перцем. Перед подачей разложить на блюдо баклажаны  
и на каждый из них положить немного нарезанных помидоров и посыпать зеленью  
петрушки.  
Синие рулетики  
Баклажаны - 3- 5 шт., 3 ст. ложки растительного масла, 5 помидоров,  
зелень петрушки, толченый чеснок, соль.  
Баклажаны нарезать вдоль тонкими пластинками, пересыпать солью, дать  
постоять немного и слить образовавшуюся жидкость. Баклажаны обжарить с двух  
сторон на растительном масле. На каждую баклажановую пластинку положить 1/4  
часть помидора, посыпать мелко нарезанной петрушкой, толченым чесноком,  
смешанным с солью и скатать каждый баклажановый пластик трубочкой. Выложить  
трубочки на блюдо и украсить зеленью.  
Зеленый горошек  
Состав заливки: на 1 л воды - 30-40 г соли, 15-20 г сахаpа, 150 г (на  
любителей - 200 г) 6% уксуса.  
Зеленый гоpошек отлично подходит как для салатов, так и для гаpниpа.  
Гоpошек молочной спелости вымыть в холодной воде, положить в  
эмалироваанной кастpюлю и залить холодной водой. Hа сpеднем огне довести до  
кипения и кипятить 15-20 минут. Гоpячий гоpошек pазложить в стеpильные  
банки, залить пpиготовленной кипящей заливкой, закатать.  
Бобовые с орехами  
1 стакан фасоли, 50 г очищенного грецкого ореха, 1 головка репчатого  
лука.  
Фасоль, чечевицу или горох сварить, добавить мелко нарезанный лук и дать  
закипеть. Ядра грецкого ореха истолочь, добавить в бобовые и все хорошо  
размешать. Переложить в салатник или глубокую фарфоровую посуду и перед  
подачей к столу посыпать рубленой зеленью.  
Бобовые можно тушить с томатом.  
Гренки как закуска  
Если, вспоминая наставления незабвенной княгиня Молоховец, к вам  
неожиданно нагрянули гости, а в доме ничего, кроме хлеба, да на дверце  
холодильника притулилась пара яиц для завтрака, то не стоит посылать дворню  
в погреб. Но это и не повод оставлять себя и гостей без закуски. Лучше  
соорудите себе и гостям великолепные нежные, тающие во рту греночки.

(Верстальщику - сноска. Недавно по радио прошла передача, где доктор  
филологии, сетуя на падение в народе интереса к родному языку, на полном  
серьезе уверял слушателей, что на самом деле слово "гренки" - мужского рода,  
и если выступает в единственном числе, то надо говорить не "гренка", а  
"гренок". "Доктор, - спросил его один юный радиослушатель, - а почему все  
говорят "пч„лка", а пишут "пчелка", а вместо "пол„та" - "полет"? Бедняга так  
и не смог внятно объяснить дитяте причуды отечественной словесности.)  
Гренки классические в льезоне  
На 200 г пшеничного хлеба: 200 г зеленого горошка, 4 средние моркови, 2  
чайных ложки сахара, 2 чайных ложки пшеничной муки, 2 ст, ложки  
растительного масла без запаха, соль по вкусу.  
Вначале надо приготовить льезон. Взбить молоко с яйцами. На сковороде  
раскалить сливочное масло. Кусочки белого хлеба макать в льезон и обжаривать  
на сковороде до образования румяной корочки.  
Гренки с баклажанами  
На 200 г пшеничного хлеба: 2 небольших баклажана, 1 луковица, 1 ст, ложка  
муки, 2 ст, ложки томатного сока, 2 ст. ложки панировочных сухарей.  
Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, сбрызнуть водой и  
обжарить каждый ломтик с одной стороны, положить их необжаренной стороной на  
протвень, смазанный растительным маслом. Баклажаны нарезать мелкими  
кубиками, посолить и выдержать некоторое время для выделения горечи. Затем  
слить образовавшуюся жидкость, посыпать их мукой и обжарить в масле;  
добавить обжаренный репчатый лук, перец, соль и томатный сок. Все тщательно  
перемешать и тушить 10-15 мин. Этой массой залить гренки, разровнять,  
обсыпать сверху сухарями и поставить в нагретую духовку на 10-15 мин.  
Подавать в горячем виде.  
Гренки с горошком и морковью  
На 200 г пшеничного хлеба: 200 г зеленого горошка, 4 средние моркови, 2  
чайных ложки сахара, 2 чайных ложки пшеничной муки, 2 ст, ложки  
растительного масла без запаха, соль по вкусу.  
Соединить с зеленым горошком натертую на крупной терке морковь, залить  
небольшим количеством кипящей воды и варить в закрытой кастрюле 10-15 мин.  
Посолить, добавить сахара, муки, размешать, вскипятить, добавить масла.  
Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, смочить в воде и обжарить  
на растительном масле. Морковь с горошком смешать с гренками, смесь выложить  
на круглое блюдо, сверху обложить гренками.  
Гренки с чесноком  
На 200 г ржаного хлеба: 2 ст, ложки растительного масла без запаха,  
чеснок 2-3 дольки, соль по вкусу.  
Ржаной хлеб нарезать ломтиками желаемой формы, обжарить на растительном  
масле и смазать смесью тертого чеснока с солью.  
Гренки с помидорами  
На 200 г пшеничного хлеба: 2 помидора, 2 ст. ложки растительного масла  
без запаха, соль по вкусу.  
Пшеничный хлеб нарезать квадратными кусочками толщиной 1 см и обжарить на  
растительном масле. Накрыть гренки кружочками помидоров и подрумянить в  
духовке.  
Гренки с протертым горохом  
На 200 г пшеничного хлеба: 100 г гороха, 1 луковица, зелень, 2 ст, ложки  
растительного масла без запаха, соль по вкусу.  
Хорошо сварить и протереть горох. Нарезанный ломтиками пшеничный хлеб  
обжарить с двух сторон, намазать протертым горохом, сверху положить  
обжаренные в масле кольца репчатого лука и посыпать мелко нарезанной  
зеленью.  
Капустное многообразие  
Капуста исстари была национальным русским овощем и сохранила поныне свое  
ведущее значение на российском столе. Беден и ничтожен стол, на котором нет  
капусты, а напротив, стол, на котором капуста представлена капуста и в  
свежем и в соленом виде, производит самое отрадное впечатление - значит его  
готовили люди, заботящиеся о своем здоровье и здоровье гостей.  
Белокочанная капуста тушеная  
1 кг капусты, 2 головки репчатого лука, томат-пюре - 2 столовые ложки,  
1/2 стакана воды, лимонный сок, растительное масло.  
Нет закуски проше, быстрее готовящейся и равно подходящей, как в  
закусочном качестве, так и в виде гарнира, чем тушеная капуста.  
Очищенную капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масла (лучше  
рафинированного, без запаха), воды; накрыть крышкой и тушить 20 минут.  
Добавить поджаренный лук, томат, сахар, соль, лимонный сок, лавровый лист,  
перец душистый и продолжать тушить до готовности. Затем положить в кастрюлю  
поджаренную с маслом муку, размешать и прокипятить.  
Разновидность этого блюда (но в ненарезанном виде) - "Капуста отварная  
поджаренная". Готовя ее, кочан капусты следует зачистить, сварить в  
подсоленой воде до полуготовности, разобрать на листья, отбить утолщенную  
часть, свернув каждый лист в виде конверта. Обмакнуть каждый лист в смесь  
воды и муки (консистенции сметаны), обвалять в сухарях и поджарить на масле.  
Тушеная квашеная капуста с фасолью.  
400 г квашеной капусты, 300 г фасоли, 1 стакан томатного сока, 2  
луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 2 стакана воды, 2 ст. ложки  
зеленого лука, соль, молотый перец по вкусу.  
Замоченную фасоль отварить, дать постоять 20 минут под крышкой, откинуть  
на друшлаг. Репчатый лук порубить и пассеровать на растительном масле,  
добавить отжатую от рассола мелко порубленную квашеную капусту, томатный  
сок, закрыть крышкой и тушить капусту до готовности, периодически помешивая.  
В готовую капусту добавить отварную фасоль, перец и довести до кипения. При  
подаче посыпать зеленью.  
  
Зразы капустные с хлебом  
500 г капусты, 200 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана воды, 3-5 ст. ложки  
муки.  
Капусту порубить, посолить, потушить в масле. Готовую капусту смешать с  
мелко нарезанным поджаренным луком. Хлеб нарезать и залить горячей водой,  
дать остыть и протереть. Капусту перемешать с протертым хлебом, добавив соль  
и муку. Все хорошо перемешать, сформировать из этой массы зразы, обвалять их  
в сухарях или муке и обжарить на растительном масле.  
Капуста с картофелем  
1 небольшой кочан капусты, 2-3 болгарских перца и 2-3 помидора, 1-2 кг  
картофеля, 3-4 красных помидора, зелень петрушки, 1-3 ст. ложки  
растительного масла.  
Нашинковать один небольшой кочан капусты, посолить, перетереть руками.  
Нарезать 2-3 болгарских перца и 2-3 помидора и соединить с капустой. Смесь  
тщательно перемешать. Отдельно нарезать 1-2 кг картофеля.  
Уложить в кастрюлю1 ряд капусты, затем картофель, снова капусту.  
картофель, таким образом, чтобы сверху была капуста, поверх которой нарезать  
3-4 красных помидора, мелко нарезать зелень петрушки; залить стаканом  
горячей воды, 1-3 ст. ложками растительного масла и тушить на слабом огне.  
Капуста, фаршированная овощами.  
1 кочан капусты, 2 луковицы, 1 морковь, 100 г баклажан, 100 г сладкого  
перца, 2 помидора, 2 ст. ложки риса, 500 г томатного соуса, растительное  
масло.  
Из кочана вырезать кочерыжку, положить его в кипящую подсоленную воду и  
варить до полуготовности. Выложить кочан на сито для стекания воды, листья  
акккуратно отогнуть, переложить каждый лист (кроме верхних листьев) овощным  
фаршем и приложить один к другому так, чтобы форма кочана сохранилась.  
Фаршированную капусту переложить в сотейник, полить томатным соусом и луком  
и поставить в духовку. Приготовление фарша: нарезать кубиками баклажаны,  
сладкий перец, морковь и помидоры, поджарить их и смешать с вареным рисом.  
Перед подачей на стол положить кочан на блюдо, полить томатным соусом с  
луком и посыпать зеленью.  
Капустные котлеты  
I способ  
На 1 кг капусты: 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана воды, 4 ст. ложки манной  
крупы, соль, перец по вкусу.  
Кочан капусты обмыть, зачистить, разрезать на части, удалить кочерыжку,  
мелко нарезать или порубить, сложить в сотейник, налить немного воды,  
накрыть крышкой и тушить до готовности, периодически помешивая. В готовую  
капусту постепенно всыпать манную крупу, хорошо размешать и варить на слабом  
огне 10-15 минут, чтобы крупа разварилась (набухла). После этого капусту  
слегка охладить, добавить столовую ложку муки, посолить, размешать,  
разделать котлеты, обвалять в сухарях и обжарить с обеих сторон на  
раскаленной сковороде с маслом.  
  
II способ  
500 г капусты, 1 ломтик белого хлеба, 2 отварные картофелины, зелень,  
соль, молотый черный перц.  
Отварить капусту, дать стечь воде, пропустить через мясорубку или мелко  
порубить ножом вместе с замоченным ломтиком белого хлеба и вареным  
картофелем. Посолить поперчить, добавить манки, муки, нарезанную зелень.  
Сформировать котлеты, обвалять в муке или сухарях, поджарить на растительном  
масле.  
  
III способ  
Последним способом эти котлеты готовятся без манной крупы. Небольшой  
кочан капусты, нарезать дольками и отварить в подсоленной воде, пока капуста  
не станет мягкой. Готовую капусту откинуть на друшлаг, дать стечь воде и  
мелко нарезать. Добавить 1 головку мелко нарезанного лука, зелень петрушки и  
такое количество панировочных сухарей и муки, чтобы получилась густая смесь.  
Разделать котлеты, которые предварительно обвалять в муке и обжарить на  
растительном масле. Котлеты подать с помидорами или картофельным пюре.  
По тому же рецепту можно приготовить и капустную запеканку.  
Капустная запеканка  
Она готовится совершенно так же, как и котлеты, только приготовленную  
массу не разделывают на котлеты, а выкладывают на противень, смазанный  
растительным маслом и посыпанный сухарями. Поверхность массы выровнять,  
смазать немного томатом. Запечь в духовке до образования золотистой корочки.  
Капустно-картофельные биточки  
500 г квашеной капусты, 500 г картофеля, 1 луковица, 1 чайная ложка  
тмина, 2 ст. ложки крахмала, соль, растительное масло, мука.  
Капусту мелко порубить, картофель натереть на терке, лук мелко нарезать.  
Все смешать, добавить тмин, крахмал и муку. Сформировать из этой массы  
биточки и обжарить с обеих сторон на растительном масле.  
Пудинг из фаршированной капусты  
1-2 кочана капусты.  
Для фарша: 200 гветчины, 1 морковь, 2 луковицы, 4 гвоздики, соль, перец,  
т„ртый мускатный орех.  
1-2 кочана капусты, разрезать пополам, опустить на 15 мин. в сол„ный  
кипяток. Откинуть капусту на решето. Вырезать сердцевину.  
Приготовить фарш из: ветчины, 1 моркови, 2 луковиц, 4 гвоздик, соли,  
перца, затем сложить капусту в кастрюлю, налить бульоном, переложить листы  
капусты фаршем и посыпать т„ртым мускатным орехом, наложить сверху донышко с  
л„гким прессом и поставить кастрюлю на водяную баню.  
Разновидность этого блюда: "Фаршированная капуста с куриным фаршем".  
Приготовляют фарш из 1,2 кг курицы, 600 г телятины.  
Истолочь мясо с белой булкой, солью, луком, перцем, мускатным орехом,  
ложкой сливочного масла (сливок), протереть сквозь сито, размешать до  
густоты хорошей сметаны. Фарш кладут между листками и перевязывают ниткой.  
Точно так же готовят "Капусту по-литовски", только вместо курицы берут  
300 г говядины и столько же почечного жира, которые толкут в ступке со  
специями.  
Потом фарш раскладывают между листами капусты и перевязывают ниткой.  
А вот "Капуста по-французски" готовится половинками.  
Капуста по-французски  
Для фарша: 400 г жаркого из телятины, отварные 20 раковых шеек и ножек,  
добавляют 1 ложку говяжьего жира, 1/2 белой булки, 3/4 стакана сметаны, 1  
желток, 1 яйцо полностью, 1 ложку ракового (креветочного) масла, мускатный  
орех, соль.  
Разрезать пополам 3-4 небольших кочана капусты. Далее ее надо сварить.  
Затем вырезать сердцевину, а листья переложить фаршем.  
Складывают половинки вместе, обвязывают накрест ниткой и складывают в  
чугунок с маслом (намазать 1/2 ложки масла).  
Чугунок ставят на уголья и накладывают угольями или тушат в печи,  
духовке.  
Всингредиенты фарша перемешать и начинить половинки капусты.  
Кислая капуста с грибами и сметаной  
5-6 сушеных грибов, 4 стакана квашеной капусты, 1 стакан сметаны, 2 ст.  
ложки муки, сливочное масло.  
Вымочить в течение 6 часов 5-6 сушеных грибов. Сварить их следует в той  
же воде, в какой вымачивались. Этим грибным бульоном залить 4 стакана  
кислой, обваренной кипятком и выжатой капусты. Затем положить измельч„нные  
грибы, посолить, варить, влить 1 стакан сметаны и поджарку из муки на масле,  
прокипятить.  
Солянка из кислой капусты с мясом  
1,2 кг кислой капусты, 1 большую луковицу, 2-3 ложками масла, грибной  
бульон (из 6 грибов), 400 г жареной ветчины, 400 г жареной свинины, 100 г  
колбасы, 100 г дичи, перца, соли, лаврового листа.  
Квашеную капусту перемыть в 3-х холодных водах, отжать, поджарить большую  
луковицу с 2-3 ложками масла, добавить капусту и поджаривать, подливая  
грибной бульон (из 6 грибов).  
Когда через 1,5 часа варки капуста размягчится, положить жареную ветчину  
и жареную свинину, 100 г колбасы, дичи или другого холодного мяса,  
оставшегося от обеда (чтобы было всего 600 г мяса). Добавить в смесь перца,  
соли, лаврового листа, тушить 30 минут.  
Поджарить муку в сливочном масле и таким образом приготовить 1 ложку  
мучной поджарки, смешать е„ с капустой и мясом и тушить ещ„ 10 мин. Затем  
переложить в сотейник, поставить в духовку, в печь на 30 мин., пока солянка  
не подрумянится.  
Рыбная солянка с кислыми яблоками  
4 ложки масла, 1 луковица, 4 стакана квашеной капусты, 2-3 моченых  
яблока, 600 г жареной рыбы (щука, судак, сиг, осетрина, лососина, карп,  
сазан, голавль), зелень, перец, лавровый лист.  
Поджарить в 4 ложках сливочного масла 1 луковицу. Положить 4 стакана  
квашеной, вымоченной капусты в сотейник. 2-3 моченых яблока измельчить.  
Тушить в сотейнике капусту, яблоки, жареную рыбу, лук с маслом.  
Кладут ряд капусты с яблоками, ряд жареной рыбы (щука, судак, сиг,  
осетрина, лососина, карп, сазан, головль). Рыбы берут 600 г. Рыбу полить  
соусом и слегка подрумянить в духовке (печи). Сдабривают зеленью, перцем,  
лавровым листом. Готовое блюдо посыпают сухарями, После отпуска блюдо  
украсить маринованными грибами, маслинами, сол„ным кизилом, зв„здочками из  
сол„ных огурцов.  
Капустный рулет с грибами и рисом  
1 кг капусты, 250 г грибов, 200 г риса, 30 г томатного соуса,  
растительное масло.  
Удалить из кочана кочерыжку, разделить его на листья и ошпарить кипящей  
подсоленной водой. Грибы нарезать, потушить с луком в масле в течение 10  
мин., затем смешать с вареным рассыпчатым рисом и томатным соусом, посолить.  
3-4 капустных листа уложить один на другой, положить на них фарш, скатать  
рулетом, обвязать ниткой, обвалять в муке, обжарить на растительном масле,  
сложить рулеты в сотейник, залить 1 стаканом горячей воды и в закрытой  
посуде на слабом огне довести до готовности. Подать с томатным соусом.  
Шницель капустный  
1 кочан капусты, соус "Кетчуп" - 100 г, 1 ст. ложка муки.  
Для льезона: 1 яйцо, 100 мл воды, 1 ч. ложка муки.  
Кочан капусты, из которого следует предварительно вырезать кочерыжку,  
сварить до полуготовности, вынуть из воды, охладить отделить листья и  
разложить на столе. Когда листья слегка подсохнут, отбить их, сложить по  
два, при складывании прослоить (смазать) густым томатным соусом, придать  
листьям овальную форму, обровнять, обвалять в муке, смочить в льезоне из  
воды, яйца и муки и обвалять в сухарях. Обжарить шницель с обеих сторон на  
сковороде до образования поджаристой корочки.  
  
Разновидность этого блюда готовится без кетчупа. Для этого белокочанную  
капусту очистить, вырезать кочерыжку, отварить в подсоленной воде до  
готовности, разобрать на отдельные листья, толстые стебли слегка отбить  
тяпкой или срезать ножом. Каждый лист сложить в виде конверта, обвалять в  
муке, смочить в смеси води и муки, доведенных до консистенции густой  
сметаны), обвалять в сухарях и с обеих сторон обжарить на растительном  
масле.  
Цветная капуста с сухарями  
1 кг цветной капусты, панировочные сухари, сливочное масло.  
Наиболее классический рецепт приготовления цветной капусты.  
Цветную капусту сварить, разобрать на небольшие соцветия и обжарить на  
сковороде с маслом. Перед подачей на стол капусту обсыпать поджаренными в  
масле сухарями, перемешать путем встряхивания.  
  
Разновидность этого блюда готовится слегка по-иному. Соцветия капусты  
вначале обмакиваются во взбитое яичко, затем обваливаются в сухарях и затем  
обжариваются с большом количестве разогретого масла.  
  
И еще одна разновидность этого блюда готовится так. Капусту отварить в  
подсоленной воде, вынуть шумовкой, разрезать на 2-3 части, обвалять в  
сухарях и обжарить на растительном масле.  
Тушеная цветная капуста с вермишелью  
На 1 кочан цветной копусты (ок. 1 кг), 1 луковицу, 200 г вермишели  
(ракушек, спиралек), сливаочное масло, зелень.  
Нарезать и спассеровать репчатый лук. Затем добавить мелко нарезанную  
цветную капусту, долить немного воды и тушить при закрытой крышке до  
готовности капусты. Свареную заранее вермишель соединить с капустой и тушить  
еще 5-10 минут. Перед тем как снять с огня, положить зелень.  
Котлеты из цветной капусты  
На 200 г сухарей из пшеничного хлеба: 2 средних кочана цветной капусты, 4  
ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки муки.  
Кочан цветной капусты отварить в подсоленной воде, протереть. Сухари  
разломать, залить горячей водой, дать остыть, соединить с капустой.  
Размешать массу, добавить масло, муку, посыпать крошками от сухарей.  
Сформировать котлеты, обвалять их в муке и обжарить на растительном масле.  
Соус из цветной капусты.  
2 небольших кочана цветной капусты, 2 луковицы, 3 моркови, 1/2 стакана  
томатного сока, 5 зубчиков чеснока.  
Нарезать и спассеровать лук на растительном масле, затем добавить  
нарезанные мелкими кубиками морковь и разобранную на соцветия и мелко  
нарезанную цветную капусту. Слегка обжарив, долить 1/2 стакана воды и 1/2  
стакана томатного сока и тушить до готовности. За 10 минут до готовности  
ввести слегка обжаренную и разведенную водой муку. Перед тем, как выключить  
добавить мелко шинкованный чеснок. Соус можно подавать к гречневой каше,  
вареной вермишели и т. д.  
Цветная капуста жареная по-грузински.  
1 небольшой кочан цветной капусты, 2 луковицы, 1/2 стакана  
рафинированного растительного масла, соль по вкусу.  
Капусту разобрать на отдельные кочешки, промыть, опустить в горячую  
подсоленную воду и отварить до полуготовности. Воду слить, а капусту жарить  
с луком на растительном масле. При подаче посыпать душистым перцем.  
Цветная капуста под чесночным соусом.  
1 кочан цветной капусты; для соуса: 3 ст. ложки рафинированного  
растительного масла, 1-2 ст. ложки муки, 2-3 зубчика чеснока, перец, соль.  
Средний кочан цветной капусты отварить в подсоленной воде и разобрать на  
кочешки. Приготовить соус: муку поджарить с маслом до светло-желтого цвета,  
влить немножко отвара капусты, поперчить и варить до загустения; после чего  
добавить толченый чеснок и закипятив выключить. Горячую капусту залить  
приготовленным соусом и сразу подать к столу.  
Голубцы с рисовым фаршем  
I способ  
1 кочан капусты, 2 моркови, 3 головки лука. 1 стакан риса, 1,5 стаканами  
воды, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.  
Листья одного кочана капусты отварить в подсоленной воде. Нарезать мелко  
2 моркови и 3 головки лука. 1 стакан риса посолить и залить 1,5 стаканами  
воды. Варить до тех пор, пока рис не впитает всю воду, затем снять с огня,  
лобавить 2 ст. ложки растительного масла, нарезанной зелени петрушки и  
смешать с морковью и луком.  
Голубцы завернуть, обжарить на сковороде с растительным маслом, положить  
в кастрюлю, добавить 2 ст. ложки томата и воды, тушить на слабом огне 30  
минут. В фарш голубцов можно потолочь 10 шт грецких орехов. Голубцы лучше не  
обжаривать, также можно уложить голубцы на протвень, полить подливой и  
запечь в духовке.  
Как разновидность можно привести нижеследующий рецепт.  
  
II способ  
1 стакан риса, 2 моркови, 2 головки лука, 1/2 стакана грецких орехов,  
несколько веточек кинзы.  
Слегка отварить листья листовой зеленой или белокочанной капусты, отбить  
утолщенные места на листьях, положить фарш и завернуть каждый лист.  
Фарш: отварить рис, спассеровать мелко нарезанные лук и морковь,  
перекрутить черз мясорубку орехи, мелко нарезать кинзу. Все соединить и  
хорошо пермешать.  
Голубцы сложить в кастрюлю, слегка залить водой, положить обжаренные лук  
и помидоры, можно томат-пасту, прижать тарелкой и тушить до готовности.  
Подавть на стол вместе с подливой.  
Подлива чесночно-орехвая: 1 стакан грецких орехов перекрутить через  
мясорубку, добавть 1 пучок мелко шинкованной зелени кинзы, 4-6 мелко  
нарезанных зубков чеснока. Залить крутым кипятком до консистенции сметаны,  
посолить по вкусу, дать остыть.  
Долма (толма)  
Виноградные листья -около 200 г, 1/2 кг говядины,8-10 стеблей зеленого  
лука, пучок щавеля или шпината, 1-2 моркови, 1 стакан риса, 1 пучок зелени  
петрушки.  
Ошпарить кипятком виноградные листья, около 200 г. Отрезать стебельки.  
Говядину провернуть через мясорубку вместе с луком. Порезать 8-10 стеблей  
зеленого лука и пучок щавеля или шпината, добавить 1-2 моркови, измельченные  
на терке и слегка обжарить. Посолить по вкусу, добавить 1 стакан риса,  
залить все одним стаканом воды. Когда рис разбухнет, снять с огня и добавить  
1 пучок мелко нарезанной зелени петрушки. Все смешать с говяжьим фаршем. В  
каждый виноградный лист уложить фарш и свернуть в виде голубцов, уложить в  
невысокую кастрюлю, прижать крышкой и залить горячей водой. Тушить на слабом  
огне. Подать с чесночно-ореховой подливой.  
Голубцы ленивые  
1 кг капусты, 2 моркови, 1 болгарский перец, 1 средняя луковица, 4  
средних помидора, 1 стакан риса, растительное масло.  
Рис немного недоварить в кастрюле. В чугунке спассеровать лук, морковь,  
болгарский перец, помидоры. Когда овощи будут готовы добавить мелко  
шинкованную и посоленную капусту, через 5 мин добавить готовый рис, все  
хорошо перемешать и тушить еще 5 мин. После окончания тушения добавить  
лавровый лист. По желанию можно добавить кориандр или реган.  
Голубцы "Кубанские"  
1 кочан свежей капусты, 1/2 кг говядины,3-4 моркови, 2-3 луковицы, 1  
корень петрушки и сельдерея, 2 помидора, томатный соус.  
Кочан капусты очистить, вырезать кочерыжку, опустить кочан в кипяток и  
варить 10 минут, после чего выложить на сито (или друшлаг), дать стечь воде,  
разобрать на отдельные листья и разложить на столе. Говядину прокрутить  
через мясорубку вместе с луком. Лук, морковь, корень петрушки и сельдерея  
нашинковать и спассеровать на растительном масле, в конце добавить мелко  
нарезанные помидоры. Смешать все с говядиной. На приготовленные листья  
положить подготовленный фарш и завернуть его, придавая форму голубцов.  
Голубцы обжарить на сковороде в масле, сложить в кастрюлю, добавить томатный  
соус. накрыть крышкой и тушить на слабом огне 30-40 минут.  
Голубцы с грибами  
1 кочан капусты, 100 г грибов, 300 г риса, 1 луковица, масло, соль,  
молотый перец.  
Отварить грибы (свежие или сухие), мелко порубить, смешать с отварным  
рисом луком, обжаренным на растительном масле, добавить по вкусу соль,  
молотый черный перец, хорошо перемешать Полученный фарш завернуть в  
предварительно бланшированные капустные листья. Голубцы слегка обжарить, а  
затем сложить в кастрюлю, залить грибным бульоном и поставить на огонь. При  
подаче на стол подать томатный соус.  
Голубцы с овощной начинкой  
Для овощной начинки: 3 моркови, 3 луковицы, пучок петрушки, полстакана  
риса, 3 ст. ложки растительного масла. 1 ст. ложка томатного пюре, соль,  
перец.  
Подобрать мягкий кочан капусты средней величины, вырезать кочерыжку,  
положить кочан в соленый кипяток и обварить, пока листья не станут  
эластичными. Вынуть кочан из воды и отделить от него листья. Толстую часть  
листьев слегка отбить деревянной ложкой, положить на лист овощную начинку,  
накрыть ее боковыми частями листа и свернуть. Затем обвалять в муке и  
обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Переложить в  
котел, подлить горячей воды. На сковороде обжарить на растительном масле  
томат-пюре, добавить его в котел и тушить голубцы до готовности.  
Морковь натереть на терке, лук и петрушку мелко нарубить и все обжарить  
на растительном масле, добавить томатное пюре, соль и перец, немного воды.  
Тушить 15 мин. Затем добавить промытый полуотваренный рис и все перемешать.  
Овощную начинку можно заменить 1 кг мелко нарубленных, обжаренных вместе  
с репчатым луком грибов.  
Голубцы старорусские  
1 кочан капусты (600 г), 600 г говядины от костреца, 1 стакан бульона,  
соль, перeц, 1 луковица.  
Эти голубцы готовятся без риса, хотя добавить его, конечно, не  
возбраняется. Вначале надо взять небольшой (600 г) кочан капусты, вырезать  
кочерыжку, прокипятить 1 раз в сол„ной воде. Вынуть и разобрать по  
листочкам.  
Приготовить фарш: 600 г мягкой говядины от костреца измельчают на  
мясорубке, с почечным жиром, куском льда, 1 стаканом жирного бульона,  
посолить, посыпать перцем, положить луковицу, размешать фарш.  
На середину листа положить фарш, завернуть края, свернуть трубочкой.  
Затем обвалять в муке.  
Уложить плотно на противень, сковороду краем зав„рнутой стороны друг к  
другу. Полить маслом, тушить, подливая бульон. Когда подрумянятся, облить  
сметаной (томатом), раз вскипятить.  
Иногда к фаршу прибавляют рис, если голубцы подаются к разварной  
говядине.  
Голубцы с пшеничной кашей (можно с пшенной)  
1 кочан свежей капусты, 400 г крупы, 1 стакан томатного соуса, 2  
луковицы, зелень кинзы и петрушки.  
Сварить густую пшеничную кашу, добавить спассерованный лук и зелень.  
Завернуть фарш в предварительно подготовленные бланшированные листья  
капусты, обжарить, сложить в кастрюлю, залить томатным соусом и довести до  
готовности.  
Примерно также готовятся "Голубцы с чечевицей или фасолью".  
Для этого надо отварить 1 стакан чечевицы или фасоли, соединить с 1/2  
стакана риса, с двумя головками мелко нарезанного (можно обжаренного)  
репчатого лука. Посолить, завернуть в капустныке листья, уложить в кастрюлю,  
залить томатным соусом и тушить до готовности.  
Картофель на любой вкус  
В литературе описано сотни способов приготовления картофеля, и  
большинство из них известны домовитой хозяйке. Мы опишем несколько  
малоизвестных старорусских рецептов. Давайте попробуем их приготовить и  
подивимся тому, что каких-то 200 лет назад картофель в руссской глубинке  
прозывали "чертовым яблоком", и солдатские команды отправлялись по деревням  
внедрять картошку в крестьянский рацион. Ан ведь внедрили!  
Картофель по-монастырски  
На 1 кг картофеля, 1 луковицу, 50 г сливочного масла.  
Отварить картофель в кожуре, очистить. Поджарить на растительном масле  
нашинкованный полукольцами репчатый лук, и на эту же сковороду выложить  
картофель и поставить в духовку на 15 мин. Время от времени переворачивать  
картофелины на сковороде, чтобы бока подрумянились.  
Картофель запеченный, фаршированный грибами 8 среднего размера  
картофелин, 250 г шампиньонов, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 3 ст. ложки  
молотых пшеничных сухарей, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки тертого  
сыра, 2 сваренных вкрутую яйца, зелень петрушки, соль по вкусу.  
Картофель отварить, остудить, очистить от кожицы, срезать донышко и верх,  
осторожно вынуть середину.  
Предварительно отваренные шампиньоны нарезать тонкой соломкой, так же  
нарезать лук и спассеровать их на сливочном масле.  
Чеснок растереть с солью. Яйцо мелко порубить.  
К пассерованным грибам и луку добавить чеснок, молотые сухари, яйца.  
Все тщательно перемешать, нафаршировать приготовленной начинкой  
картофель, посыпать тертым сыром, сбрызнуть сверху растопленным сливочным  
маслом и запечь в жарочном шкафу.  
Готовый картофель украсить зеленью петрушки, отдельно можно подать  
сметану.  
Картофель, запеч„ный со сметаной  
1/2 луковицы, 1 ст. ложка масла, 800 г картофеля, 1,5 стакана сметаны, 3  
желтка, 2 ложки сыра, сухари, 1,5 ложки сливочного масла.  
Это блюдо пода„тся на обед в качестве закуски или на гарнир к жаркому.  
Половину луковицы поджарить в ложке масла, смешать с 800 г разварного  
картофеля, облить 1,5 стаканами сметаны с 3 желтками, осыпать 2 ложками сыра  
и сухарями, окропить сливочным маслом (1,5 ложки) и запечь в печи.  
Пудинг картофельный с ветчиной  
100 г сливочного масла, 3 яйца, 3 желтка, 600 г картофеля, 200 г ветчины.  
Это блюдо готовят на Полтавщине, жители Верховины и Воронежской области.  
Растереть масло добела, вбить 3 яйца и 3 желтка, положить разваренного  
картофеля и измельч„нной ветчины, все перемешать, сложить в форму, помтавить  
в печь.  
Затем осыпать сыром, облить горячим маслом, подать на стол.  
Картофель под соусом Бешамель  
На блюдо: 600 г картофеля, 2 яйца, 100 г сыра, зелень, 2 стакана молока,  
муку, яйцо (на бешамель), 200 г ветчины.  
Кастрюлю смазать маслом, положить кусочки картофеля рядами, сверху  
кусочки масла, обсыпать т„ртым сыром и т. д., залить сверху соусом Бешамель  
(см. раздел "Соусы"), запечь в печи.  
Можно положить в картофель 200 г тонко нарезанной ветчины.  
  
Картофельные котлеты  
800 г картофеля, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1/4 стакана  
муки, соль, сахар, 1 яйцо.  
Сварить картофель, протереть сквозь сито, дуршлаг, добавить масло, яйца,  
всыпать четверть стакана муки, положить немного соли и сахара, сделать  
котлеты, смазать каждую яйцом и обсыпать сухарями, жарить в масле.  
Картофельные крокеты  
600 г картофеля, 1 ч. ложка соли, 2-3 желтка, 2-3 ч. ложки картофельной  
муки (крахмала), 100 г пшеничной муки.  
Это отличный гарнир к жаркому. Сварить 600 г картофеля с 1 чайной ложкой  
соли, протереть на дуршлаге, добавить в массу 2-3 желтка, 2-3 чайные ложки  
картофельной муки, посолить, размешать.  
Насыпать на доску 100 г муки и вымесить тесто, скатать из него шарики,  
величиной в средний картофель, обвалять каждый шарик в сухариках. Или  
раскатать валик и нарезать из него цилиндрические крокеты. Крокеты жарят во  
фритюре на большой сковородке в течение 10 мин.  
Картофель, фаршированный грибами  
24 шт. крупных картофелины.  
Для фарше: 200 г сушеных боровиков, 1/2 белой булки, 1 яйца, 2  
измельченных штук порея, 1 ложка сливочного масла.  
Подготовить крупные картофелины, очистить, срезать верхушки, выбрать  
середину, заполнить фаршем из сушеных боровиков, половины белой булки, яйца,  
измельченного лука-порея, поджаренных в ложке масла.  
Картофель уложить в кастрюлю, облить стаканом растопленного сливочного  
масла, стаканом мясо-грибного бульона, варить до готовности.  
  
Фаршированный картофель  
10 шт. картофеля, 3 яйца, 1,5 стакана сливок, 50 г масла, перца, соли,  
мускатного ореха, 1/2 т„ртой булки (или сухарей).  
Протереть картофель, прибавить к нему 3 яйца, 1,5 стакана сливок, 50 г  
масла, перца, соли, мускатного ореха, размешать, прибавить т„ртой булки или  
сухарей, размешать до густоты теста, нафаршировать этой смесью проваренные в  
сол„ной воде полые картофелины. Закрыть крышечками, смазать сверху маслом,  
осыпать сыром и сухарями, подрумянить в печи в течение 30 минут.  
Подают с говядиной или котлетами или отдельным блюдом.  
По такой же методике готовят и "Картофель с пармезаном"". Только сыр  
кладут по чайной ложке.  
Картофель, фаршированный сморчками и килькой  
Для фарша: вареные сморчки, т„ртый картофель, 12 килек.  
Для соуса: по 1 ст. ложке муки, масла, лимонного сока, бульона, сметаны и  
мускатного ореха.  
Подготовить фарш: вареные сморчки, т„ртый картофель, 12 мелко нарубленных  
килек. Начинить картофель и готовить как и в рецепте "Фаршированный  
картофель". Подавать с соусом из муки, масла, лимонного сока, бульона,  
сметаны и мускатного ореха.  
Фаршмак из картофеля  
2 сел„дки, 1 стакан молока, 1 луковица, 1/2 белой булки, 1 ложка мучной  
поджарки, 3/4 стакана сметаны, 2 яйца, 1 т„ртое сырое яблоко, 1 стакан  
прот„ртого, вар„ного картофеля, красного и ч„рного перца, мускатный орех.  
2 сел„дки вымочить в молоке, снять кожицу, вынуть кости, мелко изрубить.  
Добавить в не„ 1 луковицу, 1/2 белой булки, мучную поджарку (1 ложку), 3/4  
стакана сметаны, 2 яйца, 1 т„ртое сырое яблоко, 1 стакан прот„ртого,  
вар„ного картофеля, красного и ч„рного перца, мускатный орех. Вс„ это  
смешать и поставить в кастрюльке на 45 мин. в печь, посыпать сухарями.  
Оладьи картофельные  
На 5 средних картофелин - 2 луковицы, соль, молотый душистый перец, мука  
(или сухая манная крупа), 3 ст. ложки рафинированного растительного масла.  
Сырой очищенный картофель и репчатый лук перекрутить через мясорубку,  
добавить по вкусу соль, молотый душистый перец, муку или сухую манную крупу  
до консистенции густой сметаны. Вылить на сковороду и жарить на растительном  
масле как оладьи.  
Зразы картофельные  
I вариант  
На 200 г пшеничного хлеба: 8 средних картофелин, 1 стакан воды, 2 средних  
луковицы, 3-5 ст. ложек муки, 2 ст. ложки растительного масла без запаха,  
соль.  
Пшеничный хлеб размочить в воде. Сварить в подсоленной воде очищенный  
картофель, размять его. Мелко нарезать и обжарить в масле лук; помешивая,  
добавить картофель, масло, муку, измельченный пшеничный хлеб. Сформировать  
зразы, обвалять в муке и обжарить на растительном масле.  
  
II вариант  
На 200 г булки: 1 стакан воды, 5 средних картофелин, 3 ст. ложки муки, 1  
ст. ложка растительного масла без запаха, соль по вкусу, растительное масло  
для обжаривания.  
Булку нарезать на куски, залить горячей водой, дать остыть и протереть.  
Отварить в подсоленной воде очищенный картофель, протереть его, добавить  
растительное масло без запаха, протертую булку, муку. Посыпать доску мукой,  
раскатать приготовленную массу в колбаски, обвалять в муке, обжарить на  
масле.  
  
III вариант  
На 8 картофелин: 6 ст. ложек муки, 200 г пшеничного хлеба, 2 луковицы,  
2-3 зубчика чеснока, несколько веточек зелени петрушки и кинзы, 4-5 грецких  
орехов (можно фундук), соль, молотый душистый перец по вкусу.  
Вначале следует приготовить фарш: ломтики пшеничного хлеба слегка  
поджарить на растительном масле и перекрутить через мясорубку вместе с  
репчатым луком, чесноком и орехом. Все перемешать и добавить мелко  
шинкованную зелень и молотый душистый перец.  
Очистить картофель и перекрутить через мясорубку, слить образовавшуюся  
жидкость, добавить муку и соль по вкусу. В нагретую сковороду влить немного  
растительного масла и ложечкой разложить небольшие лепешки из картофельной  
смеси. Сверху каждой лепешки положить приготовленный фарш, а поверх фарша  
снова положить картофельную смесь. Разровнять ложкой и придать форму зраз,  
чтобы фарш был внутри. Жарить на медленном огне при закрытой крышке.  
  
IV вариант  
Для фарша: на 1/2 стакана отварного и толченого риса - 1/4 стакана ядер  
грецких орехов, 1/2 пучка зелени кинзы, 4-5 зубчиков чеснока, соль по вкусу.  
Отварить картофель в подсоленной воде, потолочь, пока горячий разделать  
мокрыми руками на небольшие лепешки. На каждую лепешку положить немного  
фарша, сформировать котлеты и обвалять в мелко нарезанной зелени (петрушки,  
укропа, зеленого лука). Выложить котлеты в блюдо, украсить листьями салата и  
подать к столу.  
Приготовление фарша: на 1/2 стакана отварного и толченого риса добавить  
1/4 стакана толченых грецких орехов, пол-пучка зелени кинзы, 4-5 толченых  
зубочков чеснока, соль по вкусу. Все хорошо перемешать.  
Картофель, запеченный в горшочке с грибами  
3-4 картофелины, 300-400 г свежих грибов, 50-70 г растительного масла, 2  
ст. ложки рубленой зелени укропа или петрушки, соль по вкусу.  
Свежие грибы промыть, обсушить и мелко нарезать. В глиняный  
(керамический) горшочек положить несколько очищенных небольших картофелин,  
на них нарезанные грибы, растительное масло, немного соли. Добавить пару  
ложек кипятку, плотно накрыть горшочек крышкой, поставить в духовку. Тушить  
при средней температуре 10-15 минут. Подавать на стол в горшочке. Перед этим  
посыпать укропом или петрушкой.  
Картофель отварной  
Воды в кастрюлю следует налить как можно меньше, чтобы только слегка  
прикрывала картофель. Она должна быть заранее доведена до кипения. Лучше  
варить картофель целиком. Но если торопитесь, можно нарезать, но не слишком  
мелко. Как только картофель закипит - можно солить; огонь сразу же убавить.  
Варить картофель следует под крышкой на слабом огне.  
Старый картофель, особенно проросший, чистите основательно: под кожурой  
при длительном хранении накапливаются вредные вещества.  
Если хотите улучшить вкус, добавьте в воду лавровый лист, дольку чеснока.  
Картофель, как впрочем, и другие овощи, лучше всего варить на пару - в  
нем сохраняются полезные вещества. Можно использовать обычную кастрюлю и  
друшлаг. Вода наливается в кастрюлю на треть и доводится до кипения. После  
этого в кастрюлю ставится друшлаг с овощами - он не должен касаться  
поверхности воды. Кастрюлю плотно закрывают. Овощи на пару варят очищенными,  
но можно и в мундире.  
Картофельное пюре по-русски  
На 1 кг картофеля - 1 луковица, масло (сливочное или растительное),  
молоко, соль, шпик свиной.  
В небольшом количестве воды отварить картофель, добавив во время варки  
головку репчатого лука. Когда картофель будет готов, вынуть лук. Если вода  
покрывает картофель, слить часть ее, чтобы покрывала картофель наполовину;  
потолочь и добавить растительное масло без запаха.  
Однако на наш просвещенный вкус, лучше обойтись тут без растительного  
масла. Нет ничего вкуснее, чем влить в отваренное и истолченное картофельное  
пюре теплое молоко и кинуть кусочек сливочного масла. Вершина блаженства  
наступает, когда туда добавляется измельченный и обжаренный на масле лучок,  
ну а если вы заранее позаботились приготовить шкварки из свиного шпика, то  
блаженство ваше будет полным и абсолютным, а радость бытия - совершенной и  
непреходящей!  
Картофельное пюре с луком  
Эта разновидность предыдущего рецепта отличается добавкой сырого лука.  
Отварить картофель, слить воду, потолочь. В толченый картофель добавить  
мелко нарезанный сырой репчатый лук, молотый душистый перец, немного  
лимонного сока и растительного масла.  
Это блюдо можно употреблять в холодном и горячем виде.  
Картофель, сваренный на пару по карельски  
На 5 картофелин - 2 ложки растительного масла.  
В Карелии после варки картофель не солят, горячим выкладывают на тарелки  
и поливают разогретым и подсоленным растительным маслом, лучше без запаха.  
Картофель тушеный с грибами  
200 г грибов, 2-3 головки лука, 1-2 ст. ложки растительного масла, 1/2  
стакана воды, 6-7 клубней картофеля.  
Очистить и нарезать ломтиками 1/4 кг грибов. Поджарить 2-3 головки мелко  
нарезанного лука с 1-2 ст. ложками растительного масла. Добавить грибы и 1/2  
стакана воды и тушить до мягкости. Нарезать ломтиками 6-7 клубней картофеля  
и смешать с грибами, долить немного воды, посолить по вкусу и тушить на  
медленном огне. Перед подачей посыпать мелко нарезанным укропом.  
Картофель тушеный с овощами  
8-10 картофелин, 1-2 луковицы, 1 морковь, 0,5 банки консервированного  
горошка, 1 корень петрушки, томатный сок, соль, зелень.  
Сырой картофель нарезать крупными кубиками или дольками на 4-6 частей и  
обжарить до полуготовности. Репчатый лук нашинковать, морковь и петрушку  
нарезать кубиками. Нарезанные овощи смешать и пассеровать до готовности.  
Картофель смешать с пассерованными овощами, влить томатный сок, добавить  
лавровый лист, душистый перец горошком и тушить до готовности картофеля. За  
5-8 минут до готовности положить зеленый горошек с отваром. При подаче  
тушеные овощи посыпать нарезанной зеленью.  
Русский разносол  
Отварной картофель, квашеная капуста, соленые огурцы, соленые грибы,  
соленые помидоры, маринованный лук, квашеная морковь, зелень.  
Можно по желанию дополнить блюдо и другими соленьями и маринованными  
овощами и фруктами.  
В этом и некоторых других рецептах мы сознательно не указываем количество  
ингредиентов, так как в этом по большому счету нет необходимости.  
Картофель и соленые огурцы нарезать кружками, крупные грибы разрезать  
пополам, помидоры класть целиком, лук нарезать кольцами. Все продукты  
красиво выложить на блюдо, окропить подсолнечным маслом, украсить зеленью.  
Картофельный салат с солеными грибами и огурцами  
3 картофелины, 2 огурца, 200 г соленых грибов,1 луковица, растительное  
масло, сахар, соль по вкусу.  
Соленые грибы слегка промыть в холодной воде и откинуть на друшлаг.  
Отварной картофель, грибы, огурцы и репчатый лук нарезать кусочками. Все  
перемешать, добавить соль и сахар, заправить маслом. Выложенный на блюдо  
готовый салат можно посыпать измельченным укропом.  
Картофельные ленивые вареники  
10 картофелин, 2 луковицы, растительное масло. Для теста: 200 г воды,  
мука, соль.  
Отварить картофель. Слив воду, потолочь и добавить спассерованный на  
растительном масле лук.  
Тесто: в миску с мукой добавить соль, теплой воды и замесить тесто не  
сильно крутое, но чтобы не липло к рукам. Вымешивать тесто 2-3 мин. и  
оставить на 5-10 мин. Разрезав тесто пополам, раскатать на тонкие пласты и  
нарезать на мелкие кубики или ромбики. Сварить в подсоленной кипящей воде.  
В подготовленный картофель, помешивая, добавлять маленькими порциями,  
предварительно процеженные через друшлаг, кубики из теста.  
Отдельно можно подать к столу чесночную заправку.  
Чесночная заправка: на 0,5 стакана картофельного отвара, или отвара,  
оставшегося от сваренного теста, или кипяченой воды (можно все вместе  
понемногу) 6 зубчиков чеснока, растертых с солью и молотый перец.  
Картофельные котлеты с рисом  
800 г картофеля, 1 стакан риса, лук репчатый - 1 шт., морковь средняя - 2  
шт., соль, молотый черный перец, зелень петрушки.  
Картофель отварить, очистить и натереть на крупной терке. В подсоленной  
воде сварить рассыпчатый рис. Репчатый лук и морковь спассеровать на  
растительном масле. Картофель соединить с рисом, луком и морковью, добавив  
соль, молотый черный перец и зелень петрушки. Массу тщательно перемешать и  
выдержать в течение 30 минут. Из массы сформировать котлеты, запанировать в  
муке и сухарях и обжарить на сковороде.  
Картофельные пирожки с капустой  
6 шт. отварного картофеля, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка растительного  
масла, 1 шт. репчатого лука, соль, молотый черный перец по вкусу.  
Сваренный картофель в горячем виде пропустить через мясорубку или  
потолочь, добавить муки и перемешать. Капусту порубить, поджарить с  
растительным маслом, добавив обжаренный лук; в конце, когда капуста будет  
готова, перемешать с мелко нарезаной кинзой. Картофельную массу разделить на  
круглые лепешки, положить на них капустный фарш и сформировать пирожки.  
Обвалять их в муке или сухарях и поджарить.  
Картофельный пирог  
На 5-6 картофелин: 50 г сливочного масла, 1/2 стакана панировочных  
сухарей, капуста тушеная 1/2 кг.  
В кипящую воду положить картофель, так, чтобы вода слегка покрывала его.  
Когда картофель будет готов, слить воду и потолочь, сделав густое пюре.  
Половину его положить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, Затем  
положить тушеную капусту, можно любой другой фарш, накрыть оставшимся слоем  
пюре смазать сверху маслом и запечь в духовке.  
Пельмени и вареники  
Несмотря на то, что в продаже появились множество видов готовых  
замороженных пельменей, мы сохраняем рецептуру теста и увещиваем наших  
чиатетлей не поддаваться на соблазны пищепрома, а готовить пельмени и  
вареники самим. Так вы, во-первых, будете помнить первозданный вкус этого  
прекрасного древнесибирского угощения (по последним данным именно от  
сибирских кочевых племен китайцы взяли рецепт этого дивного блюда), а во  
вторых убережете желудки и зубы от загадок и тайн. Одним моим знакомым,  
купившим в магазине готовые вареники с вишней, весь вечер пришлось дружно  
выплевывать содержавшиеся в них косточки...  
Пельмени русские постные и скоромные  
Тесто: 1 стакан воды, соль по вкусу, 2 ст. ложки растительного масла,  
мука.  
Фарш I способ: сырой картофель, репчатый лук, чеснок.  
Фарш II способ:отварная фасоль, 1 луковица, соль и перец по вкусу.  
Фарш III способ: говядина, свинина, баранина, лук репчатый, чеснок 2-3  
зубчика, зелень, соль и перец по вкусу.  
Фарш по I способу: сырой картофель, репчатый лук, чеснок пропустить через  
мясорубку, добавить соль, душистый перец по вкусу, немного растительного  
масла без запаха.  
Фарш по II способу: вареную фасоль заправить жареным луком, добавить соль  
и перец по вкусу.  
Фарш по III-IV и другим способам: говядину, свинину, баранину прокрутить  
через мясорубку с луком, чесноком, зеленью. Можно делать пельмени с фаршем,  
смешанным из двух или трех сортов мяса или же только из одного сорта. В  
любом случае будет очень вкусно!  
Насыпать горкой муку, сделать посредине воронку, куда влить воду, масло и  
соль. Замесить и хорошо вымесить тесто. Слегка присыпав мукой оставить его  
на 5-10 минут в покое. Затем разделить на 2 части, из каждой раскатать  
колбаски. Каждую колбаску нарезать на небольшие кусочки, обмакнуть в муке и  
раскатать на круглые лепешки. В каждую лепешку положить фарш, защипнуть края  
и положить на холод.  
Когда пельменей будет вылеплено достаточное количество, надо сварить их в  
кипящей подсоленной воде. Варятся они до тех пор, пока не всплывут - вот  
индикатор готовности, после чего надо вынуть их шумовкой и сбрызнуть  
растительным маслом без запаха или спассерованным на растительном масле  
луком.  
Вареники ленивые из картофеля  
5-6 штук отварного картофеля, 5 ст. ложек манной крупы, 1 ст. ложка муки,  
1 луковица.  
Из горячего отварного картофеля сделать пюре, насыпать 5 ст. ложек манной  
крупы.Оставить немного постоять. Досыпать немного муки. Из теста скатать  
колбаску, порезать ее на маленькие кусочки, каждый кусочек обвалять в муке и  
скатать. Отварить в подсоленной воде. Спассеровать луковицу на растительном  
масле, вареники вынимать из воды и класть в поджаренный лук. Можно посыпать  
мелко нарезанным чесноком.  
Вареники с капустой по-украински  
Из муки, воды и соли (можно немножко растительного масла) заместить  
тесто, чтобы не прилипало к доске. Оставить на 10-15 минут. Затем раскатать  
в пласт, вырезать кружочки и, положив на каждый из них фарш, защипать края.  
Приготовление фарша: рубленую квашеную капусту слегка потушить, добавив  
мелко нарезанную морковь и репчатый лук, обжаренные на растительном масле.  
Перед подачей вареники отварить в кипящей подсоленной воде, добавив  
лавровый лист. Подавать на стол с обжаренным на растительном масле луком.  
Вареники с картошкой и баклажанами  
Отварить картофель и потолочь, добавить пассерованный репчатый лук.  
Баклажаны промыть и неочищенными нарезать мелкими кубиками, засыпать солью и  
поставить под гнет, чтобы стекла горечь. Затем слить образовавшуюся жидкость  
и поджарить баклажаны на растительном масле. Готовые баклажаны смешать с  
картофелем и луком.  
Заместиь тесто из воды, муки и соли, раскатать и лепить как обычные  
вареники.  
Вареники с яблоками  
Тесто: делается, как на пельмени.  
Фарш: Яблоки натереть на крупной терке (лучше кисловатые). На каждую  
лепешку положить немного сахара и яблок.  
Варить обычным способом.  
Блюда из круп и риса  
Для более равномерного прогрева плов лучше готовить в кастрюле с толстым  
дном. Соотношение риса и воды (1/1 - 1/1.5) может меняться в зависимости от  
сорта риса. Ориентироваться следует на то, чтобы вся вода в кастрюле  
выпарилась и осталось одно масло. Только тогда рис будет рассыпчатым.  
Отварной рис I способ  
В кастрюле поджарить на растительном масле несколько небольших луковиц,  
всыпать туда промытый рис, немного поджарить его и прибавить слегка  
подсоленной горячей воды. Кастрюлю плотно прикрыть крышкой и держать в  
течение 20 минут на слабом огне.  
II способ  
Промытый рис залить водой, добавить соли, немного сока лимона,  
растительного масла и в течение часа варить на слабом огне. Готовый рис  
выложить на блюдо, украсить ломтиками тонко нарезанного помидора.  
Плов I способ  
На 2 стакана риса: 4 стакана воды, 2 больших моркови, 2 большие головки  
лука, 1/4 стакана растительного масла, можно зелень сельдерея, регана, 3-4  
зубчика чеснока.  
В хорошо разогретое масло положить нарезанный кольцами лук, через 3 мин.  
положить нарезанную соломкой морковь. Затем налить 4 стакана холодной воды,  
довести до кипения и дать прокипеть 3 мин. Посолив по вкусу, добавить  
предварительно промытую крупу. Варить на сильном огне без крышки пока не  
выкипит вода с поверхности крупы. Убавив огонь, накрыть крышкой и довести до  
готовности в течение 3-5 мин. Добавить мелко нашинкованный чеснок и зелень.  
Плов из пшена с картофелем  
2 луковицы, 2 моркови, 1 стакан пшена, 3 шт. картофеля, 2 стакана воды,  
соль по вкусу.  
Спассеровать в чугунке или в кастрюле с толстым дном мелко шинкованный  
лук. Через 2-3 минуты добавить мелко нарезанную морковь и пассеровать еще 3  
минуты. В пассерованные овощи влить 2 стакана холодной воды. Как только  
закипит вода положить мелко нарезанный кубиками картофель и промытую крупу,  
посолить по вкусу и на медленном огне довести до готовности.  
Плов с горохом  
1 стакан гороха, 2 большие луковицы, 3-4 моркови,5 ст. ложек  
растительного масла, 2 стакана риса.  
Горох замочить и сварить отдельно. Спассеровать шинкованный лук и  
морковь, залить четырьмя стаканами холодной воды. Как только вода закипит  
посолить и положить вареный горох. Через 10 минут засыпать 2 стакана  
промытого риса и поставить на большой огонь, пока не исчезнет сверху вода.  
Затем накрыть крышкой, сделать медленный огонь и довести до готовности.  
Чечевица с чесноком и луком  
1,5 стакана чечевицы, 6-7 стаканов воды, 5 долек чеснока (или 2-3 головки  
лука), лавровый лист, томатный соус.  
Чечевицу замочить на 2-3 часа в холодной воде, затем сварить с 6-7  
стаканами воды, чтобы к концу варки осталось немного жидкости. за 10 минут  
до готовности посолить, положить 5 долек мелко нарезанного чеснока или 2-3  
головки лука, лавровый лист и заправить томатным соусом.  
Эту же чечевицу можно приготовить с рисом. Отдельно отварить рис и  
соединить его с чечевицей.  
Пшенная каша  
На 1 стакан пшена - 1 стаканом воды, 1-1,5 стакана соевого молока, 1 ч.  
ложка сахара, соль, 1 ст. ложка растительного масла.  
1 стакан пшена заливают 1 стаканом воды, солят и варят до загустения,  
затем добавляют 1-1,5 стакана соевого молока, соли, ложку сахара, ложку  
растительного масла и ставят на 30 минут для упаривания.  
Подавать с маслом(каким?) или соевым молоком. Эту кашу можно готовить с  
изюмом, курагой или черносливом, которые кладут сверху каши не размешивая за  
15 минут до конца варки.  
Пшенная каша с овощами  
На 1 стакан пшенной крупы, 2 луковицы, 2 моркови, 3-4 картофелины, 2  
стакана воды.  
В посуде с толстым дном спассеровать мелко нарезанные лук и морковь.  
Затем залить 2 стакана воды. Как вода закипит, посолить, добавить нарезанный  
кубиками картофель и пшенную крупу. Довести до готовности и снять с огня.  
Рассыпчатая гречневая каша  
На 1 стакан гречневой крупы, 1 ст. ложка растительного масла, 2 луковицы,  
2 стакана воды, соль.  
Поджарить гречневую крупу на растительном масле до красна, затем залить  
кипящей водой и, дав постоять 10 минут, слить. Переложить крупу в кастрюлю  
или горшок и залить кипятком в таком количестве, чтобы на 3 пальца покрыть  
крупу выше ее объема, положить соль, растительное масло без запаха, закрыть  
крышкой и поставить в духовку на 2-2,5 часа.  
Овощные закуски  
Рагу из овощей и картофеля  
1-2 средних кабачка, 5-7 шт. картофеля, 2-3 головки репчатого лука, 2  
моркови, 1 корень петрушки, 0,5 головки небольшого чеснока, томат-пюре,  
соль, зелень по вкусу.  
Сырой картофель нарезать дольками или кубиками, посолить и обжарить. По  
отдельности пассеровать до мягкости нарезанные репчатый лук, морковь,  
петрушку. Картофель, пассерованные овощи положить в кастрюлю, влить томатный  
соус и тушить 15-20 мин. Затем добавить нарезанные кубиками и обжаренные до  
полуготовности очищенные кабачки и продолжать тушить в течение 20-30 мин. За  
5-10 мин. до готовности положить мелко нарубленный или растертый с солью  
чеснок. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.  
Рагу из овощей  
Морковь, репа, капуста (цветная, белокочанная), стручки фасоли, репчатый  
лук, картофель, зеленый горошек.  
Для рагу могут быть использованы различные овощи в зависимости от сезона:  
морковь, репа, капуста (цветная, белокочанная), стручки фасоли, репчатый  
лук, картофель, зеленый горошек.  
Очищенные, вымытые овощи режут кубиками или дольками. Картофель, лук  
можно слегка обжарить, а лучше положить сырыми. Приготовленные овощи сложить  
в кастрюлю, залить томатным соусом, подсушенную муку можно добавить в рагу  
за 10 минут до окончания тушения. Тушить на слабом огне 30 минут. За 10  
минут до конца тушения положить лавровый лист, досолить. В готовое рагу  
можно добавить вареную фасоль.  
Рагу овощное из баклажан  
6-8 картофелин, 2-3 баклажана, 1 головка репчатого лука, 2-3 помидора,  
2-3 болгарских перца, растительное масло, соль, перец молотый, зелень по  
вкусу.  
Очищенные и промытые картофель, баклажаны, репчатый лук нарезать  
кубиками, посолить, посыпать молотым перцем и обжарить. Добавить нарезанные  
дольками свежие помидоры, нарезанный соломкой сладкий болгарский перец и  
закрыть крышкой, припустить до готовности. При подаче посыпать мелко  
нарезанной зеленью.  
Рагу овощное из кислой капусты и риса  
На 3 л воды: 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 3 картофелины, 1 ст.  
ложка томат-пасты, 1 стакан риса, 1 стакан квашеной капусты, зелень.  
Если капуста сильно кислая - промыть в холодной воде. Лук и морковь мелко  
нашинковать и спассеровать на растительном масле, положить в кастрюлю с  
толстым дном. Ту да же положить картофель, нарезанный кубиками, томат;  
размешать и залить водой. Когда вода закипит, посолить, положить рис,  
квашеную капусту и довести до готовности. Перед тем, как снять с огня  
положить зелень.  
Перец фаршированный  
1 кг болгарского перца, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 2 корня  
сельдерея, 2 картофелины, 2 помидора, 4 дольки(зубка) чеснока, 4 ст. ложки  
растительного масла, соль и перец по вкусу.  
Очистить и нарезать мелкими кубиками лук, морковь, корень сельдерея.  
Посолить и тушить с растительным маслом и таким-же количеством воды. Довести  
до полуготовности, добавить мелко нарезанные картофель и помидоры. Размешать  
фарш, довести до кипения и снять с огня, добавить измельченный чеснок и  
зелень петрушки. Наполнить фаршем стручки, уложить фаршированный перец на  
противень, предварительно добавив в него воду и измельченные на терке  
помидоры. Сбрызнуть перец растительным маслом и запечь в духовке.  
Перец фаршированный картофелем и овощами  
1 кг болгарского перца, 1 шт. репчатого лука, 1 морковь, 1 корень  
сельдерея, 3-4 шт. картофеля, 4-5 помидор, 3-4 зубчика чеснока, петрушка,  
растительное масло.  
Лук, морковь и сельдерей нарезать мелкими кубиками, добавить мелко  
шинкованный вареный картофель, нарезанные помидоры. Размешать и довести до  
кипения. В фарш добавить мелко нарезанные петрушку и чеснок. Перец наполнить  
фаршем, уложить на противень, добавить немного воды и измельченные помидоры,  
сбрызнуть растительным маслом и запечь в духовке.  
Помидоры, запеченые в булочках  
На 4 булочки (по 50 г каждая): 2 средних помидора, 1 луковица, 3 ст.  
ложки растительного масла, соль по вкусу.  
Булочки разрезать так, чтобы верхняя часть была меньше нижней, из нижней  
части вынуть мякиш, наполнить фаршем, накрыть верхушкой булочки, смазать  
маслом, поместить на протвень и запечь в духовке в течение 10-15 мин.  
Фарш: мелко нарезать лук, спассеровать на растительном масле, добавить  
очищенные от кожицы нарезанные помидоры, посолить и потушить 5 минут, затем  
смешать с размоченным в воде мякишем.  
Помидоры, фаршированные сухарями  
На 1 стакан толченых сухарей из пшеничного хлеба: 4 помидора, 4 ст. ложки  
растительного масла, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, соль, молотый  
душистый перец.  
Толченые сухари из пшеничного хлеба смешать с мелко рубленой зеленью  
петрушки, заправить маслом, рубленым чесноком, солью и перцем. Тщательно  
перемешать, срезать с помидоров крышечки, наполнить подготовленной смесью,  
острожно накрыть срезанными крышечками, уложить на протвень или сковороду,  
смазать помидоры маслом и запечь в духовке.  
Помидоры, фаршированные хлебной начинкой  
На 200 г хлебной начинки: 6 средних помидоров, растительное масло, соль,  
молотый душистый перец.  
Начинка: Кусочки пшеничного и ржаного хлеба размочить в воде, хорошо  
отжать и смешать с мелко нарезанными и слегка обжаренным на растительном  
масле луком, добавить мелко рубленую зелень укропа и петрушки, соль и перец.  
Все тщательно перемешать.  
Помидоры вымыть, срезать с них сверху крышечки и острожно вынуть  
сердцевину. Наполнить помидоры хлебной начинкой и накрыть срезанными  
крышечками. Сложить их в кастрюлю, смазанную растительным маслом и слегка  
потушить. Сердцевину помидоров протереть и приготовить томатный соус. Залить  
этим соусом помидоры, посолить, поперчить и тушить до готовности.  
Помидоры, фаршированные рисом  
1 кг помидор, 1 луковица, 1 небольшая морковь, 1/2 стакана риса, 400 г  
воды, петрушка, растительное масло.  
Помидоры разрезать поперек и, удалив мякоть, посолить. Мелко нарубленнй  
репчатый лук и нашинкованную морковь спассеровать, добавить рис, соль, воду  
и варить до готовности риса. Затем добавить зелень петрушки и черный перец.  
Помидоры наполнить фаршем, положить на противень, добавить немного горячей  
воды, растительного масла и запечь в духовке.  
Перец, фаршированный рисом  
1 кг болгарского перца, 4-5 головок лука, 3-4 моркови, 1 стакан риса, 3-4  
помидора, 1/2 пучка нарезанной зелени петрушки.  
У болгарского перца обрезать верхушки вместе со стеблем, вычистить  
семена. Нарезать лук, измельчить на терке морковь, посолить по вкусу,  
добавить 1 стакан риса, 3-4 помидора, измельченных на терке и 1/2 пучка  
нарезанной зелени петрушки. Все хорошо размешать и полученным фаршем  
наполнить стручки перца. Уложить в кастрюлю, залить томатным соусом и тушить  
на медленном огне 20-30 минут.  
Пхали  
0,5 кг капусты или свеклы, или баклажанов, или фасоли стручковой (можно  
суповой), 1 стакан грецких орехов (можно фундук), 2 ст. ложки сока лимона,  
2-3 пучка кинзы, 1-2 пучка зеленого лука (можно репчатый лук), специи по  
вкусу.  
Капусту или фасоль, или свеклу хорошо отварить. Перекрутить через  
мясорубку капусту и орехи, если свекла - натереть на мелкую терку. Кинзу и  
зеленый лук мелко нарезать и соединить с капустной массой, посолить,  
добавить лимонный сок, специи и хорошо вымешать. Настоять в холодильнике 3  
часа. Можно подавать как самостоятельное блюдо или бутерброды, намазанные на  
хлеб.  
Соус овощной  
2 луковицы, 2 моркови, 8 средних картофелин, 10 стручков фасоли, 2  
баклажана, половина кабачка, 200 г капусты, 2-3 болгарских перца, половина  
пучка петрушки, 1-2 ветки регана, 4 зубка чеснока, по желанию можно добавить  
2-3 помидора и 1 лавровый лист.  
Порезать овощи: лук - кольцами, морковь - полукольцами толщиной 0,5 см,  
картофель - полукольцами толщиной 1 см, фасоль - квадратами, баклажан -  
очистить и нарезать кольцами, кабачок - на четвертинки, капусту -  
квадратами, болгарский перец - кольцами, помидоры - кольцами.  
В этой последовательности уложить овощи в посуду, посыпая каждый слой  
солью; залить водой слегка прикрыв овощи. Поставить соус на огонь, не  
помешивая. За 5 мин до конца варки посыпать свеху овощей мелко нарезанные  
зелень, чеснок и лавровый лист. Соус также будет вкусным если не будет  
доставать каких-либо компонентов.  
Соус овощной с рисом  
1 луковица, 1 морковь, 5 картофелин, 1 болгарский перец, полстакана риса,  
2-3 зубка чеснока.  
В чугунке на растительном масле спассеровать лук, нарезанный кубиками,  
натертую на крупной терке морковь и нарезанный кубиками картофель. Залить 3  
литрами воды и когда закипит посолить и добавить промытый рис. Слегка не  
доведя рис до готовности добавить нарезанный кольцами болгарский перец,  
мелко шинкованный чеснок, лавровый лист.  
Соус с картофелем и помидорами  
1 л воды, 4 помидора, 1 луковица, 8 картофелин, 1 болгарский перец, 2  
зубка чеснока, 5 столовых ложек растительного масла.  
В толстостенную посуду налить масла и спассеровать лук, нарезанный  
полукольцами, затем добавить помидоры (полукольцами) и картофель (нарезанный  
крупными кубиками). Тушить все овощи при закрытой крышке, пока помидоры не  
пустят сок. Затем посолить, добавить воды и довести до готовности. За 3 мин.  
до готовности положить болгарский перец, нарезанный кольцами. Перед тем, как  
снять с огня, положить в соус нарезанный чеснок.  
Соус томатный  
1/2 стакана томат-пюре, 1/2 ст. ложки муки, 1 шт. небольшой моркови, 1  
шт. небольшой луковицы, 1 корень петрушки, растительное масло, соль.

Морковь, корень петрушки (или сельдерея), лук очистить, мелко нарезать и  
жарить на растительном масле, добавив во время жаренья муку. Затем положить  
томат, размешать, развести стаканом воды и варить на слабом огне 5-10 мин.  
После окончания варки соус протереть, посолить и размешать.  
Тефтели овсяно-ореховые  
1 стакан грецких орехов, 200 г соевого сыра, 200 г "геркулеса", чеснок,  
лук по вкусу.  
"Геркулес" перемолоть через мясорубку, добавить протертый соевый сыр,  
орехи, лук, чеснок, воду чтобы была вязкая густая консистенция и немного  
панировочных сухарей. Сделать шарики и жарить в масле. Затем положить в  
томатную подливу и варить 20-30 минут.  
Тыква с овощным фаршем и хлебом  
На 3 стакана тертого ржаного хлеба: 1 небольшая тыква, 1 стакан риса, 3  
помидора, 1 большая луковица, 3 зубчика чеснока, соль, перец по вкусу.  
Очистить небольшую тыкву, разрезать пополам, вынуть содержимое и начинить  
смесью из предварительно замоченного риса, нарезанных кубиками помидоров,  
мелко нарезанной и обжареной луковицы, рубленого чеснока, соли и перца.  
Нафаршированые половинки тыквы густо посыпать тертым хлебом, сложить в  
кастрюлю, залить небольшим количеством воды, добавить растительное масло и  
довести до готовности в духовке на сильном огне в течение 15-20 минут.  
Фасоль с рисом  
1 стакан фасоли, 1 головка лука или 3 зубчика чеснока, 1/2 стакана риса,  
1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка лимонного соком.  
Отварить 1 стакан фасоли, добавив 1 головку лука или чеснока, нарезанные  
ломтиками и посолить по вкусу. отдельно отварить 1/2 стакана риса. Соединить  
фасоль и рис и смешать с тремя пучками мелко нарезанной зелени петрушки.  
Хорошо подлить немного соуса. Перед подачей к столу немного полить  
растительным маслом (желательно рафинированным) и лимонным соком.  
Фасоль тушеная  
300 г стручковой фасоли, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 4-5 ст. ложек  
растительного масла.  
Лук репчатый мелко порезать и слегка обжарить на растительном масле,  
добавить мелко нарезаную фасоль, воду и тушить при закрытой крышке до  
готовности фасоли, пока не выпарится вся вода. Перед тем, как снять с огня  
посолить и добавить мелко нарезанный чеснок.  
Соленья и маринады  
Исторически сложилось так, что недостаток традиционных восточных  
пряностей на столе русская народная кулинария восполняла обилием крепко  
посоленных и запасенных впрок овощей.  
В старину каждую осень в русских, как дворянских, так и крестьянских  
домах квасили капусту. Рубка капусты, по словам современника, походила на  
"какое-то языческое празднество".  
В городах, городках и селах в сезон все женщины собирались на "капустку".  
"Старушки обрубали вилки, мальчишки подхватывали и ели кочни, а девушки и  
молоденькие женщины рубили капусту, напевая разные песни. Известно, что  
русская натура и труд, и радость, и горе, - все запивает песнями, от которых  
и труд облегчается, и радость оживляется, и горе убаюкивается. Бывало,  
звонкие голоса певиц далеко разливаются по улицам и невольно влекут прохожих  
в знакомые им дома. По окончании рубки всех гостей угощали обедом, чаем, и  
потом начиналась пляска". (И.Т. Калашников. "Записки иркутского жителя").  
Кроме капусты и чеснока солили огурцы, свеклу, репу, заготавливали впрок  
дары лесов, урожай садов и огородов.  
Соленые и малосольные огурцы  
10 кг мелких огурцов, 30-40 листьев черной смородины, пучок стеблей  
укропа, 4-5 головок чеснока, тертый хрен по вкусу, соль (50 г на 1 л воды).  
Выдержанные в течение нескольких часов в ледяной воде огурцы хорошо  
промыть, удалить плодоножки, проколоть вилкой в нескольких местах и сложить  
в неокисляющуюся (эмалированная, стеклянная и т.п.) посуду, пересыпая тертым  
хреном, резаным чесноком и перекладывая стеблями укропа и листьями  
смородины. Залить огурцы горячим солевым раствором. Сверху огурцов положить  
деревянный кружок, на кружок - гнет. Для гнета лучше всего подобрать большие  
округлые камни, что встречаются по берегам рек. Спустя два дня и целую  
неделю после Вы сможете лакомиться так называемыми "малосольными"  
огурчиками, т.е. не совсем солеными. Спустя неделю они полностью  
просаливаются. Такие огурцы называются "солеными".  
Огурчики особенно вкусны, если их подать к разварному молодому картофелю.  
В русской кухне существует множество способов засолки огурцов. В каждой  
местности и даже в каждом доме их солят по-своему. Довольно оригинальным  
способом является засолка огурцов в тыкве. Делать это нужно так.  
Взять небольшую тыкву, срезать аккуратно верхушку, вычистить всю  
внутренность, но так, чтобы стенки остались не тоньше верхушки. После этого  
можно укладывать огурцы, перекладывая их эстрагоном, майораном, чабрецом или  
другими травами, какие кто любит. Каждый слой огурцов пересыпать солью.  
Когда тыква будет наполнена, сверху уложить душистые травы и накрыть  
тыкву срезанной верхушкой, которую аккуратно пришпилить деревянными  
гвоздиками толщиной в спичку. Уложить тыкву (или тыквы) в бочонок так, чтобы  
они не опрокинулись. Заполнить пустоты огурцами, налить холодный рассол,  
положив на ведро воды 600 г соли. Добавить отвар дубовой коры (на 2 ведра  
рассола 1 ведро отвара). Отвар готовят так: на 1 ведро воды положить 400 г  
сухой коры и кипятить, пока не выкипит пятая часть жидкости.  
Приготовленные таким образом огурцы долго остаются хрустящими и очень  
приятны на вкус.  
Соленые фаршированные огурцы  
4 соленых огурца, 200 г филе судака или трески, ломтик пшеничного хлеба,  
1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки молока, 1 небольшая луковица, 2-3  
дольки чеснока, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки,  
1 ст. ложка томатной пасты, зелень петрушки или укропа, соль и перец по  
вкусу.  
Приготовить фарш: вареное филе рыбы без кожи и костей пропустить через  
мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом, добавить соль, перец и  
снова пропустить через мясорубку. Затем добавить сливочное масло и хорошо  
перемешать. Соленые огурцы разрезать вдоль пополам, удалить семена,  
наполнить рыбным фаршем и половинки сложить, придав вид целого огурца.  
Приготовить соус: лук мелко нашинковать, поджарить на подсолнечном масле,  
добавить томатную пасту и, помешивая, хорошо прогреть. После этого в  
сковородку положить мучную пассеровку, рубленый чеснок, перец, влить 1/2  
стакана бульона, в котором варилась рыба, и прокипятить 5-10 минут.  
Фаршированные огурцы уложить в широкую кастрюлю, залить соусом, накрыть  
крышкой и тушить 5-10 минут. Затем снять с огня и остудить.  
Перед подачей огурцы посыпать зеленью петрушки или укропа.  
Соленые огурцы по-крестьянски  
3-4 соленых огурца, 3-4 помидора, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки  
подсолнечного масла, зелень петрушки, перец по вкусу.  
Соленые огурцы очистить от кожицы и нарезать. Добавить к огурцам  
нарезанный кольцами репчатый лук, зелень петрушки, молотый черный перец и  
заправить подсолнечным маслом. Огурцы уложить горкой, украсить зеленью  
петрушки и кольцами репчатого лука, вокруг огурцов красиво уложить  
нарезанные дольками помидоры.  
Яблоки моченые  
1 ведро яблок кислых сортов, 2 ведра рассола.  
Для приготовления рассола: 2 ведра воды, листья черной смородины, 1  
стакан ржаной муки, 1 стакан сахара, 1/2 стакана соли.  
Чаще всего яблоки замачивают вместе с капустой, перекладывая ее рядами  
яблок. Но можно замочить яблоки и отдельно.  
Для замочки используйте яблоки кислых сортов.  
Если дубовая бочка, в которой Вы будете заквашивать яблоки, новая, то  
необходимо замочить ее для удаления дубильных веществ. Для этого заполнить  
бочку водой и менять ее через каждые 3-4 дня на протяжении 2-3 недель. Затем  
бочку доверху наполнить кипящим содовым раствором (на ведро воды 20-25 г  
каустической или 50-60 г кальцинированной соды) и выдержать 15-20 минут.  
Перед тем как заполнять бочку, ее следует несколько раз промыть холодной  
водой и ошпарить кипятком, а дно и стенки бочки выстлать слоем чисто вымытой  
и ошпаренной кипятком пшеничной или ржаной соломы.  
Яблоки перебрать, отбросив гнилые, битые и червивые, вымыть, сложить в  
бочонок, перекладывая каждый ряд листьями черной смородины (к листьям  
смородины можно добавить листья вишни, мяту, зелень сельдерея или  
пастернака).  
Для приготовления рассола 1 стакан ржаной муки заварить 1/2 л крутого  
кипятка, хорошенько размешать, дать отстояться, после чего жидкость слить и  
добавить к остальной, полагающейся по рецептуре воде. Добавить соль, сахар и  
вновь размешать. Заполнив бочку, укрыть яблоки сверху слоем соломы и накрыть  
деревянным кружком с гнетом. Для гнета лучше всего подыскать большие  
округлые камни, что встречаются по берегам речушек.  
Процесс брожения лучше всего протекает при температуре 18-20ёС. Уходит на  
это около недели. Затем бочку, если это необходимо, долить рассолом и  
поставить в подвал или другое холодное помещение.  
Через 30-40 дней, когда яблоки приобретут янтарно-желтый цвет, они готовы  
к употреблению. Хранить их следует при температуре не выше 5ёС.  
Подают моченые яблоки на закуску и в качестве гарнира ко вторым мясным  
блюдам.  
Квашеная капуста  
На 4 кг капусты, 100 г соли, 150 г моркови.  
При желании к капусте можно добавить: 500 г яблок кислых сортов, 1 стакан  
ягод клюквы или брусники, 1 ч. ложку семян укропа, 1 ч. ложку семян тмина.  
В старину капусту в России квасили целыми деревнями. Эта пора приходилась  
на позднюю осень. Живописную картину представляла собою русская деревня при  
заготовках капусты. По всей деревне слышался стук сечек о корыта. Для рубки  
капусты в каждом доме имелось особое корыто, которое для многих целей не  
употреблялось. Делались эти корыта из толстых досок. Но самые лучшие  
выдалбливались из липового или дубового бревна. В помещичьих домах такие  
корыта были очень длинными. При рубке капусты на каждое из них ставилось по  
10-14 женщин.  
Рубка капусты была истинным праздником для деревенских мальчишек, да и  
молодежи вообще. Ни для кого не секрет, что дети (да и многие взрослые)  
очень любят грызть кочерыжки. Во время рубки капусты по целым дням не  
отходили они от своих матерей и едва ли ели что-либо другое, кроме  
кочерыжек.  
Прошли сотни лет, а рецепт квашения капусты практически не изменился.  
Прежде всего нужно иметь в виду, что наиболее подходящими для квашения  
являются поздние сорта капусты.  
Сначала каждый кочан необходимо обмыть и зачистить от испорченных и вялых  
листьев. Вырезав кочерыжки, изрубить каждый кочан сечкой или нашинковать.  
Нашинкованную капусту тщательно перемешать с солью и нашинкованной  
морковью. Делать это следует в деревянной или эмалированной емкости. При  
всех обстоятельствах необходимо соблюдать пропорцию соли: на 1 пуд капусты -  
1 фунт соли. Т.е. на 16 кг капусты - 400 г соли. Или на 4 кг капусты - 100 г  
соли. Соблюдайте ее и вы будете избавлены пересолить или недосолить капусту.  
Если дубовая бочка, в которой вы будете заквашивать капусту, новая, то  
необходимо замочить ее для удаления дубильных веществ. Для этого заполнить  
бочку водой и менять ее через каждые 3-4 дня на протяжении 2-3 недель. Затем  
бочку наполнить доверху кипящим содовым раствором (на ведро воды 20-25 г  
каустической или 50-60 г кальцинированной соды) и выдержать 15-20 минут.  
Перед тем, как заполнять бочку, ее следует несколько раз промыть холодной  
водой и ошпарить кипятком.  
Подготовленную капусту уложить в кадку или бочонок, трамбуя каждую новую  
порцию деревянной толкушкой или другим тупым предметом до тех пор, пока из  
нее не выступит обильный сок. При желании в капусту можно положить и другие  
приправы - анис, душистый перец, лавровый лист.  
Всегда очень вкусным получаются целый кочан или его половинка, уложенные  
в нашинкованную капусту. У целых кочанчиков следует удалить кочерыжку и в  
углубление засыпать соль. На дно бочки и сверху капусты положить слой  
зеленых капустных листьев. Сверху накрыть капусту хлопчатобумажной белой  
тканью, на которую положить деревянный кружок с гнетом. Для гнета лучше  
всего подобрать большие округлые камни, что встречаются по берегам речушек.  
Через некоторое время под тяжестью гнета капуста осядет и покроется  
рассолом. Если рассол не выступил, груз следует увеличить, иначе верхние  
слои капусты испортятся. Процесс брожения лучше всего протекает при  
температуре 18-20ёС. Длится он около недели.  
Когда на поверхности начнут показываться пенящиеся пузырьки, капусту  
необходимо проткнуть в нескольких местах острой длинной палкой (она должна  
доставать до дна бочки). Через эти проколы будут выходить газы, образующиеся  
при брожении. Через пару дней нужно сделать новые проколы. Когда капуста  
приобретет белый или янтарно-желтый цвет, а это обычно бывает через неделю  
после засолки, ее следует из теплого помещения перенести в погреб, где  
температура не превышает 5ёС.  
На этом процесс приготовления можно считать законченным.  
Квашеную капусту перед подачей к столу необходимо отжать от рассола и  
заправить подсолнечным маслом; если капуста очень кислая - добавьте немного  
сахара. К капусте, которую подают к столу, можно добавить по вкусу: клюкву,  
бруснику, репчатый лук, моченые яблоки, маринованный сладкий перец.  
  
Мясные закуски  
Говядина  
Говядина - основа повседневного рациона современного россиянина. Однако  
не будем забывать, что мясо взрослых животных, особенно отечественного  
производства и тем более хранящегося в условиях глубокой сухой заморозки  
несколько жестковато. Поэтому необходимо соблюдать режим тщательной  
термической обработки - готовить на небольшом огне, в течение длительного  
времени, не забывать мариновать мясо и шпиговать его разными смягчающими  
добавками вроде свиного шпика.  
Разварная говядина-бульи  
1,2-1,6 кг мякоти горбушки огузка, выбить, придать круглую форму,  
перевязать нитками, опустить в посоленный кипяток, варить от 1 до 2 часов, с  
пучком зелени, досолить.  
Затем нарезать тонкими ломтями попер„к волокон, выложить на блюдо,  
придать форму цельного куска, посыпать толч„ными сухарями.  
  
Точно так же делается "Говядина разварная под соусом из хрена со  
сметаной", но при этом отваренное мясо надо облить соусом из хрена со  
сметаной, поставить в духовку.  
  
Готовя производное от этого блюда "Говядину разварную с сыром", следует  
вначале приготовить картофельное пюре. Говядину вынуть из бульона,  
разрезать, облить 2 желтками, положить пюре, подрумянить в печи, облить е„  
грибным соусом.  
По той же методике готовится и "Рулет из разварной говядины". Готовя его,  
надо взять говядину от ссека, вынуть кости, отбить говядину пластом,  
промазать ее поверхность мелко нарезанным и истолченным шпиком, смешанным с  
раздавленным чесноком, перцем и солью, свернуть ее в рулет, перевязать  
нитками, отварить и протушить в гусятнице в течение 3-4 часов. Нарезать  
косыми ломтиками, полить соусом и подать.  
Отварная говядина под соусом с хреном  
500-600 г говядины, 1 небольшая морковь, 1 корень петрушки, 1 небольшая  
луковица, перец, соль.  
Для соуса: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1,5  
стакана мясного бульона, 2-3 ст. ложки сметаны, 1-2 ст. ложки тертого хрена.  
Мясо (боковую, лопаточную часть или грудинку) целым куском положить в  
горячую воду, быстро довести до кипения и, сняв накипь, варить на слабом  
огне. Соль и коренья добавить после снятия накипи. Затем вынуть готовое мясо  
из бульона и нарезать поперек волокон на ломтики.  
Из бульона приготовить соус. Для этого разогреть сливочное масло и  
обжаривать в нем муку до золотистого цвета, затем понемногу влить нужное  
количество бульона и кипятить около 5-8 мин. Добавить сметану, проварить  
соус и заправить его тертым хреном, солью и небольшим количеством сахара.  
Холодное отварное говяжье мясо с помидорами и перцем  
300 г отварного мяса, 2 красных сладких перца, 3-4 помидора, 1 небольшая  
луковица, 1 долька чеснока, 0,5 стакана растительного масла, 1-2 ст. ложки  
3%-ного уксуса, рубленая зелень, перец, соль.  
Мясо нарезать тонкими ломтиками. Перец и помидоры нарезать кубиками. Лук  
мелко нашинковать и положить на мясо. Чеснок толочь в ступке или растирать  
деревянной ложкой до тех пор, пока не выделится сок.  
Тогда добавить растительное масло и приправы и хорошо перемешать. Полить  
продукты соусом. Перед подачей охладить.  
Холодное отварное мясо с грибами и огурцами  
300 г отварной говядины, 150 г свежих грибов, 2-3 маринованных огурца, 1  
луковица, 2 ст. ложки рубленой петрушки или укропа, 0,5 стакана  
растительного масла, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, 1/4 ч. ложки соли, 0,5 ч.  
ложки сахара, 0,5 ч. ложки горчицы.  
Мясо нарезать тонкими ломтиками. Грибы и огурцы нарезать соломкой, лук и  
петрушку нашинковать и положить горкой на ломтики мяса. Хорошо взбить  
растительное масло с приправами и залить мясо. Блюдо выставить на холод.  
  
Голова говяжья со сметаной и хреном  
1 кг говяжьей головы, 300 г отварного языка, 2 стакани хрена со сметаной,  
6 яиц, 1/2 сметаны с квасом, соль.  
Голову и язык отварить, нарезать на куски, выложить на тарелку, полить  
хреном со сметаной, рядом положить нарубленные сваренные вкрутую яйца с  
чесноком, политые сметаной с квасом.  
Пудинг из разварной говядины  
0,5 кг отварной говядины, 2 луковицы, 1 ст. ложка масла, 1 стакан  
сметаны, 2-3 яйца, соль, перец, 1/2 стакана сухарей.  
Вареную говядину измельчить, добавить 2 луковицы, поджарить их в 1 ложке  
масла, поджарить говядину с луком, посолить, влить 1 стакан сметаны, вбить  
2-3 яйца, положить перец, 1/2 стакана сухарей, положить в кастрюльку,  
обмазанную сухарями и маслом, запечь, переложить на блюдо, облить соусом из  
шампиньонов.  
Стуфат по-итальянски  
2,5 кг говядины, 100 г шпика, чеснок, красный перец, гвоздика, 100 г  
сливочного масла, 5 лавровых листков, 3 стакана красного вина, 1 стакан  
мясного бульона, 1/2 стакана нарезанных помидоров.  
Нашпиговать говядину шпиком, чесноком, красным перцем, гвоздикой,  
посолить, перевязать мясо нитками, положить в горшок, смазанный 100 г  
сливочного масла. В горшок положить 5 лавровых листков, влить 2 стакана  
красного вина, замазать тестом крышку, поставить до утра в остывающую печь.  
Утром снять с пода, добавить ещ„ 1 стакан красного вина, 1 стакан мясного  
бульона, 1/2 стакана нарезанных помидоров, поставить на плиту на слабый  
огонь, варить до обеда. Вынуть мясо, нарезать ломтями, облить соусом. Вино и  
помидоры надо положить за 2 часа до обеда.  
"Печень" по-гусарски  
Для фарша: 2 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г т„ртого  
швейцарского сыра, перца, соли, 2 желтка, 1/2 стакана панировочных сухарей..  
Название этого старинного блюда произошло не от слова "печенка", а от  
глагола "печь". Так назывался особого рода мясной рулет, который, очевидно  
очень любили наши гусары.  
Постный кусок говядины выбить, посолить, обжарить на вертеле или в печи,  
порезать наискось тонкими ломтями, переложить фаршем.  
Приготовляя фарш, надо измельчить 2 луковицы, положить 1 ложку масла, 50  
г т„ртого швейцарского сыра, перца, соли, 2 желтка, полстакана сухарей,  
смешать и нафаршировать им жаркое.  
Полученный кусок мяса надо свернуть кольцом (релетом), перевязать ниткой  
в нескольких местах по всей длине, облить соусом и тушить в кастрюле ещ„ 30  
минут.  
Точно так же делается и "Печень по-гусарски с сел„дкой", но фарш тут  
готовится похитрее.  
Посолить говядину половиной ложки соли. Положить в кастрюлю 1 луковицу, 2  
морковки, 1,5 ложки масла, наверх говядину, тушить. Вынуть, надрезать куски  
в 8-9 местах и нафаршировать селедочным фаршем (1/2 большой сел„дки  
изрубить, добавить 1 стакан ржаных сухарей, 6 з„рен ч„рного и 2 зерна  
красного перца, 4 перышка зел„ного лука, 1 яйцо, 1/2 ложки масла, смешать).  
Говядину с фаршем перевязать ниточкой, подлить бульона, тушить до  
готовности. Вынуть мясо, в соус положить 1/2 стакана ржаных сухарей,  
вскипятить, облить говядину.  
Тушеная говядина с грибным соусом  
1-1,2 кг мягкой говядины, 100 г шпика, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 3  
стакана кипятка, 12 маринованных грибов, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки  
уксуса или сока крыжовника.  
Отбить молотком большой кусок (1-1,2 кг) мягкой говядины с края,  
посолить. 100 г шпика нарезать ломтиками, разрезать 1 луковицу на 4 части,  
положить на дно кастрюли, сверху - говядину и тушить. Затем обсыпать мясо  
ложкой муки и облить 3 стаканами кипятка, дать вскипеть 2 раза. Переложить  
говядину в другую кастрюлю, облить соусом.  
12 маринованных грибов нашинковать, поджарить в 1 ложке масла, положить в  
соус, долить 2 ложки уксуса или сока крыжовника.  
Говядина, тушеная с красным вином  
1,2 кг говядины, 1 луковицу, 1 ст. ложка зел„ного лука, 100 г шпика,  
ветчины, моркови, соли, перца, 2/3 стакана красного вина, 3/4 стакана  
сметаны, 1/3 стакана бульона, тесто пресное - 100 г, 2 ст. ложки уксуса или  
сока крыжовника.  
Говядину отбить и положить в горшок, добавить 1 луковицу, ложку зел„ного  
лука, на дно и наверх ломтики шпика и ветчины, моркови, соли, перца.  
Подрумянить говядину, влить 2/3 стакана красного вина, 3/4 стакана сметаны,  
1/3 стакана бульона, крышку обмазать тестом, поставить в духовку на 3 часа.  
Перед отпуском снять с соуса жир, шпик, влить 2 ложки уксуса или сока  
крыжовника, вскипятить. Мясо разрезать, уложить на блюдо и облить соусом.  
Говядина-филей, тушеная с вином  
0,8 кг говядины (вырезка), 1 кусок сахара, 2 ст. ложки воды, 100 г шпика,  
1 стакан красного вина, 3/4 стакана муки, 2 ст. ложки уксуса или сока  
крыжовника.  
Мясо нашпиговать шпиком, насадить во всю длину на вертел, обжарить на  
вертеле, поливая маслом и уксусом. Обжечь кусок сахара, развести 2 ложками  
воды, добавить муки, размешать, влить 1 стакан красного вина, уксус и  
бульон, облить ими говядину в кастрюле и тушить.  
Тушеная говядина-рулет  
1 кг говяжьего филея.  
Для фарша: 1/2 кг телятины, 4-5 трюфеля (или сморчков), 50 г ветчины, 3  
яйца, 1/2 ст. ложки масла, коренья, пряности, соль, перец по вкусу.  
1 кг филея отбить молотком, приготовить фарш из телятины с 4-5 трюфелями  
или сморчками, намазать фаршем мясо, посолить, нарезать ветчину ломтями,  
разложить на фарш, на него положить омлет из 3 яиц с 1/2 ложки масла. Филей  
свернуть в трубку, обернуть полотном, обвязать ниткой и положить в кастрюлю  
со шпиком, кореньями и пряностями, налить водой, тушить. Взять три стакана  
бульона, положить в него ложку муки, 1/2 ложки масла вскипятить, процедить.  
Положить рулет на блюдо и облить этим соусом.  
Говядина жареная  
400-500 г говядины, 2-3 ст. ложки сливочного масла, 5-8 долек чеснока,  
соль и перец по вкусу.  
Крупные куски говядины посолить, поперчить, натереть чесноком и обжарить  
на масле. Обжаренное мясо довести до готовности в духовке, охладить и  
нарезать тонкими ломтиками. Ломтики мяса красиво уложить на блюдо, украсить  
стружкой из свежего хрена, кружочками соленых огурцов, маринованными  
сливами, зеленью.  
Подать к столу, полив соком, выделяющимся при жарке, смешанным с  
горчицей.  
На гарнир - тушеный или жареный картофель.  
Говядина по-португальски  
1,6 кг говядины, 200 г свиного соленого шпика, 20 г гвоздики, 1 ст. ложка  
ржаной муки, 50 г топленого сливочного масла, 2 ст. ложки уксуса или соком  
крыжовника (1/4 стакана), 1 луковица, 2 ст. ложки каперсов, 1 ст. ложка  
лимонной цедры.  
Большой кусок мяса с толстого края нашпиговать шпиком (можно смешать шпик  
с толченым чесноком), посолить, наперчить, посыпать гвоздикой, ржаной мукой  
и обжарить на вертеле (рашпере), обливая маслом. Затем сложить мясо в  
кастрюлю, облить уксусом или соком крыжовника (1/4 стакана), положить  
луковицу, 2 ложки каперсов, лимонной цедры, тушить. Огарнировать крокетами  
из картофеля или тушеными грибами.  
Говядина филей по-венски  
1,5 кг филея, 200 г 3%-ного уксуса, 2 стакана воды, специи, 100 г свиного  
соленого шпика,  
Для соуса: мясной сок, 1/2 ложки муки, 2-3 ложки сметаны.  
Выдержать 1,5 кг филея 3-4 дня в уксусе, воде и специях. Потом  
нашинковать шпиком (100 г), натереть солью, осыпать мукой и жарить на  
вертеле, поливая маслом, а в конце сметаной. Сок собирать в сотейник, затем  
всыпать в него 1/2 ложки муки, влить 2-3 ложки сметаны, смешать, вскипятить,  
облить этим соусом говядину и огарнировать картофелем и салатом.  
Заливное из мозгов, ветчины и яиц  
500 г мозгов, 400 г ветчины, 6 яиц, 2 кочешка зеленого салата, 2/3  
стакана томатного сока, 3-4 ст. ложки зелени петрушки и укропа.  
Для соуса: 1 луковица, 100 г пшеничной муки, 20 г желатина, 1,5 стакана  
мясного бульона, 1/2 стакана сливок, 1/2 стакана сухого белого вина, сахар,  
соль.  
Мозги очистить от пленок и сварить в соленом кипятке, добавив немного  
уксуса, чтобы вода была чуть кисловатой. Остудить мозги и порезать  
небольшими кубиками, так же нарезать ветчину. Яйца разрезать вдоль на 8  
частей каждое.  
Соус приготовить так. Поджарить нарезанный лук до золотистого цвета в 50  
г масла, добавить 80 г масла и 80 г муки, размешать не жаря, влить сливки,  
вскипятить, разбавить горячим бульоном, смешанным с томатным соком, хорошо  
размешать, снова вскипятить, процедить через сито, добавить разведенный  
желатин, влить 1/2 стакана сухого белого вина, размешать.  
В форму, смоченную холодной водой, влить немного соуса, остудить на льду  
или в морозильнике до полуготовности, положить форму на бок и, поворачивая  
ее, остудить соус на стенках формы. Затем положить в форму рядами мозги,  
яйца и ветчину. Каждый ряд поливать соусом и остужать, посыпая рублеными  
зеленым салатом и зеленью. Заполнить всю форму, залить сверху соусом и  
хорошо остудить.  
Выложить заливное на блюдо. По краю разложить кружки помидоров с  
положенными на них кружками яиц. Между ними разместить листики зеленого  
салата, слегка политого смесью уксуса с растительным маслом.  
Аморетки из костного мозга  
На 1 тарелку костного мозга - 1/2 ст. ложки сливочного масла, соль.  
Мозги из воловьих костей опустить в кипяток на 3-5 мин., вынуть,  
обсушить, нарезать, переложить в кастрюлю, залить бульоном, посолить,  
положить 1/2 ложки сливочного масла и вскипятить на большом огне.  
Гарнировать шпинатом, щавелем, зел„ным горохом и петрушкой.  
Подавать горячими.  
Говяжий язык заливной  
900 г говяжьего языка, 750 г мясного бульона, 25 г желатина, 1 корень  
сельдерея, 2 луковицы, 2 ст. ложки уксуса, 1 яйцо, 1 лимон, 1 морковь, 1  
огурец, 1/4 стакана консервированного зеленого горошка, 2-3 ст. ложки  
тертого хрена, зелень сельдерея, соль.  
Язык ошпарить кипятком, положить в посуду с горячей водой, довести до  
кипения, варить на медленном огне с добавлением сельдерея, лука, специй. В  
конце варки посолить. Охладить в холодной воде, снять кожицу, нарезать  
ломтиками, уложить на блюдо, залить мясным желе (для этого предварительно  
замоченный и набухший желатин надо растворить в мясном бульоне), дать  
остыть.  
Холодные ломтики языка с цветной капустой и салатом  
300-400 г отварного языка, 1 кочан вареной цветной капусты.  
Для салата: 200 г вареной свеклы, 1 маленькая луковица, 1 ломтик  
сельдерея, 1 яблоко, 40 г сыра, 2 ст. ложки кефира, 1 ст. ложка сметаны,  
пряный соус, свежие огурцы, листья салата, соль.  
Нарезать язык поперек волокон на тонкие ломтики и уложить на 4-5 тарелок  
для холодных закусок, свернув трубочкой или изогнув. Рядом положить целые  
кочешки цветной капусты и салат. Чтобы приготовить салат, нужно нарезать  
вареную свеклу соломкой, натереть лук, сельдерей, яблоки и сыр на крупной  
терке. Украсить порции ломтиками свежих огурцов и листьями зеленого салата.  
Язык с маслинами  
1 говяжий язык, 300 г консервированных маслин, 10-12 некрупных луковиц, 1  
стакан растительного масла, 1 рюмка белого вина, 1 ч. ложка пшеничной муки,  
1 лимон, половинка лаврового листа, 4-5 помидоров или 1 ст. ложка  
томата-пюре, перец, соль.  
Залить язык холодной водой и поставить в таком виде на полчаса, чтобы  
вышла вся кровь, потом промыть в воде с уксусом, чтобы удалить слизь.  
Поставить варить в подсоленном кипятке. Когда язык будет почти готов, вынуть  
его и очистить кончиком ножа от кожицы, потом снова поставить варить.  
Отдельно приготовить соус: мелко нарезанный лук поставить тушить в закрытой  
кастрюле с растительном маслом в небольшом количестве подсоленного кипятка.  
Когда он хорошо протушится, добавить нарезанные ломтиками помидоры или  
томат-пюре, вино, разведенную холодной водой муку, перец и лавровый лист.  
Посолить и дать немного прокипеть. Когда язык сварится до готовности, вынуть  
его, нарезать ломтиками и положить в соус вместе с маслинами. Дать еще  
немного покипеть и остудить. Подавать к столу с тонкими ломтиками лимона без  
корочки, уложив их по краям блюда.  
Говяжий язык фаршированный  
1 говяжий язык, 3 луковицы, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного  
масла, 2 ст. ложки муки, 1 стакан сметаны, 10 горошин душистого перца, 2  
лавровых листа, соль.  
Язык отварить с кореньями, очистить, разрезать вдоль не до конца,  
вырезать немного мякоти, пропустить через мясорубку вместе с частью  
сливочного масла и белым хлебом, замоченным в молоке, добавить яйцо, перец,  
рубленую зелень, посолить. Нафаршировать язык, обвязать нитками, уложить на  
противень, добавить немного сливочного масла и поставить в духовку.  
Периодически поливать бульоном, в котором варился язык. Тушить около 30 мин.  
Стакан бульона, оставшеюся после варки языка, хорошо перемешать со сметаной,  
залить язык, прокипятить. Готовый язык охладить, удалить нитки, нарезать  
ломтиками, уложить на блюдо, придав форму целого языка. Соус процедить и  
подать отдельно.  
Язык говяжий в кисло-сладком соусе  
1 язык говяжий, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 луковица, 3-4 лавровых  
листа, 1/2 ч. ложки перца горошком, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.  
Язык хорошо промыть, залить холодной водой и варить до готовности с  
добавлением моркови, петрушки, лаврового листа, перца и лука. Сваренный язык  
вынуть, опустить в холодную воду, очистить от кожи и снова опустить в  
горячий бульон.  
Язык выложить на блюдо, рядом разместить гарнир, украсить зеленью  
петрушки.  
В качестве гарнира можно подать консервированный зеленый горошек, соленые  
огурцы, квашеную капусту, маринованный сладкий перец, вареный картофель,  
отварную морковь.  
Ассорти мясное  
По 100 г ростбифа, телятины, ветчины, 2 рябчика, 600 г гарнира, 120 г  
соуса майонез с корнишонами.  
Для этого блюда можно использовать вареную ветчину, колбасу, жареную  
баранину, говядину (ростбиф), жареную птицу и дичь.  
Лучше всего составлять ассорти из пяти-шести разных видов мясных  
продуктов.  
Наиболее распространенное сочетание продуктов: говядина, телятина,  
ветчина, рябчик или куропатка; язык, свинина, колбаса, куры жареные.  
Гарнир: салат зеленый или из краснокочаннои капусты, огурцы, помидоры,  
цветная капуста, спаржа, зеленый горошек, стручки фасоли, маринованные  
ягоды, яблоки и др. Отдельно можно подать соус хрен с уксусом или соус  
майонез с корнишонами.  
Мясное ассорти с грибами  
1,5 стакана мелких маринованных грибов, 5-6 тонких ломтиков ветчины, 5-6  
ломтиков свиного жаркого, 100 г копченой колбасы, 2 сваренных вкрутую яйца,  
3 отварные моркови, 3 помидора, 3 соленых огурца, 1 луковица, 2 сладких  
перца, 1 стакан вареного гороха или консервированного зеленого горошка, 2  
ст. ложки растительного масла, сок, отжатый из 1 лимона, зеленый солат,  
зеленый лук, сахар, соль.  
Нарезанные ломтиками мясо, колбасу, яйца, морковь, помидоры, огурец,  
целые грибы и другие продукты уложить рядами на большое блюдо. Овощи и грибы  
сбрызнуть соусом, приготовленным из растительного масла и сока. Блюдо  
украсить листьями салата.  
Мясное ассорти с оливками  
Нежирная говядина - 400 г., нежирная индейка (при желании заменяется  
курицей) - 300 г., свинина - 300 г., репчатый лук - 3-4 шт., яйца - 2 шт.,  
майонез - 200-300 г., оливки, соль, чеснок, черный перец.  
Разморозить мясо и нарезать некрупными кусочками (примерно как для азу),  
не смешивая сорта. Разогреть духовку до 200 градусов. Приготовить грубокий  
лоток или сотейник, в идеале, в нем же потом и подавать на стол. Нарезать  
лук и чеснок достаточно крупно, иначе они сварятся и испортят впечатление.  
Приготовить все на столе, чтобы было удобно укладывать компоненты. На дно  
лотка насыпать слой лука и чеснока, на него уложить первый слой мяса,  
перемешивая понемногу все сорта. Посолить, поперчить, снова накрыть луком и  
чесноком, и так далее, пока хватит высоты лотка. Верхний слой лучше оставить  
мясной. При желании его можно покрыть консервированными шампиньонами в  
собственном соку, только не в очень большом количестве. Грибы лучше  
предварительно слегка обжарить с луком. Полученную в лотке конструкцию  
тщательно плотно утрамбовать. Это блюдо можно прямо в таком виде, накрыв  
крышкой, оставить блюдо мариноваться в холодильнике на ночь. А можно  
запекать и сразу.  
Теперь надо приготовить заливку, белую или розовую, на усмотрение повара.  
Смешать майонез (годится также не слишком свежая сметана, но ее для остроты  
нужно будет заправить большим количеством специй), яйца, немного соли и  
перца (если вы используете сметану - немного больше соли и перца, сушеный  
чеснок и сушеную зелень), тщательно взбить вилкой. Желающие получить розовую  
заливку могут добавить кисло-сладкий (лучше без крахмала) кетчуп по вкусу.  
Медленно вылить заливку в лоток, давая ей возможность просочиться сквозь  
слои мяса, но не перемешивая. Для полноты эффекта, особенно есть лоток  
(стеклянная сковорода), в котором можно подавать блюдо на стол сразу, и  
выбрана розовую заливку, стоит слегка посыпать мясо сверху тертым сыром.  
Запекать в духовке примерно 30 минут. Наилучший гарнир к этому блюду - рис и  
овощной салат.  
Любители оливок и маслин утверждают, что добавив и того, и другого, можно  
еще улучшить вкус.  
  
Ассорти мясное холодное  
1 кг говядины, ветчины, телятины, языка, 300 г зеленого салата, 250 г  
свежих мелких огурцов, 0,5 стакана бульона, 3-5 г желатина, 250 г хрена, 1  
стакан уксуса, 1-1,5 г сахара, 1,5 г растительного масла, зелень петрушки,  
укропа, молотый перец и соль по вкусу.  
Говядину и телятину очистить от костей, сухожилий и пленок, посолить и  
поджарить до готовности. Ветчину и язык отварить и очистить от кожи.  
Приготовить картофельный салат, а также соус хрен с уксусом. Все остывшее  
мясо нарезать тонкими широкими ломтиками и красиво уложить на холодные  
тарелки; рядом положить листья салата и огурцы, нарезанные кружками.  
Отдельно подать соус хрен или майонез, майонез с корнишонами.  
Говядина заливная  
500-600 г говядины, 2-4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки желатина,  
100 г мясного фарша, 5-6 сырых яиц, 1 луковица, 1 морковка, корень петрушки,  
корень сельдерея, 2 лавровых листа, 10 горошин перца, 2-3 гвоздики, соль и  
перец по вкусу.  
Для гарнира: разные овощи, салат, зеленый лук, соленые огурцы, свежие  
помидоры, хрен, сметана.  
Крупные куски говядины посыпать солью, перцем и обжарить на сковороде со  
сливочным маслом, луком, морковью и белыми кореньями. Положить мясо в  
кастрюлю, подлить 3 стакана бульона или воды и тушить под крышкой на слабом  
огне. В конце тушения добавить лавровый лист, перец, гвоздику.  
Когда мясо станет мягким, охладить его, нарезать поперек волокон на  
тонкие ломтики. Оставшийся после тушения мясной сок процедить. Часть бульона  
отлить в чашку, высыпать в нее желатин и оставить для набухания.  
Приготовить оттяжку для осветления бульона. Для этого в сырой мясной фарш  
добавить соль, воду (ее количество должно быть в 1,5 раза больше фарша) и  
дать настояться около часа. Затем смесь размешать с сырыми яичными белками.  
В немного остывший мясной бульон добавить оттяжку и хорошо размешать.  
Затем довести до кипения и, уменьшив нагрев (не перемешивая), выдержать  
около получаса. Когда белки осядут на дно, процедить бульон через ткань.  
Набухший желатин соединить с бульоном и хорошо перемешать (но не  
кипятить) до полного растворения желатина. Затем бульон остудить.  
В глубокие тарелки или салатники налить тонкий слой незастывшего желе и  
охладить. На застывшее желе уложить украшения: ломтики вареных яиц,  
звездочки и кружочки из вареной моркови, веточки петрушки. Сверху уложить  
ломтики вареного мяса, залить его желе и оставить на холоде для застывания.  
Когда желе остынет, для легкого отделения заливного от посуды опустить ее  
на 2-3 секунды в горячую воду (так, чтобы вода не переливалась через край  
посуды). Затем, опрокинув посуду, выложить заливное на тарелку. Вокруг  
заливного уложить гарнир из соленых огурцов, вареных овощей, маслин, зелени.  
Заливное можно приготовить также из языка и телятины.  
Говяжьи батончики заливные  
650 говядины, 3 стакана мясного бульона, 1,5 ст. ложки желатина, 100 г  
консервированного зеленого горошка, 1-2 моркови, 1 соленый огурец, 70 г  
консервированного перца, 2 яйца, 1/3 стакана майонеза, 1 ст. ложка томатного  
соуса, зелень петрушки, соль.  
Говядину отварить целым куском, охладить и нарезать тонкими ломтиками.  
Отварную морковь, соленые огурцы, консервированный перец мелко нарезать,  
смешать с зеленым горошком, заправить майонезом с томатным соусом, хорошо  
перемешать. На подготовленные ломтики мяса положить фарш и завернуть говяжьи  
полоски рулетиками, уложить на противень, залить наполовину мясным желе  
(набухший желатин растворить в мясном бульоне), дать остыть. Сверху положить  
кружки вареного яйца, веточку зелени, снова залить желе, охладить до полного  
остывания. Отдельно подать майонез с измельченными корнишонами и зеленью.  
Холодное говяжье жаркое с фруктовым салатом  
250 г холодного жаркого, 1 апельсин, 100 г зеленого винограда, 100 г  
черного винограда, 1 грейпфрут, 0,5 лимона, 1 ч. ложка тертого хрена, 2  
листа салата, 3 ст. ложки брусничного компота, 2 ст. ложки апельсинового  
ликера, 1 ст. ложка рубленого миндаля, сахар по вкусу.  
Жаркое нарезать тонкими ломтиками и положить на две порционные тарелки.  
Апельсин разрезать пополам, вынуть из него мякоть и убрать белые прожилки.  
Мякоть нарезать кубиками, удалив зерна. Виноград вымыть, дать ему стечь,  
разрезать ягоды пополам и вынуть из них зерна. Кубики апельсина, виноград и  
натертый миндаль смешать с лимонным соком, апельсиновым ликером и сахаром.  
Прикрыть салат и дать ему настояться при комнатной температуре в течение 30  
мин. Очистить грейпфрут, убрав белые прожилки. Дольки грейпфрута нарезать  
мелкими кусками и вынуть зерна. Смешать их с брусничным компотом и хреном.  
Салатные листья вымыть, дать стечь воде и положить их на порционные тарелки.  
На листья разложить грейпфрутовую смесь и поставить на порционные тарелки с  
листьями латука фруктовый салат в половинках апельсиновой кожуры.  
Котлеты из вареной говядины  
1000 г говядины, 2-3 луковицы, 3-4 яйца, 1-2 ст. ложки подсолнечного  
масла, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана молотых пшеничных сухарей, 2-3 ложки  
сливочного масла, тертый мускатный орех на кончике ножа, соль и перец по  
вкусу.  
Взять вареную говядину, на которой готовился бульон; когда она остынет -  
нарезать ее на кусочки и очистить от пленок и жил. Затем мелко нарубить ее  
вместе с нашинкованным луком, добавить ложку подсолнечного масла, перец,  
соль, 2-3 яйца, мускатный орех, сметану, размешать все это, наделать котлет.  
Котлеты смазать с обеих сторон яйцом, обвалять в сухарях, растопить на  
сковороде немного масла и поджарить котлеты с обеих сторон.  
К котлетам можно подать: грибной соус, жареный картофель, картофельное  
пюре, тушеную брюкву, зеленый горошек и др.  
Жареное говяжье филе под зеленым соусом  
1,5 кг вырезки, 100 г сливочного масла, 300 г шпината, 15 г желатина, 2  
стакана майонеза, по 2 шт. моркови, огурцов, помидоров, 1 свекла, 1 пучок  
зелени петрушки, 1 маленькая банка зеленого горошка.  
Вырезку поджарить до готовности, остудить и нарезать тонкими ломтиками.  
Шпинат пропустить через мясорубку, поставить в кастрюле на огонь, добавив  
0,5 стакана воды. Когда жидкость закипит и кверху поднимутся зеленые  
комочки, снять их шумовкой и перемешать со всем количеством майонеза до  
получения однородной массы. Добавить растворенный желатин, хорошо вымешать,  
немного отцедить (положить массу на дуршлаг, покрытый марлей), чтобы соус  
получился очень густой.  
Каждый ломтик мяса обмакнуть в соус и разложить на плоском блюде, а по  
краям отдельными кучками выложить овощи, заправленные майонезом.  
Холодный ростбиф  
600 г мяса, 1-2 ч. ложки говяжьего жира, 750 г гарнира, 150 г майонеза с  
корнишонами, зелень.  
Зачищенный от пленок и сухожилий тонкий край посолить, обжарить на  
говяжьем жире на сильном огне и дожарить в духовке. Мясо у готового ростбифа  
должно быть немного сыроватым, сочным, розоватого цвета.  
По готовности охладить и нарезать по 2-3 куска на порцию, положить на  
блюдо или тарелку, сбоку уложить гарнир из овощей, зелени и строганого  
хрена. Отдельно подать майонез с корнишонами.  
Паштет "Домашний"  
500 г говядины, 400 г сырого сала, 250 г свинины, 250 г свиной печенки, 2  
небольшие луковицы, 3 яйца, 1 ч. ложка черного перца, 0,5 ч. ложки душистого  
перца, тертый мускатный орех, соль по вкусу.  
Говядину, свинину, сало, печенку, лук пропустить дважды через мясорубку,  
добавить все остальное, хорошо вымешать и полученную массу выложить на  
смазанную жиром форму для кекса. Выпекать около 20 мин в умеренно горячей  
духовке на водяной бане. Затем выложить на тарелку.  
Этот паштет можно подавать как горячим, так и холодным. Его можно  
подогревать. Отдельно подать квашеную капусту.  
Очень вкусны бутерброды с этим паштетом.  
Говяжья вырезка на пару  
800 г говяжьей вырезки, 100 г шпига, 5-8 картофелин, 2-3 ст. ложки  
сливочного масла, 2 корня петрушки, 2 морковки, 1 репа, 1 луковица, 1-2  
лавровых листа, 1/2 ч. ложки перца горошком, зелень петрушки, соль по вкусу.  
Подготовленное мясо хорошо отбить, нашпиговать шпигом. На дно кастрюли  
положить сливочное масло, а на него мясо, мелко нарезанные морковь,  
петрушку, репу, лук, картофель, посолить, добавить лавровый лист, перец  
горошком и немного воды.  
Во вторую кастрюлю, значительно большую по объему, чем первая, налить  
воду, довести ее до кипения, поставить в нее кастрюлю с мясом и варить 2-2,5  
часа, постоянно доливая выкипающую воду.  
Готовую говядину выложить на блюдо, нарезать на ломтики, обложить  
овощами, с которыми она варилась, облить частью оставшегося после варки  
бульона, украсить зеленью петрушки.  
Мясо отварное с овощами  
На 1 порцию: 100 г мяса (говядина, баранина, свинина), 150 г картофеля,  
1/3 средней моркови, 1/3 средней луковицы, 1/3 корня петрушки, 20 г  
сливочного масла или маргарина, 1 долька измельченного чеснока, 5 г (1/2)  
чайной ложки муки, соль, перец, лавровый лист  
Нарежьте дольками картофель, морковь, петрушку, уложите все в кастрюлю,  
влейте 2 столовые ложки воды, добавьте масло и готовьте 5 мин.  
Мясо нарежьте кусочками по 30-40 г и уложите на картофель, добавьте  
лавровый лист, перец, соль по вкусу, влейте 1 столовую ложку воды и готовьте  
8 мин.  
Чеснок смешайте с мукой, разведите получившимся бульоном и залейте этой  
смесью мясо с овощами. Готовьте в еще 2 мин.  
  
Паштет из говяжьей печени  
500 г говяжьей печени, 1-2 моркови, 1 луковица, 2 яйца, 100 г шпика, 2  
ст. ложки молока, 3-4 ст. ложки сливочного масла, соль, черный молотый  
перец.  
Лук и морковь мелко нашинковать, поджарить со шпиком до полуготовности,  
добавить нарезанную ломтиками печень, специи, обжарить и, когда остынет,  
дважды пропустить через мясорубку с частой решеткой. Полученную массу  
тщательно смешать с маслом и молоком. Затем выложить на тарелку и украсить  
маслом и яйцом.  
Говяжьи рубцы отварные  
500 г рубцов, 1 луковица, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2-3  
лавровых листа, 1/2 ч. ложки перца горошком, 1 ч. ложка тмина, соль и перец  
по вкусу..  
Подготовленные рубцы замочить на 6 ч в холодной проточной воде,  
периодически меняя воду. Вынуть, ошпарить, зачистить, промыть и варить 3-4 ч  
при слабом кипении, добавив репчатый лук, корни петрушки и сельдерея. Рубцы  
охладить, посыпать перцем, мелко рубленным чесноком, свернуть рулетом,  
перевязать и снова варить 1-2 ч. Охладить в бульоне, в котором они варились,  
вынуть из него, положить под пресс.  
Уложить на блюдо, рядом разместить сложный гарнир из картофеля, моркови,  
соленых огурцов.  
Отдельно подать соус хрен с уксусом.  
Рубцы в горчичной заправке  
300-350 г рубцов, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 морковка, 1 лавровый  
лист, 1/2 стакана горчичной заправки, соль и перец по вкусу.  
Рубцы замочить на 6-8 часов в проточной или сменяемой воде, несколько раз  
ошпарить и промыть. Подготовленные рубцы свернуть рулетом, перевязать  
шпагатом, залить холодной водой и варить 4-5 часов. За 30 минут до окончания  
варки добавить соль, 1 луковицу, морковь и в самом конце - петрушку и  
лавровый лист.  
Сваренный рубец остудить и нарезать тонкой соломкой, добавить  
нашинкованный репчатый лук, горчичную заправку, все тщательно перемешать.  
Подавать к столу в салатнике, украсив зеленью.  
Воловий рубец отварной  
Вымыть воловий (коровий) рубец, зашить отверстие, отделить от ч„рной  
пл„нки, вымочить в холодной воде 24 часа, осушить. Затем разрезать рубец на  
части в длину, посолить, посыпать толч„ным имбир„м, перцем, чесноком и  
измельч„нными шампиньонами. Свернуть части рубца в рулет, перевязать  
нитками, обложить кореньями и пряностями, налить водой, вскипятить, и тушить  
ещ„ 4 часа, пока не загустеет соус. Разрезать на порции, полить маслом,  
посыпать сухарями с сыром (пармезан, швейцарский ).  
Говядина по-строгановски, с горчицей  
1,2 кг мяса, 2 стакана бульона, 1 ложка мучной поджарки на масле, 1 ч.  
ложка крепкой горчицы, 10 шт. ч„рного перца, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст.  
ложка томата.  
Нарезать 1,2 кг мяса кубиками, посолить и посыпать перцем. Развести 2  
стаканами бульона ложку мучной поджарки на масле, прокипятить, добавить 1  
чайную ложку крепкой горчицы, 10 шт. ч„рного перца, прокипятить, процедить.  
Перед отпуском в соус положить 2 столовых ложки сметаны и ложку прожаренного  
томата. Поджарить говядину с маслом и луком, положить е„ в соус и поставить  
на 15 минут на слабый огонь, подавать.  
Говядина по-голландски с маринованными грибами  
1,5 кг говяжьего филея, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 15-20  
з„рен ч„рного перца, 5-6 шт. лаврового листа, 1-2 ложки сливочного масла,  
т„ртый хрен, 3 ст. ложки маринованных рыжиков или боровиков.  
Филей говяжий отбить и посолить. Нарезать ломтиками 1 морковь, 1  
луковицу, 1 сельдерей, положить в кастрюлю, а сверху - говядину, 15-20 з„рен  
ч„рного перца, 5-6 шт. лаврового листа. Все это облить 1-2 ст. ложками  
растопленного сливочного масла, томить в печи в течение 2-3 часов. Затем  
достать, говядину разрезать, переложить поджаренным в масле т„ртым хреном,  
облить соусом из жаркого с 3 ложками маринованных рыжиков или боровиков,  
вскипятить и подавать.  
Ростбиф из филея говядины, жаренный в печи  
На 6 человек - 1,5-2 кг мяса, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, 1  
стакан бульона.  
На 6 человек берут 1,5-2 кг мяса. Срезать лишний жир, обтереть мясо с  
костью полотенцем, обвязать нитками, натереть солью и положить на противень,  
облить маслом, подлить стакан холодной воды и поставить в горячую печь,  
подрумянить. Перевернуть на обе стороны. Поливать маслом и бульоном.  
Нарезать попер„к волокон, уложить их на кости, подать в виде целого  
ростбифа. С сока бульона снять жир, процедить. Ростбиф огарнировать жареными  
квадратиками картофеля, картофельными крокетами, цветной капустой, зел„ным  
горошком, луком-шарлотом, каштанами, макаронами, посыпанными сыром  
"Пармезан". Ростбиф посыпать т„ртым хреном.  
Ростбиф на вертеле  
1-2 кг филея, 2-3 луковицы, 1,5 стакана растительного масла, т„ртый хрен.  
Глядя на это блюдо суворовских времен с современных позиций мы бы  
предложили все же заменить бумагу алюминиевой фольгой, в которой мясо  
действительно сохранит свой сок. Ну а незадолго до готовности фольгу  
надлежит снять, чтобы обжарить мясо. Если же сразу жарить мясо над угольями,  
то оно многим покажется жестковато.  
Подготовить филей, посыпать ломтиками лука (2-3 луковицы), облить 1,5  
стаканами растительного масла, оставить на 1 сутки, переворачивая и обливая  
маслом через 3-4 часа. Затем посолить, осыпать перцем, обернуть в  
промасленную бумагу, прикрепить к вертелу (или положить на рашпор), жарить  
3-4 часа, поливая соком. Под вертел подставить противень. За 15 мин. до  
отпуска снять бумагу, посолить, подрумянить. Ростбиф огарнировать жареными  
квадратиками картофеля, картофельными крокетами, цветной капустой, зел„ным  
горошком, луком-шарлотом, каштанами, макаронами, посыпанными сыром  
"Пармезан". Ростбиф посыпать т„ртым хреном.  
Антрекот  
Для его приготовления надо взять тонкий край с 6 р„брами и часть краевой  
вырезки - это и есть так называемый антрекот. Его жарят целым в виде  
ростбифа, или разрезав по р„брам на 6 частей, и придав им форму котлет,  
жарят на сковороде с маслом. Перед этим каждую "котлету" отбивают, посыпают  
солью, перцем и мукой. Через 20-25 мин. жарения - антрекот готов. Его  
осыпают струганным хреном, огарнируют жареным картофелем или картофельными  
крокетами с сол„ными грибами, обливают соком.  
Бифштекс из говяжьей вырезки  
Если имеется тонкая полоска говяжьей вырезки, то вы располагаетет почти  
готовым блюдом, которое нуждается лишь в минимальной обработке.  
Очистить кусок внутренней вырезки от жира, жил, разрезать на 6-8 кусков  
(порций) попер„к волокон. Посолить обе стороны, жарить в сотейнике 7-15  
минут до готовности. Гарнировать жареным картофелем и струганым хреном.  
Бифтекс утренний по-гамбургски  
Взять мяса из толстого края ( 1 кг), обровнять ножом на 6-8 порций,  
смазать растительным маслом, посолить. Поджарить на сковородке лук и  
положить 1 порцию бифштекса, поджарить, перевернуть на другую сторону.  
С одной стороны бифштекса положить ложку туш„ных рыжиков (сморчков), с  
другой - маленькие, цельные картофелины, а по двум противоположным - вбить  
по 1 яйцу. Вс„ это облить 2 ложками бульона, в сковородке или сотейнике  
подать на стол.  
Бастурма  
Это блюдо общее для всего мира, испытавшего обьщение с турками, от  
Болгарии до Грузии.  
1,5 кг вырезки посолить, наперчить, смочить 1 стаканом красного вина или  
уксусом и оставить на 2 суток. Затем нарезать ломтиками, нанизать на вертел,  
посолить, изжарить, как обычно, над прогоревшими угольями.  
Если вырезку не резать на куски, а надевать на вертел целиком, то  
получится традиционное грузинское блюдо "длинный мцвади".  
Зразы а-ля Нельсон  
1,2 кг говядины, 2-3 яйца, 50 г грибов, 50 г мелко нарезанного шпика, 2  
луковицы, 3 ложки сухарей, соль, перец.  
Кусок говядины мелко изрубить, вбить 2-3 яйца, положить на доску,  
раскатать блином. Сварить грибов (50 г), измельчить, прибавить к ним мелкого  
шпика, 2 поджаренных в масле луковицы, 3 ложки сухарей, посолить, положить  
перца, наложить этого фарша на мясо, свернуть в трубку, подложить масла и  
стушить в кастрюле. Разрезать мясо на 6-8 частей, облить бульоном.  
Зразы литовские с ч„рным хлебом  
1,2 кг говядины, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 100 г шампиньонов, 100 г  
ржаных сухарей, 1/2 стакана бульона, соль, перец, петрушка, 2 стакана  
бульона, 1 стакан сметаны.  
Говядину разрезать на тонкие зразы, отбить, посолить, наперчить,  
выдержать 30 минут. 1 луковицу поджарить в ложке масла, прибавить  
измельч„нные шампиньоны, прожарить, всыпать 100 г (100 г) ржаных сухарей,  
дожарить до готовности, развести бульоном, посолить, положить перца и  
петрушки. Положить фарш на зразы, свернуть их в трубочки, перевязать  
нитками, обсыпать мукой, положить в сотейник на растопленное масло, стушить.  
Подлить 2 стакана бульона, 1 стакан сметаны.  
Клопс  
Филей говядины - 1 кг, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла сливочного,  
ч„рный перец, лавровый лист, 1 луковица, 1/2 стакана бульона, 800 г  
картофеля, 1/2 стакана сметаны.  
Говяжий филей разрезать на 6-8 порций, отбить тонко, посолить, обвалять в  
муке. Дно кастрюли намазать маслом, положить ч„рного перца, лаврового листа,  
говядину и пересыпать каждый кусок измельч„нным луком, подлить 3-4 ложки  
воды, 1/2 стакана бульона, стушить, пока бульон не загустеет, а мясо  
подрумянится. Огарнировать картофелем (800 г). В соус положить 1/2 стакана  
сметаны.  
Шнель-клопс  
1,2 кг говядины, 1 ст. ложка муки, 2 луковицы, 100 г масла, ч„рный перец,  
3 ложки сметаны, 50 г мяса.  
Говядину нарезать длинными кусками, выбить пестиком, посолить, обвалять в  
муке, стушить в сотейнике 2 луковицы в 100 г масла, положить на поджарку  
мясо, ч„рный перец, тушить 10 минут, перемешивая. Положить в клопс 3 ложки  
сметаны, ещ„ 50 г мяса, прокипятить. Огарнировать отваренным в сол„ной воде  
картофелем.  
Рулет из говядины, телятины и свинины  
Наскоблить мясо тр„х сортов (800-900 г), намазать на мокрую салфетку.  
Размочить в молоке белую булку без корки, отжать, положить 50 г почечного  
жира, 2 яйца, соли, перца, мускатного ореха, укроп, петрушку, размешать,  
намазать этот фарш на рулет, свернуть в трубку, обвязать нитками, тушить в  
духовке или печи (около 1 часа). Подавая на стол, влить в соус 1-2 ложки  
сметаны, вскипятить.  
Бигос из говядины с кислой капустой  
Шпик свиной соленый - 200 г, 3 стакана квашенной капусты, 1 стакан  
бульона, 500 жареной говядины, 1/2 ложки мучной поджарки, 1 луковица,  
сухарями панировочные, сыр твердый.  
Положить в кастрюлю кусочки шпика, 3 стакана отжатой кислой капусты,  
сверху не„ - ещ„ полоски сала, залить бульоном, тушить. Нарезать мелко  
жареную говядину, смешать с капустой, посыпать перцем, положить 1/2 ложки  
мучной поджарки в масле, мелко изрубленную луковицу, тушить до выкипания  
соуса. Выложить на металлическое блюдо, облить маслом, посыпать сухарями с  
т„ртым сыром типа Пармезан, швейцарский по-домашнему. Поставить в остывающую  
печь на 30 мин. , подрумянить.  
Блюда из телятины  
Жаркое из телятины под соусом Бешамель  
Взять 1,5-2 кг телятины (почечную часть), испечь в духовке. Затем  
нарезать тонкими ломтями попер„к волокон, переложить на металлическое блюдо,  
каждый ломтик облить соусом Бешамель (см. раздел "Соусы"), посыпать т„ртым  
сыром, окропить растопленным сливочным маслом, пригладить, тушить 20 минут,  
до образования красной корочки. Огарнировать картофелем или картофельными  
крокетами. Образовавшийся сок из сотейника процедить. Подавать отдельно в  
соуснике.  
Фрикандо (жаркое) телячье с вишнями  
Телятина - 1,2-1,6 кг, 300 г вишни без косточек, 3 ст. ложки сливочного  
масла, кардамон, корица, 1/2 стакана мадеры, 1/2 стакана вишн„вого сиропа, 1  
стакан бульона.  
Фрикандо из задней части телятины (1,2-1,6 кг) подсолить, в н„м сделать  
ножом 20-30 отверстий, вложить в них по 1-2 вишни без косточек (всего 4,5  
стакана), положить мясо в сотейник, полить маслом, посыпать толч„ным  
кардамоном и корицей, подрумянить в печи, подлить мадеру, вишн„вый сироп,  
стакан бульона, немного растопленного масла и тушить, поливая соусом до  
полной готовности.  
Жаркое из телятины по-аматерски  
2 кг телятины, белый домашний сыр - 4 стакана, 2-3 ложки сметаны,  
зел„ного лука, укропа, петрушки.  
Заднюю четверть или фрикандо 2-3 кг посолить с вечера, зашить в полотно и  
закопать в черноз„м, в яму глубиной 50-60 см со льдом и солью. Через 12  
часов выкопать мясо, не мыть. Телятину прорезать в тр„х местах до самой  
кости и вложить в порезы фарш (т„ртый белый домашний сыр - 4 стакана, 2-3  
ложки сметаны, зел„ного лука, укропа, петрушки, смешать). Зашить эти порезы  
с фаршем нитками или бер„зовыми шпильками, кусок нашпиговать шпиком. Жарить  
на вертеле (рашпере), поливая маслом и соусом над противнем. Подавая на  
стол, посыпать сухарями.  
Телячья голова под соусом  
Телячья голова, 1/4 стакана винного уксуса, 1 луковица, 4-5 ст. ложек  
сливочного масла, 7-8 кусочков пшеничного хлеба, 7-8 яичных желтков, 2-3  
лавровых листа, 1/2 ч. ложки перца горошком, зелень петрушки и укропа, соль  
и перец по вкусу.  
Телячью голову ошпарить, очистить, обсушить, натереть мукой и опалить.  
Удалить глаза, тщательно вымыть и уложить в большую кастрюлю. Залить в  
кастрюлю воду так, чтобы она покрывала голову, посолить, добавить уксус,  
лавровый лист, перец горошком, лук и варить 1,5-2 часа.  
Вареную голову вынуть из кастрюли, уложить на доску, вскрыть череп и  
вынуть мозг; отнять нижнюю челюсть, отделить от нее мясо и нарезать его  
кусками; вынуть язык, очистить его от кожицы и нарезать ломтиками; голову  
нарезать вдоль на куски.  
Ломтики языка свернуть конусами, в середину положить кусочки мозга.  
Из хлеба вырезать круглые гренки и обжарить их на масле. Отделить желтки  
от белков, зажарить желтки на сковороде и уложить на гренки. На блюдо  
уложить гарнир из вареных овощей (картофеля, цветной капусты, моркови,  
стручковой фасоли, зеленого горошка и др.), на гарнир - куски головы. Вокруг  
телячьей головы разместить конусы из языка, перемежая их гренками с  
желтками. Украсить блюдо зеленью петрушки и укропа. Голову полить белым  
соусом.  
Отварная телячья грудинка  
800 г телячьей грудинки, 1 стакан риса, 1/2 лимона, 3-4 ст. ложки  
сливочного масла, зелень петрушки, 2-3 лавровых листа, 1/2 ч. ложки перца  
горошком, соль по вкусу.  
Куски мяса зачистить от пленок и сухожилий, нарезать на куски весом около  
1 кг, у грудинки мякоть надрезать вдоль ребер, свернуть рулетом и перевязать  
шпагатом. Подготовленное мясо положить в котел, залить небольшим количеством  
кипящей воды (чтобы она покрывала мясо) и варить. Как только вода закипит,  
нагрев уменьшить, чтобы кипения почти не было.  
Варить мясо около 30 минут, добавить лук, морковь, белые коренья и  
довести до готовности. Готовность определяют путем прокола вилкой или ножом:  
в сварившееся мясо вилка входит легко и вытекающий из прокола сок бесцветен.  
За 5-10 минут до окончания варки добавить лавровый лист и перец.  
Рис перебрать, промыть несколько раз в теплой воде, слегка обжарить на  
сливочном масле, затем добавить 2 1/2 стакана воды, соль и варить до  
готовности.  
Готовый рис заправить сливочным маслом, уложить на блюдо, на него  
нарезанные ломтиками куски грудинки, полить небольшим количеством бульона,  
украсить зеленью петрушки, ломтиками лимона.  
Котлеты из телячьих мозгов по-новгородски  
Мозги телячьи, 1 ст. ложка уксуса, ч„рный и красный перец, лавровый лист,  
кардамон, 1 яйцо, 3-4 ложки сухарей, 1 луковица, 1/2 ложки сливочного масла,  
2 желтка, 1 яйцо, зелень петрушки.  
Сварить в сол„ной воде мозги от двух телячьих голов с уксусом, ч„рным и  
красным перцем, лавровым листом, кардамоном, а затем протереть сквозь сито.  
Затем в мозговую массу добавить 3-4 ложки сухарей, ч„рного и красного перца,  
1 луковицу, поджаренную в 1/2 ложки масла, 2 желтка, 1 яйцо, измельч„нной  
зел„ной петрушки - вс„ это смешать и сделать котлеты. Каждую котлету перед  
жарением на масле надо обмакивать в яичной болтушке и сухарях.  
Котлеты подавать к соусам с трюфелями.  
  
Как разновидность этого блюдо можно рассматривать "Пудинг из телячьих  
мозгов". Рецептура здесь примерно та же, что и у котлет, да и готовится  
похоже.  
Вымочить в течение 2 часов мозги из 2 телячьих голов, снять пл„нки,  
отварить в сол„ной воде с 2 ложками уксуса, остудить, потереть через  
дуршлаг. В массу прибавить 1,5 ложки горячего сливочного масла, соли, перца,  
мускатного ореха, 5-6 желтков, смешать, добавить 5-6 взбитых белков,  
смешать, переложить в пудинговую форму, смазанную маслом и посыпанную  
сухарями, поставить в печь (духовку) на 30 мин. Облить раковым соусом,  
соусом из шампиньонов и рома.  
Тартины с телячьими мозгами.  
Мозги телячьи.  
Для соуса: 1 ложка мучной поджарки в масле, 1/2 стакана бульона, 2-3  
измельч„нных шампиньона, зел„ным луком.  
Подготовить мозги из 1 телячьей головы, как указано в рецепте "Пудинг из  
телячьих мозгов". Нарезать ломтиками и положить на куски белого хлеба,  
намазанные с обеих сторон сливочным маслом, и соусом (1 ложку мучной  
поджарки в масле смешать с 1/2 стакана бульона, 2-3 измельч„нных  
шампиньонами и нашинкованным зел„ным луком - тушить 10 мин.).  
Поджарка телячья  
600 г говядины или телятины, 2 луковицы, 4 ст. ложки томат-пюре или 4  
помидора, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, 3-4 капли  
соуса "Табаско" (перечного соуса), зелень петрушки, соль и перец по вкусу.  
Мясо (толстый или тонкий край) нарезать небольшими квадратными кусочками,  
посолить, поперчить и зажарить на горячей сковороде до готовности. Затем  
добавить предварительно нашинкованный и пассерованный лук, дольки помидоров  
или пассерованное томат-пюре, сметану и довести до кипения.  
Подать к столу на маленьких сковородах, посыпав зеленью петрушки.  
Почки телячьи в сметане  
500-600 г телячьих почек, 100 г ветчины или отварного языка, 100 г  
шампиньонов, 150 г телятины или петушиных гребешков, 3-4 ст. ложки  
сливочного масла, 1/2 луковицы, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка муки, 1 ч.  
ложка томат-пюре, 2-3 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки, соль и перец  
по вкусу.  
С телячьих почек срезать жир, нарезать соломкой и обжарить.  
Вареные шампиньоны и телятину или вареные петушиные гребешки нашинковать.  
Все вместе с нашинкованным репчатым луком слегка обжарить, добавить  
томат-пюре, сметану, соль, перец и довести до кипения.  
На маленькие сковороды или в кокотницы положить жареные почки, залить их  
соусом, в котором они тушились, посыпать сыром и запечь в жарочном шкафу на  
водяной бане. Перед подачей посыпать мелко измельченной зеленью петрушки.  
Производным от этого блюда можно считать блюдо "Тартины из телячьих  
почек". Для приготовления этих тартин нужно почки нарезать ломтиками,  
положить на ломтики белого хлеба, посыпать т„ртым пармезаном и залить соусом  
(см. "Тартины с телячьими мозгами").  
Телятина маринованная  
1 кг телятины, 1 ст. ложка топленого масла, 60 г шпика.  
Для маринада: 2 стакана воды, 1 стакан уксуса, 1 морковь, 1 луковица, 2  
корня петрушки, 1 корень сельдерея, лавровый лист, душистый перец, соль по  
вкусу.  
Воду вскипятить с приправами, охладить, добавить уксус. Вокруг телятины  
уложить нарезанные овощи, залить маринадом так, чтобы мясо было покрыто им  
наполовину. Сверху положить груз и поставить в холодильник на 2 суток,  
периодически переворачивая мясо. Затем мясо вынуть из рассола, вытереть  
досуха чистой тканью, нашпиговать, посолить, обжарить, подлить немного  
маринада, положить лук и под крышкой тушить до мягкости. Готовое мясо  
охладить, нарезать тонкими ломтями, уложить на блюдо.  
Рулет из телятины в майонезе  
1 кг телятины (от задней ноги), 0,5 головки чеснока, 1 луковица, 1  
морковь, зелень и коренья петрушки и сельдерея, 2 стакана воды, перец и соль  
по вкусу.  
Для майонеза: 2 стакана кукурузного масла, 1 желток, 2 ч. ложки сахара, 1  
лимон, соль, перец и уксус по вкусу.  
Промытое мясо отбить тяпкой, чтобы получился тонкий кусок, смазать его

растертым с солью чесноком, поперчить, свернуть туго рулетом, завернуть  
плотно в салфетку, перевязать шпагатом через каждые 3-4 см, как рулет,  
положить в продолговатую кастрюлю или жаровню, залить кипящим соленым  
отваром из воды с кореньями так, чтобы весь рулет был покрыт жидкостью,  
поставить на сильный огонь, вскипятить, убавить огонь и варить на слабом  
огне 1,5-2 часа. Остудить мясо в бульоне, затем вынуть, обсушить, нарезать  
толстыми ломтями, разложить на блюдо, залить майонезом. Вокруг мяса положить  
кусочки отварных, нарезанных кубиками овощей, подбирая по цветам: морковь,  
репу. свеклу, зеленый горошек, свежие и соленые огурцы, рубленую зелень  
петрушки и укропа.  
Майонез приготовить так. Желток и сахар хорошо растереть, добавить 1 ст.  
ложку лимонного сока или уксуса. Растирая непрерывно, прибавлять понемногу  
масло. Когда получится густая масса, разбавить уксусом и холодным бульоном,  
в котором варилось мясо, посолить по вкусу и, если нужно, добавить лимонный  
сок или уксус. Соус для этого блюда должен быть довольно густым, поэтому  
разбавлять его нужно очень небольшим количеством жидкости.  
Рулет из телятины с сыром  
750 г телятины, 2-3 ломтика белого хлеба, 3 моркови, 80 г репчатого лука,  
4 яйца, 100 г сыра, 80 г жира, зелень укропа и петрушки, соль, черный  
молотый перец.  
Телятину пропустить через мясорубку, добавить предварительно замоченные и  
отжатые ломтики белого леба, натертый на терке лук, 2 яйца, измельченную  
зелень, соль, перец. Тщательно перемешать, выложить пластом на влажной  
доске, на одну половину положить нарезанные морковь и сваренные вкрутую 2  
яйца, свернуть в виде рулета, уложить в смазанный жиром сотейник, сверху  
полить жиром, посыпать тертым сыром, запечь в духовке. Остывший рулет  
нарезать ломтиками и уложить на блюдо.  
Паштет из телятины  
600 г телятины, 300 г свинины, 100 г шпика, 500 г печени, по 1 шт. лука,  
моркови и петрушки, 4 яйца, 1/3 булки, 1 стакан молока, 3 лавровых листа,  
соль, перец.  
Телятину, свинину, овощи и специи залить водой и поставить варить до  
готовности. Остудить. Печень залить кипятком и варить 5 мин. Булку вымочить  
в молоке, отжать. Все приготовленные продукты пропустить через мясорубку 3  
раза. Яйца взбить в пену, перемешать с пропущенной через мясорубку массой,  
поперчить, посолить, выложить в форму, дно которой предварительно выложить  
полосками шпика. Выложенная масса должна заполнять 3/4 формы. Плотно закрыть  
крышкой и варить на пару в течение 1 часа.  
Подавать в холодном виде.  
Шницель  
1,5 кг телятины, 3 ст. ложки муки, 2 яйца, сухари панировочные, 1 ст.  
ложка сливочного масла, 1 луковица, 1 лимон, 12-15 шт. жареного картофеля  
или 10 г жареных грибов.  
Порезать телятину на продолговатые куски, отбить, посолить, посыпать  
перцем, обвалять в муке, взбитых яйцах и просеянных сухарях (типа  
панировочных). Поджарить в масле 1 луковицу, положить в не„ телятину, тушить  
в духовке. Сложить шницель на блюдо, положить 4 ломтика с одного лимона,  
огарнировать 12-15 шт. жареного картофеля или жареными грибами.  
Грибы из телятины с лазанками  
800 г телятины, 3 стакана муки, 2-3 желтка, 1/2 стакана воды, 1 ч. ложку  
соли, 2-3 луковицы  
Порезать телятину тонкими полосками, посолить, посыпать измельч„нными  
луковицей и сухарями, положить 2 ложки масла, тушить.  
Приготовить четыр„хугольные лазанки. Они делаются из обычного теста, 3  
стакана муки, 2-3 желтка, 1/2 стакана воды, 1 чайную ложку соли) сварить их  
в сол„ной воде, кипятить 15 минут. 2-3 луковицы поджарить в масле, смешать с  
лазанками, подрумянить и подсушить в духовке). Посыпать лазанки петрушкой.  
Намазать кастрюлю маслом, посыпать сухарями, положить ряд лазанок и ряд  
телятины и так доверха. Стушить в печи, выложить на блюдо в виде пудинга.  
Грудинка телячья отварная с раками и цветной капустой  
Грудинка - 1 кг, крупная курица - 1,2 кг, 1 ст. ложка сливочного масла, 1  
ст. ложка лимонной цедры (или сока из 1/4 лимона), зел„нь петрушки.  
Для заправки: 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка ракового масла, 20-30 шт.  
раковых шеек и ножек, 1-2 головки цветной капусты, 12 шт. кореньев спаржи  
(или 10-15 ядер грецкого ореха), 1/2 стакана белого вина.  
Грудинку (1 кг) и крупную курицу разрезать на куски, вскипятить один раз  
в сол„ном кипятке, облить холодной водой, посолить, налить бульон и сварить  
с кореньями и специями. Положить 1 ложку масла, лимонной цедры (или сока из  
1/4 лимона), зел„ной петрушки. Когда мясо будет готово, вынуть его, взять  
3-4 стакана бульона, заправить 1 ложкой муки, растертой в ложке ракового  
масла, прокипятить, процедить, добавить в него 20-30 раковых шеек и ножек,  
1-2 головки цветной капусты (сваренную в бульоне отдельно), 12 шт. кореньев  
спаржи (или 10-15 ядер грецкого ореха), 1/2 стакана белого вина, ещ„ раз  
вскипятить, облить мясо бульоном, огарнировать сол„ными рыжиками или  
крутонами из белой булки.  
Телячья печень жареная целиком, шпигованная свиным шпиком  
Печень телячья - 1 кг.  
Для приправы: 1 ложку можжевеловых ягод (или 1/2 ложки майских сосновых  
шишечек), 1 ст. ложка муки, 1,5 стакана бульона, 1/2 стакана красного вина,  
1/2 стакана сметаны, 1 ложку спиртового раствора прополиса, 1 ложку  
сливочного или ракового масла.  
Вымочить телячью печень в молоке в течение 2 часов, снять пл„нку,  
нашпиговать в надрезы шпиком и ягодами кизила, барбариса и можжевельника. На  
дно кастрюли положить ломтики шпика, специи и пряности, затем - печ„нку,  
тушить до готовности, солить в конце. Перед отпуском за 5-6 мин. положить  
ложку можжевеловых ягод (или 1/2 ложки майских сосновых шишечек), всыпать в  
соус муку, влить 1,5 стакана бульона, 1/2 стакана красного вина, 1/2 стакана  
сметаны, тушить до готовности, в соус добавить 1 ложку спиртового раствора  
прополиса и 1 ложку сливочного или ракового масла. Процедить. Разрезанную на  
порции телятину подавать в отдельном блюде с петрушкой, спаржей, сол„ными  
рыжиками, сохраняя форму печ„нки. Облить соусом.  
Пилав из телятины  
Для поджарки: 1 ст. ложка муки, 20 г сливочного масла, 1 луковицы, 1/2  
стакана сметаны  
Для пилава: 1 кг телятины, 2 стакана бульона, зелень укропа и петрушки, 2  
ложки мелких маринованных шампиньонов, 3 ложки маринада от шампиньонов,  
вар„ный рис.  
Сделать 1 ложку поджарки из муки, масла и 1 луковицы, влить 1/2 стакана  
сметаны, 2 стакана бульона, размешать, вскипятить, процедить. Положить в  
бульон зелень укропа и петрушки, прибавить 2 ложки мелких маринованных  
шампиньонов, 3 ложки маринада от шампиньонов, всыпать в бульон нарезанную  
кусочками телятину (1 кг), вскипятить, посолить. Выложить на блюдо, смешать  
с вар„ным рисом и сверху покрыть слоем риса, поставить в печь, чтобы пилав  
подрумянился. Подавая на стол, обильно полить соусом из пилава.  
Закуски из баранины  
Бараны живут в разных местах земного шара. И готовят их везде по-разному.  
Однако ни в какое сравнение не идет свежий, только что забитый кавказский  
курдючный баран с хорошо промороженным австралийским или новозеландским  
увальнем. Несмотря на свои увесистые габариты иностранцы проигрывают нашим в  
мягкости, хотя превосходят в мясистости. Хорошо и правильно приготовить  
баранину из импортного мяса сложно, но можно. Для этого надо помнить  
несколько правил. Одно из них гласит, что наиболее предпочтительной частью  
бараньего туловища для нас является задняя, точнее окорока, что реберную  
часть, грудинку и передние ноги лучше пустить на бульон и что даже котлетную  
часть (баранью вырезку) можно безнадежно испортить и высушить, если ее  
предварительно не промариновать.  
Жаркое баранье с гречневой кашей и луком  
Для маринада: 1 стакан уксуса и 1 стакан вина, 1/2 стакана растительного  
масла, 1/2 стакана сока крыжовника с кореньями и специями - зел„ным  
сельдереем, луком-пореем, петрушкой, 1 головкой лука, 2-3 зубками чеснока.  
2 кг бараньего окорока, вымочить в течение 5-6 часов в 2 л маринада.  
Затем натереть солью, жарить на противне, поливая бараньим жиром, маслом и  
соусом каждые 10 мин. Осыпать сухарями и тушить в печи ещ„ 10 минут.  
Подливку слить, процедить, мясо разрезать и полить соусом.  
Сварить отдельно крутую гречневую кашу (см. раздел "Блюда из риса и  
круп"), ганировать ею баранину. Лук-шарлот обжарить вместе с маленькими  
полужирными обрезками мяса и подать отдельно в соуснике или с подливой.  
Баранина по-итальянски  
Задняя четверть баранины (1,5-2 кг), 5-6 зубков чеснока, оливковое (или  
другое растительное) масло, 2 ложки воды, 1/2 стакана красного вина.  
Для гарнира: 1 кочан белой капусты, 100 г свиного соленого шпика, пучок  
зел„ного лука, петрушки, укропа, 1/2 стакана риса, 50 г пармезана.  
Нашпиговать заднюю четверть баранины (1,5-2 кг) чесноком в 10-15 местах,  
через надрезы в мясе. Положить на противень, облить оливковым (подсолнечным)  
маслом, 2 ложками воды и 1/2 стаканом красного вина. Жарить на плите 10-12  
минут. За 1,5 часа до отпуска - поставить в духовку, обливать периодически  
соком.  
Взять небольшой кочан белой капусты и вынуть кочерыжку. Капусту  
вскипятить в сол„ной воде, мелко изрубить, положить в кастрюльку шпик  
(масло), пучок зел„ного лука, петрушки, укропа, поджарить. Взять 1/2 стакана  
риса, сварить, переложить в капусту, залить бульоном и поставить в духовку  
на 1 час. Посыпать пармезаном. Огарнировать капустой, грибами и маслинами.  
Шашлык  
1,5-2 кг баранины вымочить в маринаде (состав маринада см. в рецепте  
"Жаркое баранье с гречневой кашей и луком"), нанизать на вертел с луком,  
кружками лимона, помидоров, шляпок белых грибов, боровиков, смазать куски  
баранины оливковым или подсолнечным маслом, через 3-4 мин. поливать соком и  
белым столовым вином. Жарить на угольях. Если жарят в печи или в духовку, то  
под вертел желательно поставить противень.  
Можно надеть на шампур также: свежие огурцы, помидоры, кабачки,  
баклажаны, кусочки тыквы, ветчину, ломти шпика. На угли хорошо бросить пучок  
полыни, чабреца и по 2-3 з„рнышка кардамона и укропа.  
Баранина "по-турецки"  
200 г сол„ного шпика, 3 головки лука, 1,5 кг баранины (задняя четверть),  
по 2 морковки, петрушки и сельдерея, 1 ч. ложка тмина, 5-6 листиков лавра,  
20 з„рен ч„рного перца, по 2 гвоздики и имбиря, соль, 1/2 бутылки уксуса  
(или кислого вина), 1 ложка мучной поджарки, 2 стакана длинных полосок  
сол„ных огурцов.  
Хотя рецепт этот в старой поваренной книге именуется "жарким по-турецки",  
смеем заметим, что при всей его привлекательности Турцией тут и не пахнет,  
ибо любой правоверный мусульманин предпочтет всю жизнь голодать, но не  
станет есть свинину.  
И тем не менее давайте попробем приготовить эту прекрасный кусок баранины  
в красном вине.  
Вначале следует обложить боковины и дно кастрюли длинными полосками сала,  
нарезать туда лука, положить кусок баранины (задняя четверть), по 2  
морковки, петрушки и сельдерея, чайную ложку тмина, 5-6 листиков лавра, 20  
з„рен ч„рного перца, по 2 гвоздики и имбиря, посолить, залить 1/2 бутылки  
уксуса (или кислым вином) пополам с водой, варить до готовности. Мясо  
разрезать на порции, бульон осветлить и процедить, заправить его 1 ложкой  
мучной поджарки, 2 стаканами длинных полосок сол„ных огурцов, проварить  
огурцы. Полить этим соусом баранину.  
Баранье жаркое по-новороссийски  
Приготовить баранью котлетную часть (бараний бок, 6-9 р„бер), отделить  
каждое ребро с мясом, позвонок отрубить. Приготовить "жардиньер из овощей"  
(См. раздел "Блюда из картофеля"), положить в горшок ребро с мясом,  
пересыпать жардиньером и т.д. доверха. Посолить, замазать крышку ржаным  
тестом, тушить в печи 1,5-2 часа. Добавить 1-2 ложки сливочного масла.  
Задняя ножка молодого барашка заливная  
Задняя ножка барашка, 1 луковица, 2-3 моркови, 1 ломтик корня сельдерея,  
2-3 корня петрушки, 30 г желатина, лимонный сок или лимонная кислота, соль  
по вкусу.  
Влить в кастрюлю 3 стакана воды, поставить на огонь и довести ее до  
кипения, затем посолить и прибавить репчатый лук, разрезанный пополам,  
морковь, ломтик сельдерея и корни петрушки.  
Зачистить от пленок и сухожилий ножку барашка, положить в кипящий овощной  
бульон и варить до готовности. Готовую ножку вынуть из бульона и дать  
остыть.  
Бульон процедить через сито и отмерить 1 стакан (если бульона окажется  
меньше, долить горячей воды). Добавить желатин, предварительно замоченный на  
1-2 ч в холодной воде, и лимонный сок или раствор лимонной кислоты в воде.  
Размешать бульон и поставить на холод, чтобы желе застыло.  
Готовое желе нарезать небольшими кубиками, а мясо тонкими ломтиками.  
Уложить ломтики мяса на блюдо и украсить кусочками нарезанного желе,  
ломтиками лимона, редисом и веточками петрушки.  
Баранина с зеленым горошком  
800 г молодой баранины, 450 г консервированного зеленого горошка, 2  
моркови, 4 помидора, 1 лимон, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки  
сливочного масла, 1 ст. ложка муки, соль.  
Мясо нарезать, обжарить на растительном масле. Зеленый горошек разогреть  
со сливочным маслом, добавить очищенные от кожицы и семян нарезанные  
помидоры, тушить с добавлением небольшого количества бульона. В конце  
тушения добавить пассерованные морковь и муку, мясо, перемешать и довести до  
готовности. Охладить, выложить на блюдо, украсить кружками лимона.  
Рагу из бараньих хвостов  
5-6 бараньих хвостов, мясные обрезки или кусочки ветчины, 1/2 стакана  
белого вина, пучок овощей, лука, моркови, гвоздики, 1 ст. ложка сливочного  
масла и муки.  
Взять несколько бараньих хвостов, очистить их, вымочить, порезать на  
куски, положить их в кастрюлю, прибавить обрезков от какого-нибудь другого  
мяса, если таковые имеются, или кусочки ветчины, налить немного воды;  
полстакана белого вина, положить пучок овощей, луку, морковки, гвоздики,  
поставить на легкий огонь, покрыть кастрюлю крышкой и тушить часа три, когда  
хвосты утушатся до готовности, выложить их на блюдо, соус процедить,  
подправить маслом и мукой и полить им хвосты. К такому рагу подают также  
пюре из щавеля или соус томат.  
Баранина тушеная со сметаной  
Баранина - 1,5 - 2 кг.  
2 ст. ложки масла, по 5 веточек сельдерея, петрушки, моркови, 1-3  
луковицы, зубка два чесноку, несколько зерен перцу, 1-2 ст. ложки уксуса.  
Взять заднюю часть баранины, снять лишний жир, побить ее со всех сторон,  
мочить несколько часов в остывшей воде, прокипяченной с уксусом и  
пряностями, натереть солью, нашинковать, положить в кастрюлю, прибавить  
ложки две масла, сельдерея, петрушки, моркови, 1-3 луковицы, зубка два  
чесноку, несколько зерен перцу, 1-2 ложки уксусу, покрыть кастрюльку  
крышкой, поставить на легкий огонь, тушить, мешая, чтобы не пригорела ко дну  
кастрюли; когда баранина уже почти готова, вынуть из кастрюли, соус  
процедить, а если он очень густой, то разбавить его бульоном или кипятком,  
положить все обратно в кастрюлю, прибавить полстакана сметаны, всыпать,  
мешая, пол-ложки муки, потушить немного и подавать на стол. Кто любит, можно  
Прибавить к соусу немного луку-шарлоток или капорцев.  
Грудинка баранья отварная  
Грудинка баранья - 1,5 - 2 кг.  
2 луковицы и 1 ст. ложка муки, 1 стакан бульона, 1/2 стакана сметаны, 1/2  
ст. ложки масла, 2-3 желтка,  
Баранью грудинку сварить в воде с кореньями, перцем, тмином и лавровым  
листом, снимая пену, разрезать на небольшие куски, сложить в кастрюлю,  
посолить, облить соусом, приготовленным следующим образом: поджарить в масле  
на сковороде или в кастрюле пару луковиц и ложку муки, развести бульоном, в  
котором варилась грудинка, прибавить полстакана сметаны, пол-ложки масла,  
дать покипеть, прибавить 2-3 желтка, размешать, облить грудинку, поставить  
на полчаса в духовую печь, потом положить все на блюдо и подавать на стол.  
Можно также, отварив грудинку, поджарить ее на сковороде в сливочном или  
прованском масле с рубленным луком, петрушкой, перцем и солью, обваляв  
предварительно в сухарях, и подавать с каким-либо острым соусом, соусом  
томат или с луковым пюре.  
Пилав турецкий с рисом и черносливом  
1,5-2 кг баранины, 100 г масла (или бараньего жира) 1 луковица, 1 стакан  
риса, 1 стакан чернослива, 1/2 стакана кишмиша, 1 стакан алычи, 100 г масла,  
1/4 лимона или 1 киви.  
Поджарить 1,5-2 кг баранины (нарезанную кусками, или отбитую в виде  
котлет) со 100 г масла или бараньего жира. Перед этим баранину натереть  
солью и перцем. В жаркое добавить 1 луковицу, пережарить с мясом. Отдельно  
отварить рис, обдать кипятком 1 стакан чернослива, 1/2 стакана кишмиша и 1  
стакан алычи, обдать их кипятком, выдержать 30 минут. Из чернослива вынуть  
косточки. Баранину, рис, чернослив, 100 г масла (100 г) перемешать,  
прибавить ломтики 1/4 лимона или 1 киви. Парить все в духовке. Этот пилав  
хорош также с телятиной или курятиной.  
Свинина на закуску  
Свинья, по мусульманским и иудейским обычаям, животное нечистое. Судя из  
нашего опыта общения с этим животным, оно и в повседневной жизни не  
отличается особой чистоплотностью. Но все же есть в каждой свинье нечто  
такое... что сближает ее с человеком. И поэтому когда говорят, что князь  
Владимир предпочел выбрать христианство в качестве государственной религии  
для своего народа исключительно из приверженности к алкоголизму, мы конечно  
же не согласимся. В конце-то концов иудаизм выпивку не запрещает. Нет, делу  
тут конечно в другом. Скажите мне, дорогой читатель, мыслите ли вы себе  
жизнь без хорошей копченой колбаски, без свиного окорока, без карбонадика,  
да без той же свиной отбивной, эскалопчика... Нет, князь, конечно, не  
сплоховал с религией. Только вот как на это смотрят свиньи?  
Свинина с овощами, отваренная в горшочке  
На 1 порцию: 150 г мясной свинины, 100 г картофеля, 25 г моркови, 10 г  
корня петрушки, 15 г лука, 30 г соленых огурцов, 25 г сливочного или 15 мл  
(1 ст. ложка) растительного масла, лавровый лист, черный перец горошком,  
соль, зелень.  
Нарезанные дольками картофель, морковь, лук, петрушку уложите в  
керамический горшочек, влейте 2 столовые ложки воды, добавьте 1 столовую  
ложку масла и готовьте 3-4 (5) мин.  
Свинину разделите на 2-3 куска, посолите, поперчите и положите в горшочек  
с овощами, добавьте нарезанные ломтиками соленые огурцы и готовьте 3-4 (5)  
мин.  
Добавьте лавровый лист и перец горошком, влейте 1 ст. ложку воды и  
готовьте еще на 1-1,5 (2) мин. Подавайте в горшочке, посыпав зеленью.  
Рулет из свиной головы  
1 свиная голова, 1 язык, 1 морковь, 2 яйца.  
Для фарша: 1 корень петрушки, соль, 2-3 лавровых листа.  
Свиную голову средней величины с кожей очистить, разрубить пополам,  
удалить мозги, положить в кипящую воду, добавить очищенные и нарезанные  
морковь и петрушку, в также подготовленный язык и целую морковь, соль,  
лавровый лист и варить до полуготовности. Затем голову вынуть, отрезать уши,  
срезать кожу со шпиком и отделить мякоть от костей. Язык, мякоть и уши  
нарезать квадратными ломтиками.  
Снятую с головы кожу уложить широкой стороной одной половинки к узкой  
стороне второй половинки так, чтобы получился прямоугольник, сшить ниткой и  
доложить на влажное полотенце.  
На кожу выложить слоями подготовленные кусочки мяса, посыпать солью, на  
мясо уложить сваренные вкрутую яйца, разрезанные пополам, морковь,  
нарезанную вдоль, свернуть рулетом, перевязать ниткой, варить в бульоне  
30-40 мин до полной готовности, вынуть, положить сверху груз и поставить в  
прохладное место. Перед подачей к столу с рулета снять нитки, уложить на  
блюдо, нарезать ломтиками и украсить зеленью.  
Ветчина вареная  
375 г - ветчины, 150 г - соуса-хрен с уксусом, 750 г гарнира, 125 г желе,  
зелень.  
Ветчину, окорок или рулет зачистить от кожи и засохшей обветренной  
корочки, нарезать по 2 куска на порцию. Гарнировать ветчину двумя-тремя  
видами гарнира: рубленым желе, маринованной краснокочанной или белокочанной  
капустой, корнишонами или огурцами, ломтиками помидоров, нарезанным и  
заправленным салатом. Для украшения использовать веточки зелени, а также  
кусочки красиво нарезанного прозрачного желе.  
Соус хрен с уксусом подать отдельно.  
Ветчина с хреном  
400 г ветчины, 100 г хрена, 3 ст. ложки сливочного масла, 150 г  
швейцарского сыра, 3-4 ст. ложки майонеза, 100 г нежирного мясного фарша, 1  
ч. ложка сахара, 1/4 лимона, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, зелень  
петрушки, соль по вкусу.  
Масло взбить, добавить натертый швейцарский сыр, оставив немного для  
украшения, затем добавить майонез, лимонный сок, сахар, соль, натертый на  
мелкой терке хрен и растертые в ступе грецкие орехи.  
Ломтики ветчины свернуть кулечками, которые наполнить подготовленной  
начинкой и посыпать сверху тертым сыром.  
Кулечки ветчины сверху украсить зеленью петрушки, маленькими ломтиками  
маринованного сладкого перца и полить сверху полузастывшим желе. Ветчину  
охладить.  
К столу подать на блюде, украшенном зеленью.  
Для приготовления желе замочить желатин в пятикратном количестве воды на  
1-1,5 часа.  
Сварить мясной бульон, процедить его через марлю, сложенную в три слоя.  
Приготовить оттяжку для осветления бульона. Для этого в сырой мясной фарш  
добавить соль, воду (ее количество должно быть в 1,5 раза больше фарша) и  
дать ей настояться около часа. Затем смесь размешать с 3-5 сырыми яичными  
белками.  
В горячий, но не кипящий мясной бульон добавить оттяжку и хорошо  
размешать. Затем довести до кипения и, уменьшив нагрев (не перемешивая),  
выдержать около получаса. Когда белки осядут на дно, процедить бульон через  
марлю, сложенную в три слоя. Затем бульон остудить, добавить набухший  
желатин, хорошо перемешать до полного растворения желатина и остудить.  
Ветчина, запеченная в фольге  
1,5-2 кг мякоти свинины, 100 г шпика, 3-4 морковки, соль, черный молотый  
перец и толченый лавровый лист по вкусу, фольга для кулинарных целей.  
Кусок свинины обмыть и обсушить салфеткой.  
Шпик и морковь нарезать длинной соломкой.  
Острым концом ножа сделать в мясе глубокие прорези и нашпиговать его  
морковью и салом. Затем натереть мясо солью, перцем и лавровым листом.  
Подготовленный таким образом кусок завернуть в несколько слоев фольги,  
уложить на противень и запечь в духовке. Первые 10 минут температура в  
духовке должна быть высокой, а затем нагрев можно уменьшить.  
Готовность мяса можно определить, проткнув мясо тонкой вязальной спицей.  
Если спица входит в мясо без особого сопротивления, а сок, выделяющийся из  
прокола, прозрачен, ветчина готова. В этом случае вынуть ее из духовки и,  
когда остынет, удалить фольгу. Мясо нарезать тонкими ломтиками по мере  
надобности.  
Заливное из ветчины  
400 г ветчины, 100 г нежирного мясного фарша, 2 ст. ложки сливочного  
масла, 50 г швейцарского сыра, 3-4 ст. ложки сливок, 1/4 лимона, 2 ст. ложки  
соуса майонез, 1 маринованный сладкий перец, зелень петрушки, соль по вкусу.  
Выбрать самые красивые ломтики ветчины для приготовления из них  
рулетиков, остальные (примерно половину от количества, указанного в  
рецептуре) пропустить через мясорубку.  
Масло взбить, добавить натертый швейцарский сыр и, продолжая взбивать,  
прибавить постепенно нарубленную ветчину и сливки. Добавить сок 1/4 лимона,  
майонез и соль.  
На ломтики ветчины положить немного измельченной и взбитой массы,  
свернуть их рулетиком, склеить полузастывшим желе.  
Для приготовления желе замочить желатин в пятикратном количестве воды на  
1-1,5 часа.  
Сварить мясной бульон, процедить его через марлю, сложенную в три слоя.  
Приготовить оттяжку для осветления бульона. Для этого в сырой мясной фарш  
добавить соль, воду (ее количество должно быть в 1,5 раза больше фарша) и  
дать настояться около часа. Затем смесь размешать с 3-5 сырыми яичными  
белками.  
В горячий, но не кипящий мясной бульон добавить оттяжку и хорошо  
размешать. Затем довести до кипения и, уменьшив нагрев (не перемешивания),  
выдержать около получаса. Когда белки осядут на дно, процедить бульон через  
марлю, сложенную в три слоя, добавить набухший желатин, хорошо перемешать до  
полного растворения желатина и остудить.  
Приготовленным бульоном залить тонким слоем форму, поставить ее в  
холодильник. Когда желе застынет, положить на него рулетики швом вниз,  
украсить их сверху зеленью петрушки и маринованным перцем, закрепляя  
украшения полузастывшим желе. Затем аккуратно залить рулетики желе,  
поместить их в холодильник. После того, как желе застынет, красиво нарезать  
его гофрированным ножом, уложить рулетики на круглое блюдо, украшенное  
зеленью и ломтиками апельсина. На рулетики из ветчины можно нанести тонкую  
сетку из майонеза.  
Фаршированные трубочки из ветчины  
250 г постной ветчины, зелень петрушки или укропа, для украшения  
маленькие помидоры.  
Для начинки из яиц: 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 кильки, 60 г сливочного  
масла, горчица, соль.  
Для начинки из зелени: 100 г сливочного масла, 1 небольшая луковица, 3  
ст. ложки измельченной зелени, перец, вино, соль по вкусу.  
Начинку из яиц приготовить так: растертое масло смешать с рубленым яйцом  
и килькой, приправить горчицей и солью.  
Начинку из зелени приготовить так: растереть сливочное масло и смешать с  
рубленым луком и зеленью, добавить соль, перец, вино.  
Ветчину нарезать на довольно тонкие ломтики (8-10 шт.), в середину  
положить начинку и свернуть кулечком или трубочкой.  
Мусс из ветчины  
500 г ветчины, 50 г сливочного масла, 50 г швейцарского натертого сыра,  
1/4 стакана сливок, 1 лимон, 1 стакан мясного желе.  
Для заправки: 1 вареный желток, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка горчицы,  
0,5 стакана сметаны, уксус, соль по вкусу.  
Отобрать цельные красивые ломтики ветчины (приблизительно половину всего  
количества), остальные пропустить через мясорубку. Растереть сливочное масло  
до мягкости, добавить тертый сыр и, продолжая растирать, постепенно втереть  
пропущенную через мясорубку ветчину и сливки, добавить 1 ст. ложку бульона и  
1 ч. ложку лимонного сока. На отложенные ломтики ветчины положить фарш,  
скатать их рулетами и разложить по краю неглубокой тарелки (узкий конец  
рулета должен быть обращен к середине тарелки). Залить полузастывшим желе.  
Середину тарелки заполнить зеленым салатом со свежими огурцами и яйцами,  
залить заправкой.  
Заправку приготовить так. Вареный желток растереть с сахаром, горчицей и  
щепоткой соли в однородную массу, добавить сметану и уксус. Зеленый салат,  
перемешанный с тонко нарезанным огурцом, залить заправкой и посыпать сверху  
оставшимся рубленым белком и зеленью укропа.  
Колбаса с грибами  
500 г телячьей колбасы, 500 г свежих грибов, 3-4 ст. ложки сливочного  
масла, яйца, помидоры, лимон, маслины, соль, перец.  
Перебрать и промыть грибы. Нарезать их соломкой и сварить в подсоленной  
воде. Затем откинуть на сито и обжарить со сливочным маслом. Поперчить и  
положить на тарелку. Вокруг уложить кружки очищенной телячьей колбасы или  
несколько разных сортов колбасы.  
Гарнировать кружками крутых яиц, помидорами, листиками петрушки,  
ломтиками лимона или маслинами.  
Свинина отварная с соусом из хрена  
1 кг свинины, 1-2 моркови, 1 ломтик сельдерея, 1 луковица, 1 лавровый  
лист, 10-15 горошин черного перца. соль по вкусу.  
Для соуса: 1 стакан мелко натертого хрена, 1 очищенное и натертое яблоко,  
0,5 стакана бульона, 1 стакан хорошо взбитого кислого молока или сметаны,  
соль по вкусу.  
Залить горячей водой свинину. Как только вода закипит, добавить  
нарезанную кружками морковь, сельдерей, лавровый лист, измельченный лук,  
перец, соль. Отварное мясо охладить вместе с бульоном, затем нарезать  
тонкими ломтиками и уложить на тарелку.  
Отдельно в соуснике подать соус: к мелко натертому хрену прибавить  
очищенное и натертое яблоко, бульон, взбитое кислое молоко или сметану,  
соль. Хорошо размешать и вылить в соусник. Соус должен быть не очень густым.  
Заливное из свиного филе  
1 кг свинины, 0,5 луковицы, 2 белка, 30 г желатина, 2-3 ст. ложки  
столового уксуса, соль, перец душистый по вкусу.  
В кастрюлю с подсоленным кипятком положить свинину от филейной части  
(вода должна его покрыть). Как только вода снова закипит, добавить репчатый  
лук, горошины душистого перца и варить до мягкости. За 4-5 мин до окончания  
варки добавить уксус и переложить готовое мясо на тарелку.  
В кипящий бульон влить слегка взбитые белки, варить еще 2-3 мин, потом  
снять с огня, чтобы он отстоялся и стал прозрачным. Затем процедить через  
топкий слой марли, поставить на огонь и подогреть. Добавить желатин,  
предварительно размоченный в холодной воде, снять с огня и охладить.  
Холодное мясо нарезать ровными ломтиками, уложить на блюдо, залить тонким  
слоем желе и охладить до полного застывания.  
Жареная свинина с соусом  
600 г свинины, 1-2 ч. ложки бараньего или свиного жира, 200 г зеленой  
фасоли, 5-6 ягод винограда, 150 г томатного соуса, зелень.  
Подготовленную для жарки целым куском свинину досолить и поджарить в  
духовке до готовности. Нарезать охлажденное мясо по 2-3 куска на порцию.  
Украсить зеленой фасолью и виноградом.  
Томатный соус подать отдельно в соуснике.  
Рулет из свинины  
1,5 кг свинины, 3 луковицы, зелень петрушки, лавровый лист, капустный  
рассол, соль.  
Мякоть свинины от задней ноги или почечной части посыпать черным перцем,  
измельченным на терке репчатым луком и мелко нарезанной зеленью петрушки,  
свернуть рулетом, обвязать нитками, и поставить варить в смеси из равных  
частей капустного рассола и воды, добавив лавровый лист. Готовое мясо вынуть  
и еще горячим положить под гнет. На следующий день нарезать ломтиками.  
Подать с холодным гарниром: картофельным салатом, салатом из гороха со  
сваренными вкрутую яйцами, красным стручковым перцем из соленья, соусом хрен  
и др.  
Заливное из жареной свинины  
1 кг свинины, 1-2 моркови, 1 ломтик корня сельдерея, 1 корень пастернака,  
3-4 помидора или сладкого перца, 300-400 г мясного желе, соль.  
Кусок свинины от окорока разделать: отделить мякоть от костей и зажарить  
до готовности. Мясо охладить. Врезать и уложить на овальное блюдо так, чтобы  
один ломтик наполовину закрывал другой. Положить в кастрюлю кости, залить  
холодной водой поставить на огонь. Доведя воду до кипения, посолить,  
добавить черный перец, лавровый лист, морковь, ломтик сельдерея и корень  
пастернака. Варить около 1 ч и затем ввести желатин, замочив его  
предварительно на 30 мин в холодной воде. Довести бульон до кипения,  
процедить через марлю и охладить (чтобы мясное желе хорошо застыло, бульона  
должно быть не больше 1 л).  
Залить свинину частью охлажденного бульона. Оставшийся вылить в мелкую  
посуду, дать застыть, нарезать полученное мясное желе кубиками и разложить  
их вокруг мяса. В 2-3 местах уложить помидоры (удалив предварительно  
сердцевину и семена) или сладкий перец, наполненные мясным желе.  
Запеченный свиной рулет со сливами  
1 кг свиной корейки, 100 г чернослива, горчица, вода или бульон, 1  
луковица, зелень петрушки, 2 ч. ложки муки, сметана, соль.  
Из мяса вынуть ребра и натереть его солью и горчицей. Из предварительно  
замоченного чернослива удалить косточки. Черносливом покрыть кусок мяса,  
свернуть мясо в рулет и завязать ниткой. Запекать на противне при  
температуре 160-170ё С, время от времени поливая мясо водой или бульоном,  
приблизительно 2 ч. Через 1 ч. после начала запекания положить нарезанный  
кольцами лук и петрушку.  
Рулет можно подавать в холодном или горячем виде. К горячему рулету  
приготовить соус из оставшейся на противне жидкости. Для этого добавить муки  
и сметаны и варить в течение 5-6 мин. На гарнир подать жареный или печеный  
картофель и жареные или тушеные овощи.  
Колбаса с овощами и грибами  
200 г салями, 150 г вареных шампиньонов, 2 груши, 150 г зеленого салата  
или свежего огурца, 2 сырые моркови, 3-4 помидора или консервированных  
стручка перца, 1 стакан сметаны или майонеза, перец, горчица, укроп или  
зелень петрушки, соль.  
Колбасу нарезать ломтиками и свернуть кулечкам, фрукты, огурцы и помидоры  
или перец также ломтиками, морковь натереть, зеленый салат нарезать на  
полоски. Продукты расположить горками на блюде, украсить грибами и зеленью.  
Соус заправить, подать в отдельной посуде.  
Порос„нок, вар„ный в белом соусе  
Порос„нок (1,5 - 2 кг).  
Для соуса: 3/4 стакана муки, 1,5 ложки масла, 3 стакана бульона), 1  
стакан сметаны, 20 шт. маринованного крыжовника или 2 ложки каперсов (семян  
настурций) или 12 шт. разварного картофеля или 1 рюмку подслащ„нного вина.  
Подготовить порос„нка, разрезать на порции, варить без кореньев и специй,  
посолить в конце. Куски поросятины опустить в соус (3/4 стакана муки, 1,5  
ложки масла, 3 стакана бульона), 1 стакан сметаны прокипятить, досолить по  
вкусу. Положить в соус можно и 20 шт. маринованного крыжовника или 2 ложки  
каперсов (семян настурций) или 12 шт. разварного картофеля или 1 рюмку  
подслащ„нного вина.  
Поросенок вареный фаршированный  
Небольшой поросенок, 500 г телятины, 1 стакан молока, 300 г пшеничного  
хлеба, 2 морковки, 2 корня петрушки, 3 луковицы, 2 яйца, 300 г почечного  
телячьего жира, 2-3 лавровых листа, 1/2 ч. ложки перца горошком, зелень  
петрушки, соль и перец по вкусу.  
Подготовленного выпотрошенного поросенка вымочить, осторожно, не повредив  
кожи, удалить из него кости (кроме головы и ножек), промыть. Приготовить  
фарш: телятину мелко изрубить, добавить размоченный в молоке хлеб, яйца,  
почечный жир, пассерованный лук (2 луковицы), соль и молотый перец. Все  
пропустить через мясорубку.  
Нафаршировать поросенка, зашить его, завернуть в салфетку и положить в  
кастрюлю с холодной водой. Туда же положить кости поросенка, петрушку,  
морковь, луковицу. Варить до готовности.  
Готового поросенка вынуть из кастрюли, развернуть его и уложить на блюдо,  
вокруг разместить отдельными букетами отварные овощи (картофель, цветную  
капусту, стручковую фасоль, зеленый горошек и др.). Поросенка сверху полить  
белым соусом или сметанным соусом с хреном.  
Поросенок отварной под белым соусом  
Небольшой поросенок, 2 морковки, 2 корня петрушки, 1 луковица, 1 репа,  
2-3 лавровых листа, 1/2 ч. ложки перца горошком, зелень петрушки, соль по  
вкусу.  
Подготовленного небольшого поросенка разрубить на куски. Голову и ножки  
использовать для варки холодца, а остальное мясо нарубить на куски. Куски  
мяса уложить в кастрюлю, добавить нарезанные морковь, петрушку, репу, лук,  
соль, лавровый лист, перец горошком и варить до готовности.  
Сваренное мясо выложить на блюдо, рядом разместить вареный картофель,  
украсить зеленью петрушки. Мясо можно полить белым соусом или сметанным  
соусом с хреном.  
Поросенок холодный отварной с хреном и сметаной  
В этом рецепте мы сознательно не указываем количество продуктов, так как  
все зависит от массы поросенка и вашей фантазии.  
Подготовленную тушку поросенка тщательно промыть. Ножки у поросенка  
обрубить по коленный сустав.  
Чтобы во время варки тушка не деформировалась, внутрь ее вставить  
вязальную спицу или деревянную палочку так, чтобы она упиралась в тазовую  
кость и голову. Брюшко заполнить сырой шинкованной морковью. Разрез зашить  
нитками. Тушку натереть лимоном, перевязать шпагатом, завернуть в марлю или  
салфетку и варить в подсоленной воде при очень слабом кипении 2,5-3 часа.  
Затем охладить в том же бульоне.  
Отваренного поросенка освободить от распорки и моркови, отрубить голову и  
вырубить позвоночник. Половинки тушки нарезать поперек на равные части.  
Из отваренного рассыпчатого риса сделать постамент по размеру блюда. Бока  
постамента обровнять и украсить отварными овощами, салатом.  
Из головы поросенка удалить мозги, вместо глаз вставить маслины.  
Уложить голову и куски поросенка на постамент, придав им форму целой  
тушки. Аккуратно залить поросенка желе, приготовленным из бульона, в котором  
варился поросенок.  
Для приготовления желе замочить желатин в пятикратном количестве воды на  
1-1,5 часа.  
Бульон, в котором варился поросенок, процедить через марлю, сложенную в  
три слоя.  
Приготовить оттяжку для осветления бульона. Для этого в сырой мясной фарш  
добавить соль, воду (ее количество должно быть в 1,5 раза больше фарша) и  
дать настояться около часа. Затем смесь размешать с сырыми яичными белками.  
В горячий, но не кипящий мясной бульон добавить оттяжку и хорошо  
размешать. Затем довести до кипения и, уменьшив нагрев (не перемешивая),  
выдержать около получаса. Когда белки осядут на дно, процедить бульон через  
марлю, сложенную в три слоя, остудить, добавить набухший желатин и хорошо  
перемешать до полного растворения желатина.  
Вокруг уложить фигурно нарезанные вареные овощи, вареное яйцо, зелень  
салата, петрушки, залитые в формочках зеленый горошек и морковь, рубленное  
желе.  
Отдельно подать соус-хрен со сметаной или соус хрен с уксусом.  
Поросенок жареный  
Когда поросенка заколют, то чтобы мясо его было совершенно белое, надо  
постараться выпустить из него как можно больше крови; потом положить его в  
горячую воду, оскоблить щетину, отрубить копытца, вымыть все внутренности,  
промыть хорошенько, натереть солью внутри и снаружи, внутри положить кусок  
масла, растертого с зеленью петрушки, луку, перцу, гвоздики, шарлоток или же  
начинить его особенным фаршем, печенку и ливер от поросенка сварить,  
изрубить очень мелко или истолочь в ступке, протереть сквозь сито, прибавить  
кусок мякиши французской булки, размоченной в воде и выжатой, прибавить  
ложку растопленного масла, 2-3 желтка, перцу, гвоздики, сахару, коринки, все  
вместе перемешать и изрубить или истолочь, нафаршировать этим фаршем внутри  
поросенка, положить на противень и жарить, поливая маслом, пока кожица не  
подрумянится.  
Можно также начинить поросенка и крутой гречневой кашей.  
Жареный порос„нок с фаршем из гречневой каши, омлета и ветчины  
Вытянуть из тушки поросенка все кости, кроме головы и ножек, заготовить  
фарш (0,5 кг гречневой каши с маслом, солью, 100 г вар„ной ветчины или  
языка, изжарить 2 омлета: один - из 2 белков, другой - из 2 желтков,  
добавить ч„рный перец, петрушку).  
Порядок наполнения фаршем следующий: гречневая каша, ветчина, омлет.  
Разрез заложить листьями ч„рной смородины, добавить внутрь перца, лаврового  
листа.  
Жареный порос„нок с телячьей печ„нкой  
Готовится так же, как и "Жареный порос„нок с фаршем из гречневой каши,  
омлета и ветчины"(см. рецепт), только фаршируют 1 жареной и прот„ртой  
печ„нкой, шпиком, 4 желтками, 4 белками, солью и перцем.  
Свинина с овощами, отваренная в горшочке  
На 1 порцию: 150 г мясной свинины, 100 г картофеля, 25 г моркови, 10 г  
корня петрушки, 15 г лука, 30 г соленых огурцов, 25 г сливочного или 15 мл  
(1 ст. ложка) растительного масла, лавровый лист, черный перец горошком,  
соль, зелень.  
Нарезанные дольками картофель, морковь, лук, петрушку уложите в  
керамический горшочек, влейте 2 столовые ложки воды, добавьте 1 столовую  
ложку масла и готовьте примерно 5 мин.  
Свинину разделите на 2-3 куска, посолите, поперчите и положите в горшочек  
с овощами, добавьте нарезанные ломтиками соленые огурцы и готовьте 3-4 мин.  
Добавьте лавровый лист и перец горошком, влейте 1 ст. ложку воды и  
готовьте еще примерно 2 мин. Подавайте в горшочке, посыпав зеленью.  
Сосиски с фаршем из курятины, ветчины и вина по-баварски  
400 г ветчины, по 200 г филея курицы (или рябчика) и шпика, 1 яйцо, 2  
желтка, щепотку перца, мускатного ореха, соли, 1/2 стакана малаги (рома),  
коровья кишка.  
Ветчину и филей курицы или рябчика и шпика мелко изрубить, истолочь в  
ступке, вбить яйцо, 2 желтка, всыпать щепотку перца, мускатного ореха, соли,  
влить 1/2 стакана малаги (рома), перемешать, нафаршировать воловью кишку, но  
не слишком туго. Варить в бульоне 45 минут. Подаются к капусте.  
Рулет из свинины по-русски  
800 г нежирной свинины, 300-400 г несоленого свиного сала, свиной  
желудок, свиные уши, 2 луковицы, 2 головки чеснока, 1 стакан 3%-ного уксуса,  
2-3 лавровых листа, 3-4 гвоздики, 1/2 ч. ложки перца горошком, 1 ч. ложка  
тмина, зелень базилика, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.  
Мясо, сало, подготовленные свиные уши пропустить через мясорубку,  
добавить нашинкованный лук, истолченный чеснок, перец, соль, базилик, тмин и  
все хорошо перемешать. В хорошо обработанный и промытый свиной желудок  
уложить приготовленный фарш и перевязать желудок с обеих сторон. Положить  
желудок в кастрюлю, добавить уксус, лавровый лист, гвоздику, соль и варить  
при слабом кипении до готовности (около 2 часов). Сваренный желудок вынуть  
из бульона, положить под пресс (немного сплюснув) и дать полностью остыть.  
Перед подачей на стол желудок прогреть в бульоне и нарезать на плоские  
куски.  
В качестве гарнира подать тушеную капусту, отварной картофель, полить  
бульоном, в котором варился желудок.  
Буженина в сенной трухе с пивом  
Берут задний окорок молодой свиньи на 2-3 кг, завязывают в салфетку,  
опускают в большую кастрюлю с холодной водой и 2 горстями свежей, душистой  
сенной трухи (мятник луговой, полынь, чабрец, костер, порей, овсянница,  
клевер и другие травы). Вскипятить 2-3 раза, вынуть свинину из салфетки,  
положить в кастрюлю, всыпать по 5-10 з„рен черного и красного перца, 2-3 шт.  
лаврового листа, всех кореньев по 1 штуке, залить бутылкой крепкого пива  
(лучше пивным суслом), тушить до готовности. Облить буженину соусом.  
Свинина с соусом из чернослива и можжевеловых ягод  
Окорок свиной (1,5-2 кг), 1,5 стакана воды, 1/2 стакана уксуса, 1/2  
стакана вина. 0,5 г соли, 8-10 шт. лаврового листа, 10-15 шт. ч„рного перца,  
1 горсть можжевеловых ягод (или сосновых шишечек), 200 г 1 ст. ложка  
сухарей, 1 ч. ложка сахара, корицы, 1 стакан вишн„вого сока.  
Кусок свежего окорока (1,5-2 кг) отбить, снять кожу, положить в кастрюлю,  
залить 1,5 стаканами воды, 1/2 стакана уксуса, 1/2 стакана вина. Всыпать  
немного соли, 8-10 шт. лаврового листа, 10-15 шт. ч„рного перца, 1 горсть  
можжевеловых ягод (или сосновых шишечек - появляются в мае), стушить. Затем  
200 г чернослива, разварить в воде, протереть, смешать с поджареными в масле  
сухарями, добавить сахара, корицы, развести 1 стаканом вишн„вого сока,  
вскипятить.  
Котлеты из свинины  
Готовят фарш из 1,5-2 кг мякоти котлетной части свиньи, измельчают,  
пересыпают солью, луком, перцем. Далее жарятна сковороде как обычно.  
Верещака  
Свиная грудинка (1,5-2 кг), 0,5 г соли, шпик. 1 стакан воды, 1,5 стакана  
свекольного рассола, по 5 з„рен ч„рного и красного перца, 1 печ„ная  
луковица, 4 ст. ложки ржаных сухарей.  
Свиную грудинку разрубить на куски, посолить, поджарить со шпиком. Влить  
стакан воды и 1,5 стакана свекольного рассола, положить по ч„рного и  
красного перца, печ„ную луковицу, вскипятить, всыпать ржаных сухарей,  
размешать и вскипятить.  
Холодцы, студни, заливное  
Все авторитеты сходятся в том, что наилучшей закуской под водку являются,  
разумеется всевозможные студни, холодцы и заливные. Не будем спорить,  
заметив лишь по существу вопроса, что несмотря на весь мыслимый спектр  
употребляемых в студни продуктов, наилучшими являются свиные или говяжьи  
ножки, разумеется тщательно и безукоризненно опаленные, вычищенные и  
выскобленные. Они обладают сами по себе достаточными желирующими качествами,  
так что можно вполне позволить готовить студни без желатина. В то же время,  
если не берутся копытца, а отвариваются иные кости или даже рулечное мясо,  
нет никакой гарантии, что блюдо застынет, пусть даже с добавлением желатина.  
Ну и конечно, наилучшей приправой к студням являются тертый хрен и горчица.  
Любые кетчупы и соусы им в этом блюде явно проигрывают.  
Холодец из свиных ножек  
1 кг свиных ножек, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, лавровый  
лист, душистый перец, соль по вкусу.  
Свиные ножки опалить, удалить копытца, разрезать вдоль, залить холодной  
водой на 2-3 ч, промыть, затем снова залить холодной водой и прокипятить на  
сильном огне. Добавить очищенные и нарезанные морковь, корень петрушки и  
лук, лавровый лист, перец, посолить и варить при слабом кипении до полной  
готовности. После этого ножки вынуть, мясо отделить от костей, с бульона  
удалить жир, залить мясо бульоном, дать прокипеть 5-10 мин, разлить в  
тарелки или специальную форму и охладить.  
Подать с тертым хреном.  
Студень сборный  
400 г телячьих и бараньих ножек, свиных ушей и губ, кожи от свиных туш,  
копченых рулетов, 100 г рубца, 350 г мягкого мяса, 1-2 моркови, 1 луковица,  
4-5 долек чеснока, лавровый лист, душистый перец, соль по вкусу.  
Субпродукты разрубить на куски, залить холодной водой и варить на слабом  
огне 6-7 ч, время от времени снимая жир. Мякоть отделить, мелко порубить  
(или пропустить через мясорубку с крупной решеткой), залить бульоном,  
прокипятить 20 мин, добавить измельченный чеснок, перец, охладить и вылить в  
подходящую посуду, поставить на холод.  
Холодец говяжий  
2 кг мясных обрезков, голяшки или хвосты, 2-3 морковки, 2 луковицы, 1  
головка чеснока, коренья петрушки, лавровый лист, 1/2 ч. ложка перца  
горошком, соль по вкусу.  
Говяжьи ножки (мясные обрезки, хвосты) промыть, разрубить на куски,  
положить в большую кастрюлю и залить 4 л холодной воды. Кастрюлю поставить  
на огонь, воду довести до кипения, снять пену и варить еще 4-5 часов при  
медленном кипении, периодически снимая жир и пену. В конце варки добавить  
морковь, лавровый лист, перец, лук, петрушку и соль.  
Когда бульон станет клейким, вынуть из него мясо, кости и процедить.  
Мякоть отделить от костей, мелко нарубить, положить в процеженный бульон  
и варить еще 20-30 минут. Затем добавить мелко нарубленный чеснок, посолить  
по вкусу, охладить, разлить бульон по тарелкам, постоянно перемешивания,  
чтобы мясо не осело, и поставить на холод для застывания.  
Застывший студень нарезать на порции, подать к нему соус хрен с уксусом  
или горчицу.  
Блюда из дичи  
Голова старого вепря  
Охотникам, которым посчастливилось принести домой голову вепря,  
необязательно вешать этот лесной трофей на стену. Голова вепря пода„тся в  
день Святого Христова Воскресенья. Голову очистить, обмыть и закоптить как  
окорок. Затем сварить со специями и кореньями. Можно нафаршировать ядрами  
орехов, яблоками, морковью и шампиньонами, а затем варить. Уши и морду  
украсить зеленью, вырезанными узорами из бумаги, сол„ными грибами и моч„ными  
антоновскими яблоками. На Пасху голова вепря пода„тся холодной.  
Жаркое из дикого порос„нка  
1,5-2 кг мяса порос„нка.  
Для маринада: 4-5 стакана уксуса, 6-7 шт. лаврового листа, 30 шт. ч„рного  
перца, 30 шт. ягод можжевельника, 3 луковицы.  
Для жарения: 100 г шпика, 1/2 стакана бульона, 1/2 стакана соуса, 1/2  
стакана столового вина.  
Для фруктово-мясного соуса: 1,5 стакана сока от жаркого, 1/2 стакана  
вишн„вого сока, 1 ст. ложка сухарей, 1 ст. ложка сыра тертого "Пармезан", 1  
ч. ложкой сахара, 1/2 ч. ложки корицы.  
Опустить мясо порос„нка на 2-3 суток в маринад. Тушить со шпиком, влить  
бульон, затем ещ„ полстакана соуса, а затем через 1 час - 1/2 стакана  
столового вина и варить до готовности. Жаркое нарезать полосами и облить  
фруктово-мясным соусом (1,5 стакана соуса от жаркого, смешивают с 1/2  
стакана вишн„вого сока). За 30 мин. перед отпуском обсыпать жаркое ложкой  
сухарей и ложкой сыра тертого "Пармезан", 1 чайной ложкой сахара, 1/2 ложки  
корицы. Вс„ это подрумянить в печи.  
Жаркое из филея серны, лося или оленя  
Кусок филея - 1,5-2 кг.  
Для маринада: 4-5 стакана уксуса, 6-7 шт. лаврового листа, 30 шт. ч„рного  
перца, 30 шт. ягод можжевельника, 3 луковицы, 50- 100 г шпика.  
Для жарения: шпик - 50 г, масло сливочное - 50 г, 2 луковицы, ломтики  
лимона, 4-5 шт. гвоздики, кореньев, перца, эстрагона, петрушки,  
кресс-салата, зел„ного лука, 1/2 стакана красного вина, 1 ст. ложку уксуса,  
2 стакана бульона.  
Для соуса: 3 трюфеля, 1/2 ложки соевой пасты или вар„ной сои.  
Для гарнира: 1 кочан красной капусты, 2 ложки масла с 1 ст. ложкой  
сахара, 4-5 шт. гвоздики, 1/2 стакана красного столового вина.  
Выбить кусок филея, залить маринадом на 5-6 часов, нашинковать шпиком.  
Затем изжарить на вертеле до половины готовности. В кастрюлю положить шпик,  
масло, 2 луковицы, ломти лимона без з„рен, 4-5 шт. гвоздики, кореньев,  
перца, эстрагона, петрушки, кресс-салата, зел„ного лука. Как подрумянится,  
вливать постепенно пол-стакана красного вина, ложку уксуса, 2 стакана  
бульона, тушить до готовности. Облить мясо соусом с 3 трюфелями и 1/2 ложки  
соевой пасты или вар„ной сои. К жаркому пода„тся нашинкованный сол„ный кочан  
красной капусты, поджаренной в 2 ложках масла с 1 стол. ложкой сахара, 4-5  
гвоздиками, 1/2 стакана красного столового вина, вскипятить и обложить этим  
гарниром жаркое.  
Жаркое из зайца (кролика)  
Заячья тушка - 1,5 - 2 кг.  
Для свекольного соуса: измельч„нная печ„ная свекла (0,5-1 кг), 3 ложки  
мучной поджарки, 3/4 стакана сметаны, 2-3 ложки уксуса, сахар, вскипятить.  
Для соуса из заячьей печ„нки, 1 ложка мучной поджарки, 1 рюмка белого  
вина, 2 ложки бульона, соль,. 3-4 ложки желе из ч„рной смородины.  
Подготовленную тушку зайца разрезают пополам и жарят на масле со специями  
и кореньями.  
Отдельно делают соус (в сотейник положить Этим комбинированным соусом  
обливают жареного зайца.  
Отдельно делают свекольный соус (в сотейник положить измельч„нную печ„ную  
свеклу (0,5-1 кг) добавить 3 ложки мучной поджарки, влить 3/4 стакана  
сметаны, 2-3 ложки уксуса, сахар, вскипятить). Затем приготовляют соус из  
вар„ной заячьей печ„нки, 1 ложки мучной поджарки, рюмки белого вина, 2 ложки  
бульона, посолить, прокипятить. Оба соуса смешивают, добавляют к нему 3-4  
ложки желе из ч„рной смородины. Этим комбинированным соусом обливают  
жареного зайца.  
Заливное из кролика  
1 кг мяса кролика, 1 морковь, 2 луковицы, 2 яйца, 0,5 лимона, 1 ч. ложка  
желатина, зелень петрушки, соль, перец.  
Мясо залить холодной водой, добавить лук, соль, перец, морковь и варить  
при слабом кипении до готовности. Бульон процедить, положить размоченный  
желатин, довести до кипения, снова процедить и охладить Мясо отделить от  
костей, нарезать небольшими кусочками, положить на блюдо, украсить зеленью  
петрушки, яйцами, кружками моркови, лимона, залить холодным желе и дать  
остыть.  
Паштет из кролика в тесте  
600 г мяса кролика, 300 г говяжьей печени, 120 г сала, 2 луковицы, соль  
по вкусу, черный молотый перец, мускатный орех.  
Для теста: 8 ст. ложек пшеничной муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 2  
ст. ложки сметаны, 1 яйцо, соль.  
Промыть в холодной воде мясо кролика, разрезать на части и тушить вместе  
с говяжьей печенью, салом, репчатым луком до готовности. Готовое тушеное  
мясо отделить от костей, пропустить вместе с печенью через мясорубку,  
добавить молотый черный перец, мускатный орех, соль и перемешать.  
Приготовить тесто, раскатать его и уложить на дно формы. Выложить на  
тесто паштетную массу и закрыть его концами. Поставить в духовку для  
выпекания.  
Утренний сыр из зайца (кролика)  
Взять подготовленную тушку одного зайца (кролика) отделить кости,  
сухожилья, разрубить на порции (6-8 кусков), сложить в кастрюлю варить до  
готовности.  
Приготовить фарш: мелко изрубить мясо, положить в кастрюлю яичницу из 5  
яиц, 100 г т„ртого сыра, 150 г сливочного масла, вс„ это истолочь, протереть  
сквозь сито, положить немного мускатного ореха, 2 ложки бульона, 1/4 стакана  
вина, измельч„нных трюфелей, размешать. Кастрюлю смазать маслом, обсыпать  
т„ртым домашним сыром, положить в не„ фарш, тушить в духовке, остудить в  
холодном месте, нарезать в форме параллелепипеда или усеченного конуса,  
украсить зеленью, подавать.  
Тушеная курица с черносливом на вольванте  
1 курица - 1,5-2 кг, 100 г масла, коренья, пряности, влить 1/4 стакана  
лимонного сока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1-2 ложки  
уксуса (или сок из 1/2 лимона), 10-15 г сахара (1 полную столовую ложку).  
Крупную курицу разрезать на части, посолить, тушить в кастрюле с 100 г  
масла, кореньями, пряностями, влить 1/4 стакана лимонного сока и, подливая  
воды, варить 30-40 мин. Поджарить ложку муки в масле, влить 1-2 ложки уксуса  
или сок из 1/2 лимона, положить 10-15 г сахара (1 полную столовую ложку),  
вскипятить. Облить этим соусом курицу, положить к ней чернослив без  
косточек, вскипятить. Затем испечь вольвант - кружок с рантом из сло„ного  
теста. На вольвант положить курицу с черносливом, облить соусом.  
Тушеная курица с фаршем из каштанов, грецких орехов, печ„нки, трюфелей,  
риса  
Готовится так же, как "Тушеная курица с черносливом на вольванте" (См.  
рецепт), только с разными фаршами. Каждый из них весит 300-400 г. В тушку  
вкладывается фарш, коренья, специи, разрез зашивается и курица тушится в  
духовке.  
Куриный пудинг  
2 молодые курицы (1-1,2 кг), 1 кг белого хлеба, 1 стакан молока, 100 г  
сливочного масла, соль, перец, мускатный орех, 4-6 желтков, 25 раковых шеек,  
взбить и внести 4-6 шт. белков.  
Сварить 2 молодые курицы, срезать филеи, мякоть, истолочь их, прибавить  
белого хлеба, намоченного в молоке, 100 г сливочного масла, соли, перца,  
мускатного ореха, 4-6 желтков, 25 раковых шеек, взбить и внести 4-6 шт.  
белков. Взять пудинговую форму, намазать сливочным маслом и осыпать  
сухарями, варить на водяной бане 30 мин., затем облить белым соусом (См.  
раздел "Соусы" или соусом из помидоров, слив.  
Куриные хлебцы  
350 г мякоти курицы, 50 г нежирной свинины, 2 ст. ложки сливочного масла,  
2 ломтика черствого пшеничного хлеба, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, соль,  
перец по вкусу.  
У подготовленной тушки курицы отделить мякоть вместе с кожей и жиром от  
костей и пропустить дважды через мясорубку. К мясу птицы можно добавить  
нежирную свинину или телятину. В измельченную массу положить замоченный в  
молоке хлеб без корок, сырое яйцо, соль, молотый перец. Все перемешать и еще  
раз пропустить через мясорубку. Затем смесь хорошо взбить соус-майонез.  
Хлебцы можно подать к столу и как второе горячее блюдо с припущенной  
морковью или зеленым горошком, предварительно полив их растопленным  
сливочным маслом.  
Фаршированная курица  
Это довольно сложное в приготовлении блюдо обладает нежным вкусом и  
представляет собой заливную курицу, нафаршированную куриным же фаршем.  
Вместо курицы допустимо взять индейку, поскольку можно проделывать все те  
операции, которые описаны ниже.  
Взять 2 курицы, с одной курицы снять кожу следующим образом: сделать  
надрез на спине и снимать кожу подрезая ножом вместе с мясом, крыльями и  
ножками, потом ножки вытянуть из кожи и удалить все оставшиеся косточки,  
подрезать филейчики, из которых вынуть пленки, разровнять мясо ровно на все  
места молотком, предварительно смочив мясо молоком; на те места где красное  
мясо наложить слои белого.  
Из второй курицы приготовить кнель: всю мякоть провернуть через мясорубку  
4 раза, прибавить размоченную в молоке и отжатую булку, провернуть еще два  
раза и протереть сквозь решето, прибавить 1 цельное яйцо и выбивать на льду  
прибавляя понемногу 3/4 стакана сливок, бить пока мясо не станет воздушное и  
глянцевитое; затем посолить, поперчить, потереть на терк немного мускатного  
ореха, положить 1 стол. ложкуцельных фисташек, все вымешать.  
Разложить оболочку на столе, выложить на нее половиау кнели, посредине  
положить полоской половинки крутых яиц, по краям копченый язык, нарезанный  
длинненькими квадратиками, соединенными с кусочками шпика, 100 г шампиньонов  
набросать по всему целыми, выложить остальную кнель. сравнять и зашить  
незаметным швом, затем завернуть в салфетку не очень туго и зашить. На дно  
кастрюли положить кости от кур (чтобы салфетка не пригорала), сверху  
положить курицу, прибавить кореньев (без луку), залить холодной водой, чтобы  
только покрылась курица, варить 2 часа (если индейка - 3 часа), соль класть  
через 1/2 часа с момента закипания. Когда будет готова, остудить в этом же  
бульоне, потом вынуть и вытащить нитки. Приготовить ланспик: бульон из  
курицы процедить и поставить на плиту, когда закипит, положить желатин на  
каждый стакан ланспика: по 5-6 листиков, который прежде вымочить и отжать,  
прокипятить 1 раз с желатином, приготовить оттяжку: на 8 стаканов ланспика  
взять 4-5 белков, подбить их с 1/2 стакана воды. Прибавить в ланспик 1/2  
стакан уксусу, потом влить ниточкой оттяжку, дать 1 раз сильно прокипеть и  
отставить на легкий огонь на 10-15 мин., затем процедить и остудить.  
Приготовить провансаль из 100 г оливкового масла, приготовить соус майонез  
из 2-х стаканов ланспика, 2 ст. ложек сметаны и 2 стол. лож. провансаля.  
У курицы удалить оставшиеся суставы на ножках и крылышках, разрезать на  
куски наискось ломтиками в 1 палец толщиною, сложить на блюдо, соединить  
куски, чтобы курица приняла прежнюю форму, сколоть спицей, залить майонезом,  
остудить и повторять заливать раза три. Если майонез застывает, то  
распустить его в теплой воде. Когда совсем залито сверху, украсить заливное  
из фунтика ланспиком, который нужно мелко изрубить и спрыснуть для связи  
теплой водой, убрать трюфелями, нарезанными кружочками, брусникой, свежим  
салатом и кругом блюда обложить штуканами из ланспика.  
Разновидностью этого блюда является менее сложная в приготовлении, но не  
менее вкусная "Курица фаршированная ветчиной и фисташками".  
Курица фаршированная ветчиной и фисташками  
1-1,5 кг курицы, 400-500 г нежирной свинины, 150-200 г шпика, 5-6 яиц,  
300 г фисташек, 3 стакана молока, 1/2 ч. ложка мускатного ореха.  
На подготовленной тушке курицы сделать продольный надрез вдоль  
позвоночника и срезать всю кожу, оставив на коже слой мякоти толщиной до 1  
см. Из остальной мякоти приготовить фарш. Для этого к мякоти курицы добавить  
свинину, пропустить через мясорубку два-три раза, затем протереть через  
мелкое сито, добавить сырые яйца, молоко и взбить. В фарш положить  
нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки, соль, перец, мускатный орех,  
натертый на мелкой терке, и перемешать. Приготовленным фаршем наполнить  
кожу, зашить разрез и придать фаршированной коже форму тушки птицы. Затем  
завернуть ее в салфетку, перевязать шпагатом и отварить в курином бульоне  
при слабом кипении в течение 1-1,5 часов. Готовую курицу охладить в бульоне,  
положить под легкий пресс и поставить в холодильник для придания формы.  
Перед подачей к столу курицу разрезать на куски, сложить на круглом блюде  
в форме тушки курицы, вокруг уложить маринованный перец, маслины, огурцы,  
помидоры, зелень петрушки.  
Отдельно к блюду можно подать соус майонез с корнишонами, соус майонез с  
хреном, соус хрен.  
Сыр из птицы  
100 г мякоти птицы, 60 г сыра, 2-3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст.  
ложка вина типа "Мадера", 2-5 ст. ложек куриного бульона, 3-4 ст. ложки  
белого соуса, соль, перец, мускатный орех по вкусу.  
Приготовить белый соус.  
Подготовленных кур (тетеревов, глухарей, куропаток) обжарить, отделить  
мякоть и пропустить ее через мясорубку с частой решеткой два раза. В фарш  
добавить белый соус, тертый сыр и все хорошо перемешать. Затем добавить  
размягченное сливочное масло, несколько столовых ложек куриного бульона и  
взбить фарш до получения пышной однородной массы, после чего добавить вино,  
соль, перец и тертый мускатный орех.  
В качестве самостоятельной закуски этот сыр можно подать в корзиночках из  
теста.  
Он хорош и для завтрака, если намазать его на тосты.  
Жаркое из петуха или курицы  
Петух - 1,5 кг, 1 ст. ложка масла, 2 ложки белых сухарей.  
Для соуса: 1/2 стакана красного вина, 2-4 шампиньона, 1/4 стакана  
лимонного или крыжовникового сока.  
Петуха, очистить и выпотрошить, посолить, обвязать промасленной бумагой,  
изжарить на вертеле, поливая маслом над противнем. Поджарить в 1 ложке масла  
2 ложки белых сухарей, посыпать ими петуха. Разрезать на 12 частей, посыпать  
зеленью, полить собственным соком, смешанным с 1/2 стакана красного вина,  
2-4 шампиньонами, 1/4 стакана лимонного или крыжовникового сока.  
Подавать с салатом, вишн„вым пюре.  
Жареный петух с можжевеловым соусом  
Петух - 1,5-2 кг.  
Для фарша: 1/2 ст. ложки можжевеловых ягод, 1 стакан сухарей, 1 ст. ложка  
сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки голландского сыра  
Одну ложку ягод можжевельника истолочь и намазать им и петуха и  
промасленную бумагу, обвязать промасленной бумагой. Жарить на вертеле.  
Нафаршировать петуха следующим фаршем: 1/2 ложки можжевеловых ягод, 1 стакан  
сухарей, 1 ложку сливочного масла, 2 яйца, 2 ложки голландского сыра  
истолочь в ступке, протереть сквозь сито. Готового петуха посыпать жареными  
сухарями.  
Жареный петух с трюфелями и красным вином и ромом  
Петух - 1,5-2 кг.  
Для фарша: ч„рный перец (10 шт.), 2 шт. листа лавра, 2-4 гвоздички, 5  
трюфелей, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушку, 1 лук-порей, 1 ветка эстрагона,  
100 г шпика, 10 листьев смородины.  
Для соуса: 2-4 шт. трюфелей (сморчков), 1 рюмки красного вина и 1 рюмки  
рома, 1/2 стакана бульона (всего 2-2,5 стакана)  
Готовить, как и "Жаркое из петуха или курицы" (См. рецепт). Внутрь тушки  
положить ч„рный перец (10 шт.), 2 шт. листа лавра, 2-4 гвоздички, 5  
трюфелей, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушку, 1 лук-порей, 1 ветка эстрагона,  
100 г шпика, 10 листьев смородины. Облить кипяченым соусом. Для соуса взять  
2-4 шт. трюфелей (или сморчков), 1 рюмку красного вина и 1 рюмку рома, 1/2  
стакана бульона (всего 2-2,5 стакана).  
Так же готовится и "Петух жареный с фаршем из грецких орехов, каштанов,  
трюфелей, печ„нки, рисом с эстрагоном и кардамоном" только добавляется  
300-400 г соответствующего фарша с 1 пучком эстрагона и 3-4 з„рнами  
кардамона.  
Рулетики с яйцом  
800 г мякоти индейки, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 3 яйца, 1/2  
стакана молока, соль и перец по вкусу.  
Куски мякоти индейки (с кожей) слегка отбить, придав им форму лепешки,  
посолить, поперчить, облить растительным маслом и выдержать в холодильнике  
8-10 часов.  
Приготовить омлет. Для этого: сырые яйца смешать с молоком и зажарить на  
сковороде со сливочным маслом. Омлет нарезать на куски и уложить их на филе  
индейки. Филе завернуть в плотные трубочки, перевязать шпагатом, уложить в  
неглубокую кастрюлю (поплотнее) и залить бульоном. Варить рулетики при  
слабом кипении в течение 1,5-2 часов.  
Когда рулетики сварятся, их следует охладить, не вынимая из бульона.  
Затем уложить под пресс и оставить в холодильнике на 2-3 часа.  
Готовые рулетики нарезать кусочками, уложить на блюдо, рядом разместить  
гарнир из овощей и фруктов.  
Жареная индейка  
Индейка крупная - 2-3 кг, 50-100 г сливочного масла, вода, имбирь тертый,  
сухари панировочные.  
Это блюдо приготовляется к Рождеству Христову, Пасхе, в особо  
торжественных случаях.  
Разделать индейку как курицу, опалить, разрезать на части, изжарить и  
снова сложить в целую индейку. Время жарения в печи - 2-3 часа. Жарят на  
50-100 г сливочного масла и 2 ложках воды и т„ртом имбире, поливают бульоном  
через каждые 10 минут. Затем осыпать сухарями, сыром, огарнировать салатом,  
вишн„вым пюре.  
Жареная или туш„ная индейка, фаршированная грецкими орехами  
Индейка крупная - 2-3 кг, 50-100 г сливочного масла, вода, имбирь  
тертый..  
Для фарша: 0,5 кг грецкого ореха, добавить к ним 400 г прот„ртой телячьей  
печ„нки, 1/800 г белого, размягч„нного в молоке хлеба, 2-4 сырые яйца, 50 г  
сливочного масла, 1/2 лимона, 3-4 стаканами сахара, 1/3 стакана муки.

Блюдо готовится, как "Жареная индейка" (см. рецепт). Истолочь в тесто  
ядра с 0,5 кг грецкого ореха, добавить к ним 400 г прот„ртой телячьей  
печ„нки, 1/800 г белого, размягч„нного в молоке хлеба, 2-4 сырые яйца, 50 г  
сливочного масла, 1/2 лимона, 3-4 стаканами сахара, 1/3 стакана муки. Вс„  
это перемешать и нафаршировать индейку. Изжарить с имбир„м на вертеле,  
бросая на уголь полынь, чабрец, ореховый и смородиновый лист.  
Жареная индейка с яблоками, печенью, рисом, каштанами, с вишн„вым пюре и  
вином  
Индейка крупная - 2-3 кг, 50-100 г сливочного масла, вода, 400 г яблок  
без сердцевины, имбирь тертый.  
Для фарша: 6 стаканов вишен, риса - 1,5 стакана, каштанов - 400 г,  
трюфелей - 1-1,5 кг, мадеры - 2-3 рюмки, специи и пряности, сахар и мука  
Готовится, как и "Жареная индейка" (см. рецепт)., только добавляется 400  
г яблок без сердцевины, или риса (каштана, печ„нки, трюфелей, пюре).  
Для пюре берут 6 стаканов вишен, риса - 1,5 стакана, каштанов - 400 г,  
трюфелей - 1-1,5 кг, мадеры - 2-3 рюмки, специи и пряности, сахар и мука.  
Гусь по-литовски, с яблоками  
Тушка гуся - 1,5-2 кг, 1 ст. ложка тмина, соль, перец.  
Для фарша и гарнира: 10 яблок (Тиролька, Пепин китайский), соль, майоран.  
Гусь - сам по себе настолько уникальная птица, что ее очень трудно  
испортить даже совершенно неопытному повару. Однако поспешное приготовление  
может оставить вашего гуся жестким, снабдить его неугрызаемой коркой.  
Освободить тушку 1,5-2 килограммового гуся от лишнего жира, натереть  
снаружи и внутри ложкой тмина с солью, нафаршировать небольшими яблоками  
(типа Тирольки, Пепина китайского), посыпанных солью с майораном (в порезы).  
Жарить на противне с 10-12 яблоками, обложив ими гуся в течение 2,5-3 часов,  
часто поливая соком. Гуся перед подачей облить соусом.  
Гусь с кислой капустой и яблоками, ветчиной и трюфелями  
Тушка гуся - 1,5-2 кг, 1 ст. ложка тмина, соль, перец.  
Для фарша и гарнира: 2 стакана квашеной капусты, 10 мелких яблок, 100 г  
ветчины, 5-6 трюфелей (сморчков)..  
Это блюдо с моч„ными яблоками, сол„ными грибами, петрушкой пода„тся на  
обед к Рождеству Христову. Готовится точно так же, как и "Гусь по-литовски,  
с яблоками" (см. рецепт), фаршируется 2 стаканами кислой капусты, 10 мелкими  
яблоками, 100 граммами ветчины, 5-6 трюфелями. Капуста предварительно  
тушится на масле с тмином и ч„рным перцем. Жарится гусь в течение 2,5-3  
часов, желательно каждые 20 минут поливать его образовавшимся соком.  
Жареная гусиная печ„нка  
На каждые 2 печенки: 1 ложку масла, 1 луковица.  
Намочить 10 печ„нок в молоке, выдержать 1 час. Жарить в масле. На 2  
печенки использовать 1 ложку масла, 1 луковицу, жарить не более 8-10 минут.  
Сосиски из гусиных печ„нок  
20 шт. гусиных печ„нок, 1 стакан сухарей, 1/2 стакана сливок, 100 г  
ракового масла, 1/4 стакана красного вина, 4 желтка, соль, перец, 1 жареная  
в масле луковица.  
Натереть на т„рке 20 шт. гусиных печ„нок, всыпать 1 стакан сухарей, влить  
1/2 стакана сливок, 100 г ракового масла (См раздел "Закуски"), 1/4 стакана  
красного вина, 4 желтка, добавить соли, перца, 1 жареную в масле луковицу.  
Размешать, наполнить кишки, перевязывая их отрезками по 8-12 см. Варить в  
бульоне 1 час, обмыть в холодной воде и поджарить на масле.  
Утка с лапшой (вермишелью), грибами и вином  
Утка - 1,5-2 кг.  
Для фарша: 1 кг телятины, 2 стакана сухарей, изжаренных в масле, 4 яйца,  
1 луковица, 1/4 мускатного ореха, перец черный, 2 толч„ные гвоздики,  
лавровый лист - 2 шт., 50 г сушеных грибов, 100 г домашней лапши, 20 г  
т„ртого белого сыра, 1/2 стакана красного вина.  
Крупную утку нафаршировать фаршем, составленным из 1 кг телятины, 2  
стаканов сухарей в масле, яичницей из 4 яиц, 1 луковицей, прожаренной на  
масле, 1/4 мускатного ореха, перцем, 2 толч„ными гвоздиками, лавровым листом  
(2 шт.), 50 г сушеных грибов, 100 г домашней лапши с 20 г т„ртого белого  
сыра. В фарш влить 1/2 стакана красного вина.  
Далее готовить, как в "Гусь по-литовски, с яблоками" (см. рецепт).  
Куропатка фаршированная  
Куропатки - 3 шт.  
Для фарша: 1/2 кг телятины, 1 ч. ложку мелко нарезанной луковицы, 1 ст.  
ложка сливочного масла, 1 булка, 1 стакан молока, 2-3 желтка, соль, перец,  
мускатный орех, 1/2 ст. ложки масла.  
3 куропатки изжарить в 3 ложках масла до полуготовности. Приготовить  
фарш. Для этого надо истолочь в ступке 1/2 кг телятины, 1 чайную ложку  
луковицы поджарить в ложке масла, добавить 1 булку, намоченную в молоке, 2-3  
желтка, соли, перца, мускатного ореха, 1/2 ложки масла. Нафаршировать  
куропатки фаршем, зашить, тушить в бульоне. После приготовления разрезать,  
при подаче облить соусом.  
Примерно так же готовятся и "Куропатка с кислой капустой". При этом  
куропатку надо нафаршировать кислой капустой и нашпиговать шпиком, обжарить  
в масле, облить соусом, приготовленным из подогретых 100 г сметаны и 100 г  
сливочного масла.  
Утка дикая с шампиньонами и каперсами  
2-3 диких утки, 100 г шпика.  
Для соуса: 100 г шампиньонов, 1/2 баночки корнишонов (или каперсов), 2  
ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложку мучной поджарки, петрушка, сухарями.  
2-3 диких утки очистить, посолить, нашпиговать 100 г шпика, изжарить на  
вертеле, поливая маслом. Разрезать на 4 части, сложить на блюдо. Облить  
соусом: нарезать 1 блюдечко шампиньонов, всыпать 1/2 баночки корнишонов или  
каперсов, влить 2 ложки масла, 1 ложку мучной поджарки, размешать,  
вскипятить. Посыпать петрушкой и сухарями.  
Почти также готовятся и "Жареные рябчики". Для приготовления этого блюда  
надо взять 3-4 рябчика, нашпиговать 100 г шпика, изжарить. Подавать под  
грибным соусом.  
Мелкая дичь  
Бекасы, вальдшнепы, гартшнепы, дрозды, дрофа, дупельшнепы, дупеля,  
жаворонки, кроншнепы, кулики, переп„лки, подорожники, сиквы, скворцы,  
тутурухтаны, зуйки, овсянки - вот каков ассортимент болот средней полосы  
России! Ни одну птичку не обошли вниманием гастрономы помещичьих усадеб.  
Все эти птицы, ощипанные и обработанные, жарятся в масле, обливаются  
соусом. Далее они приготовляются, как в рецепте "Утка дикая с шампиньонами и  
каперсами" (см. рецепт). Дичи бер„тся от 6 до 12 штук в зависимости от  
размера. В соус можно добавлять лук, петрушку, 1/2 стакана красного вина,  
мускатный орех, шампиньоны.  
А вот "Голуби жареные" хороши не с пылу с жару, а после некоторой  
выстойки в маринаде. Чтобы они получились хорошо, надо оставить на ночь 5-6  
диких голубей в уксусе с водой, на следующий день нашпиговать шпиком и  
жарить в кастрюле с 200 г масла в течение 1,5 часов. Поливать соусом.  
Переворачивать. Разрезать на половинки, огарнировать сол„ными грибами,  
салатом и маслинами.  
Цыплята на манер рябчиков  
Этот рецепт касается владельцев личных курятников. Для того, чтобы  
обычные домашние цыплята приобрели вкус рябчиков, надо им несколько изменить  
рацион. Тр„х цыплят надо кормить 4-5 дней толч„ными можжевеловыми ягодами  
(или сосновыми шишечками), смешанными с мукой. Затем тушки этих цыплят в  
перьях подержать 3 дня на льду (или в холодильнике). Потом ощипать,  
выпотрошить, посолить, посыпать 1/2 чайной ложки ч„рного перца и крепко  
растереть тушки горстью можжевеловых ягод, оставить так на 15 часов.  
Потом вымыть, нашпиговать шпиком, зашпилить разрезы деревянными  
шпильками, обрубить лапки, крылышки, головку, облить 2 ложками уксуса, 1  
ложкой сока крыжовника, 2 ложками красного вина и жарить в сотейнике или  
кастрюле. Облить 2-3 ложками сметаны, посыпать толч„ными сухарями, облить  
собственным куриным соусом. Подавать с сол„ными лисичками, картофельными  
крокетами, маслинами и треугольными кусочками швейцарского домашнего сыра.  
Цыплята фаршированные  
Тушки 2-3 ощипанных цыплят (1,5 кг), мука, соль (по 1 ч. ложечке на 1  
кг).  
Для фарша: на 1 цыпл„нка - по 1/2 стакана сухарей, 1/2 яйца, 1/2 ложки  
масла, 1/4 ч. ложки соли, по 1 щепотке мускатного ореха, по 1 горсти укропа  
и петрушки, 2 яйца, 0,4-0,5 кг масла, 1-2 ст. ложек сливок.  
Натереть 2-3 ощипанных цыплят (1,5 кг) мукой, опалить. Отрезать лапки и  
крылышки. Вымыть. Натереть сверху и внутри солью (по 1 чайной ложечке на 1  
кг), начинить их фаршем: (на 1 цыпл„нка взять по 1/2 стакана сухарей, 1/2  
яйца, 1/2 ложки масла, 1/4 чайной ложки соли, по 1 щепотке мускатного ореха,  
горсти укропа и петрушки). Обвалять цыплят в 2 яйцах и сухарях, положить в  
глубокий сотейник или сковородку, добавить 0,4-0,5 кг масла, поставить в  
духовку за 45 мин. до отпуска. Постоянно поливать соусом, затем осыпать  
сухарями и подрумянить. Разрезать цыплят по позвонку пополам, облить соусом  
с 1-2 ложками сливок. Блюдо с двух сторон украсить петрушкой, а с двух  
других - белыми маринованными грибами.  
С небольшими вариациями можно приготовить "Цыплят тушеных с чесноком,  
эстрагоном, зел„ным горохом, крыжовником, лимоном и мадерой".  
Для этого блюда 3-х цыплят подготавливают как обычно, разрезают пополам и  
тушат со специями, сливочным и растительным маслом, 2-3 дольками чеснока,  
3-4 щепотками эстрагона, укропом и петрушкой.  
Затем добавляют 5 стаканов зел„ного горошка, 1 ст. ложку сливочного  
масла, 10 г сахара, 1/2 ложки муки;  
Добавляют к цыплятам 1 стакан маринованного крыжовника, 3 стакана  
бульона, 5-6 кусков сахара. В 3 стаканах бульона растирается мучная поджарка  
(2 ложки). Затем крыжовниковый и белый соус смешиваются и на н„м  
поджариваются цыплята, затем вливается 1 рюмка (100 мл) красного столового  
вина.  
Во всех тр„х рецептах рекомендуется сначала обвалять цыплят в 2 яйцах и  
4-5 истолч„нных сухарях, а затем жарить.  
Закуски рыбные и морские  
Рыба, рыбная солянка, рыба маринованная - это закуски наиболее  
предпочтительные и лучше всего подходящие для крепкоалкогольных напитков. И  
сколько бы нас не учили, что "коньяк селедкой не закусывают", мы осмелимся  
возразить, что "смотря какой коньяк и какой селедкой". Иной каспийский залом  
(рыба прямо скажем, королевская) вполне способен облагородить вкус иного  
коньяка, у коего звезд более, чем у иного генсека. Так что если на вашем  
столе из закусок только рыба - это уже достойный стол. А насчет того, что  
"лучшая рыба - это колбаса" - вам соврали. Вы когда-нибудь пробовали делать  
солянку из колбасы? И не пытайтесь. А вот из рыбы - сплошное море  
удовольствия!  
Солянка рыбная по-французски  
На 6-8 ершей (окуньков) - 1,2 кг зубатки (белорыбицы, сома, налима,  
палтуса), 15 шт. раков, соль, перец, 1,5 стакана белого вина, 1 ст. ложка  
пюре томатов, тертый чеснок.  
Потушить в кастрюле луковицу, ложку масла и 1/2 стакана воды, прибавить  
петрушку, помидоры, растительное масло и настойку шафрана. Сварить с  
кореньями 6-8 ершей (окуньков) в 3-4 стаканах бульона. Взять крупную белую  
рыбу (1,2 кг) и 15 шт. раков, посолить, посыпать перцем. Влить 1,5 стакана  
белого вина за 30 мин. до отпуска, бульон из ершей, кореньев и специй, 1  
ложку пюре томатов. Положить крупную рыбу, стушить. Перед отпуском положить  
раст„ртый чеснок.  
Рыба, запеченная под молочным соусом  
300 г филе рыбы без кожи и костей, 2 луковицы, 2 ст. ложки тертого сыра,  
4 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молочного соуса.  
Приготовить молочный соус.  
Филе рыбы без кожи и костей припустить, добавив немного масла.  
Лук тонко нашинковать и спассеровать на сливочном масле.  
В молочный соус добавить пассерованный лук, довести до кипения. На дно  
кокотницы или маленькой сковороды налить немного молочного соуса, положить  
на него рыбу, залить оставшимся соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть  
растопленным сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу.  
Караси, жареные со сметаной  
1,2 кг - карасей, соль, сухари (мука), 2 стакана сметаны, укроп и  
петрушкой.  
Мелкая рыбка-карасик представляет собой основу одного из вкуснейших  
рыбных блюд. Однако не забывайте, что в ухе караси горчат, поэтому, если  
варить их, то предварительно обезглавив. Жарить же их можно и с головами, но  
предварительно почистив и удалив жабры.  
Взять карасей (1,2 кг), посолить, обвалять в сухарях (муке), поджарить на  
сковороде, добавить 2 стакана сметаны, тушить 10-15 мин., посыпать укропом и  
петрушкой.  
Карп по-еврейски  
Карпа - 1-1,5 кг, уксус 3%-ный - 100 г, гвоздика - 20 шт., 1 ст. ложка  
сливочного масла, 1 стакан крпкого пива, 1/3 чашки сухарей, 1 ч. ложка  
сахара, 0,5 г лимонной цедры.  
Это блюдо названо так в старой кулинарной книге, но определенной  
национальной принадлежности не имеет. Можно назвать его "Карп в маринаде"  
без ущерба для качества. Крупного карпа режут на куски, солят, посыпают  
перцем, кладут в глубокий сотейник, вливают бутылку уксуса, добавляют  
гвоздику, выдерживают 30 мин. Затем в кастрюлю вливают ложку масла, стакан  
пива, треть чашки сухарей. Рыбу с уксусом надо варить до готовности, в конце  
добавить немного сахара, лимонной цедры. Облить рыбу соусом и подавать.  
Карп cваренный в красном вине  
Карп - 1,5-2 кг, 2 бутылки пива,: по 3 веточки петрушки, сельдерея,  
порея, моркови, 1 сушеный белый гриб, 2 луковицы, перец, листок лавра, 2-4  
гвоздики, лимонная цедра, корка ржаного хлеба, 1 ст. ложка мучной поджарки,  
1 ст. ложка уксуса, 1/2 стакана красного вина, 10 г сахара, горсть изюма, 20  
мл лимонного сока, 15 шт. маринованных вишен.  
Карпа в 1,5-2 кг весом порезать на куски, посолить Сварить в 2 бутылках  
пива коренья и специи: 1 петрушку, сельдерей, порей, морковь, 1 сушеный  
грибок, 2 луковицы, с перцем, листки лавра, 2-4 гвоздики. Добавить лимонной  
цедры, корку ржаного хлеба, сварить рыбу. Положить в жидкость 1 ложку  
поджарки с мукой и маслом, влить 1 ложку уксуса, 1/2 стакана красного вина,  
10 г сахара, горсть изюма, 20 мл лимонного сока, 15 шт. маринованных вишен,  
вскипятить. Уложить карпа на блюдо (в виде целого), осыпать его ломтиками  
лимона, изюмом, облить соусом.  
Другое блюдо "Лещ, сваренный в красном вине" готовится точно так же.  
"Линь туш„ный с вином и шампиньонами" тушится так же, только в соус  
добавляется 2 желтка, 2 стакана белого столового вина, 10-12 шт.  
шампиньонов.  
Окуни вар„ные с белым соусом, лимоном и мадерой  
Чтобы приготовить это блюдо, варят рыбный бульон с кореньями, специями, 1  
ложкой мучной поджарки, 2 луковицами, 2-1,2 кг окуней. Кипятят 15-20 минут.  
Рыбу подают отдельно. Соусом облить рыбу.  
Судак разварной  
1,2 кг судака, коренья, зелень, специи, 20 шт. картофеля, 20 раков.  
Взять 1,2 кг судака, добавить кореньев, зелени и специй, долить водой,  
сварить рыбу. Отварить 20 шт. картофеля, 20 раков. Подавать, облив грибным  
соусом.  
Треска с соусом из вишен и красного вина  
1,5 кг трески.  
Для соуса: 0,5 л молока, 0,5 кг вишен, 1 ст. ложка масла, 1,5 стакана  
воды, 2 ч. ложки сахара, 2-3 гвоздички, корицы, 1 ч. ложку картофельной  
муки, 1 стакан красного сухого вина.  
1,5 кг трески отварить в молоке. Затем надо сделать вишневый соус.  
Приготовить 0,5 кг пюре из вишен, поджарить его в 1 ложке масла, развести  
1,5 стаканами воды, всыпать немного сахара, добавить 2-3 гвоздички, корицы,  
чайную ложечку картофельной муки с водой, прокипятить, влить 1 стакан  
красного вина, подогреть, облить треску.  
Форель вар„ная в вине  
1,5 кг форели, 1 ст. ложка сливочного масла, специи, зелень, коренья, 1  
стакан красного вина, 1/2 стакана мадеры, 1 рюмка рома.  
Для гарнира: разварной картофель - 1 кг, раки - 12-18 шт.  
Подготовить 1,5 кг форели, положить 1 ложку сливочного масла, специи,  
зелень, коренья, влить стакан красного вина, 1/2 стакана мадеры, 1 рюмку  
рома. Горшок замазать тестом. Поставить в духовку на 1,5 часа. Заправить  
бульон 1 ложкой мучной поджарки. Облить на блюде форель соусом, гарнировать  
разварным картофелем и 12-18 сваренными раками.  
Щука под желтым соусом с шафраном  
1,5-2 кг щуки, 1 стакан столового вина, 1 рюмку уксуса, 1 стакан воды,  
коренья, специи, зелень, 1/2 стакана изюма, 1/2 лимона.  
Для соуса: 1 ст. ложка масла, 1/4 стакана сахара-песка, 1/2 стакана муки,  
1/2 чайной ложки шафрана, 3-4 стакана рыбного бульона, 1/2 ложки масла.  
Подготовить 1,5-2 кг щуки, разрезать на куски, посолить. Положить в  
кастрюлю, влить 1 стакан столового вина, рюмку уксуса, воды, положить  
кореньев, специй и зелени, добавить 1/2 стакана изюма, 1/2 лимона, варить на  
огне. Приготовить соус: взять 1 ложку ложку масла, 1/4 стакана сахара-песка,  
1/2 стакана муки, 1/2 чайной ложки шафрана, развести 3-4 стаканами рыбного  
бульона, перемешать, кипятить. Прибавить 1/2 ложки масла. Облить щуку  
соусом, обсыпать изюмом, лимоном и нарезанными кореньями, прибавить  
разварного картофеля.  
В пост вместо сливочного масла влить 1-2 ложки растительного.  
Блюдо под название "Щука по-еврейски с шафраном" готовится так же. Однако  
кроме всего, в бульон следует добавить 1/4 стакана уксуса. Блюдо посыпать  
кишмишом, ломтиками лимона.  
Щука по-польски  
1,5 кг щуки, сухари панировочные, соль, перец, мускатный орех, 1/2  
лимона, 1 ст. ложка сливочного масла, 4-6 ложек бульона.  
Положить в кастрюлю нарезанные куски щуки, посолить, на каждый ряд  
насыпать сухарей, соли, перца, мускатного ореха, долек лимона, сливочного  
масла, налить 4-6 ложек бульона, запечь в печи.  
Севрюга горячего копчения  
1 севрюга горячего копчения, зелень, лимон.  
Рыбу нарезать на куски без кожи и костей, 1/3 рыбы вместе с хвостом  
оставить неразделанной.  
Куски рыбы уложить на овальное блюдо в виде целой рыбы, блюдо украсить  
зеленью, овощами, дольками и ломтиками лимона.  
Крабы заливные  
300 г консервированных крабов, 2 вареные морковки, 3 отваренных  
картофелины, 3 ст. ложки зеленого горошка, зелень петрушки, зелень салата.  
Для приготовления желе: 1 кг рыбы, 2 ст. ложка желатина, 3 яичных белка,  
1 луковица, 1 морковка, 1 лавровый лист, 1/2 ч. ложка перца горошком, зелень  
петрушки, соль или перец по вкусу.  
Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, отделить голову, удалить жабры и  
глаза и отварить в 3-4 стаканах воды, периодически снимая пену.  
Рыбу отваривать при слабом кипении в течение 1,5-2 часов. За 40-50 минут  
до окончания варки добавить репчатый лук, зелень петрушки, лавровый лист,  
перец горошком. Готовый бульон процедить через марлю, сложенную в три слоя,  
и если бульон получился недостаточно прозрачным, осветлить его яичным  
белком.  
Желатин залить водой в соотношении 1:5 и оставить его на 1-2 часа для  
набухания.  
Для осветления бульона яичные белки смешать с пятикратным количеством  
холодного бульона или воды, тщательно взбить, влить смесь в горячий, но  
некипящий бульон при постоянном размешивании. Затем довести бульон до  
кипения, посолить и оставить на 10-15 минут при слабом нагреве, чтобы он  
отстоялся, а белки осели на дно. После этого бульон осторожно, не  
взбалтывая, процедить через три слоя марли, добавить в него замоченный в  
небольшом количестве воды желатин и, помешивая, дать желатину полностью  
раствориться.  
Охлажденный, но незастывший бульон, налить тонким слоем в формочки и дать  
желе застыть на холоде. На тонкий слой желе уложить кусочки крабов, вареные  
овощи, нарезанные мелкими кубиками, зеленый горошек. Все это залить  
холодным, но незастывшим желе и поставить в холодильник для застывания.  
Отдельно подать соус хрен с уксусом или майонез с корнишонами.  
Судак фаршированный  
1-1,5 кг судака, 1 яйцо, 1 лимон, 2-3 огурца, 2 луковицы, 1/2 головки  
чеснока, лавровый лист, зелень петрушки, 1/2 стакана молока, 4 ст. ложки  
сливочного масла, 100 г пшеничного хлеба, 5-6 ст. ложек зеленого  
консервированного горошка, соль и перец по вкусу.  
Судака очистить от чешуи, выпотрошить, отделить голову и промыть.  
Затем изнутри тушки надрезать реберные кости и удалить их вместе с  
хребтовой костью, не прорезая кожи.  
После этого срезать мякоть, оставляя ее на коже слоем 0,5-1 см.  
Срезанную мякоть, пшеничный хлеб, отделенный от корок, замоченный в  
молоке, и обжаренный в масле до золотистого цвета репчатый лук пропустить  
через мясорубку, добавить сливочное масло, яйцо, чеснок, соль, перец, после  
чего немного взбить. Тушку наполнить приготовленным фаршем, придать ей форму  
целой рыбы и припустить в течение 15-20 минут. За 5-10 минут до готовности  
добавить лавровый лист, зелень петрушки и перец горошком. Рыбу остудить,  
нарезать на порционные куски, сложить в виде целой рыбы, приставив  
отваренную голову, и украсить зеленью, лимоном, огурцом, нарезанными тонкими  
ломтиками, маринованным сладким перцем, маслинами и т.п., периодически  
поливая охлажденным (жидким) рыбным желе. Обычно это блюдо оформляют на  
холоде для застывания.  
В отдельных случаях фаршированную рыбу кладут на постамент из обжаренного  
на сливочном масле пшеничного хлеба. Вокруг рыбы красиво укладывают  
маринованный перец, зелень петрушки, огурец, зеленый горошек.  
Отдельно к блюду подать соус хрен с уксусом.  
Щука фаршированная  
1000-1500 г щуки, 100 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана молока, 2 луковицы,  
4 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 головки чеснока, 2-3 стакана  
рыбного желе, 1/2 лимона, 1 стакан соуса хрен с уксусом, зелень петрушки,  
2-3 огурца, 3-4 помидора, 10-12 редисок, 2-3 красного маринованного перца,  
соль и перец по вкусу.  
Щуку очистить от чешуи, надрезать кожу вокруг головы и аккуратно содрать.  
Позвоночник надломить так, чтобы хвостовой плавник остался при снятой коже.  
Мякоть освободить от костей и приготовить рыбной фарш. Для этого мякоть  
рыбы, пшеничный хлеб, отделенный от корок и замоченный в молоке, и  
обжаренный в масле до золотистого цвета репчатый лук пропустить через  
мясорубку, добавить сливочное масло, яйцо, чеснок, соль, перец и немного  
взбить. Снятую с рыбы кожу наполнить фаршем, надрезы зашить. Рыбу завернуть  
в марлю или пергаментную бумагу (промасленную бумагу), перевязать шпагатом,  
отварить в течение 15-20 минут и охладить.  
Фаршированную рыбу уложить на блюдо, нарезать на порционные куски,  
приставить отваренную голову и сложить в виде целой рыбы. Украсить зеленью,  
лимоном, маринованным красным перцем, огурцами, помидорами, редисом и т.п.,  
периодически поливая охлажденным (жидким) рыбным желе. Обычно это блюдо  
оформляют на холоде для застывания.  
В отдельных случаях фаршированную рыбу кладут на постамент из овощного  
салата с добавлением желе.  
Перед подачей к столу на блюдо переложить гарнир из набора овощей,  
заправленных салатной заправкой и украшенных зеленью.  
Отдельно подать соус хрен с уксусом, подкрашенный свекольным соком.  
Стерлядь заливная  
1-1,5 кг стерляди, 1 луковица, 2 ст. ложки желатина, 1/2 стакана сухого  
белого вина, 3 яичных белка, 2 морковки, 1 лавровый лист, 1/2 ч. ложка перца  
горошком, 1 лимон, 2 стакана маслин, 2-3 редиски, 4 маринованных сладких  
перца, 1 яблоко, зелень петрушки, соль по вкусу.  
У стерляди срезать спинной плавник, спинные жучки, счистить боковые и  
брюшные жучки, отрубить голову вместе с грудными плавниками, удалить глаза и  
жабры. Около среза головы внутри рыбы прорезать вдоль хрящевой позвоночник  
по длине на 3-4 см для более легкого удаления визиги.  
После этого надрезать кожу вокруг хвостового плавника, переломить в этом  
же месте позвоночник и, держа хвостовой плавник в левой руке, вытянуть  
визигу. Стерлядь положить спинкой кверху, разрезать брюшко и удалить  
внутренности, разрезать тушку вдоль на две половины посередине жировой  
прослойки и позвоночного хряща.  
Подготовленные звенья ошпарить горячей водой (85-90ёС) в течение 1-2  
минут, соскоблить жучки и мелкие костные чешуйки, промыть холодной водой,  
срезать реберные и позвоночные хрящи и нарезать на филе, срезая его с кожи.  
Куски рыбы вновь ошпарить горячей водой в течение 1-2 минут и обмыть  
холодной водой.  
В кастрюлю с толстым дном положить куски рыбы, залить водой так, чтобы  
она покрывала рыбу наполовину, добавить соль, сок 1/2 лимона или 1/2 стакана  
сухого белого вина. Плотно закрыть кастрюлю крышкой и припустить рыбу в  
течение 12-15 минут.  
Оставшийся после припускания бульон использовать для приготовления желе.  
Голову стерляди, кожу и плавники промыть водой, ошпарить горячей водой и  
вновь промыть холодной водой.  
Подготовленные голову, плавники и кожу залить 3-4 стаканами воды, довести  
до кипения, удалить с поверхности пену и продолжать варку при слабом кипении  
еще 1,5-2 часа. За 40-50 минут до окончания варки добавить репчатый лук,  
зелень петрушки, лавровый лист, перец горошком. Готовый бульон смешать с  
бульоном, оставшимся после припускания стерляди, процедить через марлю,  
сложенную в три слоя, и, если бульон получился недостаточно прозрачным,  
осветлить его яичным белком.  
Для осветления бульона яичные белки смешать с пятикратным количеством  
холодного бульона или воды, тщательно взбить и влить в горячий, но не  
кипящий бульон при постоянном размешивании. Затем посуду накрыть крышкой,  
бульон довести до кипения, посолить и оставить на 10-15 минут при слабом  
нагреве, чтобы он отстоялся, а белки осели на дно. После этого бульон  
осторожно, не взбалтывая, процедить через три слоя марли, добавить в него  
замоченный желатин и, помешивая, дать желатину полностью раствориться. При  
замачивании желатин залить водой в соотношении 1:5 и оставить его на 1 час  
для набухания.  
Охлажденный, но незастывший бульон налить тонким слоем в форму и дать  
желе застыть на холоде. На тонкий слой желе уложить фигурно нарезанную  
вареную морковь, веточки петрушки, ломтики лимона, поверх них - куски рыбы,  
после чего залить все рыбным желе. Чтобы украшения при начале заливания не  
всплыли, их нужно обмакнуть в незастывшее желе, уложить в форму на тонкий  
слой желе и выдержать на холоде до тех пор, пока желе не застынет. Затем  
рыбу залить в 2-3 приема так, чтобы куски рыбы были полностью покрыты желе.  
Когда заливное застынет, нарезать его на порции фигурным ножом, уложить на  
овальное блюдо в форме рыбы, используя для украшения голову и хвост, вокруг  
рыбы разложить кучками маслины, нарезанные тонкими ломтиками яблоки и  
лимоны, редис, маринованный сладкий перец и зелень петрушки.  
Отдельно к блюду подать соус хрен с уксусом.  
Рыба заливная  
1-1,5 кг рыбы (судака, осетрины, щуки или налима), 1 луковица, 2 ст.  
ложки желатина, 3 яичных белка, 2 морковки, 1 лавровый лист, 1/2 ч. ложки  
перца горошком, зелень петрушки, 100 г вареных грибов, 1 лимон, 1 свежий  
огурец, 1 помидор, 2-3 маринованных сладких перца, соль по вкусу.  
Рыбу (судака, осетрину, щуку, налима и т.п.) очистить от чешуи, срезать  
плавники, удалить головы, выпотрошить и хорошо промыть. Тушку разрезать  
вдоль на 2 половины, срезать кости и кожу, филе нарезать на куски.  
Из голов рыб удалить жабры и глаза. Промытую чешую, кости, плавники и  
головы, т.е. рыбные отходы залить четырьмя стаканами холодной воды и варить  
час-полтора. Полученный бульон процедить через марлю, сложенную в три слоя,  
залить им куски рыбы, добавить репчатый лук, лавровый лист, перец, морковь,  
зелень петрушки и варить до готовности рыбы. Рыбу вынуть и оставить  
охлаждаться, а концентрированный бульон осветлить оттяжкой из яичных белков.  
Для осветления бульона яичные белки смешать с пятикратным количеством  
холодного бульона или воды, смесь тщательно взбить и, при постоянном  
размешивании, влить в горячий, но не кипящий бульон. Добавить соль, довести  
до кипения и, уменьшив нагрев, выдержать 15-20 минут.  
После этого бульон процедить через ткань (или марлю, сложенную в три  
слоя), добавить предварительно замоченный желатин и растворить его. Такой  
бульон после застывания даст прозрачное желе.  
Охлажденный, но незастывший бульон налить тонким слоем в формы и дать  
желе застыть на холоде. На тонкий слой желе уложить тонкие ломтики вареных  
грибов, зелень петрушки, тонкие ломтики лимона, очищенные от семян, ломтики  
свежего огурца, ломтики помидора, фигурно нарезанные вареную морковь и  
маринованный сладкий перец.  
Для этого украшения нужно обмакнуть в незастывшее желе, уложить в форму  
на тонкий слой желе и выдержать на холоде до тех пор, пока желе не застынет.  
После этого уложить кусочки рыбы и осторожно налить такой же слой желе,  
чтобы он покрыл куски рыбы. Форму поставить на холод. Когда заливное  
застынет, нарезать его на порции (лучше фигурным ножом), уложить на блюдо и  
украсить гарниром и зеленью.  
Отдельно к блюду подать соус хрен с уксусом или майонез.  
Рыбный студень  
500 г головизны осетровых рыб или судака, налима, щуки, стерляди и т.п.  
или 500 г рыбной мелочи, 1 ст. ложка желатина, 1 луковица, 1 вареная  
морковка, зелень петрушки, соль и перец по вкусу, лавровый лист, 4-5 ст.  
ложки соуса хрен с уксусом.  
Из рыбных голов или рыбной мелочи сварить бульон (на 500 г рыбы 0,5 л  
воды). Добавить в него луковицу и лавровый лист. Готовый бульон процедить,  
посолить, поперчить и еще раз вскипятить. Желатин замочить в небольшом  
количестве воды на 1-2 часа, довести до кипения, после чего добавить в  
бульон.  
В стеклянные салатники или вазы разложить мякоть из головизны рыбы (если  
студень варился из рыбной мелочи, то в салатник поместить кусочки рыбы).  
Вареную морковь фигурно нарезать, красиво уложить к рыбе, посыпать зеленью,  
после чего залить все бульоном. Дать студню застыть на холоде.  
Отдельно к студню подать соус хрен с уксусом.  
Рыба под майонезом  
300-350 г филе отварной рыбы (осетр, севрюга, морской окунь, треска, сом,  
хек и др.), 1 стакан майонеза, 3 ст. ложки заправки для салатов.  
Для приготовления гарнира: 1 отварная картофелина, 1 вареная морковка, 1  
вареная свекла, 1 свежий огурец, 1 помидор, 2 маринованных сладких перца, 1  
луковица, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 ст. ложки зеленого горошка, зелень  
петрушки, соль и перец по вкусу.  
Для приготовления гарнира отварной картофель, вареную морковь,  
маринованный сладкий перец, вареную свеклу и сваренное вкрутую яйцо нарезать  
мелкими кубиками. Лук нарезать кольцами, помидоры и огурцы - кружочками.  
Взять половину картофеля, моркови, маринованного сладкого перца, свеклы,  
добавить к ним половину зеленого горошка, немного зелени петрушки и яйцо,  
заправить майонезом, добавить соль и перец и все тщательно перемешать.  
Овощи, заправленные майонезом, переложить на овальное блюдо, сверху  
положить куски отварной рыбы. Вокруг рыбы разложить кучками оставшийся  
гарнир, соблюдая цветовое сочетание продуктов. Рыбу сверху полить майонезом,  
гарнир - салатной заправкой, украсить зеленью петрушки.  
Рыба под маринадом  
800 г рыбы, 2 ст. ложки пшеничной муки, 3 ст. ложки подсолнечного масла,  
соль и перец по вкусу.  
Для маринада: 3-4 морковки, 1 корень петрушки, 3 луковицы, 1 стакан  
томат-пюре, 4 ст. ложки подсолнечного масла, лавровый лист, гвоздика,  
корица, мускатный орех, перец горошком, 2 стакана воды или рыбного бульона,  
сахар, соль, уксус по вкусу,  
Под маринадом можно готовить любую рыбу.  
Очищенную и промытую тушку рыбы или рыбное филе нарезать на куски,  
посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить на подсолнечном масле до  
готовности.  
Приготовить маринад: овощи нарезать тонкой соломкой, обжарить в  
подсолнечном масле, добавить томат-пюре и продолжать обжаривать до тех пор,  
пока масло не примет окрасу томата. После этого в обжаренные овощи влить  
бульон или воду, довести до кипения, заправить сахаром, солью, уксусом,  
специями и кипятить 10-15 минут. По желанию в маринад можно добавить  
растертый чеснок.  
Готовую рыбы залить маринадом и поставить на 4-5 часов в холодильник.  
Большой рыбный сандвич  
1 батон пшеничного хлеба, 1 банка любых рыбных консервов в масле, 2-3  
сваренных вкрутую яйца, 1 небольшая луковица, 4 ст. ложки сливочного масла,  
зелень петрушки или укропа, перец по вкусу.  
Отрезать кончики с обеих сторон батона, вырезать мякиш, чтобы внутри  
батона получилась трубка. Смешать хлебный мякиш с рыбными консервами,  
измельченными яйцами, пассерованным луком, размягченным сливочным маслом,  
мелко нарезанной зеленью, перцем. Полученной массой очень плотно начинить  
батон и положить его в холодильник на 1-3 часа. Перед подачей батон нарезать  
ломтиками и на каждый из них положить веточку петрушки или укропа.  
Селедка в горчичном соусе  
Взять хорошую жирную селедку, вымочить часа на два в воде или молоке,  
потом вынуть, сполоснуть в холодной воде, очистить, снять с костей, нарезать  
вкось кусочками, положить на маленькое длинное блюдо, приставить голову и  
хвост и облить горчичным соусом  
Для приготовления соуса взять 1 ст. ложку готовой домашней горчицы  
растереть с 3 круто сваренными или сырыми желтками, 2 ложки прованского  
масла, 1 ложку сахару, 1/4 стакан воды и все это смешать и растереть  
хорошенько.  
Сельдь рубленая с гарниром  
2 соленых сельди, 1 ломтик пшеничного хлеба, 1/2 луковицы, 3-4 ст. ложки  
молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ч. ложки 3%-ного уксуса, сахар по  
вкусу.  
Для приготовления гарнира: 3 сваренных вкрутую яйца, 3-4 пера зеленого  
лука, 2 свежих огурца, 1 помидор, 1 яблоко, зелень петрушки.  
Ломтик хлеба замочить в молоке на 5 минут.  
Сельдь выпотрошить (оставьте голову и хвост, они Вам пригодятся для  
украшения), очистить от плавников, кожи и костей и вместе с замоченным  
хлебом и репчатым луком пропустить через мясорубку. К измельченной сельди  
добавить сливочное масло, сахар, уксус, все тщательно перемешать.  
Огурцы и помидоры нарезать кружочками, белки яиц отделить от желтков и  
нарезать мелкими кубиками, желтки растереть и смешать с мелко нарезанным  
зеленым луком. Яблоко разделить пополам, очистить от семенной коробки,  
половинки нарезать тонкими ломтиками.  
Рубленую сельдь уложить на овальное блюдо, придать ей форму целой сельди,  
используя для украшения хвост и голову. Вместо спинного плавника украсить  
селедку ломтиками яблока. Гарнир красиво разместить вокруг сельди, украсить  
зеленью петрушки.  
Сельдь с отварным картофелем  
1 средних размеров сельдь, 5-7 клубней молодого картофеля, 3 ст. ложки  
сливочного масла, зелень петрушки.  
Сельдь отделить от кожи и костей, нарезать на 8-10 кусочков и уложить на  
селедочницу с головой и хвостом, придав вид целой рыбы. Украсить зеленью  
петрушки.  
Картофель очистить, отварить и подать отдельно.  
На розетке подать красиво оформленное сливочное масло.  
Сельдь с гарниром  
1 средних размеров сельдь, 2 ст. ложки подсолнечного масла.  
Для гарнира: 1 отварная картофелина, 1 вареная морковка, 1 свежий огурец,  
1 вареная свекла, 1 помидор, 1 луковица, 2 вареных яйца, 3 ст. ложки  
зеленого горошка, маринованный сладкий перец, листья салата, зелень  
петрушки.  
Если сельдь крепкого посола, ее следует предварительно вымочить в молоке  
в течение 3-4 часов. Затем удалить кожу и кости, разрезать вдоль и каждую  
половину мякоти нарезать наискосок тонкими ломтиками.  
Для гарнира: картофель, морковь, маринованный сладкий перец и свеклу  
нарезать мелкими кубиками, огурцы - кружками, лук репчатый - кольцами,  
сваренные вкрутую яйца разрезать на 4 части.  
На селедочницу или тарелку уложить продолговатой горкой часть овощного  
гарнира, а на него поместить нарезанную сельдь (с головой и хвостом), придав  
ей форму целой рыбы. Вокруг сельди красиво уложить оставшийся гарнир, полить  
подсолнечным маслом. При этом надо следить, чтобы края селедочницы не были  
закрыты гарниром, а сельдь находилась на возвышении. Украсить блюдо листьями  
салата, зеленью.  
Раки под соусом и вином  
30 раков, коренья, специи, зелень, 1 ложка сливочного масла, 1/2 стакана  
красного столового вина.  
В отличие от раков, приготовляемых к пиву, это блюдо изысканное и может  
быть подано в качестве холодной закуски.  
Сварить раков, с кореньями, специями, зеленью, добавить в бульон 1 ложку  
сливочного масла, влить 1/2 стакана красного столового вина.  
Кальмары как закуска  
Из ваpеного кальмаpа готовят закуски, салаты и гоpячие блюда. Он хоpошо  
сочетается с каpтофелем, овощами, кpупами, бобовыми, pыбой.  
Широко используются различные салатные сочетания:  
- кальмаpы и ... каpтофель, соленые огуpцы, лук, сметана (майонез), соль,  
пеpец.  
- кальмаpы и ... уксус, лук, pаст. масло, соль, сахаp, специи, зелень.  
- кальмаpы и ... каpтофель, зеленый гоpошек, соленые (или свежие) огуpцы,  
моpковь, яйца, майонез, соль, пеpец, зелень.  
Пользуются успехом супы из кальмаpов: - pассольник, - боpщ, - щи, -  
солянка, - pазличные овощные супы.  
Гоpячие блюда готовят преимущественно следующие: кальмаpы, жаpенные в  
сухаpях; кальмаpы, тушенные с овощами (каpтофель, лук, помидоpы); кальмаpы с  
отварными макаронами; кальмаpы, запеченные с рассыпчатой гречневой кашей.  
До начала приготовления кальмаров надо разморозить в холодной воде,  
удалить покрывающую их сверху пленку и тщательно промыть водой. Затем -  
отварить в подсоленной воде (на 1 кг кальмаров - 2 л воды и 15 г соли) при  
слабом кипении в течение 3-5 мин. Охладить вместе с отваром.  
Кальмары, фаршированные рисом  
200 г кальмаров, 80 г лука, 50 г шампиньонов, 40 г риса, зелень петрушки.  
Соус: 7 г муки, 7 г жира, 30 мл молока, 70 мл сливок, 7 г твердого сыра,  
соль, кислота лимонная.  
Для приготовления соуса жир растопить, смешать с мукой, слегка прожарить,  
не подрумянивая, влить молоко и закипятить. Сыр натереть на мелкой терке или  
пропустить через мясорубку, добавить к соусу и размешать. Влить сливки,  
посолить, добавить растворенную в воде лимонную кислоту.  
Кальмары отварить в подсоленной воде. Воду слить. Отварить рис. Лук и  
шампиньоны нарезать и потушить в разогретом жире. Добавить рис и мелко  
нарубленную зелень петрушки, размешать, приправить по вкусу. Этим фаршем  
начинить тушки кальмаров. Тушки залить соусом и запекать в духовке 10-15  
минут.  
Кальмар, фаршированный свежей капустой и яйцом, в томатном соусе  
500 г кальмаров, 300 г томатного соуса, 1/4 кочана свежей капусты, 2  
луковицы, 3 яйца, 2 ст. ложки растительного масла: перец, соль - по вкусу.  
Свежую капусту помыть и нашинковать, потушить в масле с небольшим  
количеством воды до полуготовности. Добавить мелко нарезанные вареные яйца и  
слегка обжаренный лук, посыпать перцем и солью.  
Кальмары почистить, помыть и слегка отбить. Посолить, заполнить фаршем,  
слегка обжарить в масле, сложить в кастрюлю, залить томатным соусом и тушить  
30-40 минут.  
Кальмары с сыром, чесноком и майонезом.  
500 г филе кальмаров 150-200 г сыра, 3 яйца, 1/2 головки чеснока, 1-2  
головки зеленого лука с перьями, 4 ст. ложки майонеза, соль, зелень петрушки  
или укропа по вкусу.  
Вареных кальмаров нарезать соломкой. Сыр натереть на терке с крупными или  
мелкими отверстиями. Вареные яйца и зеленый лук мелко нарезать. Чеснок мелко  
порубить. Все продукты смещать, посолить и заправить майонезом. При подаче  
посыпать закуску мелко нарезанной зеленью.  
Салат из кальмаров, квашеной капусты и лука  
1 вариант.  
400-500 г филе кальмаров, 600 г квашеной капусты, 100 г зеленого лука, 50  
растительного масла, 1-2 ст. ложки сахара, 1/4 репчатого пучка зелени  
петрушки или укропа, соль, перец по вкусу.  
Квашеную капусту отжать от рассола, мелко порубить. Зеленый лук мелко  
нарезать. Вареных кальмаров нарезать соломкой. Все смешать, добавить  
растительное масло, соль, сахар и хорошо перемешать. При подаче посыпать  
мелко нарезанной зеленью.  
  
2 вариант.  
400- 500 г кальмаров, 500 г квашеной капусты, 50 г клюквы, 50-100 г  
яблок, 100 г зеленого лука, 50 г растительного масла, 1-2 ст. ложки сахара,  
соль, специи, зелень петрушки или укропа по вкусу.  
К кальмарам, смешанным с квашеной капустой, добавить перебранную промытую  
клюкву, нарезанные соломкой свежие яблоки, зеленый лук, растительное масло,  
сахар, соль и хорошо перемешать.  
  
Блины и блинчики  
Блины на Руси, хотя и считаются, как уверяют некоторые ура-патриоты от  
гастрономии, языческим символом Ярилы-солнца, на самом деле ничего  
злокозненного в себе не несут. Действительно, чаще и наиболее массово блины  
готовятся на Масленицу, однако есть их приятно и полезно всегда. В блины  
кладут разную начинку. Хороши блины с осетровой икрой и визигой, однако  
вполне приемлемы и блинчики с мясом и луком, с печенью, с отварной гречкой.  
Словом - больше начинок хороших и разных!  
Блинчики жареные, или "налесники"  
Разогреть 100 г масла, смешать с 400 г муки, разбавить молоком, всыпать  
4-5 чайных ложечек сахара, взбить 5-6 желтков, размешать хорошенько,  
прибавить 5-6 сбитых белков, раскалить сковороду, намазать русским маслом,  
наливать ложкой тесто, чтобы оно разошлось тонким слоем по всему дну  
сковородки, поставить на плиту, когда блин будет готов, сложить его вчетверо  
треугольником, снова помазать сковороду маслом и так продолжать дальше печь  
и складывать блины, а потом поджарить их с обеих сторон в масле, посыпав  
сахаром, и подавать на столь. Подавать их надо со сметаной, но подают к ним  
также и варенье.  
Блинчики с творогом  
Сухой прессованный творог протереть через решето, прибавить 1 яйцо,  
немного масла или сметаны, кто любит мелкой корицы, размешать все это  
хорошенько и печь блины, как сказано выше, на каждый блин положить тонкий  
слой творогу, края с двух боковых сторон загнуть, сложить блин конвертиком и  
поджарить в масле с обеих сторон; подавая на стол, посыпать сахаром. Хорошо  
употреблять со сметаной.  
Блинчики с яблоками  
Испечь блины, поджарить их с обеих сторон, класть в кастрюлю, намазанную  
маслом, перекладывая каждый блин слоем тонко нарезанных яблок, посыпая их  
мелким сахаром, корицей, гвоздикой и разбрасывая кусочки масла, поставить  
кастрюлю на 45 мин. или на 1 час в духовую печь, когда кругом подрумянится и  
засохнет, выложить на блюдо, обсыпать мелким сахаром и подавать на стол.  
Каравай из блинов  
Испечь блины, поджарить их с обеих сторон, класть в кастрюлю, намазанную  
маслом, переложить тонким слоем какого-нибудь фарша из масла, творогу или  
манной каши, раскидывать маленькие кусочки масла, потом поставить в печь,  
когда подрумянится и кругом подсохнет, выложить осторожно на блюдо и  
подавать на стол.  
Блины  
В теплую кипяченую воду насыпать соль, сахар, муку, немного растительного  
масла. Все тщательно размешать венчиком.  
Начинка:  
1. Чечевица отварная: ее следует помять, добавить спассерованный лук,  
соль по вкусу, можно немного перца душистого.  
2. Точно также готовится начинка из фасоли, можно добавить укроп.  
3. Картофель отварить, помять, добавить спассерованный лук, перец  
душистый.  
Блинный овощной пирог  
1 стакан пшеничной муки, 3 стакана воды, по одному стакану натертых на  
мелкой терке моркови, свеклы и капусты белокочанной, соль по вкусу.  
Муку просеять, всыпать в глубокую миску, сделать в центре углубление и,  
осторожно влив подсоленную холодную воду, тщательно растереть, чтобы не было  
комочков. Полученное жидкое тесто процедить, разделив на 3 части и каждую  
смешать отдельно - с морковью, свеклой, капустой. Обжарить блины с двух  
сторон, по очереди используя все три вида теста, затем сложить их горкой,  
чередуя по цвету. Выходит цветной блинный пирог, который режут на порции и  
подают к столу.  
Блины гречневые  
500 г муки гречневой, 500 г воды, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу, 30 г  
дрожжей, 50 г растительного масла.  
Сахар, соль, дрожжи растворяют в подогретой теплой воде, добавляют масло  
и муку, перемешивают до образования однородной массы и ставят в теплое место  
для брожения. Затем тесто обминают и выпекают блины на сковороде.  
Блины гречневые  
3 стакана хорошей сухой гречневой муки, 2 стакана молока или воды, 2  
желтка, 1 ст. ложку растопленного масла, 2-3 ч. ложки жидких дрожжей.  
Взять три стакана хорошей сухой гречневой муки, 2 стакана молока или  
воды, 2 желтка, ложку растопленного масла. 2-3 ложки жидких дрожжей или  
пакетик сухих дрожжей, размешать, выбить хорошенько и, покрыв, поставить на  
нисколько часов в теплое место, и когда тесто еще раз поднимется, брать его  
ложкой и лить на раскаленные сковородки, намазанные слегка маслом; подавать  
на стол горячими с маслом, сметаною или икрой.  
Блины гречневые пополам с пшеничной мукой  
С вечера в теплом месте поставить опару, приготовленную из 400 г  
пшеничной муки, 1 бутылки воды и 2 ч. ложек дрожжей. Утром прибавить 200 г  
гречневой муки, пол-ложки соли, размещать, влить, дать снова в теплом месте  
подняться, за 1 час до того, как начинать печь, влить чайную чашку горячего  
молока или кипятку, размешать, дать еще подняться и затем печь.  
Налив тесто на сковородку, можно посыпать его мелко нарубленным вареным  
яйцом.  
Блины обыкновенные пшеничные  
Сделав тесто из двух с половиной стаканов муки, 4 стаканов согретого  
молока, 50 г сухих дрожжей и 1 ложки распущенного масла, поставить в теплое  
место, чтобы поднялось, потом посолить, выбить хорошенько, положить 2  
желтка, стакана два муки, еще Выбить хорошенько, прибавить 2 сбитых белка,  
полстакана хороших сливок, снова поставить в теплое место, когда подымится,  
брать ложкой тесто и печь блины.  
Блины царские  
Взять 250 мл сливок и 200 г муки, размешать и, мешая же, вскипятить,  
поставить в холодную воду или на лед, помешивая, остудить отдельно на льду в  
чашке, размешать хорошенько, мешая все в одну сторону: 200 г растопленного  
сливочного масла с 5-6 желтками, четверть стакана мелкого сахара, прибавить  
туда остуженное тесто, снова размешать хорошенько в одну сторону, прибавить  
мешая полстакана сбитых сливок, пол-ложки померанцевой воды и печь блины.  
Соусы и приправы к закускам  
Не в традициях русского застолья сдабривать вторые блюда какими-либо  
соусами либо кетчупами. Единственными народными приправами издревле  
считались горчица и хрен, причем в таких пропорциях, что неподготовленный  
европеец рисковал получить апоплексический удар, попробовав нашенских  
приправ. Не с тех ли времен ведет начало поговорка "что русскому здорово, то  
немцу смерть"? Знающие люди рассказывают, что в дни Московской Олимпиады в  
приказном порядке в одночасье во всех московских кафе были убраны все плошки  
с горчицей. Случилось это после того, как некий иностранец, щедро помазав ею  
сосиску, рухнул как подкошенный. С той поры нас начали приучать к слабенькой  
импортной горчице, с орешками и прочими изысканностями, однако охота пуще  
неволи. Попробовав настоящей ядреной русской горчицы, невозможно русскому  
человеку есть немецкую или польскую.  
Однако кроме хрена и горчицы рискнем привести еще несколько рецептов  
старинных приправ, поскольку некоторые из них, привезенные в Россию  
иностранными поварами, стали общеупотребительными.  
Салатная заправка  
125 г растительного масла, сок одного лимона, 15 г соли, 10 г сахара,  
молотый перец, горчица на кончике ножа.  
Если вам приелся майонез или оливковое масл, можно попробовать заправить  
салат особого рода салатной заправкой.  
Все поместить в бутылку, закрыть пробкой и взбалтывать до тех пор, пока  
содержимое не превратится в однородную массу.  
  
Грибной соус  
200 г шампиньонов (или 50 г сушеных грибов), 2 ст. ложки растительного  
масла, 1 головка репчатого лука, 0,5 л воды, 1 ст. ложка муки, соль, перец,  
мелко нарезанная зелень.  
Сушеные грибы замочить на 2-4 часа и отварить, свежие - обварить  
кипятком. Нашинковать грибы мелкой соломкой и обжарить с луком, добавить  
муку, прогреть, развести жидкостью, посолить, посыпать перцем. Если  
использовались сушеные грибы, то соус можно развести грибным отваром.  
Соус из тертых сухарей  
4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки тертых сухарей.  
Сушеный белый хлеб натереть на терке или измельчить в мясорубке, всыпать  
сухари в сковородку с разогретым растительным маслом и обжарить до  
золотистого цвета. Развести водой и проварить несколько минут.  
Соус из уксуса и растительного масла (салатная заправка)  
1 стакан 3-процентного столового уксуса, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка  
соли, 100 г растительного масла, молотый перец, зелень.  
Растительное масло смешать с уксусом, добавить сахар, соль и специи.  
Хранить этот соус надо в закрытой посуде в холодильнике.  
Столовый хрен  
150 г корней хрена, 2 ст. ложки 3-процентного уксуса, 2 ч. л. сахара, 0,5  
ч. л. соли.  
Не будем баловать вас "секретами", как, щадя глаза, привязать к мясорубке  
полиэтиленовый пакет. Пропущенный через мясорубку хрен не обладает и десятой  
долей достоинств истинно русского хрена. Хрен надо тереть вручную на мелкой  
т„рке. Это работа специфически мужская, так что засучите рукава, мужчины, и  
приготовьтесь к страданиям. Хороший хрен должен быть обильно полит мужскими  
потом и слезами  
Итак, выберите на рынке хрен потолще и посвежее, чтоб роса с него капала,  
избегайте брать увядшие и тонкие корешки. Затем с корня надо счистить  
шкурочку и натереть на мелкой терке. Самое сложное - не ошибиться с  
заправкой хрена. Положите его в стеклянную или фарфоровую посуду, заправьте  
уксусом, солью и сахаром, дайте часок-другой настояться под плотно закрытой  
крышкой - и на здоровье! Храните в холодильнике. Можно к этому соусу  
добавить натертую на мелкой терке вареную свеклу.  
Хрен с уксусом и сметаной  
Корень хрена - 3 шт., соль, сахар - по 1/4 ч. ложки, сметана - 1/2  
стакана.  
Натереть на т„рке 1/2 стакана кореньев хрена, положить по 1/4 чайной  
ложки соли и сахара, 1/2 стакана сметаны. Подавать к говядине, солонине,  
рыбе, студню, заливным.  
Брусничный соус  
0,5 ст. брусники, 1 стакан воды, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка крахмала.  
Промытую бруснику залить холодной водой и сварить до мягкости, отвар  
слить, а бруснику протереть сквозь сито. Брусничное пюре развести отваром,  
положить сахар, корицу и дать прокипеть 5-7 мин., влить разведенный в  
холодной воде крахмал и довести до кипения. Подавать к десертным блюдам.  
Горчица столовая  
Горчичный порошок - 0,5 стакана,1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли,1 ст.  
ложка уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, вода.  
Настоящая горчица - это либо мгновенная смерть, либо вечное блаженство.  
Русская горчица в идеале выбивает искры из глаз и возрождает человека к  
жизни вечной. Если, разумеется, порошок свежий и вы соблюли все  
рекомендуемые нами правила.  
Порошок горчицы надо залить горячей водой, чтобы она покрыла его на 1-2  
см, хорошо размешать до однородной массы, закрыть и поставить на 4-5 часов  
для удаления горечи. Отстоявшуюся воду необходимо слить, густую массу  
заправить сахаром, уксусом, растительным маслом, солью, тщательно  
перемешать. Если горчица густовата, надо влить немного кипяченой воды и  
довести до сметанообразной консистенции. Горчицу надо положить в стеклянную  
или фарфоровую посуду и плотно закрыть.  
Винный соус  
Ингредиенты:  
2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки муки, лук, морковь, сельдерей, петрушка, 50  
гр. томатной пасты, бульон, перец, соль, сахар, 100 гр. красного вина, 1 ст.  
ложка сливочного масла.  
Приготовить красный, основной соус, развести бульоном, процедить.  
Спассеpовать с жиpом мелко наpезанные лук, моpковь, сельдеpей и петpушку. К  
спассеpованным коpеньям добавить томатную пасту, пpедваpительно pазбавленную  
бульоном. Продолжать пассеpовать еще 5 мин.  
В соус добавить пассерованные коренья и перец, проварить, процедить,  
добавить соль, сахар, вино, довести до кипения, дабавить сливочное масло.  
Красный соус с вином  
Красный соус 1000, вино 100.  
В готовый красный соус, без чеснока, добавить виноградное вино - мадеру,  
портвейн или херес. В соус можно добавить острый соус (30 - 50 гр. на 1  
кг.).  
Подается к филе, лангету, котлетам из кур, жаренным телячьим почкам,  
ветчине, языку и некоторым другим мясным блюдам.  
  
  
ЗАКУСКИ ПОД ПИВО  
  
  
  
Пиво делалось из ячменя, овса, ржи и пшеницы; для народа оно варилось в  
казенных пивоварнях при кабаках, а люди зажиточные, имевшие дозволение  
приготовлять у себя напитки, делали его для домашнего обихода в своих дворах  
и хранили в ледниках под снегом и льдом. Русское пиво, по замечанию  
иностранцев, было вкусно, но мутно. Некоторые хозяева подпаривали его  
патокою, то есть готовое пиво сцеживали с дрожжей и сливали в другую бочку,  
потом, взявши этого пива ведро, примешав туда патоки, варили до кипятка,  
потом простуживали и сливали назад в бочку, а иногда подбавляли туда ягодных  
смесей. Последнего рода пиво называлось "поддельным пивом".  
Н.И.Костомаров  
  
  
Для многих жителей нашей планеты пиво является любимым напитком и даже  
среди его противников каждый хотя бы разик-два в жизни пробовал его.  
Большинство этот разик -другой совершает ежедневно, кое-кто ежечасно. А вот  
знаете ли вы что это такое - пи-и-во?  
"Жидкий хлеб", как еще называют этот напиток, любят все, ну или почти  
все! В пиве очень гармонично сочетается приятный вкус с питательностью. Так,  
в готовом пиве содержится примерно 3% алкоголя (в сильно сброженном напитке  
- около 6%), 4-6% солодового экстракта, 0,3-0,35% углекислого газа, до 90%  
воды, так что при умеренном потреблении пиво просто не может быть вредным.  
При этом в пиве присутствуют необходимые для жизнедеятельности человеческого  
организма вещества: различные соли (наиболее важные - соли фосфорной  
кислоты), белки, сахара, аминокислоты. Перечисленные выше ингредиенты  
неплохо помогают при малокровии и весьма питательны, а углекислый газ  
способствует процессам пищеварения.  
А вот что по этому поводу говорят ученые.  
Пиво, говорят они - это слабоалкогольный напиток, приготовляемый из  
зернового сырья (в основном из переработанного ячменя - солода), а также  
хмеля, которые сбраживают специальными расами пивных дрожжей. Можно сказать  
по-другому: пиво - это охмеленный, сброженный экстракт солода, находящийся в  
тихом дображивании. Причем, пиво только тогда будет обладать характерными  
для этого пенящегося напитка вкусовыми качествами, пока оно находится именно  
в состоянии хотя и медленного, но постоянного брожения. А прекращение  
брожения приводит не только к ухудшению вкуса пива, но и к изменению его  
состава. Называйте это мистикой или нет, но пиво - живой организм и является  
пивом, только пока живет. А живет оно в нас с вами, дорогие мои любители  
пиво - кто же вы еще, если решили приобрести эту книжку.  
Ежедневно употребляя этот райский напиток, наслаждаясь им, оценивая его,  
беседуя под него, мы достигаем эмпиреев, и если не сподабдливаемся  
ангельской святости, то уж по меньшей-то мере избавляемся от всякой  
дьявольщины в душе и мыслих.  
К истории вопроса  
Искусство пивоварения относится к глубокой древности. Так, допустим,  
известно ли вам, что в Египте найдены памятники, указывающие, что пиво там  
варили уже в 2800 году до н.э. Настенная живопись, относящаяся к 2600-2190  
гг. до н.э., показывает процесс приготовления пива. Древние египтяне знали  
немало сортов пива, начиная от обычного ячменного, т„много, светлого мягкой  
консистенции, светлого с тончайшим ароматом и обычного пива из смеси разных  
видов солода и кончая пивом, для приготовления которого использовался  
пшеничный солод.  
Популярное выражение "пиво - жидкий хлеб" знали уже в Древнем Египте и  
Вавилоне. Выпечка хлеба и пивоварение в Египте осуществлялись по одной  
концессии, поскольку пиво варили тогда из солодовенного хлеба, поджаренного  
или подсушенного на солнце.  
Пиво, лук и хлеб были основной едой небогатых древних египтян. А дневная  
норма строителя пирамид состояла из тр„х буханок хлеба, тр„х жбанов пива и  
нескольких пучков чеснока и лука. Более того, рискнем предположить, что не  
будь в этом рационе пива, вряд ли кто полез бы по такой жарище возводить эту  
самую пирамиду. Не было б того энтузиазма народного, чтоб всего за одну  
двадцатилетку возвести Хеопсово диво, которым с той поры и по сей день все  
египтяне кормятся, заманивая туристов.  
Египтяне полагали, что навыки пивоварения передал людям бог урожая и  
подземного мира Осирис. Пиво в Древнем Египте называлось пелузийским  
напитком, по имени города Пелузий в устье Нила, главного тогдашнего центра  
пивоварения, где варилось лучшее пиво. Группа британских археологов во время  
раскопок в Тель-эль-Амарне - древней египетской столице, обнаружила остатки  
пивоварни, принадлежавшей храму Солнца, построенному царицей Нефертити. Было  
обнаружено и настенное панно с изображением Нефертити, наливающей пиво через  
нечто, похожее на ситечко, чтобы очистить напиток от примесей. Сама  
Нефертити была незаурядным мастером приготовления ячменного напитка.  
Со времени фараона Рамзеса II (кстати, прозванного Великим - не за  
широкое ли внедрение пива в жизнь египетскую?) пиво становится излюбленным  
напитком в Египте. Из поучения Аниго узна„м, как встречали матери своих  
детей-студентов: "Потом ты пош„л в школу, а когда научился грамоте, я каждый  
день ждала тебя дома с пивом и хлебом". В гробницы фараонов обязательно  
ставили сосуды с пивом. Вместе с тем, на чрезмерное употребление пива уже  
тогда смотрели неодобрительно. Не случайно на одной из каменных плит было  
высечено наставление: "Не погуби себя, когда сидишь в пивной, не теряй  
разума и не забывай своих клятв..."  
Печально, но наша цивилизация пошла по другому пути, когда люди узнали,  
что сок виноградных ягод, постояв с недельку, начинает бить в голову пьющих  
с гораздо большей силой...  
Римляне пивом пренебрегали, предпочитая ему разбавленное винцо, и потому,  
собственно, рухнули под атаками варварских племен. В Англии, Бельгии, а  
также в северной Франции пивоварение в почете с давних времен. Позднее пиво  
пришло и в Германию, где впоследствии стало настоящим национальным напитком.  
Вообще-то пиво в современном его понимании как напиток из солода и хмеля  
появилось сравнительно недавно.- в XII1-XIV-м веках. А раньше хмель в пиво  
не добавляли. До зарождения городов пиво варили в каждом доме сами хозяева.  
В городах же возникли сословия мастеров пивоваров, специализирующихся на  
изготовлении пива разных сортов. В Германии особую известность получили сорт  
пива под названием "бок" (из Мюнхена) и "мумме" (из Брауншвейга). Знаменитый  
английский "портер" появился в 1770 г.  
Пивоварение на Руси имеет давние традиции. Упоминания о "переваре" -  
достаточно крепком напитке, который готовили наши предки из пива и меда,  
встречаются уже в древних летописях. Во времена Ивана III пиво вместе с  
хлебным вином продавалось в царевых кабаках. В начале XVIII-го века в  
Новгороде ведро простого пива стоило 4 алтына, то есть 12 копеек, при царе  
Алексее Михайловиче бочка пива продавалась за 4 рубля. Четыре раза в год,  
обычно в Великий день (Пасху), Дмитриевскую субботу, на масленицу и на  
Рождество Христово, а также при крестинах и свадьбах крестьянам самим  
дозволялось варить пиво, брагу и мед для домашнего питья, поэтому такие  
праздничные застолья в те времена назывались "особым пивцом". Однако право  
на "особый пивец" давалось с разбором, обыкновенно только наиболее работящим  
и предприимчивым крестьянам, причем лишь на 3 дня. По окончании же  
оговоренного времени кабацкий голова опечатывал оставшееся питье до  
следующего праздника. К началу нашего века на Руси домашнее производство  
пива не облагалось никакими налогами и было широко развито среди крестьян. К  
большим праздникам, особенно местным, деревенским, к свадьбам и другим  
торжественным случаям крестьяне всегда варили пиво в больших количествах, но  
опять же только для себя, а не на продажу.  
Пиво является игристым, освежающим напитком с характерным хмелевым  
ароматом и приятным горьковатым вкусом. Он утоляет жажду, повышает общий  
тонус организма, способствует более правильному обмену веществ, т.к.  
содержит витамины В1, В2, В6, Н, РР. Существуют светлые и темные сорта пива.  
Темные сорта отличаются от светлых более интенсивной окраской и характерным  
вкусом и ароматом. Это оригинальный продукт пивоварения, характерной  
особенностью которого является повышенное содержание спирта, рубиновый цвет,  
приятный ячменно-солодовый вкус и аромат. Получаются эти сорта в результате  
использования специальных солодов. Специальные солода образуются благодаря  
специальной ферментативной и высокотемпературной обработке ячменного солода,  
вследствие чего и образуются меланоидины, обеспечивающие вкус и аромат  
тeмного пива. К специальным солодам относятся: карамельный, т„мный, жж„ный,  
шоколадный, ч„рный, меланоидиновый и другие. Основным сырь„м для  
производства пива является ячмень, хмель и вода. Для приготовления пива  
используют только специально выведенные сорта ячменя.  
Закуски -необъемлемая часть пива  
Во многих странах мира сложился самый настоящий культ пива. Пивные  
фестивали проходят в Германии и Бельгии, множество пивных кабачков  
существует в Чехии, вообще считающей себя родиной пива, англичане проводят  
вечера напрол„т в своих пабах, полагая, что весь свет сошел с ума, если  
предпочитает настоящему элю какой-то там "будвайзер". Незаметно в число  
великих пивных держав выдвинулась Мексика, продукт которой котируется весьма  
высоко.  
В каждой стране есть и свои специфические закуски,которые принято  
подавать к пиву. И напротив - у чехов, жителей Моравии, немцев и поляков  
есть блюда, к которым обязательно подают пиво. Это сосиски или сардельки с  
квашеной капустой, свиные ножки с тушеной капустой, бигос и др. Но есть и  
закуски, которые дополняют пиво, подчеркивая его вкус. В разных странах  
имеются свои классические пивные закуски и заедки.  
  
  
Традиционные блюда и закуски к пиву в некоторых странах.  
Австралия - Мясные блюда  
Австрия - Телячьи отбивные - Жареная свинина - Колбасные изделия  
Бельгия - Карбонад - Соленый сыр  
Великобритания - Острый сыр - Пирог с мясом и почками - Рыба - Рыба с  
картофелем-фри  
Германия - Колбаски - Куриное мясо - Соленые орешки - Заливной язык -  
Копченый окорок  
Греция - Рыбные блюда  
Дания - Копченая рыба  
Нидерланды - Мясные блюда - Свиные ножки - Баранина - Соленый сыр, творог  
Новая Зеландия - Рыбные блюда  
Россия - вяленая, копченая рыба- осептровый балык - чипсы - соленые  
орешки - креветки  
Кавказ - вареный горох - вяленая рыба - креветки  
  
  
Пивные привилегии и табу  
История пивоварения, как и история виноделия, уходит в глубокую  
древность. Клинообразные письмена на камнях свидетельствуют о том, что за  
7000 лет до нашей эры в Древнем Вавилоне делали пиво.  
Летопись на папирусах рассказывает о технологии приготовления пива в  
Древнем Египте за 2000 лет до нашей эры. При раскопках в Пелузии (устье  
Нила), в Александрии были обнаружены пивоварни, где делалось пиво во втором  
веке до нашей эры. В России пиво в старину называли "жидким хлебом". И  
разумеется за такую тьму лети пиво поневоле обросло правилами и  
регалментами. Причем они вполне обоснованы самим содержанием пива, как  
напитка.  
Чаще всего пиво пьют охлажденным. Это значит, что его температура не

может быть ниже +5ёС или выше +10ёС. Оптимальная температура подаваемого  
пива +6-8ёС . При более низкой температуре его вкус и аромат теряются.  
Интенсивное охлаждение вызывает помутнение пива, которое при повышении  
температуры до +4ёС исчезает, не нанося ему вреда. Если температура пива  
выше +10ёС, оно быстро осаждается, при этом исчезают его ароматические и  
вкусовые компоненты.  
Пить пиво лучше всего из бокала, стакана или кружки емкостью от 1,15 до 1  
литра. Самой подходящей считается посуда из стекла, фарфора, керамики или  
просмоленной древесины. Металл и пластмасса недопустимы. Знатоки пьют пиво в  
три глотка. Первый глоток - половина сосуда, второй глоток - половина  
оставшегося пива и третий глоток - то, что осталось.  
Пиво нельзя ни с чем смешивать, разбавлять спиртными напитками даже того  
же самого происхождения или добавлять в него другое пиво. Нельзя смешивать  
пиво двух марок или одной и той же марки, но разное по градусности. В этом  
случае нарушается уравновешенность вкусовых компонентов.  
К пиву подходят следующие закуски: икра, рыба, раки и крабы, маслины,  
колбасные изделия, сыр, брынза, вареные яйца, желированная птица, язык,  
жареное мясо, соленое сало и т.д. Из овощей - редька, хрен и чеснок. Из  
специально приготовленных изделий из теста - соленая соломка, сухарики,  
сырные палочки.  
Для впитывания пролитого пива используются "бирдекели" - подставки из  
пористого картона под пивные кружки. Когда-то они в нашей стране были в  
диковинку, а теперь в редком баре вам поставят кружку прямо на барную стойку  
- только на "бирдекель".  
Naei  
Iniiaa - naei iaiacuaaaony nieu?, auaap?eaaaony iapo aiae ipe eiiiaoiie  
oaiiapaoopa, caoai caaipa?eaaaony a o/a eee oieuiao? oeaiu e oaepaaony a  
iipiceeeo. Iopacaai - aaei. Aaeaa ia?eia?ony ipeaaiaanu. Nieu ii?ii niaoaou  
n iapoai, n epaniui eee ?apiui. Nieu ii?ao auou epoiiay eee iaeeay. Naei  
ii?ii iaoieaiaaou ?aniieii. Nieeou ii?ii a aaiea, auaap?eaay naei a panniea,  
a ii?ii iiaapeou a nieaiie aiaa ni niaoeyie (ia iie acaeya \_i?aiu\_ aeonii,  
iaaapiia, naiia aeoniia). A iauai, aapeaioia ianna, ii iniiaa iaia - naei,  
nieu, eiiiaoiay oaiiapaoopa, opaiaiea a iipiceeea  
Сало в банке  
(Длительного хранения) Свежее сало разрежьте на полосы произвольной длины  
шириной не более 10 см. Полосы разрежьте поперек в виде трапеции. Натрите  
солью, смешанной с черным молотым перцем и искрошенным лавровым листом.  
Разложите сало в банке широкой стороной к стенкам, засыпьте солью и  
закатайте.  
Сало оригинальное  
Это сало не предназначено для длительного хранения. Возьмите полтора  
килограмма свежего сала с мясными прослойками, для рассола - литр воды, 5  
столовых ложек соли с верхом, перец горошком, лавровый лист, луковую шелуху,  
пол-чайной ложки готовой аджики. Приготовьте рассол и, как только он  
закипит, положите в него сало. Варите 15-20 минут. Снимите кастрюлю с огня,  
заверните ее во что-нибудь теплое и оставьте на 10-12 часов. Затем натрите  
сало толченым чесноком и храните в холодильнике.  
Сало с чесноком в банке  
Свежее сало нарежьте небольшими брикетиками по 10 см в длину. Дно банки  
густо усыпьте солью. Добавьте несколько горошин черного перца и лавровый  
лист. Сало нашпигуйте половинками долек чеснока и натрите с двух сторон  
солью. Плотно уложите первый ряд, сверху переложите горошинами перца и  
лавровым листом и слегка присыпьте солью. Уложите второй ряд, засыпьте  
солью. Закатайте банки.  
Сало соленое  
Нарежьте сало длинными полосками шириной 15 см. Приготовьте большую  
эмалированную кастрюлю или миску. На дно насыпьте крупную соль. Сало натрите  
солью и укладывайте рядами шкуркой вниз. Пересыпайте солью, тертым чесноком,  
тмином. Положите лавровый лист, черный перец горошком. Сверху положите гнет  
и закройте чистым полотенцем. Сало должно стоять в тепле 4-5 дней, затем его  
нужно убрать на холод.  
Соленая, копченая и вяленая рыба  
Общеизвестно, что в нашей стране излюбленной закуской под пиво является  
вяленая рыба - полны московские рынки воблы, чехони, леща... Однако  
частенько перед мужчиной встает задача - самостоятельно засолить свежую или  
мороженую рыбу. Сделать это несложно, важно лишь соблюсти технологию и...  
прекрасное блюдо к пиву готово!  
Для засолки используют воблу, сазана, жереха, леща, линя, красноперку и  
т. п. Проще всего солить сухим способом, натирая рыбу солью (лучше мелкого  
помола). Рыбу весом до полукилограмма (тарань, язь, чехонь, окунь) можно  
солить непотрошеной; у более крупной рыбы внутренности удаляют.  
Перед посолом рыбу моют, разрезают от головы до хвостового стебля и сразу  
же извлекают кишечник и соединенные с ним внутренности (молоки или икру  
можно оставить).  
Разделанную рыбу натирают солью, которую набивают также в жабры и внутрь  
через разрез. У крупной рыбы (весом более 1,5-2 килограммов) делают  
дополнительно продольный разрез на спинке, куда также засыпают соль.  
Подготовленную таким способом рыбу укладывают рядами брюшком вверх в бочонок  
или плотно сбитый ящик, пересыпая ряды солью, причем ближе к верхним рядам  
соли засыпается больше.  
На каждые 10 килограммов рыбы требуется около 1,5-2 килограммов соли.  
Продолжительность засолки в охлаждаемом помещении, например в погребе со  
льдом, таких рыб, как лещ, жерех, щука, - до 12 суток, сазан и судак - до 15  
суток, в неохлаждаемом - до 5-7 суток.  
Соление осетра или белуги  
Рыбу, как правило, солят зимой; когда предназначенная для соления  
замерзшая белужина или осетрина оттает. Разделив рыбу (кроме головы) по  
хрящам, вынув визигу и отняв голову, плавники и хвост, следует разрезать  
рыбу звеньями и хорошенько промыть водой, чтобы крови на хрящах не было.  
После этого выложить рыбу на стол и, дав стечь воде, натирать звенья солью,  
большие побольше, а малые поменьше, и класть их в кадку, слегка пересыпая  
солью. Когда кадка будет полна, то, накрыв ее сверху отнятыми от рыбы  
плавниками и хвостами, наложить кружок с гнетом и оставить в таком положении  
дня на два, пока рассол выйдет наверх; потом верхнее дно кадки закупорить  
плотнее и поставить на лед, на доску, чтобы кадка не подтекала.  
Если рассола в кадке будет мало, то нужно вскипятить воды с солью,  
провернуть у кадки верхнее дно буравом и влить туда остуженный рассол, чтобы  
кадка наполнилась. Когда понадобится рыба, то ее достают крючком или вилкой.  
Кружки надо чаще смывать и наблюдать, чтобы в кадку не попала сырая вода.  
Если впоследствии будет замечено, что рыба станет замыливаться или  
припахивать, то выбрать ее из рассола, перемыть в чистой воде, а кадку  
выпарить и выжечь соломой, чтобы не осталось никакого запаха.  
После этого можно вновь класть в нее рыбу, посыпая немного солью и сухим  
хмелем, и, залив вскипяченным и остуженным рассолом, поставить по-прежнему  
на лед.  
Рыба, соленная "под лососину"  
Так можно засолить жереха, голавля, язя, щуку. Свежепойманную рыбу острым  
ножом вскрывают по всей длине со стороны спинки. Голову и узкую часть хвоста  
отрезают и откладывают для ухи, куда идут также икра или молоки, пузырь и  
печень; можно отрезать и все плавники. Внутри рыбу ни в коем случае нельзя  
промывать водой, а следует начисто протереть чистой тряпкой. Желательно  
вырезать позвоночник и, сделав легкие надрезы, выдернуть ребра  
плоскогубцами. Готовится консервант: на две ложки соли среднего помола  
всыпается одна ложка сахарного песка, несколько горошин растолченного  
душистого перца. Вся смесь хорошо перемешивается. Рыбу внутри умеренно, по  
вкусу, посыпают смесью, после чего ее складывают боковинками, помещают в  
блюдо или кастрюлю и прижимают крышкой с умеренным грузом. Посуду ставят в  
холодное место (в погреб или в холодильник). Через два дня рыба полностью  
готова к употреблению. Цвет ее в точности напоминает малосольную лососину,  
да и вкусом она тоже приближается к ней, а мелкие косточки растворяются.  
Малосольная рыба  
Этот рецепт очень напоминает предыдущий, да не совсем. Малосольными можно  
приготовить лососевые, форель, сельдь, салаку, камбалу, скумбрию и других  
рыб.  
Перед использованием особое внимание следует обратить на гигиенические  
аспекты обработки и обнаружение в мясе рыб паразитов или их личинок.  
Разделанную на филе с кожей и чешуей рыбу посыпают солью (из расчета  
50-200 г соли на 1 кг рыбы) и сахаром (из расчета 10-40 г на 1 кг рыбы). На  
пергаментную бумагу укладывают слой филе (кожей вниз), сверху слой мелко  
нарезанной зелени укропа и второй слой филе (мясом вниз). После этого рыбу  
заворачивают в пергамент и помещают под гнетом в холодильник.  
Мелкая рыба будет готова уже через несколько часов после засолки, а  
крупная - на следующий день.  
Секреты копчения рыбы  
При копчении большую рыбу надо распластать и распереть палочками. Если  
рыба имеет нежное мясо, то ее нужно обернуть полотном или бумагой или  
облепить тестом. Копчение производить, смотря по роду. Для форели, щуки,  
карпа, угря достаточно четырех дней, а для лососины нужно три недели. Сельдь  
коптят в одни сутки.  
Если коптить давно посоленную сельдь, то прежде надо вынуть из нее икру и  
молоки, которые придают рыбе горький вкус, и вымочить в воде.  
Рыба холодного копчения  
Обработка рыбы при холодном копчении состоит в посоле, отмачивании,  
провяливании и копчении. Перед посолом мелкую рыбу (окунь, плотва и т. п.)  
нанизывают через глаза по 4-10 штук на шпагат длиной 70-90 сантиметров,  
после чего концы шпагата связывают, образуя кольцо.  
Более крупную рыбу (сазан, лещ, жерех) связывают попарно шпагатом (около  
50 сантиметров) или протыкают насквозь хвосты и закрепляют простым узлом  
(рис.1). Солят рыбу так же, как и для горячего копчения, но расходуют соли  
больше - 1-1,5 килограмма на 10 килограммов рыбы - и выдерживают более  
продолжительный срок: мелкую рыбу 2-3 дня, крупную 10-15 дней. Посоленную  
крупную рыбу отмачивают от избытка соли в воде в течение суток, мелкую рыбу  
промывают 1-2 часа.  
Далее рыбу подсушивают (как и для вяления) на открытом воздухе: мелкую  
рыбу в течение 2-3 дней, крупную 3-5 дней.  
В брюшную полость крупной рыбы вставляют деревянные распорки (рис. 2).  
Подсохшую и слегка провяленную рыбу помещают в коптильню (устроенную,  
например, из бочек) и коптят, в зависимости от величины рыбы, от 1 до 6  
суток холодным дымом (не более 25 градусов). В качестве источника дыма  
используют опилки.  
Копчение щуки  
Очистив рыбу и вынув внутренности, обмыть ее, порезать на куски и  
посолить. Когда хотят коптить щуку, то сперва держат ее три дня в соли,  
разрезают вдоль спины и, вынув спинную кость, растягивают рыбу на палочках  
и, натерев солью с небольшой добавкой селитры, коптят, смотря по величине  
кусков, от 8 до 12 дней, а потом оставляют висеть на воздухе.  
Рыба горячего копчения  
Ее готовят в специальной рыбокоптильне. В отличие от вяления для копчения  
пригодны практически все виды рыбы. Особенно вкусными в копченом виде  
получаются угорь, лещ, линь, треска, карп, речной окунь, налим, салака, язь,  
мойва.  
Для горячего копчения рыбу распотрошите, оставляя голову и чешую, так как  
в готовом виде она получится более привлекательной и менее сухой. После  
потрошения и промывания посыпьте рыбу солью (из расчета 1 столовая ложка  
соли на 1 кг рыбы) и оставьте на 2-3 часа для просолки.  
Можно посолить рыбу и в концентрированном рассоле. Для его приготовления  
в воду добавляют такое количество соли, чтобы в ее растворе клубень  
картофеля не тонул, а свободно плавал.  
Посоленную сухим способом или помещенную в рассол рыбу (в зависимости от  
ее массы) выдержите до копчения на холоде от 1 до 4 часов. Непосредственно  
перед копчением рыбу слегка ополосните холодной водой и насухо протрите  
чистой тканью.  
Если есть время, можно часа два повялить рыбу на воздухе, чтобы она  
подсохла.  
На дно коптильни насыпают слой опилок или мелких веточек высотой 1-2 см.  
Опилки лучше всего из ольхи (березовые и сосновые не годятся из-за обилия  
выделяемой смолы). К опилкам добавляют веточку можжевельника без иголок,  
который придает рыбе золотистый цвет, для аромата - лавровый лист.  
Установите противень или сковороду для сбора жира. Рыбу подвешивают или  
укладывают на решетку так, чтобы тушки не соприкасались друг с другом. В  
разрез брюшка каждой или некоторых рыб можно положить специи. Ящик закрывают  
и ставят на огонь. Через 15-20 минут (в зависимости от величины тушек) рыба  
будет готова.  
Если, сняв крышку, обнаруживают, что рыба закоптилась слабо, крышку  
закрывают и рыбу вновь ставят на огонь. Продолжительность копчения рыбы для  
каждой конструкции коптильни определяется опытным путем, причем навыки  
приобретаются быстро - уже после 2-3 раз.  
В зависимости от размеров рыбы, ее количества и эффективности коптильни  
продолжительность копчения составляет в среднем от 10-15 минут до 1 часа.  
Когда копчение закончится, откройте крышку, чтобы оставшаяся влага  
испарилась, а рыба слегка подсушилась.  
Правильно закопченная рыба имеет золотисто-коричневый цвет, легко  
отделяющееся от кожи мясо, которое, в свою очередь, получается рассыпчатым и  
равномерно испеченным.  
Приготовить рыбу горячего копчения можно и без коптильни, выкопав в  
береговом обрыве нишу с полметра глубиной и шириной, и не менее 70 см  
высотой. Подготовленную рыбу кладут на укрепленные вверху палки, под ней  
разводят костер, подкидывая в него ольховые и осиновые гнилушки, шишки,  
влажную листву, чтобы тушки обтекал густой горячий дым. Через 1-3 часа (в  
зависимости от величины тушек) рыба будет готова к употреблению. В процессе  
копчения тушки несколько раз переворачивают.  
Делают и так. Подготовленную рыбу надевают на несмолистые палочки, и те  
втыкают в землю у костра с подветренной стороны, чтобы рыба находилась в  
горячем дыму. Готовая копченая рыба имеет бронзово-золотистый цвет и  
специфический, очень вкусный запах. При открытом копчении чешую с рыбы не  
снимают.  
Вяление рыбы  
В походных условиях можно завялить плотвичек, уклеек и других небольших  
рыбешек, если запланирована стоянка продолжительностью не менее двух дней.  
Рыбу ловят накануне, потрошат, чешую оставляют, промывают и складывают в  
полиэтиленовый мешок с насыщенным раствором соли (в нем не тонет сырая  
картофелина). На биваке рыбешек вынимают из соли, промывают, палочками  
распирают им брюшко, нанизывают через глаза на леску и вывешивают там, где  
солнце чередуется с тенью. Теперь нужно терпение и ветер, причем посвежее.  
В затишье рыба вялится намного дольше. От мух защищают марлевым пологом.  
Можно также смазать рыбу подсолнечным маслом или раствором марганцовки.  
Когда намереваются вялить рыбу, вернувшись домой, то выловленную в конце  
похода рыбу целесообразнее сразу целиком опускать в раствор соли - она  
хорошо пропитается и будет вкуснее, чем выпотрошенная перед засолкой.  
  
Вялят не все виды рыб, а только те, чье мясо как бы созревает в процессе  
естественной сушки, приобретая специфические вкус и аромат. Вялить лучше  
всего рыб средней жирности. Если они некрупные, то вялят целыми или в виде  
пластов, нарезанных из тушек вдоль позвоночника, или кусками (массой 100-200  
г), нарезанными поперек пласта. Наилучшим вкусом в вяленом виде отличаются  
вобла, тарань, плотва, густера, подлещик, чехонь, окунь, уклея, язь, щука,  
карп, мойва и некоторые другие рыбы.  
Как правило, некрупную рыбу солят и вялят непотрошеной. При этом жир  
подкожный и жир внутренностей рыбы во время вяления пропитывает мясо, и рыба  
становится намного вкуснее. Однако не рекомендуется готовить вяленую рыбу  
непотрошеной в летнее время, так как большинство растительноядных рыб в этот  
период питается зеленью, которая в брюшной полости быстро разлагается и  
придает мясу горький привкус и неприятный запах. Кроме того, поскольку  
многие растительноядные рыбы поражены паразитами, предварительно их  
необходимо потрошить, удалять жабры и голову.  
Солить рыбу для вяления следует после ее тщательного промывания от слизи.  
Подготовленную рыбу укладывают в посуду, чередуя ее слоями соли. Сверху  
закрывают крышкой, ставят груз и выдерживают в холодном месте от 2 до 5  
суток (в зависимости от размера и массы).  
Просоленную рыбу промывают холодной проточной водой. Если консистенция ее  
мяса очень плотная, то рыбу вымачивают в холодной воде 5-10 часов, меняя  
воду 2-3 раза. Количество соли, остающееся в рыбе после вымачивания, должно  
быть в пределах от 5 до 7%.  
Перед тем как рыбу вялить, разложите ее рядами на бумаге, чтобы она  
слегка обсохла, а затем уже нанизывайте на шпагат или крепкий шнур. Если вы  
вялите рыбу зимой, то лучше всего развесить ее на кухне вблизи газовой или  
электрической плиты.  
Если рыба вялится в летнее время, когда есть вероятность, что она может  
быть испорчена личинками мух, рекомендуем слегка обсохшую рыбу обмакнуть в  
раствор 3-процентного уксуса и вывесить в специально изготовленные короба из  
досок и марли или сетки.  
Короба вместе с рыбой установите в хорошо проветриваемом несолнечном  
месте и следите, чтобы на них не попадал дождь.  
Если рыба вялится непотрошеной, то лучше, нанизывая на шпагат, протыкать  
ее через хвостовую часть. В этом случае содержимое желудка будет вытекать  
через ротовую полость и мясо пропитываться им не будет.  
Наилучшей для вяления рыбы считается температура 18-20ёС.  
Продолжительность вяления зависит в первую очередь от размера и массы рыбы.  
Обычно в естественных условиях рыба вялится от одной до двух недель. Хорошо  
провяленная рыба не имеет выступившей на поверхности соли, структура ее  
хорошо просматривается на просвет. После снятия кожи с чешуей обозначается  
слой ароматного блестящего жира, мясо несухое и упруго-жесткое. Вяленая рыба  
после сушки на воздухе должна некоторое время (от трех недель до месяца)  
созревать. Хранить ее лучше в тканевом мешке в прохладном продуваемом месте.  
Маринованная рыба  
Маринуют окуня, плотву, сельдь, салаку, щуку, голавля, красноперку и  
других рыб. Мелкую рыбу маринуют потрошеной целиком, крупную - разделанной  
на филе. Приготовить рыбу маринованной можно горячим и холодным способами.  
При холодном мариновании для приготовления 1 л маринада растворяют 100 г  
соли и 200 г сахара в небольшом количестве кипящей воды. В полученный  
охлажденный рассол вливают 500 мл 10-процентного уксуса и охлажденную  
кипяченую воду, доведя, таким образом, объем маринада до 1 л. Затем в  
маринад добавляют 1 г лаврового листа, 1 г укропа, 3 г душистого перца и 1,5  
г горчичного семени. Рыбу укладывают в посуду, посыпают нарезанным  
полукольцами луком, заливают маринадом (в соотношении 1:1) и ставят на 3-5  
суток в холодильник.  
Для равномерности маринования рыбу несколько раз тщательно перемешивают.  
Готовую рыбу вынимают из маринада, нарезают кусками массой 100-150 г,  
перекладывают в подготовленные стеклянные банки и вновь заливают маринадом.  
Мариновать можно и предварительно жаренную на растительном масле рыбу.  
Обжаренную рыбу кладут в подготовленные стеклянные банки, заливают  
охлажденным маринадом и хранят в холодильнике также не более 2-3 дней.  
Хранить маринованную холодным способом рыбу необходимо, плотно закрыв  
банки крышкой, в холодильнике при температуре 2-10ёС. Максимальный срок  
хранения от 3 до 6 месяцев.  
При горячем мариновании обработанную рыбу нарезают кусками, посыпают  
мелкой солью и выдерживают на холоде примерно 30 минут. Чтобы приготовить  
маринад, в котором затем будет вариться рыба, в 1,5-2 л кипящей воды кладут  
2-3 нарезанные кружочками моркови, 3-4 луковицы, а через 10 минут - 1-2  
столовые ложки уксусной эссенции, 20-30 горошин перца, 3-5 шт. лаврового  
листа, соль и сахар по вкусу.  
Рыбу заливают горячим маринадом, покрыв куски полностью, и варят на  
слабом огне 15-20 минут.  
Маринованную рыбу закладывают в стеклянные ошпаренные банки, заливают  
горячим маринадом, закрывают полиэтиленовой крышкой и хранят не более 2-3  
дней в холодильнике.  
Балык  
Лучшим балыком считается осетровый, и чем он толще и жирнее, тем ценнее;  
приготовляют его так: отделяют толстые спинки от терки (кожи) и кладут в  
корыто, пересыпая солью и селитрой (на 400 г соли 5 г селитры), накрывают  
доской и придавливают гнетом. Через 3 дня нижние балыки помещают наверх, а  
верхние вниз и перетирают их собственным рассолом; вынимают, когда  
окончательно просолятся, развешивают на солнце и, когда несколько  
провялятся, коптят.  
Соленый сиг  
2 ст. ложки соли, 1 ст .ложка песка, лавpовый лист, пеpец  
Hатеpеть рыбу этой смесью и положить под гнет на два дня. По истечении  
этого срока рыба готова. Потом поставить в холодильник.  
Способ соления кpасной pыбы  
Рассол: на 1.5 л кипяченой воды (в гоpячей pазводить лучше) 6 ст. ложек  
соли. Охладить.  
Килогpамовую тушку горбуши освободить от шкуpки (когда pыба  
слабооттаявшая, кожу отдиpать легче), сpезать плавники, отpезать  
голову-хвост. Отделить (аккуpатно) мясо от хpебта, наpезать кусками длинной  
по 5-7 см. И в pассол на 3-4 часа. Потом откидываем в дуpшлаг. Пpичем, лучше  
куски ставить "на попа", тогда вода стекает, а не впитывается. Чеpез 5-6  
часов pыба готова. Обмакивая в pастительном масле, укладываем в стеклянную  
банку слоями. Может хpаниться долгою.  
Шпроты домашнего приготовления  
1 кг мойвы, 1 ст. растительного масла, 0,5 стакана крепкой свежей заварки  
чая (чеpного), лавровый лист, перец гоpошком  
Рыбу почистить и убpать головы (утомительное, но крайне необходимое  
занятие). В кpепкий соленый pаствоp уложить всю pыбу и оставить на некотоpое  
вpемя (минут на двадцать). После этой пpоцедуpы pыбу выложить на сковоpоду,  
в 1 слой свеpху лавpушку и пеpец, потом втоpой слой. Залить все пpоизведение  
заваpкой и маслом, закpыть кpышкой и в духовку на 1,5 - 2 часа. За 15 минут  
до готовности откpыть кpышку! Остудить и есть. Данное блюдо пpосто в  
изготовлении, а по моим личным впечатлениям не отличишь от госудаpственного.  
HО, маленькое "но", по моему вкусу лучше пpодукт чуть-чуть не доводить до  
готовности. Тогда шпpоты не совсем похожи на госудаpственные, остается  
небольшой пpивкус pыбы.  
Хранение рыбных продуктов  
Рыба быстро портится, и, кроме того, рыбный запах легко передается другим  
продуктам, поэтому хранить ее надо в плотно закрытой эмалированной посуде на  
льду (до 2 суток) либо в мороженом виде. Соленую рыбу можно хранить при  
температуре 10- 12 градусов тепла. Вяленую рыбу хранят в подвешенном  
состоянии, лучше в мешочках из какой-либо неплотной ткани. Бочки или другую  
тару с соленой рыбой в рассоле при хранении в подвале рекомендуется ставить  
на кирпичи или деревянные решетки и посыпать пол в этих местах опилками,  
периодически заменяя их свежими.  
Хлеб к пиву  
Пиво, именуется "жидким хлебом" и потому твердый хлеб для него является  
самой лучшей, классической и естественной закуской. Несть числа подсоленным  
сухарикам, сушкам, бубликам и печенья, которые хитроумное человечество  
ставит на службу своим пивным потребностям.  
Закуска по-русски  
Черный хлеб, подсолнечное масло, соль, перец и все специи, имеющиеся под  
рукой.  
Нарезать черный хлеб кубиками или полосками, налить в сковоpоду масла, и  
как только оно закипит (а от него пойдет белый дымок), положить хлеб так,  
чтобы кусочки почти скpывались в масле. Жарить минут 10-15. Потом посолить,  
попеpчить и использовать все указанные приправы. Как только кусочки хлеба  
покроются золотистой коpочкой - закуска готова.  
Хорошо также полученные сухарики натереть зубком чеснока.  
Соленые сухарики  
Ржаной хлеб нарезают кубиками, посыпают солью и подсушивают в духовке.  
Можно нарезать хлеб и крупнее в виде брусочков.  
Соленые сушки, соломка  
Мучные соленые изделия выпускаются промышленностью в очень широком  
ассортименте (мелкие соленые сушки, соломка и др.). Однако их несложно  
сделать и самим.  
Палочки-тычинки соленые  
На 400 г муки - 170 г сливочного масла или маргарина. 1 яйцо, 1 желток,  
20 г дрожжей, 50 г молока, немного соли. Еще 1 желток для смазки и тмин для  
посыпки.  
Смешав с солью, муку просеивают через сито на разделочной доске.  
Добавляют яйцо, яичный желток, тертое масло (или маргарин), дрожжи,  
предварительно распустив их в молоке. Замешивают тесто, оставляют его на 2  
часа на расстойку. Раскатывают в пласт толщиной 1 см на доске, посыпанной  
мукой. Смазывают яичным желтком, посыпают тмином и солью. Раскатывают  
скалкой или валиком, чтобы вдавить тмин в тесто. Нарезают тесто на  
полоски-тычинки, палочки. Перекладывают на противень, смазанный маслом, и  
выпекают в горячей духовке.  
Тычинки соленые с тмином  
На 300 г муки - 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яичных желтка, 20  
г дрожжей, 0,15 л молока, немного соли, тмин для посыпки.  
Масло или маргарин смешивают с яичными желтками, солят. Добавляют дрожжи,  
предварительно распустив их в молоке, муку. Замешивают крутое тесто,  
которое, накрыв теплой кастрюлей, оставляют на расстойку. Раскатывают в  
пласт.  
Нарезают полосками-тычинками, мелкими палочками. Смазывают яйцом,  
посыпают солью и тмином. Перекладывают на противень, смазанный маслом, и  
выпекают в горячей духовке.  
Тычинки соленые с миндалем  
На 250 г муки - 100 г сливочного масла или маргарина, 0,1 л сметаны или  
молока, 20 г дрожжей, 2 яичных желтка, соль, тмин и миндаль для посыпки.  
Смешав с солью, муку просеивают через сито на разделочной доске.  
Смешивают с измельченным и дрожжами и маслом или маргарином. Добавляют  
яичные желтки, сметану. Замешивают крутое тесто, которое оставляют на 1 час  
на расстойку. Раскатывают в пласт толщиной 1 см, нарезают его на  
полоски-тычинки. Изделия смазывают яичным белком, посыпают тмином, солью и  
измельченным миндалем. Перекладывают на противень, смазанный маслом, и  
выпекают в разогретой духовке.  
Печенье соленое 1  
Полстакана подсолнечного масла взбить с яйцом и чайной ложкой (с верхом)  
соли, затем добавить полстакана кислого молока, растворив в нем чайную ложку  
(без верха) питьевой соды и муку с таким расчетом, чтобы получилось мягкое  
тесто. Готовое тесто раскатать в пласт, вырезать стаканом кружки, смазать их  
взбитым яйцом и посыпать тмином и крупной солью. Подготовленное печенье  
выпекать в средне нагретом жарочном шкафу, пока оно не подрумянится.  
Печенье соленое 2  
Замесить тесто из следующих продуктов: по четверти стакана молока и  
подсолнечного масла, одного яйца, столовой ложки (без верха) соли и муки с  
таким расчетом, чтобы получилось тесто для раскатки. Хорошо вымешенное тесто  
выдержать в течение 2 часов и затем раскатать в пласт толщиной 0,5 см.  
Раскатанное тесто смазать взбитым яйцом, посыпать тмином, крупной солью и  
нарезать палочками длиной 7-8 см и шириной 1-2 см. Уложить подготовленное  
печенье на смазанный маслом противень и выпечь в средне нагретом жарочном  
шкафу.  
Печенье соленое 3  
Всыпать в противень 0,25 кг муки и растереть ее в крошку с 140 г  
сливочного масла. Затем добавить чайную ложку соли, 2 яичных желтка,  
замесить тесто и раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Раскатанное тесто  
нарезать палочками, уложить на смазанный жиром противень, смазать взбитым  
яйцом, посыпать тмином и выпечь в средне нагретом жарочном шкафу.  
Печенье соленое 4  
На 230 г муки - 80 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 2 ст. ложки  
сметаны, 1 ст. ложка уксуса, 1 г питьевой соды, немного соли.  
Смешав с солью и питьевой содей, муку просеивают через сито на  
разделочную доску. Размешивают в ней ножом масло или маргарин, сдабривают  
яйцом, сметаной, выливают уксус. Замешивают тесто. Раскатывают его на доске,  
посыпанной мукой, и нарезают формочками различные фигуры, которые сверху  
смазывают молоком. Перекладывают на противень и выпекают в горячей духовке.  
Гренки  
Гренки- это острые пикантные хлебцы из готовых кусочков хлеба,  
пропитанные яично-молочной начинкой. Приводим рецепты нескольких вимдов  
гренков, идеально подходящих к пиву.  
Гренки к пиву  
200 г пшеничного или ржаного хлеба, 3/4 ст. молока, 2 no. ложки  
сливочного масла или маргарина, соль.  
Пшеничный хлеб нарезать кубиками, смочить в подсоленной воде или молоке и  
обжарить на сливочном масле или маргарине со всех сторон до образования  
румяной хрустящей корочки.  
Гренки с килькой  
6-8 ломтиков хлеба, 60 г масла или маргарина, 6-8 килек, 1-2 помидора или  
луковицы.  
На намазанные маслом ломтики хлеба положить филе кильки.  
Чтобы получить филе из целой кильки, надо надрезать ей голову со стороны  
"затылка", не доходя до хребта, и резким движением (удерживая левой рукой  
спинку кильки) вытянуть вниз голову кильки вместе с внутренностями и  
хребтом.  
При желании можно положить на каждый бутерброд ломтик помидора или лука.  
Запекать в горячей духовке до тех пор, пока килька не станет мягкой, а хлеб  
хрустящим.  
Гренки с сардельками  
4-5 кусков черного хлеба, горчичное масло, 2-3 сардельки, 2 помидора или  
2 no. ложки томатной пасты, 100 г сыра, горчица.  
Ломти хлеба покрыть горчичным маслом. Сардельки разрезать пополам и  
очистить от оболочки. На каждый ломоть хлеба положить половину сардельки,  
срезанной стороной вниз. Смазать горчицей. В изгиб колбасы поместить  
половинку помидора или томатную пасту, все это покрыть ломтем сыра. Запекать  
в горячей духовке, пока сыр не станет плавиться и слегка не подрумянится.  
Гренки с копченой салакой  
6-8 ломтей белого или черного хлеба, 30 г масла или маргарина, 10  
копченых салак, 4 no. ложки сметаны, 1 яичный желток, укроп, соль, перец.  
Хлеб подсушить или обжарить с одной стороны в небольшом количестве  
маргарина. Обжаренную сторону намазать смесью, приготовленной из салаки,  
сырого желтка и сметаны. Смесь заправить мелко изрубленным укропом, солью и  
перцем. Сверху можно посыпать тертым сыром, тогда бутерброды равномернее  
подрумянятся. Запекать в горячей духовке 5-6 минут.  
Гренки запеченные по-итальянски  
1 ломтик белого хлеба, 1 кусочек сливочного масла, филе маринованной  
рыбы, 1 сырой яичный желток, 1 no. ложка тертой брынзы, 1 no. ложка крошек  
белого хлеба, 1 ч. ложка томата-пюре, 1 no. ложка натертого сыра.  
Ломтик хлеба (без корочки) слегка смазать с одной стороны сливочным  
маслом и положить на сковороду. Яичный желток хорошо смешать с брынзой и  
крошками белого хлеба. Приготовленную смесь нанести на хлеб. Сверху уложить  
филе рыбы и намазать томатом-пюре. Бутерброд запечь в сильно нагретой  
духовке в течение 5-6 минут, посыпать натертым сыром, положить зеленый  
салат.  
Палочки с анчоусами  
1 способ  
125 г брынзы, 15 г муки, 60 г масла, 2 щепотки соли, 6-7 рыбок -  
анчоусов, 1 яйцо или молоко для заливки.  
Муку всыпать в небольшую посуду, добавить масло, измельченную брынзу и 1  
щепотку соли. Замесить гладкое тесто, скатать шар, посыпать мукой и  
выдержать 15-20 минут в холодном месте.  
Разрезать пополам заранее обессоленные и отцеженные рыбки. Раскатать  
тесто в виде прямоугольника шириной 7-8 см и толщиной 0,2 см. На одной  
половине теста разложить рыбные филе на расстоянии 1-1,5 см друг от друга,  
тесто вокруг них намазать взбитым яйцом. Другой половиной прямоугольника  
накрыть рыбки и защипать края. Смазать верхний пласт теста взбитым яйцом,  
проколоть вилкой и нарезать палочками, оставляя с каждой стороны рыбки не  
менее 3 см теста.  
Палочки уложить в смазанный маслом противень и выпечь в духовом шкафу,  
температура должна быть умеренной.  
  
2 способ  
Тесто раскатать в виде прямоугольника шириной около 6 см, смазать взбитым  
яйцом, посыпать натертым качкавалом или брынзой и нарезать палочками или  
маленькими треугольниками. Поставить в духовой шкаф на 15 минут.  
Гренки-палочки с ветчиной и яйцом  
200 г ржаного хлеба, 2 no. ложки сливочного масла, 50 г ветчины, 1 круто  
сваренное яйцо, соль.  
Ржаной хлеб нарезать полосками длиной 5-6 см, шириной 1 см. Намазать с  
обеих сторон сливочным маслом. Немного посолить, обвалять в мелко нарезанной  
или протертой ветчине и в мелко нарубленных крутых яйцах и подсушить в  
духовке.  
Гренки с брынзой и яйцом  
200 г пшеничного хлеба, 1 no. ложка сливочного масла, 1 no. ложка  
маргарина, 2 no. ложки тертой брынзы, 5 яиц, черный перец.  
Ломтики пшеничного хлеба посыпать измельченной на терке брынзой,  
сбрызнуть растопленным сливочным маслом, уложить на смазанный маргарином или  
сливочным маслом противень, запечь в духовке. При подаче на каждый бутерброд  
положить поджаренное яйцо, посыпанное молотым черным перцем.  
Гренки острые  
200 г пшеничного хлеба, 3/4 ст. тертого твердого сыра, 1 яйцо, 1 no.  
ложка томатной пасты, 2 no. ложки сливочного масла, молотый красный перец.  
Пшеничный хлеб нарезать прямоугольными ломтиками и слегка обжарить на  
масле. Тертый сыр смешать с томатной пастой, яйцами и маслом, заправить  
молотым красным перцем. Полученной массой намазать поджаренные ломтики хлеба  
с одной стороны, уложить на сковороду и запечь в духовке. Подавать к  
бульону.  
Гренки с фасолью  
На 20 г пшеничного хлеба: 1 стакан фасоли, 1 крупная луковица, 1 ст.ложка  
томата, растительное масло, соль, душистый молотый перец.  
Отварить фасоль. Мелко нарезанный репчатый лук обжарить на растительном  
масле, прибавить томат и спассеровать. Добавить фасоль, подсолить, влить  
немного горячей воды и тушить до тех пор, пока не выпарится жидкость.  
Пшеничный хлеб нарезать квадратиками, смочить в воде и обжарить на  
растительном масле. Фасоль соединить с гренками, выложить на блюдо в виде  
горки, посыпать молотым перцем. Вокруг уложить гренки, а между ними маслины.  
Гренки сырные с ветчиной  
6-8 ломтей белого или. черного хлеба, 40 г масла или маргарина, 6-8  
тоненьких жирных ломтиков ветчины, 100 г сыра, перец.  
Хлеб намазать тонким слоем масла или маргарина. На каждый кусок положить  
по тонкому ломтю жирной ветчины, сверху посыпать перцем и покрыть сыром -  
куском или тертым. Запекать в горячей духовке до тех пор, пока ветчина и сыр  
немного не расплавятся и у хлеба не появится хрустящая корочка. Ветчину  
можно класть на бутерброд также мелко нарезанную и перемешанную с тертым  
сыром - это придаст бутерброду иной вкус. Меняется вкус и от того, кладется  
сыр на или под ветчину.  
Гренки сырные  
6-8 ломтей белого хлеба, 50 г масла и 70 г сметаны, 100 г сыра, перец.  
Хлеб намазать маслом или сметаной, сверху положить ломтик сыра или  
толстый слой тертого сыра. Запекать в духовке до тех пор, пока сыр не  
пожелтеет и слегка не расплавится. Не давать сыру стать коричневым, так как  
тогда он приобретет неприятный привкус. Неострый сыр можно посыпать перцем,  
лучше красным.  
Гренки с помидором, килькой и сыром  
6-8 ломтей белого хлеба, 50 г масла или маргарина, 1 большой помидор, 6-8  
килек, 70 г сыра.  
Хлеб намазать маслом. На каждый ломоть положить тонкий ломтик помидора,  
на него очищенное килечное филе и затем тонкий ломтик сыра или слой тертого  
сыра. Для остроты можно использовать порошок зеленого сыра. Запекать в  
горячей духовке до тех пор, пока продукты не станут мягкими, а края хлеба -  
хрустящими.  
Гренки с сыром  
200 г белого хлеба, 20 г сливочного масла, 20 г тертого сыра.  
Белый хлеб нарезать тонкими ломтиками, одну сторону намазать растопленным  
сливочным маслом, посыпать тертым сыром, положить другой стороной на  
сковороду или противень и поставить в нагретую духовку, чтобы слегка  
зарумянились.  
Гренки с тертым сыром и яйцами  
200 г белого хлеба, стакан молока, 20 г сливочного масла, 2 яйца, 20 г  
тертого сыра.  
Белый хлеб нарезать кубиками размером 1х1 см, смочить в молоке, взбитом с  
яйцами, посыпать тертым сыром и поджарить на сливочном масле до  
подрумянивания.  
Гренки пикантные с сыром, яйцами и петрушкой  
200 г булки., 3 яйца, 1/2 ст. молока, 20 г муки, 1/2 ст. тертого сыра,  
соль, зелень петрушки.  
Яйца смешать с мукой и молоком, добавить тертый сыр, немного  
мелкорубленой зелени петрушки, соль. Все тщательно перемешать. Нарезать  
ломтиками булку, смочить в жидком тесте и запечь в сильно разогретой духовке  
до золотистого цвета.  
Гренки с сыром и перцем  
200 г белого хлеба, 10 г сливочного масла, 100 г сыра, красный перец.  
Ломтики белого батона подсушить, слегка намазать сливочным маслом.  
Положить на них полоски сыра толщиной около 0,5 см. Посыпать красным перцем  
и запекать в горячей духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.  
Гренки с сыром, желтками и пивом  
200 г белого хлеба, 30 г сливочного масла, 1/2 ст. тертого сыра, 30 мл  
пива, 5 г горчицы, 2 желтка, молотый красный перец.  
Белый хлеб нарезать толстыми ломтями, обжарить с обеих сторон. Растопить  
сливочное масло на слабом огне и, постоянно помешивая, добавить тертый сыр,  
пиво, приправить молотым красным перцем и горчицей. Желтки взбить и,  
помешивая, также влить на сковороду. Еще раз разогреть на огне, но не  
доводить до кипения. Полученной массой намазать гренки и запечь их в  
духовке.  
Гренки с пивом  
2 ст. ложки пива, 150 г швейцарского (эмментальского) сыра, горчица,  
молотый перец, белый, хлеб.  
В сковороду налить пиво, добавить нарезанный кубиками сыр, пряности и  
нагревать, перемешивая до тех пор, пока сыр не расплавится. Горячим сыром  
смазать обжаренные ломтики белого хлеба и быстро запечь в духовке.  
Гренки с плавленым сыром  
200 г белого хлеба, 20 г сливочного масла, 100 г плавленого сыра,  
томатная паста.  
Ломтики белого хлеба смазать маслом, положить на них нарезанный кусочками  
плавленый сыр, а сверху смазать размягченным маслом с томатной пастой.  
Поджаривать на решетке, пока сыр не начнет плавиться. Подавая на стол, на  
каждый ломтик положить разломанные пополам соленые палочки.  
Гренки с плавленым сыром, жаренные  
50 г плавленого сыра, 1 ст. ложка крахмала, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока  
или коньяка, 4 тонких ломтика белого хлеба, жир для жаренья, соль, молотый  
красный перец.  
Измельченный плавленый сыр смешать с крахмалом, яйцом, молоком и  
пряностями. Намазать этой массой ломтики хлеба, обжарить в большом  
количестве горячего жира.  
Полоски  
2 яйца, 1 ст. сметаны, 2. no. ложки мака, тмин, 400 г жира, 2 ст. муки, 2  
no. ложки сахара, свекольный сок, соль, ванильный сахар.  
В муку положить сметану, яйца, всыпать мак, соль, сахар и ванильный  
сахар. Замесить тесто, хорошо выбить, на два часа поставить в холод. Затем  
тонко раскатать и нарезать ножом с зубчатым лезвием полоски 15 см длиной и 2  
см шириной.  
Полоски опустить в кипящий жир и жарить до образования золотистого цвета.  
Вынув шумовкой и, дав жиру стечь, поместить полоски в узкую вазу или уложить  
в форме колодца.  
Чтобы полоски были розовыми, в тесто влить несколько столовых ложек  
свекольного сока.  
Полоски с красным перцем  
Заварная масса, приготовленная по основному рецепту, 1 ч. ложка красного  
перца, жир для выпечки.  
При приготовлении заварной массы просеять вместе муку и красный перец.  
Массу из отсадочного мешка с широкой трубочкой выпустить в кипящий жир и  
выпекать до образования золотисто-коричневой корочки. Очень хорошо подходит  
к супу или пиву.  
Крутоны, канапе и тартинки - и вс„ к пиву  
Помазка яичная  
3 яйца, 100 г ветчины, 5 ч. ложек майонеза или 50 г сливочного масла,  
соль, лимон.  
Яйца сварить вкрутую, мелко накрошить, добавить мелко порезанную ветчину,  
копченую колбасу или любое другое копченое мясо, растереть все с маслом или  
майонезом. Сбрызнуть лимонным соком. "Помазать" вс„ это великолепие на хлеб  
и ... закусить добрый глоток пива!  
Канапе-пирамида  
Хлеб белый или черный, масло сливочное, ветчинное или зеленое, ветчина,  
помидоры, сыр, редиска, зелень.  
Круглый кусочек белого или черного хлеба намазать маслом, сверху положить  
кусочки ветчины, помидора потолще, сыра и редиску, так, чтобы бутерброд  
сужался кверху. При желании можно украсить листочком зелени. Скрепить  
палочкой.  
Канапе по-берлински  
Хлеб - 350 г, сыр - 100 г, масло сливочное - 100 г, ветчина - 200 г.  
Ломтики хлеба смазать маслом, уложить ветчину, половинку персика, накрыть  
сыром. Запечь в духовке, пока сыр не расплавится.  
Канапе с голландским сыром  
Рогалики - 20 ломтиков, сыр голландский - 50 г, масло сливочное - 80 г,  
петрушка (зелень) - по вкусу.  
Ломтики рогалика смазать маслом, украсить кружочком из голландского сыра  
и веточкой петрушки.  
Канапе с сосисками, сыром и помидорами  
Хлеб - 350 г, сосиски - 2 шт., помидоры - 2 шт., сыр - 150 г.  
Ломтики хлеба поджарить с одной стороны, уложить вдоль них по три  
половинки сосисок, сверху украсить ломтиками помидоров и сыра. Запечь в  
духовке до расплавления сыра. Такой же бутерброд можно приготовить с жареной  
корейкой.  
Канапе с сыром и арахисом  
Хлеб белый - 100 г, масло сливочное - 20-30 г, сыр - 80-100 г, орех  
лесной или арахис - 20 г петрушка (зелень).  
Гренок покрыть маслом. В плавленый сыр или сырное масло добавить толченые  
орехи, при помощи чайной ложки сделать из смеси шарики, обвалять их в  
рубленой зелени петрушки или толченых орехах. Сырные шарики прикрепляются к  
бутерброду вилочкой. Сырной смесью можно просто покрыть бутерброд толстым  
слоем.  
Канапе с сыром и грецкими орехами  
Хлеб белый - 100 г, масло сливочное - 20-30 г, сыр - 80-100 г, орехи  
грецкие, редис, виноград темный, вишни (свежие).  
Ломти хлеба покрыть маслом и сыром или плавленым сыром.  
Нарезать квадратные бутерброды, на каждый из них уложить толченые грецкие  
орехи и рядом небольшой целый редис, ягоду винограда или вишню. Ягоду можно  
прикрепить вилочкой.  
Канапе с сыром и пивом  
Хлеб - 350 г, пиво - 4 ст. ложки, горчица - 1 ч. ложка, перец красный.  
В кастрюле на слабом огне распустить сыр, все время помешивая, добавить  
пиво, готовую горчицу. Гренки поджарить, залить смесью сыра с пивом и  
посыпать красным перцем.  
Канапе с сыром по-венгерски  
Хлеб - 350 г, масло сливочное - 100 г, сыр - 100 г, каперсы - 1 ч. ложка,  
перец красный - 1 ч. ложка.  
Сливочное масло и тертый сыр размешать, посолить, поперчить красным  
перцем, добавить мелко нарезанные каперсы. Полученной смесью намазать тонкие  
ломтики батона, запечь в духовке.  
Крутоны-ассорти  
Гренки - 30 г, котлета натуральная (из свинины, телятины или баранины) -  
1 шт., сардельки - 50 г, сыр - 10 г, масло растительное - 10 г, 1 помидор -  
30 г, яйца - 1 шт., петрушка, укроп (зелень), перец красный молотый, сок  
лимона, соль по вкусу.  
Сардельки в 4-5 местах косо надрезать, и в каждый надрез положить  
нарезанные треугольником кусочки сыра, смазать растительным маслом и  
обжарить, пока сыр не начнет плавиться. Из помидоров удалить мякоть, смешать  
ее с сырыми яйцами и рубленой зеленью петрушки, посолить и фаршировать  
помидоры.  
Обжарить до готовности. Подготовленное мясо посолить и слегка посыпать  
перцем. Котлету смазать растительным маслом и каждую сторону обжарить по 3-4  
минуты. После обжарки на нее положить ломтик лимона.  
При подаче котлету уложить на крутон, с другой стороны крутона сардельку,  
сверху фаршированный помидор.  
Крутоны с яйцом и ливерной колбасой  
Хлеб пшеничный - 40 г, масло сливочное - 10 г, колбаса ливерная - 25 г,  
сухари молотые -10 г, яйцо - 1 шт., соус томатный - 20 г.  
Ломтики хлеба намазать сливочным маслом и ливерной колбасой, посыпать  
тонким слоем молотых сухарей. Яичный белок отделить от желтка, добавить в  
него соль и несколько капель томатного соуса, взбить в устойчивую пену. На  
хлеб осторожно уложить желток и из кондитерского мешка вокруг желтка  
выпустить взбитый яичный белок, образуя кольцо. Жарить на решетке до  
готовности яйца. Подать с томатным соусом.  
Крутоны с ветчиной и яйцом по-венгерски  
Хлеб ржаной - 45 г, масло сливочное - 10 г, ветчина - 50 г, яйцо,  
сваренное вкрутую, - 1 шт., соль по вкусу.  
Ржаной хлеб нарезать полосками длиной 6-7 см, шириной 1 см. Намазать их с  
обеих сторон сливочным маслом. Немного подсолить, обвалять в мелко  
нарезанной или протертой ветчине и мелко рубленых вареных яйцах и подсушить  
в духовке.  
Многослойный сандвич с сельдью  
На 3 ломтя ржаного, 2 пшеничного хлеба, 100 г масла, 100 г сельди,  
некрепкого посола, 3 яйца, соль, горчица, перец, зеленый лук, зелень укропа  
или петрушки.  
Пластинку ржаного хлеба покрываем толстым слоем масла. Оставшееся масло  
смешиваем с рублеными крутыми яйцами и заправляем специями. На пшеничный  
хлеб кладем широкие тонкие кусочки сельди и покрываем их ломтем ржаного,  
намазанного яичным маслом. Затем кладем третий ломоть ржаного хлеба,  
прикрытого сверху толстым слоем масла.  
При чередовании ломтей получится пятислойный бутерброд. Надо посыпать  
зеленью как сельдь, так и яичное масло и слегка придавить сверху. Таким  
бутербродам обычно дают постоять пару часов на холоде, а затем нарезают их  
на тонкие ломтики.  
Тартинки из солонины по-английски  
Хлеб, 100 г сливочного масла, 400 г солонины.  
Нарезать из белого хлеба тартинки, обрезать верхнюю корку, смазать каждую  
сливочным маслом и положить рубленой солонины. Любители посыпают кайенским  
перцем. На 4 персоны 12 тартинок.  
Рыба под пиво  
Рыба - есть душа пива. И наоборот. Если бы не было рыбы, возможно  
человечество не изобрело бы и пива. Ибо запивать вяленую воблу водой - грех  
великий.  
Традиционная русская пивная закуска - сушено-вяленая соленая рыба. Для ее  
приготовления рыбу засаливают сухим посолом, а затем вялят на воздухе.  
Отличной закуской к пиву является также рыба холодного копчения: лещи, окуни  
и др. Одной из лучших закусок к пиву считаются снетки - крошечная рыбка,  
меньше мизинца длиной. Их перебирают, удаляют излишнюю соль и подают на  
розетке или блюдце. Можно снетков перебрать, промыть, положить на маленькие  
сковородки, подсушить в духовке и подать горячими.  
Несколько рыбных рецептов.  
Засолка рыбы  
Чтобы засолить рыбу сухим посолом, на дно посуды насыпаем слой соли. Рыба  
плотно укладываем в посуду, обильно пересыпая ее солью (чем крупнее соль --  
тем лучше). Сверху укладываем деревянный кружок (можно тарелку) и сверху  
гнет -- чем больше рыбы, тем тяжелее, но не менее 1 кг (годятся банки,  
наполненные водой). Ставим в прохладное место.  
Посол в тузлуке  
Готовим тузлук -- крепкий рассол. В домашних условиях необходимую  
плотность тузлука проще всего определить опуская в него сырое яйцо -- оно  
должно всплыть. Hа дно посуды насыпаем слой соли, остальное как при сухом  
посоле.  
Hеобходимые замечания Засолка рыбы заключается в ее обезвоживании и  
замены части воды в тканях солью. Поэтому критерием готовности можно считать  
"дубление" рыбы -- она становится твердой и плохо сгибается.  
Процесс сухого посола длится дольше.  
Посол мороженной рыбы достаточно сложен, при оттаивании структура тканей  
нарушается, поэтому мороженная рыба "забирает" очень много соли. Поэтому  
тяжело уловить момент, когда рыба уже засолилась, но еще не пересолена, как  
рапа.  
Если рыба жирная, не бойтесь ее пересолить -- в жировых тканях воды очень  
мало, поэтому много соли рыба не "возьмет". Жирную рыбу можно и хранить в  
тузлуке.  
Если рыба солится для завяливания или копчения, то после засола ее  
следует отмочить в течение двух-трех часов, часто меняя воду.  
Посол сельди  
Hа 1 л воды: 4 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахаpа, 1 гоpошина дyшистого  
пеpца, 1/2 лавpового листа, 1/2 ч.ложки yксyсной эссенции.  
Сваpить pассол из всех пеpечисленных ингpедиентов кpоме yксyса. Остyдить  
до комнатной темпеpатypы. Залить этим pассолом селедкy и добавить yксyс.  
Деpжать 3 дня.  
Canieea ai?aooe  
Hа 1 кг потpошенной pыбы (без головы и хвоста) беpется 2 ст. ложка соли и  
1 ст. ложка сахарного песка, несколько гоpошин пеpца и листочек лавpушки.  
Все пеpемешать и этой смесью натеpеть тушку. Завеpнуть в пеpгамент и  
оставить на сутки в тепле под гнетом. После этого тушку пpомыть пpоточной  
водой и убpать в холодильник.  
Посол рыбы "по-болгарски"  
На 2 кг неподготовленной рыбы - 0,5 кг лука, 3-4 крупных зубка чеснока.  
Рыбу, желательно с плотной мякотью (хек, ледяная, судак, ставрида) в  
замороженном виде очищаем от кожи (так легче), снимаем филе. У рыбы с нежной  
мякотью (скумбрия) филе лучше снять с кожей, предварительно очистив от  
чешуи. Филе нарезаем небольшими кусочками, примерно по 40-50 граммов.  
Репчатый лук нарезаем крупными полукольцами, чеснок мелко сечем (давилкой  
пользоваться не советую). Добавляем черный молотый перец, соль и уксус по  
вкусу, немного мелко поломанного лаврового листа, подсолнечное  
нерафинированое масло. Перемешиваем и ставим на ночь в холодильник.  
Канапе из анчоусов  
350 г хлеба, 50 г масла, 15 г пасты, из анчоусов, 100 г зернистой икры,  
20 г каперсов.  
На гренки круглой формы нанести слой масла, а на него - пасту из  
анчоусов, растертую с маслом. По краешку каждого гренка сделать ободок из  
зернистой икры, а посередине положить каперс.  
Канапе с раками  
350 г хлеба, 80 г масла, 10 раков, 10 зеленых маслин, 50 г соуса из  
анчоуса.  
Намазать маслом, заправленным соусом из анчоусов, круглые кусочки хлеба,  
поджаренные на решетке. Вынуть мясо из шеек сваренных раков и разрезать в  
длину пополам. Положить эти половинки на гренки неравными частями внутрь  
так, чтобы получилась буква "X". Гарнировать маслинами или каперсами.  
Бутерброды с горячим салатом  
На 4 порции: 240 г тертого сыра, 120 г нарезанных огурцов, 1 небольшая  
луковица, измельченная, 60 мл (4 ст. ложки) сметаны, черный молотый перец, 4  
ломтя хлеба, 4 больших кружка помидора, укроп измельченный, паприка (красный  
молотый перец)  
Смешайте сыр, огурцы, лук, сметану и специи.  
Слегка поджарьте хлеб и положите на бумажные тарелочки. Каждый накройте  
кружком помидора и посыпьте укропом.  
Разложите по бутербродам салат и посыпьте паприкой.  
Готовьте каждый бутерброд по отдельности.  
Рыбные шарики  
150 г филе соленой сельди, 30 г сыра, 120 г муки, молотый перец, соль.  
Филе сельди и сыр пропустить через мясорубку, добавить муки, молотый  
перец и еще раз - через мясорубку. Вымесить, накрыть влажной салфеткой и  
оставить на 15-20 минут. Затем раскатать жгуты, нарезать кусочками и скатать  
шарики. Пересыпать их мукой и встряхнуть на сите. Жарить во фритюре,  
посыпать мелкой солью. Запивать пивом.  
  
Продукт, созданный для пива  
Кажется, нет закуски более подходящей для пива, чем обычный молочный  
коровий, а также козий, овечий, плавленный и нет, твердый и мягкий, белый,  
желтый и копченый, а также все остальные разновидности сыра. Везде, где  
делают пиво, любят сыр - и наоборот. К пиву подают все виды сыров, но  
особенно подходят в качестве закуски к нему - сыры типа брынзы, а также  
копч„ные сыры.  
Сырные палочки, шарики, крэкеры и печенья являются одной из основных  
закусок к к пиву.  
Сыр к пиву  
200 г твердого сыра, 2 яйца, 1/2 ст. муки, 50 г жира.  
Сыр нарезать прямоугольными кусочками толщиной около 1 см. Яйца разбить в  
отдельную миску и хорошо размешать. Муку высыпать на широкую тарелку.  
Подцепив вилкой кусочек сыра, обвалять его в муке, затем в яйце и снова в  
муке. Таким образом подготовить все кусочки сыра и обжарить их на сковороде  
с жиром со всех сторон, следя за тем, чтобы сыр не потерял своей формы.  
Сулугуни жареный  
600 г сыра сулугуни, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной  
муки, 1/2 ст. ложки рубленой зелени кинзы и укропа.  
Молодой сыр сулугуни нарезать на порционные куски, надеть на тонкие  
шпажки и обжарить над раскаленными древесными углями. Если угля нет, можно  
обжарить сыр на сковороде, смазанной маслом, предварительно обваляв ломтики  
сыра в пшеничной муке. Обжаренный с обеих сторон сыр положить на тарелку,  
посыпав рубленой зеленью кинзы и укропа.  
Брынза в тесте  
500 г брынзы, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, жир для жаренья, черный молотый  
перец.  
Взбить яйца, постепенно всыпая муку, чтобы получилось гладкое тесто для  
панирования. Брынзу нарезать кусочками (прямоугольными или квадратными)  
толщиной 1,5 см и длиной 5-6 см. Каждый кусочек брынзы обмакнуть в  
подготовленное тесто, положить на сковородку с сильно нагретым жиром и  
обжарить до золотистого цвета. Панированную брынзу подать к столу горячей,  
посыпав черным перцем. Отдельно подать горчицу и зеленый салат.  
Сырные гренки  
Сливочное масло растирают с тертым сыром (1:1). Этой массой смазывают  
небольшие ломтики пшеничного хлеба и запекают в духовке до образования  
румяной корочки. Их подают как закуску к пиву.  
Молоды и живы в Чехии традиции тщательно подбирать к пиву  
"сопровождение". Местные кулинары, как правило, предлагают к светлому пиву  
гусиную печень с луком, жареные шампиньоны, гуляш из дичи (ведь среди  
почитателей пива немало и охотников!), тушеную зайчатину с луком и многое  
другое.  
Сырные жгутики  
1 плавленый сырок, 1 ч. ложка соли, 1-2 яйца, 1 ч. ложка тмина, 200 г  
муки, 1/4 ч. ложки пищевой соды, тертый сыр, жир для выпечки.  
Сыр взбить до образования пены. Добавить соль, яйцо, тмин и просеянную с  
пищевой содой муку. Обработанное тесто сформовать в жгутики. Выпекать в  
кипящем жире до образования золотисто-коричневой корочки и обвалять в тертом  
сыре или использовать сыр для украшения.  
Печенье с сыром  
Мука 2,5 ст., сало 200 г, яйца 2 шт., щепотка соды, щепотка лимонной  
кислоты, сметана, сыр, тмин.  
Муку смешивают с содой и лимонной кислотой, растирают с салом, солят по  
вкусу, добавляют яйца (один желток оставляют для смазки), сметану и  
вымешивают тесто средней густоты.  
Тесто раскатывают скалкой, смазывают яйцом, посыпают тмином и тертым на  
терке сыром и складывают. Этот процесс повторяют 4-5 раз. Затем тесто  
раскатывают в пласт толщиной 0,5 см и нарезают полосками. Поверхность  
печенья еще раз смазывают яичным желтком, не попадая смазкой на бока  
изделия, иначе будет плохой подъем, и посыпают тертым сыром.  
Выпекают печенье на смазанном жиром противне при 250ёС.  
Панированные сырные палочки "орли"  
Продукты на 2-3 порции: 200-250 г сыра, 2 яйца, 2 ст. молока, 1/2 ст.  
муки, по 1 щепотке молотого красного сладкого перца, натертого мускатного  
ореха, размятого черного перца, размятого тмина и жир для жарки.  
Срезать с сыра корку, нарезать его палочками толщиной 1 см и длиной 8-10  
см. Приготовить тесто (гуще, чем для блинчиков) из яиц, молока, муки, 1  
щепотки красного перца, 1 щепотки мускатного ореха и смочить в нем сырные  
палочки. Подготовленные палочки быстро обжарить в сильно разогретом фритюре,  
вынуть, сразу же посыпать смесью тмина и черного перца и подавать.  
Панированные сырные палочки "Орли" - подходящая закуска к пиву и легкому  
вину.  
Палочки сырные 1  
200 г сливочного масла, 200 г муки, 0,5 ст. воды, 100 г острого тертого  
сыра, 1 яйцо.  
Приготовить слоеное тесто, как для слоеных пирожков. Раскатав тесто в  
шестой раз, обильно посыпать его тертым сыром, свернуть как обычно, втрое и  
поставить на 20 минут в холодильник. Вынуть, раскатать его в седьмой раз в  
пласт толщиной 0,5 см, смазать взбитым яйцом, посыпать оставшимся сыром.  
Затем длинным ножом, смоченным в горячей воде, нарезать полоски шириной 3  
см, длиной 7 см, положить на смоченный холодной водой лист и поставить в  
хорошо разогретую духовку.  
Когда палочки хорошо зарумянятся и будут свободно сходить с листа, снять  
их и сложить в форме колодца на плоскую тарелку.  
Палочки сырные 2  
На 210 г муки - 130 г тертого сыра, 150 г сливочного масла или маргарина,  
6 ст. ложек сметаны, соль, 1 яичный белок для смазки.  
В муке размешивают соль, сыр, масло, сметану. Вымешивают тесто.  
Раскатывают. Нарезают на палочки-тычинки, которые смазывают яичным белком,  
посыпают тертым сыром, перекладывают на противень и выпекают в горячей  
духовке.  
Печенье cырно-соленое  
Измельчить на терке или растереть вилкой стакан брынзы, добавить стакан  
жира, полстакана кислого молока, чайную ложку соли, чайную ложку питьевой  
соды и муку с таким расчетом, чтобы получилось тесто для раскатки. Готовое  
тесто раскатать в пласт и нарезать длинными палочками, уложить на смазанный  
маслом противень, смазать взбитым яйцом и посыпать крупной солью или тмином.  
Выпекать в средне нагретом жарочном шкафу, пока оно не подрумянится.  
Сырно-соленые палочки  
По 250 г муки, масла и брынзы, желток от 1 яйца.  
Масло (или маргарин), брынзу, натертую на крупной терке, муку смешиваем в  
не слишком крутое тесто. Вырезаем печенья разной формы, смазываем взбитым  
желтком, посыпаем крупно солью, выпекаем в духовке.  
Печенье с брынзой  
На 3 ст. муки - 2 яйца, 150 г брынзы (или другого острого овечьего сыра),  
горсть очищенных грецких орехов, 150 г сливочного масла, соль, перец по  
вкусу.  
Брынзу вымачиваем в кипятке, пока вода не остынет, смешиваем с яйцами,  
размягченным маслом, мукою и измельченными грецкими орехами, солим, перчим  
по вкусу, формуем печенье и выпекаем в духовке до румяного цвета. Печенье  
при выпечке может начать пузыриться, поэтому каждое нужно слегка наколоть  
сверху вилкой.  
Палочки с сыром  
1 кг картофеля, 50 г жира, 1 ст. ложка тертого сыра, соль по вкусу.  
Сырой очищенный картофель залить холодной водой, довести до кипения на  
слабом огне и варить 10 мин. Затем картофель нарезать брусочками  
(палочками), обвалять их в тертом сыре и подсушить, после чего жарить во  
фритюре, обсыпав крупной солью, до образования золотистой корочки. Подавать  
к пиву.  
Хачапури слоеные  
Для теста: стакан простокваши, 2 яйца, 1/4 ч. ложки соли.  
Для начинки: 500 г сыра (имеретинский, чанах, брынза), 1 яйцо, 25-30 г  
сливочного масла, 100-200 г масла.  
Замесить тесто, разделить его на 4 равные части. Каждый пласт смазать  
вначале теплым сливочным маслом, сложить вчерверо, вновь раскатать, смазать  
маслом, наложить еще один более тонкий пласт. Намазать на каждый пласт  
начинку. Положить сверху такой же пласт меньшего диаметра и защипать края  
хачапури наглухо. Приготовление начинки: Сыр освободить от соли (любой из  
предложенных кроме молодого имеретинского), для чего нарезать плоскими  
ломтями толщиной 1 см, положить в эмалированную посуду, залить холодной  
водой, закрыть крышкой и вымочить 2-5 часов в зависимости от степени  
солености сыра. Затем сыр откинуть на дуршлаг, слегка отжать рукой через  
марлю, после чего толочь, подмешивая взбитые яйца и сливочное масло. Из  
полученной смеси сформировать шары величиной с крупное яблоко и оставить на  
2-3 часа "зреть". Разогреть чугунную сковородку, смазать маслом (около 0,5  
столовых ложки на каждую хачапури, положить на нее хачапури швом вниз и  
выпекать 8-10 минут на умеренном огне, пока одна сторона не испечется, т.е.  
зарумянится. Затем перевернуть на другую сторону, смазать сверху смесью  
масла и яиц и продолжать выпекать. После выпечки смазать хачапури масло и  
подавать горячими.  
Острые хлебцы с сыром  
200 г белого хлеба, 120 г сыра, 20 г томатной. пасты, молотый, острый  
красный, перец, 1 желток, 4 ч. ложки сливочного масла.  
Белый хлеб нарезать прямоугольными ломтиками и намазать смесью из тертого  
сыра, сливочного масла, яичного желтка, томатной пасты и острого красного  
перца. Подготовленные гренки запечь в духовке.  
Орешки из сыра  
200г сыра, 1/2 яйца, 1,5 ст. ложки пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного  
масла.  
Сыр натереть на мелкой терке, смешать с яйцом и размягченным маслом. Из  
полученной массы сделать шарики, обвалять их в муке и жарить во фритюре до  
образования золотистой корочки.  
Раки  
Раки считаются классической закуской под пиво. Мясо раков белого цвета и  
имеет приятный, нежный вкус. Оно содержит до 16% белков и до 0,5% жиров.  
Раки наших рек и озер вкуснее всего бывают весной, а летом их мясо  
становится хуже на вкус. Более крупные раки лучше, их мясо вкуснее.  
Как говорится "раки любят, чтобы их варили живыми". И действительно, для  
варки следует брать только живых раков. Если шейка вареного рака согнута,  
значит, что он варился живым; если же она прямая, то он был сварен неживым.  
Раки не только хороши к пиву, они употребляются для приготовления супов,  
соусов и салатов. Вареные шейки подают как гарнир к рыбным блюдам.  
Раки отварные  
12 раков, 1 no. ложка соли, 12 горошин перца, 2 лавровых листа, зелень  
укропа (необязательно), зелень петрушки (для украшения).  
Живых раков хорошо обмыть холодной водой, чтобы на них не осталось ила.  
Затем положить их в кипящую подсоленную воду, добавить перец, лавровый лист,  
по желанию - укроп и в закрытой кастрюле варить 7-10 минут, пока раки не  
станут красными.  
Перед подачей на стол положить раков на блюдо, покрытое салфеткой.  
Промежутки украсить зеленью сельдерея или петрушки.  
Раки, вареные в пиве по-польски  
К воде добавляют пиво (1:1), кладут сливочное масло, гвоздику, зелень  
петрушки, соль, доводят до кипения, опускают раков и варят. Можно еще  
добавить сметаны и прокипятить вместе.  
Раки, вареные по-немецки  
Раков опускают в кипяток с солью, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде,  
клешни отламывают, раковые шейки очищают. Раковые шейки и клешни кладут в

кастрюлю, добавляют масло, зелень петрушки и прогревают.  
Раки отварные в пиве или в квасе  
12 раков, 1/2 no. ложки соли, 2 литра пива, 1-2 ст. воды, 6 горошин  
перца, 1 лавровый лист.  
Воду с пряностями вскипятить, влить пиво и, когда оно закипит, положить  
раков. Варить 7-10 минут.  
Вареных раков подать в суповой вазе или салатнике в горячем виде, залив  
их пивом, в котором они варились.  
Раков можно также варить в квасе, не разбавляя его водой.  
Раки отварные в вине  
12 раков, 1-1,5 ст. вина, соль.  
Обмытых раков положить в кипящую подсоленную воду и варить 1-2 минуты.  
Вынуть, залить вином и варить в закрытой кастрюле, время от времени  
встряхивая ее.  
Перед подачей на стол положить горячих раков в салатник и залить вином, в  
котором они варились, или охладить в вине и подать в сухом виде на блюде.  
Оставшееся вино использовать для соусов и супов.  
Раки в белом вине  
10 раков, 1 ст. белого вина, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложки тмина и 2 no.  
ложки масла.  
Промытых раков положить в разогретую кастрюлю, в которой предварительно  
растопить ложку масла, и обжарить до розового цвета, переворачивая вилкой.  
Посыпать раков солью, перцем, молотым тмином, положить 2 лавровых листика,  
залить белым вином и, накрыв кастрюлю, варить 10 минут.  
Когда раки будут готовы, их надо вынуть, уложить в миску или на блюдо,  
накрыть крышкой. Из бульона, полученного при варке раков, приготовить соус.  
Для этого процедить бульон сквозь сито в кастрюлю, поставить на огонь,  
прибавить муку, смешанную с чайной ложкой масла. Прокипятить 1-2 минуты и,  
сняв с огня, прибавить еще масла, помешивая ложкой, пока оно не распустится  
в соусе. При подаче раков на стол блюдо украсить веточками зелени петрушки.  
Соус подать отдельно.  
Раковые шейки, зажаренные в тесте  
20 раков, 1 no. ложки муки, 1 яйцо, соль, 2 no. ложки масла, 1 ст.  
ракового соуса.  
Раков отварить в подсоленной воде, вынуть, отделить шейки, клешни удалить  
с них скорлупу.  
Предназначенное для теста яйцо взбить, добавить муку, немного растертого  
масла или сметаны, соль и все перемешать. Раковые шейки обмакнуть в  
приготовленное тесто и зажарить на масле. Жареные шейки положить на блюдо и  
залить растопленным маслом, раковым или томатным соусом. Вкус соуса можно  
улучшить, добавив крупно нарезанное мясо с клешней раков.  
Раковые шейки в голландском соусе  
20 раков, соль, 1 ст. голландского соуса.  
Раков сварить в подсоленной воде, с клешней и шеек удалить скорлупу,  
шейки очистить, залить голландским соусом (яично-масляным) и подогреть до  
кипения. Для улучшения вкуса к раковым шейкам можно добавить шляпки тушеных  
свежих или консервированных боровиков.  
Приготовленные раковые шейки подать на стол с рассыпчатой рисовой кашей  
или с гренками из булки.  
Закуска из тушеных раков  
35-40 раков, 150 г сливочного масла, зелень петрушки, сельдерея, укропа,  
3 no. ложки сметаны, 1 ст. виноградного вина; соль по вкусу.  
Разогреть в кастрюле сливочное масло и положить в нее тщательно промытых  
раков. Добавить несколько веточек зелени и соль. Закрыть посуду крышкой.  
Тушить 10 минут, после чего влить сухое белое виноградное вино и сметану,  
тушить еще 10-15 минут. Подать к столу на блюде вместе с соусом, из которого  
предварительно вынуть зелень. Вместо веточек зелени можно добавить мелко  
нашинкованную зелень.  
Раки фаршированные с соусом  
На 10 порций: 25-30 раков, 1 пучок укропа и петрушки, соль, 40 г жира,  
300 г риса, 60-80 г ракового масла.  
Начинка для раковых скорлупок: 30 г масла, 100 г толченых сухарей, 1 no.  
ложка мелко нарезанного укропа, мякоть от клешней, 2 яйца, соль, 125 г  
сметаны, 30-40 г муки.  
Раков вымыть щеткой в проточной воде. Положить в кипящую подсоленную  
воду, вложить укроп и промытую зелень петрушки. Варить в глубокой кастрюле  
под крышкой около 15 минут. Отцедить, раков остудить. Отделить мякоть от  
шеек и клешней, вложить в отдельную посуду, залить несколькими ложками  
бульона, чтоб не обсыхало. Оторвать от шеек черные кишочки. Скорлупки  
очистить от внутренностей и оставить для фаршировки. Удалить пузырек,  
который находится возле головы, и глаза. Скорлупки с клешней и все другие  
мелкие красные части подсушить и растолочь в ступке или же смолоть.  
Вложить в растопленное масло (60 г), залить небольшим количеством  
бульона, варить, пока на поверхности не образуется красное, так называемое  
раковое масло, которое надо тщательно собирать в отдельную посуду.  
Сварить рассыпчатый рис. Приготовить начинку для скорлупок: 300 г масла  
стереть с желтками, прибавить размельченное масло из клешней, укроп,  
вымешать с булкой и взбитыми белками, посолить. Заполнить скорлупки  
начинкой, выровнять, сварить в бульоне, оставшемся от варки раков.  
Процедить, вложить в кастрюлю, накрыть, чтобы не высыхали.  
Приготовить соус: 250 г бульона от варки скорлупок охладить, смешать с  
мукой, прокипятить, соединить со сметаной и раковым маслом, прибавить ложку  
укропа, петрушки, посолить. Положить на блюдо, обложить отварным рисом,  
сбрызнуть маслом. В середину влить соус, уложить фаршированные скорлупки и  
шейки.  
Канапе с раками  
1 батон белого хлеба, 15 раков, 5-6 крепких помидоров, 2-3 nт. ложки  
майонеза, 5 яичных белков, 2 nт. ложки зелени петрушки.  
Приготовить жареный хлеб.  
Из поджаренного хлеба нарезать круглой выемкой гренки, смазать их слегка  
майонезом, сверху положить фарш. Фарш делается так: мясо шеек и клешней  
вареных раков нарезать кубиками, оставив целыми несколько очищенных раковых  
шеек; помидоры нарезать мелкими кубиками и положить на 20-25 минут в  
дуршлаг, чтобы стек лишний сок; белки крутых яиц мелко порубить; перемешать  
приготовленные раки, белки и помидоры, добавить майонез; полученную смесь  
разложить горкой на приготовленные гренки. Украсить половинками разрезанных  
вдоль раковых шеек. По краям сделать ободок из рубленой зелени.  
Приготовление масла из раков  
Сварить, как обычно, раков в подсоленной воде с зеленью (петрушкой,  
укропом, кинзой и др.). Вынуть мякоть из шеек и клешней и из середины (штук  
20-25); панцирь со 100-150 г сливочного масла мелко истолочь в фарфоровой  
ступке. Затем тушить несколько минут с небольшим количеством сладкого  
красного перца. Развести водой и прокипятить несколько раз. Когда масло  
немного остынет, снять его с поверхности и процедить через сито, потом  
поставить в холодное место, чтобы хорошо остыло. Употребляется для различных  
блюд из раков.  
Раки с рисом  
На 10 порций: 25-30 раков, тмин, 150 г сливочного масла, 200 г риса, 100  
г трюфелей или сморчков, 100 г сметаны, 50 г ракового масла, соль, зелень.  
Сварить 25-30 раков в соленой воде с тмином и зеленью. Вынуть мясо из  
панциря. Мелко истолочь панцирь в фарфоровой ступе, поджарить в сливочном  
масле с небольшим количеством красного перца, потом промять через сито и в  
полученном раковом масле немного поджарить заранее вынутое раковое мясо. В  
то же время потушить на масле рис. Посолить и в смазанную сливочным маслом  
форму укладывать слоями раки и рис, смешанный с трюфелями, потушенными на  
сливочном масле, пока не будут употреблены все продукты. Внизу и сверху  
должны быть слои риса. Постепенно подливать сметану и раковое масло, сверху  
посолить и поставить на 10 минут в духовку.  
Переложить на блюдо и гарнировать раковым соусом, приготовленным из  
оставшегося ракового масла.  
Раки тушеные 1  
Раков хорошо помыть, очистить и положить в 100 г растопленного масла  
вместе с мелко нарезанной зеленью петрушки в небольшом количестве. Посолить  
и тушить под крышкой. Через 8-10 минут налить несколько ложек сметаны и  
1-1,5 стакана белого вина и тушить до тех пор, пока раки не зарумянятся.  
Раки тушеные 2  
На 25-30 раков - пучок зелени петрушки, укропа, сельдерея, 2 луковицы,  
2,5 ст. ложки сливочного масла, тмин (но кончике ножа), соль и красный  
молотый перец по вкусу.  
Отварить раки в кипящей подсоленной воде с тмином и большим пучком  
зелени. Очистить от скорлупы шейки и клешни, извлечь мякоть. Мелко натереть  
репчатый лук, слегка обжарить его на сливочном масле. Мясо раков посолить и  
посыпать молотым красным перцем (паприкой).  
Смешать с луком. Влить 2-3 столовые ложки отвара, закрыть посуду крышкой.  
Тушить 10-12 минут. Подать с салатом из свежих овощей.  
Салат из раков  
30 раков, 100 г сельдерея, 200 г кабачков, 1 банка майонеза, 1 маленькой  
банки консервированного зеленого горошка, 2 средних яблока, 3 средние  
картофелины, 2 яйца, 3 свежих огурца.  
Промытых щеткой раков залить соленым кипятком, добавить зелень петрушки и  
укропа, сварить (раки должны стать совершенно красными, а между каркасом и  
шейкой должна появиться белая трещинка). Очистить клешни и шейки, вынуть  
средние плавники с черными кишечками. Кабачки очистить от кожи и семян,  
нарезать полосками в палец толщиной, положить в дуршлаг и опустить в  
кастрюлю с подсоленной кипящей водой. Сварить, следя за тем, чтобы кабачки  
не переварились (они должны быть прозрачными, но не совсем мягкими).  
Картофель, сельдерей и яйца отварить до готовности, остудить и порезать  
мелкими кубиками. Так же порезать огурцы, яблоки и яйца. Добавить зеленый  
горошек. Кабачки и раковые шейки порезать более крупными кубиками. Все  
продукты перемешать, сложить в стеклянный салатник, залить майонезом,  
размешанным с 2 чайными ложками сахарной пудры. Сверху украсить маленькими  
фунтиками из зеленого салата, в которые положить раковые шейки. Это  
украшение можно положить на кружки красных помидоров.  
Маленькие волованы с раками  
35 раков, 300 г масла, 50 г муки, 100 г белого вина, 100 г сливок, 300 г  
грибов, 50 г маленьких волованов, 250 г ракового соуса с томатом.  
Волованы (от французского слова vol-auvent - "укради и спрячь") - это  
пирожки из пресного теста. Начинку делают непосредственно перед подачей к  
столу, кладут ее в выемку, вырезанную в середине изделия, затем прикрывают  
накладным кусочком пирожковой корочки.  
Выпечь коржи теста толщиной в палец, нарезать их на небольшие кусочки -  
пирожки.  
Мясо вареных раков нарезать кусочками и смешать с грибами, нарезанными  
дольками и спассерованными на масле. Приготовить раковый соус с томатом и  
смешать с раками и грибами.  
Полученной массой наполнить волованы. Подавать как закуску.  
Крабы  
Крабы - аристократическая закуска прежде всего в силу своей редкости. Как  
известно, водятся они лишь на тихоокеанском побережье нашей страны и в  
свободной продаже даже в замороженном виде бывают крайне редко. Иногда  
попадаются замороженные ноги крабов. Чаще встречаются крабовые консервы,  
которые, однако, советуем тщательно исследовать на предмет срока годности.  
Крабы с яично-масляным соусом  
250 г мяса крабов, 600 г картофеля, 1/2 ст. белого столового вина, 1/4  
ст. яично-масляного соуса.  
Положить консервированное мясо крабов в кастрюлю, залить белым вином,  
накрыть крышкой и варить 5 минут.  
К моменту подачи на стол уложить крабов на середину подогретого круглого  
блюда, вокруг крабов разместить картофель, отваренный в подсоленной воде,  
очищенный и разрезанный на половинки. Крабов полить полученным соком,  
отдельно подать яично-масляный соус. Блюдо украсить веточками зелени  
петрушки. К крабам можно подать малосольные огурцы или же зеленый салат.  
Крабы, запеченные в молочном соусе  
250 г мяса крабов, 1 ст. молочного соуса, 25 г тертого сыра, 200 г свежих  
грибов, 2 no. ложки масла.  
Нарезать консервированное мясо крабов кусочками, сложить в кастрюлю,  
прибавить туда же сваренные и нарезанные ломтиками грибы (белые, шампиньоны)  
и чайную ложку масла. Накрыв посуду крышкой, варить на слабом огне 5 минут.  
Затем выложить все на сковороду, предварительно смазанную маслом, и полить  
молочным соусом, смешанным с натертым сыром. Сверху посыпать оставшимся  
сыром, сбрызнуть маслом, поставить в духовой шкаф подрумяниться (на 5-6  
минут) и подать на стол. Соус молочный приготовить средней густоты.  
Мидии  
Этот моллюск проживает на побережье Черного моря и в последние годы стал  
более часто встречаться в продаже в основном в замороженном виде. Мидии  
хороши в качестве закуски под пиво, но из них можно приготовить много  
холодных и горячих закусок.  
Печеные мидии  
3 кг мидий (с раковинами), 100 мл растительного масла, 60 г репчатого  
лука, 750 г помидоров, 200 г моркови, 20 г муки, лавровый лист, лимонная  
кислота и соль по вкусу.  
Хорошо промытые мидии сбланшировать в кипятке, отделить от раковин,  
тщательно промыть и варить вместе с лавровым листом в небольшом количестве  
подкисленной воды. Мелко нарезанный лук спассеровать в масле, долив немного  
воды. Добавить натертую на терке морковь и тоже потушить. Посыпать мукой,  
размешать и залить бульоном, в котором варились ракушки, и соком 4-5  
помидоров, протертых через цедилку. Достать мидии из бульона и разложить на  
противне, покрыть тушеными овощами и кружочками остальных помидоров.  
Посолить блюдо по вкусу и запекать на медленном жару.  
Мидии в соусе с белым вином  
40-50 мидий, 500 г рыбного бульона, 50 г сухого белого вина, 1 no. ложка  
муки, 2 no. ложки сливочного масла; зелень, соль по вкусу.  
Тщательно очистить раковины мидий и промыть в холодной воде. Положить  
раковины в посуду, залить горячим рыбным бульоном, добавить белое вино и  
зелень петрушки, лука-порея, сельдерея. Когда раковины раскроются,  
переложить их на блюдо. Бульон, в котором варились мидии, выпарить (так,  
чтобы осталось не более 1,5-2 стаканов жидкости). Растопить в сотейнике  
сливочное масло, добавить в него муку, хорошо перемешать и поджарить.  
Разбавить бульоном, влить в остальной бульон, довести до кипения, все время  
помешивая, заправить сливочным маслом и солью. Залить этим соусом мидий.  
Горячая закуска из мидий пригодна и для праздничного стола.  
Мидии, запеченные в раковинах  
50 мидий, 2 no. ложки масла, 1 no. ложка муки, 1/2 лимона, 1/2 головки  
репчатого лука, 1 корня петрушки; соль, сахар, молотый перец по вкусу.  
Промытые в холодной воде раковины мидий выложить в кастрюлю, залить  
горячей водой (2 стакана), в которую предварительно добавить нарезанные  
репчатый лук и корень петрушки. Прокипятить и вынуть мясо мидий. Приготовить  
соус. Для этого растереть масло с мукой, разбавить процеженным отваром, в  
котором готовились мидии, проварить в течение 10 минут. Заправить соус по  
вкусу лимонным соком, солью, сахаром, молотым перцем. Смешать его с отварным  
мясом мидий. Заполнив этой смесью раковины, сбрызнуть маслом. Положить на  
сковороду и запечь в духовом шкафу.  
Мидии жареные  
400 г мидий, очищенных от раковин, 4 головки репчатого лука, 100 г  
топленого или растительного масла, 100 г зеленого лука и зеленой петрушки;  
соль, молотый перец по вкусу.  
Тщательно промытых, вынутых из раковин мидий нарезать ломтиками, посолить  
и поперчить. Репчатый лук нашинковать. Хорошо разогреть с жиром сковороду,  
положить мидий и лук, обжарить. Выложить на блюдо, посыпать мелко  
нашинкованными зеленым луком и зеленью петрушки.  
Плакия из мидий  
2 кг мидий, 1 ст. подсолнечного масла, 1 ст. ложка муки, 3-4 шт. моркови,  
2-3 помидора, 1 корень сельдерея, 5-6 зубчиков чеснока, 2 лука, черный перец  
горошком, соль, лавровый лист, лимон.  
Соскоблить ножом и вымыть щеткой 2 килограмма мидий. Варить их в  
подсоленной воде, прибавив лавровый лист и черный перец, 1-2 моркови и 1  
ломтик сельдерея до тех пор, пока створки мидий не откроются. Отделить мидии  
от створок.  
Очистить и нарезать кубиками 2-3 моркови и 1 корень средней величины  
сельдерея. Мелко нарезать 2 головки репчатого лука. Обжарить овощи в 1/2  
стакана подсолнечного (или кукурузного) масла и посолить. Довести овощи до  
мягкости, прибавить 1 столовую ложку муки и спассеровать. Под конец добавить  
2-3 помидора, очищенные и мелко нарубленные. Все хорошо размешать, влить  
отвар, в котором варились мидии, и довести до кипения. Затем положить мидии,  
5-6 зубчиков чеснока, нарезанного соломкой, 15-20 горошин черного перца и 1  
лавровый листик. Продолжать варить еще 10-15 минут при слабом кипении.  
Подавать в холодном виде с ломтиками лимона.  
Мидии с маслом  
3 кг мидий (с раковинами), 60 г сливочного масла, 5-6 зубчиков чеснока,  
соль.  
Очищенные и вымытые мидии поварить в воде 15-20 минут. Отделить мясо от  
раковин, вымыть, залить небольшим количеством теплой воды, посолить и варить  
вместе с маслом и чесноком.  
Мидии, тушенные с рисом  
400 г мяса мидий, 200 г риса, 3 головки репчатого лука, 125 г зеленого  
перца, 4 свежих помидора, 3 no. ложки топленого масла; соль, молотый перец  
по вкусу.  
Сварить рассыпчатый рис до полуготовности. Стручки зеленого сладкого  
перца очистить от плодоножек и зерен, нарезать тонкой соломкой и слегка  
обжарить. Мелко нашинкованный лук слегка обжарить. В конце жарения добавить  
свежие помидоры, предварительно слегка отжатые от сока и зерен и нарезанные  
некрупными кусками. Подготовленные, вынутые из раковин мидии слегка  
обжарить. Смешать мидии, рис, перец и лук. Сложить в сотейник. Подлить  
несколько ложек горячей воды, заправить солью и молотым перцем. Тушить под  
крышкой на маленьком огне в течение 15-20 минут.  
Мидии, запеченные с пряностями  
500-600 г мидий, 100 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 4 шт.  
гвоздики, 1,5 кг картофеля; зелень петрушки, соль по вкусу.  
Промытые в холодной воде раковины опустить на 30 минут в подсоленную  
воду, после чего вскрыть раковины и отделить мясо. Тонко нашинковать зелень  
петрушки, растолочь гвоздику и растереть с солью зубчик чеснока, перемешать  
и посыпать этой смесью мидий, уложенных в смазанный жиром сотейник. Хорошо  
сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовом шкафу. На гарнир подать  
жареный картофель.  
Мидии или устрицы панированные жареные  
400 г мяса устриц или мидий, 1/2 ст. молока, 1 яйцо, 1 no. ложка муки, 1  
no. ложка молотых сухарей, 1/2 -1 no. ложки масла; соль, молотый перец по  
вкусу.  
Тщательно промытые в холодной воде раковины мидий или устриц открыть и  
извлечь моллюсков. Холодное молоко заправить солью и сырым яйцом. Хорошо  
размешать. Опустить устриц или мидий в эту смесь, после чего обвалять их в  
смеси муки с молотыми сухарями. Хорошо разогреть топленое масло на  
сковороде, выложить моллюсков и быстро обжарить. Отдельно подать томатный  
соус.  
Мидии по-рыбацки  
2 кг мидий, 1 ст. белого вина, 1 головка репчатого лука, 50 г сливочного  
масла, 2 no. ложки толченых сухарей, 1 no. ложка мелко нарубленной зелени  
петрушки, 1 ч. ложка лимонного сока, лавровый лист, соль по вкусу.  
Очищенных мидий сварить, вынуть из раковин и держать в тепле, но не на  
огне. В кастрюлю влить белое вино, положить мелко нарезанный лук, поставить  
на сильный огонь и вскипятить. Добавить отвар, полученный при варке мидий, и  
2-3 раза прокипятить. В кастрюлю положить небольшими кусочками сливочное  
масло, затем понемногу, чтобы не было комков, всыпать толченые сухари,  
зелень петрушки и лимонный сок. В соус положить мидий и прогреть на слабом  
огне, не доводя до кипения.  
Мидии во фритюре  
750 г мидий, 50 г сливочного масла, 150 г муки, 5 яиц, 200 г молотых  
сухарей, 250 г соуса, соль по вкусу.  
Подготовленные мидии отварить. Приготовить белый соус: немного муки  
пассеровать на небольшом количестве сливочного масла, залить отваром, в  
котором варились мидии, посолить по вкусу, прибавить 1-2 желтка и размешать,  
подогревая на огне, чтобы соус загустел. Разложить мидии на противень,  
залить их соусом, придать им форму кубиков, дать застыть, перевернуть и  
залить их с другой стороны так, чтобы они были покрыты соусом со всех  
сторон, снова дать соусу застыть. Запанировать в муке, яйцах и молотых  
сухарях, обжарить во фритюре. Поджаренные мидии подавать с соусом тартар.  
Мидии, тушенные с капустой  
На 250-300 г вареных мидий - 3 ст. ложки растительного масла, 1 кг свежей  
или квашеной капусты, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 головки репчатого лука, 1-2  
морковки, 1 ст. ложка 3%-го уксуса, по 1 ст. ложке сахарного песка и муки,  
5-6 горошин черного перца, соль по вкусу, 1 ч. ложка мелко нарезанной зелени  
петрушки.  
Мидии после припускания нарезать соломкой и обжарить на жире вместе с  
нарезанным соломкой луком. Свежую капусту нарезать соломкой, положить в  
кастрюлю, добавить воду (1/2 стакана), уксус, томат-пюре, специи и  
нарезанные соломкой предварительно обжаренные морковь и лук и тушить до  
готовности. Затем положить соль, сахар, слегка обжаренную муку, разведенную  
водой, хорошо перемешать и довести до готовности.  
За 10-15 минут до окончания тушения добавить жареные мидии, соль, перец,  
сахар. При подаче посыпать блюдо зеленью. Если использовать квашеную  
капусту, то ее надо промыть, отжать и тушить без добавления уксуса.  
Мидии в чесночном соусе  
Мидии 2 кг, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 4-5 толченые дольки  
чеснока, 1 желток, сок лимона, зелень петрушки.  
Хорошо промыть мидии, положить в кастрюлю, залить холодной водой и  
медленно подогреть на огне, пока не откроются створки и мясо не станет  
мягким. Слить воду в посуду и снять одну из створок мидий. Разложить мидии  
на разогретое блюдо оставшейся створкой книзу.  
Приготовление соуса: Пожарить муку с маслом и развести стаканом отвара в  
котором варились мидии. Заправить соус толченым чесноком. Снять с огня и  
заправить желтком и соком лимона. Залить мидии соусом, посыпать мелко  
нарезанной зеленью петрушки и подавать теплыми.  
Картофельный рулет с мидиями  
200-250 г вареных мидий, 8-10 картофелин, 2-3 луковицы, 2 no. ложки  
растительного масла, 2-3 no. ложки панировочных сухарей, 50 г сливочного  
масла, соль, перец по вкусу.  
Мясо мидий положить в кастрюлю, добавить немного молока или воды,  
душистый перец горошком, лавровый лист, поставить кастрюлю на огонь и, когда  
вода закипит, тушить при закрытой крышке 15-20 минут. Затем мидии охладить,  
мелко нарубить и обжарить с шинкованным луком, посолить, поперчить.  
Картофель отварить, слив отвар, горячим пропустить через мясорубку,  
добавить сливочное масло и перемешать. Готовую картофельную массу выложить  
на смоченное водой полотенце. На середину массы положить фарш из мидий.  
Помогая полотенцем, завернуть картофельную массу в виде рулета и переложить  
на сковороду, смазанную жиром. Сверху рулет посыпать сухарями, сбрызнуть  
маслом и запечь в духовке. При подаче рулет полить маслом или сметаной,  
посыпать зеленью.  
Креветки  
Этот житель морей и океанов в далекие доперестроечные времена редко  
появлялся на наших прилавках. Сейчас они продаются в полуотваренном и  
замороженном виде и так служат неплохой закуской к кружке пива. В то же  
время они частые гости на столах в Китае и в странах Юго-Восточной Азии, где  
из креветок готовят множество блюд, вплоть до креветочных шашлычков.  
Отварные креветки  
1 кг креветок, 2-3 л воды (столько, чтобы креветки были полностью  
залиты), на каждый литр воды 1,5-2 no. ложки (примерно 30-40 г) соли, много  
укропа (стебельки вместе с соцветиями или семена укропа). Часто укроп  
заменяют тмином.  
Очищенные креветки отваривать в подсоленной кипящей воде, в которую  
добавлен укроп (или тмин). Варить креветки до тех пор, пока они примут  
ярко-оранжевую окраску и всплывут на поверхность воды. Обычно на это  
требуется 3-5 минут, считая с начала отваривания. Если креветки отвариваются  
слишком долго, их мясо становится вязким и жестким.  
После снятия с огня надо оставить креветки в бульоне по крайней мере на  
15-20 минут, тогда они станут более сочными и вкусными. Вынутые из горячего  
бульона креветки в некоторых случаях (например, если их надо очистить для  
салатов, соусов или других блюд) можно на секунду окунуть на решете в  
холодную воду или полить чистой водой (желательно холодной кипяченой), тогда  
легче вынуть мясо из панциря.  
Готовые креветки подают на стол чаще всего горячими вместе с отваром  
(подобно ракам). В таком случае рекомендуется положить в посуду, в которой  
подаются креветки, еще стебельки и листики укропа, уложить на них горячие  
креветки и налить сверху горячий процеженный отвар.  
При подаче на стол холодные креветки или шейки следует красиво уложить на  
блюдо, украсив листиками или соцветиями свежего укропа. Под креветки или  
среди них можно положить чистый лед.  
Креветки под соусом  
1 кг варено-мороженых креветок, 2 ст. сметанного соуса, 1 no. ложка  
сливочного масла, 2 no. ложки тертого сыра.  
Вареные креветки очистить от панциря и нарезать кусочками. На середину  
сковороды положить креветки, вокруг них ломтики жареного картофеля. Залить  
все сметанным соусом, обсыпать тертым сыром и запечь в духовке до  
образования румяной корочки.  
Креветки жареные  
500 г мороженых креветок, 1 яйцо, 1/2 ст. воды, 1 ч. ложка соли, 1/3 ст.  
муки, 1/3 ст. панировочных сухарей, 3-4 ложки сливочного или растительного  
масла.  
Очистить креветки. Смешать яйцо с водой и солью. Обмакнуть мясо креветок  
в смесь, затем обвалять в муке и панировочных сухарях. Поджарить на  
сковороде до образования румяной корочки. Подавать на стол в горячем виде.  
Салат рисовый с мясом антарктической c креветки  
100-150 г мяса креветок, 150 г (или стакан) отварного рассыпчатого риса,  
1/2 ст. консервированного зеленого горошка, сваренное вкрутую яйцо, 1 банки  
майонеза.  
Рис варят и охлаждают. Мясо креветок перемешивают с рисом, зеленым  
горошком, рубленым вареным яйцом, заправляют майонезом, добавляют соль,  
перец по вкусу и перемешивают.  
Помидоры, фаршированные мясом антарктической креветки  
30 г мяса креветок, 150 г свежих помидоров, 30 г отварного риса, 10 г  
зеленого горошка, 15 г сметаны.  
Помидоры средней величины с вынутыми сердцевинами заполняют фаршем,  
сверху закрывают срезанной верхушкой и поливают сметаной.  
Для приготовления фарша мясо креветок соединяют с отварным охлажденным  
рассыпчатым рисом, зеленым горошком, солят и заправляют сметаной, тщательно  
перемешивают.  
Заливное мясо антарктической креветки  
60 г мяса креветок, 50 г желе, 25 г майонеза, вареное яйцо, лимон, зелень  
петрушки.  
В формочки наливают небольшое количество желе и, когда оно застынет,  
кладут предварительно размороженное мясо креветок, заправленное майонезом.  
Украшают зеленью петрушки, вареным яйцом и ломтиком лимона. После этого  
заливают полузастывшим желе и ставят в холодное место.  
Канапе с креветками  
500 г крупных креветок, 1 яйцо, 2 no. ложки крахмала, перец, тонкие ломти  
хлеба, желток сваренного вкрутую яйца, 1 тонкий ломоть ветчины, пучок  
лука-резанца, растительное масло для фритюра, соль.  
Очистить креветок, оставив хвосты нетронутыми. Удалить черные  
внутренности. Аккуратно смешать разбитое сырое яйцо с крахмалом, солью и  
перцем. Погрузить в ту же посуду креветок и хорошо перемешать, чтобы  
креветки были полностью покрыты этой смесью.  
Обрезать корку с ломтей хлеба и порезать их надвое.  
Положить по креветке на каждую половину, слегка вдавив ее в хлебный  
мякиш. Пальцем аккуратно нанести на креветки остатки крахмальной массы.  
Порезать крутой яичный желток маленькими кубиками, уложив их затем возле  
хвостов креветок. Разделить ветчину на дольки размером примерно по 1 см и  
положить каждую в центр креветки. Мелко нарезать лук-резанец и каждую  
креветку посыпать 1/4 чайной ложки лука. Таким образом, на каждой креветке  
должны быть яичный желток, ветчина и лук-резанец,  
Нагреть растительное масло в глубокой сковороде и аккуратно уложить в  
него по 2-3 тартинки с креветками за раз.  
Жарить до тех пор, пока хлеб не покроется золотистой корочкой, а креветки  
не будут готовы. Затем дать маслу стечь с канапе, после чего подавать к  
столу.  
Канапе с креветками, грибами и сыром  
10 ломтиков белого хлеба, 65 г растительного масла. Для начинки из  
креветок: 125 г очищенных креветок, соль, молотый черный перец, кайенский  
перец по вкусу, 30 г острой томатной приправы (или приправы, чатни), 15 г  
сливочного масла.  
Для грибной начинки: 2 no. ложки сливочного масла, 1 мелко нарезанная  
луковица, 6 штук мелко нарезанных шампиньонов, 2 ч. ложки нарезанной  
петрушки и тимьяна, 2 no. ложки свежих хлебных крошек.  
Для сырной массы: 25 г сливочного масла, 25 г муки, 250 г молока, соль,  
молотый черный перец, щепотка сухого горчичного порошка, 75 г тертого сыра  
чеддер.  
Нарезать хлеб кружками диаметра около 4 см. Обжарить кружки хлеба до  
золотистого цвета. Приготовить начинку из креветок. Разогреть, помешивая, на  
сильном огне креветок с другими ингредиентами. Горячую массу разложить на  
половину обжаренных кружков хлеба. Приготовить начинку из грибов. Растопить  
масло в миске. Добавить луковицу, а через минуту - грибы, зелень и пряности.  
Прожарить 5-6 минут, пока не испарится влага, добавить хлебные крошки.  
Разложить на оставшиеся хлебные кружки. Приготовить начинку из сыра.  
Растопить масло в маленькой миске. Снять миску с огня, добавить в  
растопленное масло муку, затем постепенно влить молоко. Снова поставить  
миску на огонь и довести до кипения при помешивании. Добавить специи и  
пряности, выключить огонь и, помешивая, всыпать тертый сыр. Покрыть сырной  
массой кружки хлеба с креветочной и грибной начинками. Подавать канапе  
горячими.  
Салат овощной с мясом антарктической креветки  
150 г мяса креветок, 80 г отварного картофеля, 40 г вареной моркови, 40 г  
консервированного зеленого горошка, 1 помидор и 1 свежий огурец (в среднем  
по 50 г каждый), 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа.  
Отваривают картофель и морковь, охлаждают и нарезают ломтиками. К ним  
добавляют мясо креветок, зеленый горошек, нарезанные ломтиками помидоры и  
огурцы. Массу заправляют майонезом, перемешивают. В салат добавляют  
измельченную зелень петрушки или укропа.  
Омлет с креветками  
100 г креветок, 7-8 яиц, 25 г сливочного масла, соль, черный перец.  
Яйца взбить с солью и черным перцем, полученную массу вылить на горячую  
сковороду с маслом и жарить. Как только омлет поджарится с краев (в середине  
он не должен быть очень густым), переложить на горячую тарелку.  
Креветки отварить заранее в воде с кусочком масла, очистить, посыпать  
черным перцем и солью и положить в середину омлета. Сложить омлет вдвое и  
подать.  
Креветки с чесноком  
500 г крупных креветок, соль, 2 ч. ложки томатного соуса, сильножгучий  
красный перец. Подливка: 1 стручок пеперони, 1 стручок зеленого сладкого  
перца, 2 зубчика чеснока, 1 маленькая луковица, 200 мл рома, 1 ч. ложка  
тимьяна, 1/2 лимона, 1 желток, 1 no. ложка сметаны.  
Креветки очистить, приправить солью, соусом и перцем. Подливка: вымыть  
пеперони и сладкий перец, удалить из них зерна, мелко нарезать. Чеснок и лук  
почистить и нарезать мелкими кубиками. Нагреть в роме пепперони, сладкий  
перец, чеснок и лук, приправить тимьяном и солью. Добавить ломтики лимона и  
тушить на медленном огне примерно 10 минут. Вынуть лимон. Измельчить овощи и  
пряности в миксере до консистенции пюре. Добавить в пюре желток и сметану и,  
помешивая, довести до кипения. Остудить.  
Нагреть в кастрюле 1 чашку соленой воды, отварить в ней креветки, Снять с  
огня и оставить креветки в жидкости еще на несколько минут. Подать к  
креветкам подливку.  
Салат из креветок  
300-400 г отварных креветок, 1-2 свежих или маринованных огурца, 5-б  
отварных картофелин, 1/2 ст. консервированного или вареного горошка, 1-2  
отварные моркови, 50 г зеленого салата, 200-250 г майонеза или сметаны, 1  
вареное яйцо, соль, укроп.  
Мясо креветок извлечь из панциря и клешней, с шеек удалить также жилки,  
кишочки, мясо нарезать (шейки можно использовать и целиком). Картофель,  
морковь и огурцы (если последние покрыты слишком толстой и жесткой кожурой,  
их надо предварительно очистить) нарезать тонкими ломтиками или мелкими  
кубиками, добавить горошек и смешать все это с майонезом или сметаной, к  
которым добавлен измельченный укроп.  
Готовый салат выложить в миску или на блюдо (при желании можно подложить  
листики салата), сверху уложить целые или нарезанные шейки креветок, ломтики  
яйца и несколько красивых листиков зеленого салата или веточек укропа.  
Заливное из шеек креветок  
400-500 г отварных креветок, укроп или зелень петрушки, 1-2 отварные  
моркови, 1/4 ст. консервированного горошка, 1/2 лимона, 1 1/2 л рыбного или  
куриного бульона или овощного отвара. На 1 л бульона следует взять 2-3 ложки  
(30-40 г) желатина.  
В горячий бульон добавить размоченный в холодной воде или в бульоне  
желатин. Непрерывно помешивать, затем процедить сквозь смоченную чистую  
салфетку или сложенную вдвое марлю. Процеженный бульон заправить. Форму или  
блюдо облить холодной водой и налить на дно немного бульона для желе. Сверху  
положить для украшения листик укропа или петрушки, кружочек моркови и  
несколько зеленых горошин. На них положить очищенную от панциря и кишок  
целую или нарезанную кусочками шейку креветки. Залить оставшимся бульоном  
для желе. На большом блюде можно с маленькими промежутками разложить  
несколько шеек креветок. Поставить в холодное место для застывания. Перед  
подачей на стол заливное разделить на отдельные порции (нижняя сторона  
станет верхней). На блюдо подходящих размеров заливное из шеек креветок  
можно выложить целиком. Для украшения положить на блюдо или в тарелку  
красивый ломтик лимона и листики зеленого салата. При этом не покрывать  
оранжевую шейку креветки, которая виднеется сквозь желе.  
Креветки с грибами  
200 г вареных креветок, 100 г грибов, 2 стручка зеленого перца, 3 no.  
ложки муки, 1/4 ст. молока; соль по вкусу.  
Отварить грибы, а затем обжарить с мелко нарезанным зеленым перцем.  
Готовые грибы и перец смешать с мукой и, постепенно помешивая, добавить 1/4  
стакана молока. Когда все прокипит, добавить нарезанных креветок и еще раз  
прокипятить. На гарнир приготовить отварной картофель или рис.  
Тушеная рыба с креветками  
1 1/2 ст. очищенной от костей и нарезанной мелкими кусочками отварной  
рыбы, 100-200 г очищенных отварных шеек креветок, 2 no. ложки сливочного  
масла, 2 no. ложки муки, 2 ст. рыбного бульона или овощного отвара и молока  
или сливок, соль, молотый белый или красный перец, 1/2 no. ложки сливочного  
масла, 1 яичный желток, 1 no. ложка сливок, немного тертого сыра.  
Муку слегка спассеровать в полутора столовых ложках сливочного масла,  
добавить молоко (сливки), смешанное с рыбным бульоном. Варить 5-10 минут.  
Добавить вкусовые приправы, 1/2 ложки масла и измельченную рыбу и креветки,  
прогреть смесь, снять посуду с огня, добавить смешанные со сливками взбитые  
желтки и тертый сыр. После этого больше не варить.  
Блюдо можно подать на стол в горячем виде. В качестве гарнира подходят  
отварной картофель или овощи (цветная капуста, спаржа, горошек).  
Из холодного тушеного блюда можно сформовать маленькие круглые шарики или  
продолговатые крокеты (рулеты), обвалять их в муке, смочить взбитым яйцом,  
затем обвалять в молотых сухарях и жарить во фритюре (в растительном масле).  
К тефтелям и крокетам приготовить томатный соус или соус из ракового  
масла.  
Тушеные креветки  
750 г креветок или 300 г шеек креветок, или 200 г консервированных  
креветок, 3 no. ложки растопленного ракового масла, 2 no. ложки муки, 3/4 -1  
ст. рыбного бульона или отвара от приготовления ракового масла, 1 ст.  
молока, смешанного со сливками, или сливок, соль, молотый белый или красный  
перец.  
Сырые креветки или шейки отварить. Очистить. Из костного покрова  
приготовить раковое масло.  
Муку слегка спассеровать в раковом масле, понемногу добавляя жидкость.  
Отваривать 5 минут на слабом огне. Подмешать очищенное и нарезанное  
кусочками мясо креветок и окончательно заправить смесь. Блюдо будет готово  
быстрее, если пользоваться консервами из креветок. Тушеные креветки можно  
использовать в качестве начинки для омлета, слоеного или сдобного печенья  
или маленьких пирожков, для бутербродов на поджаренных ломтиках белого хлеба  
(закусочные бутерброды).  
Варианты. Тушеные креветки можно использовать еще следующим образом. На  
подогретое блюдо уложить горячие овощи, отваренные в подсоленной воде,  
например, спаржу, цветную капусту, горошек, шпинат, или вместо них -  
отварные вермишель, макароны или рассыпчатый рис. Обильно посыпать тертым  
сыром и покрыть горячими тушеными креветками.  
Креветки, запеченные в белом соусе  
В смазанную маслом огнеупорную форму положить очищенные отваренные шейки  
креветок и кусочки тушенных в сливочном масле грибов или рассыпчатый вареный  
рис и отварные овощи (шпинат, цветная капуста). Полить белым соусом для  
запеченных рыб. Поверхность обильно посыпать тертым сыром и небольшим  
количеством молотых сухарей. Запекать в горячем духовом шкафу (275ёС), пока  
блюдо как следует не прогреется и поверхность не подрумянится (5-8 минут).  
Подать сразу же на стол. К блюду подходит свежий зеленый салат или салат из  
помидоров.  
Шейки креветок, жаренные в тесте  
500-600 г шеек креветок, вода, соль, укроп, мука, растительное масло.  
Тесто: 2 яичных желтка или 2 яйца, 1/2 ст. молока или сливок, 100-150 г  
муки, соль.  
Отваренные шейки креветок очистить. Более крупные продольно разрезать  
пополам. При желании посыпать их мелко нарубленным укропом и слегка  
сбрызнуть высококачественным растительным маслом, дать постоять 5-10 минут.  
Желтки, молоко или сливки, муку и соль смешать, приготовить тесто. Если  
желательно употребить и белки, то их надо взбить в густую пену и подмешать к  
тесту (до того, как окунуть шейки креветок в тесто).  
Подготовленные шейки, насаженные на кончик вилки, окунуть в муку, затем в  
тесто, и сразу жарить в большом количестве горячего растительного масла.  
Масла должно быть столько, чтобы шейки креветок в нем свободно "плавали". К  
тому же оно должно быть настолько горячим, чтобы поверхность теста сразу  
стала подрумяниваться.  
Если шейки креветок опустить в негорячее масло, то масло в изобилии будет  
впитываться тестом, и шейки не станут хрустящими. Такая закуска менее  
приятна на вкус.  
Примерно через 1-2 минуты корочка теста, покрывающая шейки, полностью  
подрумянится. Тогда шейки надо шумовкой вынуть из растительного масла и  
обсушить на сите или на мягкой белой бумаге.  
Жаренные в тесте шейки креветок следует подать на стол горячими.  
Рекомендуется уложить их горкой посередине круглого блюда и окружить  
бордюром из ломтиков лимона, листиков зеленого салата или петрушки.  
Блюдо особенно хорошо подходит в качестве горячей закуски. К нему можно  
подать соус тартар или соус майонез (при желании его можно заправлять  
измельченным укропом).  
Креветки в остром соусе  
2 кг креветок, 1 головка чеснока, 1 крупный помидор, 1 стручок острого  
перца, 1 коф. ложка тмина, 1/4 коф. ложки молотого черного перца, 3 no.  
ложки растительного масла, 1 коф. ложка молотого сладкого красного перца,  
соль.  
Растолочь вместе чеснок, соль, стручок острого перца, черный перец, тмин.  
Очистить от кожицы помидор и мелко нарезать. Положить все в разогретое  
растительное масло и обжаривать 5 минут. Налить 0,5 л воды, добавить  
промытых креветок и молотый красный перец. Тушить на слабом огне 30 минут.  
Жареные креветки  
Для одной порции, если основное блюдо, для 2 порций, если это закуска: 25  
г масла, 175 г очищенных креветок, 50 г мелко нарезанного лука, 50 г  
нарезанных свежих белых грибов, 1 мелко нарезанный стручок красного перца,  
соль, черный перец по вкусу, 1 no. ложка ликера "Драмбьюи", 55 г 48%-х  
сливок, 50 г риса, 1 нарезанный на дольки лимон, несколько веточек петрушки.  
Отварить рис в большом количестве подсоленной воды, откинуть на сито.  
Спассеровать лук и стручковый перец в масле, обжарить там же креветок, затем  
добавить грибы, ликер, соль, перец и сливки. Подавать, выложив креветок,  
грибы и лук на рис. Украсить лимоном, петрушкой и полить оставшимся маслом.  
Креветки тушеные  
2 кг креветок, 1 головка чеснока, пучок зелени петрушки, 50 г сливочного  
масла, 1 коф. ложки соли, 1 коф. ложки молотого черного перца.  
Очистить и растолочь чеснок, мелко нарезать зелень петрушки. Растопить  
сливочное масло в большой сковороде, добавить чеснок, зелень, соль и черный  
перец, положить креветок, налить 1/2 стакана воды, накрыть крышкой и тушить  
на слабом огне 10 минут, время от времени помешивая.  
Креветки с майонезом  
2 кг креветок, 2 яичных желтка, 1 коф. ложка уксуса, щепоть соли, щепоть  
молотого черного перца, 1 ст. растительного масла.  
Отварить креветок в кипящей воде в течение 20 минут и откинуть на  
дуршлаг. Приготовить майонез. Вылить яичные желтки в миску, добавить соль,  
черный перец, уксус и взбивать веничком, добавляя растительное масло сначала  
по капле, а затем по чайной ложечке. Подать креветок на листьях зеленого  
салата под майонезом.  
Креветки жареные  
200 г консервированных креветок, 30 г свиного сала, 20 г крахмала, 10 г  
рисовой водки, 13 г имбиря, 13 a зеленого лука, 5 г соевого соуса, 1/2 яйца,  
5 г сахара, 5 г уксуса, соль.  
Креветок вместе с панцирем нарезать кубиками смочить в смеси яйца с  
крахмалом, разведенным холодной водой (1:1), пожарить во фритюре и откинуть.  
На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира положить  
обжаренных креветок, влить не заправленный бульон (20 г), добавить  
концентрат, уксус, сахар, нарезанные соломкой свежий имбирь и зеленый лук  
(белую часть, но не головку) рисовую водку, соевый соус, соль и, встряхивая  
сковороду, прожарить продукты, а затем влить растопленное масло.  
Креветки, жаренные по-керкенезски  
40 крупных креветок, 4 помидора, пучок зелени петрушки, 1 зубчика  
чеснока, 1 коф. ложки, аджики (по желанию), 1 коф. ложка молотого красного  
перца, 3 no. ложки оливкового масла, 1 лимон, молотый черный перец, соль.  
Очистить от кожицы помидоры, чеснок и мелко нарезать. Добавить мелко  
нарезанную зелень петрушки, аджику, красный и черный перец, соль, оливковое  
масло и 2 столовые ложки кипятка, выжать лимон. Варить эту смесь на слабом  
огне 20 минут. Подготовленных креветок насадить на шампуры и пожарить над  
углями. Посолить и поперчить. Подавать с соусом.  
Креветки, жаренные с цветной капустой  
40 г сушеных креветок, 170 г цветной капусты, 30 г свиного сала, 5 г  
соевого соуса, 10 г крахмала, 5 г концентрата, 5 г кунжутного масла.  
Цветную капусту зачистить, отрезать кочерыжку, разобрать на отдельные  
кочешки и нарезать на небольшие ломтики, после чего отварить до  
полуготовности и откинуть.  
Отваренных креветок тщательно отжать от воды, в которой они варились, и  
вместе с цветной капустой положить на сильно разогретую сковороду с  
небольшим количеством жиров, встряхивая сковороду, слегка их обжарить. В  
обжаренные продукты влить кунжутное масло, соевый соус, положить концентрат,  
соль, влить не заправленный бульон (20 г) и, встряхивая сковороду,  
перемешать, после чего, вращая сковороду слева направо, влить крахмал,  
предварительно разведенный в холодной воде (1:2), и растопленное свиное  
сало.  
Креветки, жаренные в тесте  
100 г консервированных креветок, 2 яйца (белки), 30 г свиного сала, 20 г  
муки.  
Креветок очистить от панциря и нарезать крупными кусочками. Во взбитые  
яичные белки, осторожно помешивая, всыпать муку.  
Кусочки креветок погрузить в смесь из взбитых белков и муки, а затем  
опустить во фритюр и обжарить в свином сале до образования золотистой  
корочки, после чего откинуть и положить горкой на тарелку.  
Креветки, жаренные с гренками  
200 г консервированных креветок, 50 г пшеничного хлеба, 1/2 яйца (белок),  
20 г крахмала, 30 г свиного сала, 5 г соевого соуса, 13 г зеленого лука, 10  
г рисовой водки. 10 г имбиря, 5 г концентрата, соль.  
Креветок очистить от панциря, нарезать ломтиками, смочить в смеси белка и  
крахмала, разведенного холодной водой (1:1). жарить во фритюре и откинуть.  
Пшеничный хлеб (без корки) нарезать ромбиками и жарить во фритюре.  
Одновременно в отдельную кастрюлю положить свежий имбирь и зеленый лук,  
нарезанный соломкой, влить незаправленный бульон (20 г), соевый соус,  
концентрат и крахмал, разведенный колодной водой (1:2).  
Прежде всего нужно приготовить соус. Для этого на сильно разогретую  
сковороду с небольшим количеством жира вылить из кастрюли подготовленную  
смесь, рисовую водку, соль, непрерывно помешивая чумичкой (от себя),  
проварить до загустения, а затем влить растопленное свиное сало.  
На обжаренные кусочки хлеба, уложенные на тарелку, положить жареные  
креветки и полить соусом.  
Жареные креветки  
800 г креветок, 100 г зеленого лука, 20 г чеснока, 5 г соевого соуса, 15  
г растительного масла, 3 г подсоленного кунжута.  
Креветок почистить, больших - разрезать пополам. В разогретую кастрюлю  
влить масло, положить лук, а затем креветок. В процессе жарения добавлять  
соевый соус, положить чеснок. Под конец посыпать кунжутом. Соль по вкусу.  
Жарить креветок следует на быстром огне, тогда они будут иметь красивый цвет  
и отменный вкус.  
Креветки фри  
6 крупных креветок, 15 г томатной пасты, 1 г соли, 20 г сахара, 1 г  
глутамината натрия, 10 г вина (или коньяка), 2 г уксуса, 1 г имбиря, 1 яйцо,  
50 г крахмала, 500 г растительного масла (для фритюра), черный молотый перец  
по вкусу.  
У креветок удалить усы и ножки (голову и хвост оставить), ножницами  
разрезать панцирь вдоль спины. Креветок замариновать в части соли, вине,  
глутаминате натрия, крахмале, перемешать. В отдельную посуду положить  
томатную пасту, сахар, уксус, перец, немного крахмала, соль, вино и  
глутаминат натрия, влить в миску 50 г воды и хорошо перемешать.  
Сковороду с маслом поставить на огонь, нагреть до 170ё С. Каждую креветку  
отдельно обмакнуть в смеси яйца с крахмалом и опустить во фритюр. При  
образовании золотистой корочки откинуть на дуршлаг. На сковороде с  
оставшимся маслом обжарить лук, добавив имбирь, влить приготовленный соус,  
непрерывно помешивая, проварить до загустения и опустить креветок.  
Печеные креветки  
2 ст. креветок, 2 no. ложки масла, 2 no. ложки муки, 1/2 ст. столового  
вина или апельсинового сока, 1/2 ст. молока, кожура лимона, соль, перец,  
сушеная шелуха мускатного ореха, 2 яйца.  
Креветок вымыть и обсушить. Разогреть масло на сковороде, положить в него  
креветок. Размешать с мукой. Добавить молоко, хорошо размешать и держать на  
огне, пока не появятся пузыри.  
Добавить вино или апельсиновый сок, немного лимонной кожуры, соль и перец  
по вкусу и посыпать шелухой мускатного ореха. Размешать со взбитыми яйцами,  
посыпать сверху крекерными крошками и выпекать 20 минут.  
Закуска из креветок  
Полтора литра пива налить в кастрюлю, добавить пряностей, щепотку перца  
горошком, треть стакана лимонного сока и полторы чайных ложки соли, довести  
до кипения и постепенно опустить туда килограмм нечищенных, но вымытых  
креветок. Минут через пять креветки станут празднично-оранжевыми, тогда  
немедленно слить бульон, после чего креветки подлежат сушке, охлаждению,  
очистке и поеданию под пиво.  
Картофель фаршированный креветками  
250 г креветок, 250 г грибов, 2 ст. ложки пшеничной муки, 7-8 картофелин,  
200 г соуса, соль по вкусу.  
Шейки креветок слегка отварить в небольшом количестве воды, отдельно  
обжарить нарезанные дольками свежие или консервированные грибы. Одинаковые  
по размеру картофелины тщательно вымыть и запечь в духовке, охладить их,  
срезать верхушки и осторожно вынуть сердцевину. Подготовленные креветки и  
грибы смешать с голландским соусом, полученной массой наполнить картофелины  
и запечь их в духовке до образования румяной корочки. Подавать на стол  
горячими.  
Приготовление соуса: сырые яичные желтки влить в посуду с толстым дном,  
добавить воду, нарезанное мелкими кусочками сливочное масло и варить,  
непрерывно помешивая, до образования однородной массы, Потом влить лимонный  
сок и готовый соус процедить.  
Авокадо с креветками 1  
1 плод авокадо, 60 г креветок, 3 ч. ложки майонеза, 1 небольшой свежий  
помидор, 1 грейпфрута, 2 маслины, зелень, соль, лимонная кислота.  
Плод авокадо разрезать вдоль на 2 половинки и удалить косточку. Креветки  
отварить в подсоленной и подкисленной воде, охладить и очистить от панциря,  
мясо креветок нарезать соломкой. Грейпфрут очистить от кожуры и нарезать  
плоскими ломтиками. Приготовить соус, для чего мелко порезать помидор и  
зелень и смешать их с майонезом, добавив лимонную кислоту. В половинки плода  
авокадо горками или вперемешку уложить мясо креветок и ломтики грейпфрута,  
сверху полить соусом, украсить маслинами без косточек и зеленью.  
Не считайте автора этих строк снобом, но точно так же прекрасно себя  
показали с авокадо черная, красная, минтаевая и селедочная икра, селедочный  
форшмак, причем без всяких иных добавок.  
Авокадо с креветками 2  
2 авокадо, 200 г замороженных очищенных креветок, 2 яйца, зелень  
петрушки.  
Для соуса: 4-5 no. ложек майонеза, 1-2 no. ложки неострого кетчупа, 1 no.  
ложка, лимонного сока, несколько капель соуса "Табаско", соль, перец по  
вкусу.  
Для фарша мелко порубить отваренные яйца и петрушку, добавить  
предварительно размороженные креветки и смешать с соусом, приготовленным из  
кетчупа, майонеза, лимонного сока, соли и перца по вкусу и соуса "Табаско".  
Заранее вымытые и обсушенные авокадо разрезать пополам, вынуть косточку.  
Углубление от косточки заполнить фаршем. После охлаждения блюдо готово.  
Креветки, запеченные в соусе  
700 г свежих креветок (не чищенных), 3 no. ложки сливочного масла, 1/4 ч.  
ложки соли, 1/4 ч. ложки свежемолотого черного перца, 2 no. ложки коньяку,  
1/4 ст. мелко нарезанного репчатого лука, 1 no. ложка томатной пасты, 1/2  
ст. сухого белого вина, 1 лавровый лист, 1/2 ч. ложки чабера, 1/2 ст. 20%-х  
сливок.  
1 способ  
Креветки очистить и промыть. Сливочное масло растопить на сковороде и  
обжаривать в нем креветки с каждой стороны в течение 1 минуты. Посыпать  
креветки солью и перцем, облить коньяком и зажечь. Когда пламя погаснет,  
положить лук, томатную пасту, лавровый лист, чабер и залить все сухим белым  
вином. Дать прокипеть на слабом огне 5 минут. Добавить сливки и держать на  
огне 1 минуту. Вынуть креветки на подогретое блюдо. Соус держать на сильном  
огне еще 1 минуту, процедить и залить им креветки.  
  
2 способ  
Фарфоровые розеточки смазать сливочным маслом и в каждую положить по 2  
столовые ложки очищенных, промытых и порезанных креветок. Залить креветки в  
розетках 20%-ми сливками, чтобы креветки закрывались полностью, посыпать  
каждую розетку хлебными пшеничными крошками, сверху положить по кусочку (1/2  
чайной ложки) сливочного масла и поставить розетки в предварительно хорошо  
нагретую (до 200ёС) духовку на 6-7 минут и оставить там до тех пор, пока они  
не окрасятся в золотистый цвет.  
Кальмары  
Кальмары - прекрасная закуска под пиво. Большой популярностью среди  
потребителей пива сейчас пользуются солено-сушеные кальмары. Они поступают в  
торговую сеть в замороженном виде и требуют дополнительной обработки -  
удаления клюва и внутренностей. В целом же эти десятирукие родственники  
осьминогов не любят слишком длительной варки, поскольку становятся  
жестковаты.  
Прор кальмаров мы много и подробно рассказали в разделе "Закуски под  
подку".  
Омары  
Омар - король морских глубин, деликатес из деликатесов, а по простому -  
приличных размеров морской рак, обладающей нежным мясом и весьма крепким  
панцирем. Чтобы справиться с омаром нужны не только и не столько кулинарные  
способности (и они далеко не лишние), но и набор инструментов, в которые  
входят специальные щипцы и крючок, чтобы доставать мясо из укромных местечек  
здоровенных клешней и хвоста.  
И еще одно небольшое добавление. Все что мы ниже будем писать про омаров,  
равно касается и лангустов, и лобстеров.  
Омар со специями  
1 маленький вареный омар, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 50  
г крошек белого хлеба, 2 ст. ложки густых сливок, 1 ч. ложка красного  
стручкового перца, 2 лимона, 50 г тертого сыра, несколько фаршированных  
маслин, нарезанных ломтиками, несколько веточек петрушки.  
Снять клешни с омара и достать мясо. Панцирь разрезать вдоль, удалить все  
твердые части из внутренностей и серую мякоть у основания головы. Вымыть и  
осушить половинки панциря. Смешать мясо, масло, хлебные крошки, сливки и  
красный перец. Наполнить этой смесью половинки панциря и присыпать  
оставшимися хлебными крошками и сыром, побрызгать соком лимона. Запекать в  
центре предварительно разогретой духовки 20 минут. Подавать горячим,  
украсить ломтиками лимона, маслинами и петрушкой.  
Омар в тесте  
500 г мороженного слоенного теста, 100 г консервированных омаров, 2 ст.  
ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 кубик куриного бульона,  
полстакана молока, 2 ст. ложки сливок, 1 ч. ложка паприки.  
Раскатать тесто толщиной 0,8 см. Вырезать 16 кружков диаметром 8 см. На  
восьми кружках сделать круговые надрезы меньшего диаметра, чтобы наметить  
внутренний круг. Выложить эти 8 кружков на увлажненный противень. Слегка  
смочить водой поверхность теста, затем поместить сверху остальные 8 кружков.  
Немного прижать верхние кружки к нижним. Сделать спицей 4 отверстия в  
верхних кружках на равных расстояниях друг от друга, чтобы верхушки  
равномерно поднялись во время выпечки. Выпекать в предварительно разогретой  
духовке при очень высокой температуре в течение 10 минут до  
золотисто-коричневого цвета. Измельчить мясо омаров. Приготовить соус,  
смешав сливочное масло с мукой на сковороде при умеренном огне. Бульонный  
кубик развести жидкостью от омаров, добавить горячее молоко, чтобы получился  
в общей сложности 1 стакан жидкости, вылить ее на сковороду и перемешать.  
Варить на медленном огне, помешивая, до получения ровной густой смеси, затем  
добавить сливки и измельченное мясо омаров. Не доводить до кипения.  
Наполнить тесто смесью, посыпать паприкой. Подавать в горячем виде.  
Картофельные закуски  
Без сомнения, проще всего сходить в магазин и купить пакетик чипсов,  
однако не перевелись еще люди, которые готовы пропадать у плиты, чтобы  
доказать, что вполне могут состязаться с достижениями пищевой  
промышленности. Для них мы приводим еще несколько специфических картофельных  
закусок и заедок  
Чипсы картофельные натуральные  
Для их приготовления очень тонко нарезают картофель и жарят его в большом  
количестве жира.  
В качестве закуски к пиву используют соленые чипсы. Для этого уже  
обжаренные чипсы посыпают мелкой солью.  
Можно приготовить картофельные чипсы самим. Для этого картофель очищают,  
затем срезают с него тонкую стружку и сворачивают ее в виде бантика. В  
кастрюле разогревают кулинарный жир или рафинированное растительное масло  
(фритюр) , когда жир нагреется до 170-180ёС в него опускают подготовленный  
картофель и обжаривают до тех пор, пока он слегка не зарумянится. Жира надо  
наливать в кастрюлю до 1/2-3/4 высоты, чтобы при вспенивании он не пролился  
на плиту. Температуру жира можно определить следующим образом: в жир бросают  
крошку картофеля и, если не происходит сильного вспенивания, то жир  
достаточно нагрет. Чипсы вынимают шумовкой и дают стечь жиру.  
Чипсы из отварного картофеля  
Картофель вареный протертый 200 г, мука 1,5 ст., маргарин 200 г, яичные  
желтки 2 шт., соль, тмин.  
Картофель варят в кожуре, очищают и пропускают через мясорубку. Теплый  
картофель, муку, маргарин, 1 яичный желток и соль тщательно вымешивают и  
оставляют на холоде на 1 час.  
Тесто раскатывают скалкой, складывают и оставляют еще на 1 час на холоде  
и снова раскатывают. Этот процесс повторяют дважды.  
Готовое тесто раскатывают до толщины 1,5-2 см и нарезают палочки,  
укладывают на противень, смазывают яичным желтком и посыпают тмином или  
крупной солью. Выпекают при температуре 250ёС.  
Горох под пиво!  
Знающие люди согласятся, что одной из наилучших закусок под пиво является  
горох. Не знающим же можно только посочувствовать.  
Лущеный горох заливают холодной или теплой водой, дают ему хорошо  
набухнуть, воду сливают, горох посыпают солью и слегка подсушивают.  
  
Если используется горох нелущеный (нут, нохуд), а он поистине создан для  
пива, то его замачивают на ночь, а поутру отваривают до мягкости (в течение  
примерно получаса) и посыпают солью.  
Потреблять его надо прямо в кожуре, слегка подсолив.  
Это одна из наилучших из всех возможных заедок под пиво, самолично  
испробованная автором этих строк в пору мятежной и тревожной студенческой  
юности. Единственным недостатком этого блюда можно считать некоторую его  
"музыкальность", но "музицировать" горох начинает уже post factum, то есть  
спустя некоторое время после посещения пивной, когда вы в самом благодушном  
настроении будете возвращаться домой в автобусе...  
Однако существуют и разновидности этого блюда.  
Жареный горох  
Сушеный гоpох замочить на ночь в воде. Когда набухнет, пpожаpить на  
подсолнечном масле, пеpемешать с солью. Можно замачивать сpазу в соленой  
воде.  
Еще хоpошо сваpить в подсоленой воде свежие бобы, посыпать солью и  
подсушить. Пpо эту немудpеную закуску в Риге ходила байка (очень похожая на  
быль) пpо хитpого кабатчика, котоpый во вpемя кpизиса 30-х годов в своей  
пивной выставлял эти бобы бесплатно. Он при этом не только не pазоpился, но  
и обогатился. Поpтовые гpузчики с удовольствием наедались, а затем выпивали  
моpе пива, чтобы утолить жажду.  
Горох, орешки, косточки...  
А есть еще также несколько приятных пивных заедок, которые несложно  
сделать самим и тем самым разнообразить свой пивной стол.  
Соленые абрикосовые косточки  
В Средней Азии, там, где готовят курагу, оставшиеся косточки обжаривают в  
горячей золе с солью так, чтобы они треснули, и подают к пиву.  
Готовить их можно так: косточки раскалывают, достают ядра, кладут их на  
сковороды, засыпают солью и обжаривают. Когда варят компоты или варенье из  
абрикосов без косточек, то косточки не выбрасывают, а сохраняют, чтобы потом  
жарить их с солью.  
Ядра миндаля и орешки  
Частенько в качестве закуски используют подсоленные и очищенные ядрышки  
миндаля.  
Идеальны в качестве закуски к пиву подсоленные и поджаренные в масле  
зернышки арахиса, фисташек, орешков-кешью. Если, конечно, все это достаточно  
высокого качества.  
Жаренный соленый арахис  
Зачастую поступающий в наши торговые заведения арахис бывает столь  
скверного качества, что можно только удивляться, как его еще едят.  
Пережаренный, прогорклый, воняющий каким-то жутким маслом наподобие  
машинного... Мы можете избежать всех этих неприятностей, если пожарите  
арахис самолично и убедитесь, насколько это прекрасная закуска под пиво.  
Замочить арахис на 5-6 часов в соленой воде, потом на очень медленном  
огне в духовке на противне подержать, пока не просохнет и не прожарится.  
Можно без замачивания, просто взбрызнуть соленой водой и также на  
медленный огонь в духовку.  
А очистить арахис от красной оболочки можно опять же с помощью воды.  
Замочить, подержать в воде недолго и слегка протереть руками.  
Салаты к пиву  
Винегрет рыбный  
Винегрет овощной - 150 г, рыба вареная - 40 г, огурцы соленые - 30 г,  
брусника моченая -10 г, яблоки моченые - 30 г, лук зеленый -15 г.  
В овощной винегрет добавить мякоть мелко нарезанной вареной рыбы (трески,  
хека, щуки и др.). Готовый винегрет положить горкой в салатник, посыпать  
мелко нарезанной зеленью, а вокруг уложить горками мелко нарезанные соленые  
огурцы, шинкованный зеленый лук, дольки моченых яблок и др.  
Винегрет с осетриной, белугой  
Рыба вареная - 40 г, картофель вареный - 30 г, огурцы соленые - 30 г,  
помидоры - 30 г, яйцо -1/2 шт., морковь - 20 г, свекла - 10 г, ягоды  
маринованные (брусника, вишня, виноград) - 10 г, майонез - 35 г, соус  
"Кетчуп" - 10 г, зелень, черный молотый перец, соль.  
Вареную или припущенную рыбу, овощи нарезать ломтиками, смешать,  
заправить майонезом, соусом "Кетчуп", солью и черным молотым перцем. Уложить  
винегрет горкой, украсить зеленью, кружочками вареного яйца, маринованными  
ягодами.  
Винегрет с сельдью  
Сельдь (филе) - 50 г, винегрет овощной - 150 г, зелень.  
На овощной винегрет положить зачищенную от костей и кожи, нарезанную  
кусочками сельдь. Украсить овощами, листиками салата или посыпать мелко  
нарезанной зеленью петрушки либо укропа.  
Винегрет с килькой, хамсой, тюлькой, салакой солеными  
Рыба соленая - 40 г, картофель - 30 г, свекла - 10 г, морковь - 10 г,  
капуста квашеная -15 г, огурцы соленые -15 г, лук зеленый или репчатый - 10  
г, заправка салатная - 30 г, зелень петрушки - 5 г.  
Кильку, хамсу, салаку, тюльку промыть и перебрать. Если рыба очень  
соленая, вымочить ее в холодной воде в течение 1-2 часов.  
Приготовить овощной винегрет, уложить его горкой, на винегрет поместить  
рыбу спинками в одну сторону, полить салатной заправкой, посыпать нарезанным  
луком и украсить веточками зелени.  
Винегрет со свежей сельдью или сардинами и майонезом  
Сельдь или сардины свежие -30 г, картофель - 30 г, огурцы соленые - 20 г,  
помидоры свежие - 20 г, морковь - 20 г, горошек зеленый консервированный -  
15 г, свекла - 20 г, майонез - 30 г, сметана - 10 г, лук зеленый - 10 г,  
зелень петрушки, соль.  
Картофель, морковь, свеклу отварить, остудить и очистить. Рыбу разделать  
на филе без костей и отварить. Картофель, соленые огурцы, свежие помидоры,  
морковь нарезать дольками, свеклу - ломтиками, отварное рыбное филе нарезать  
кусочками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить  
и заправить майонезом со сметаной.  
Винегрет выложить горкой, с четырех сторон поместить кусочки рыбы, полить  
их майонезом. Украсить винегрет морковью, свеклой, зеленым луком и посыпать  
зеленью петрушки.  
Винегрет со свежей сельдью или сардинами и маринованным луком  
Картофель - 30 г, свекла - 20 г, морковь - 20 г, огурцы соленые -20 г,  
капуста квашеная - 20 г, лук маринованный - 30 г, сельдь или сардины свежие  
- 30 г, масло растительное - 25 г, сахар -3 г, зелень петрушки или укропа,  
соль.  
Картофель отварить, очистить и нарезать ломтиками; морковь нарезать  
ломтиками и припустить с небольшим количеством воды и растительного масла;  
свеклу отварить в кожуре, очистить и нарезать ломтиками. Соленые огурцы  
нарезать ломтиками, квашеную капусту перебрать, крупные листья нарезать.  
Все смешать, добавив маринованный репчатый лук, растительное масло, соль  
и сахар.  
Перед подачей к столу положить в винегрет мякоть вареной и охлажденной  
свежей сельди или сардины и осторожно перемешать. Уложить винегрет горкой,  
сверху поместить ломтики мякоти сельди или сардины, украсить помидорами,  
огурцами, веточками зелени петрушки или укропа.  
"Винегрет с маринованным луком и копченой сельдью" готовится так же, как  
указано в предыдущей рецептуре. Набор продуктов как в предыдущей рецептуре,

только вместо свежей сельди использовать копченую. Надо лишь филе копченой  
сельди нарезать тонкими кусочками, соединить их с винегретом, заправить и  
перемешать. Украсить винегрет сельдью, овощами и посыпать зеленью.  
  
Винегрет с мидиями  
Мидии вареные - 40 г, морковь - 20 г, свекла - 20 г, картофель -40 г,  
огурцы соленые - 20 г, капуста квашеная - 30 г, лук репчатый - 20 г, лук  
зеленый - 10 г, масло растительное - 20 г, уксус 3%-й - 5 г, сахар - 3 г,  
лавровый лист, перец черный горошком, перец черный молотый, соль.  
Мидии припустить в посуде с закрытой крышкой в небольшом количестве воды  
или молока с добавлением репчатого лука, черного перца горошком и лаврового  
листа в течение 20 минут, охладить и нарезать.  
Приготовить овощной винегрет, заправить его растительным маслом, солью,  
черным молотым перцем, уксусом, сахаром и добавить припущенные мидии.  
Винегрет с мидиями и грибами  
Мидии вареные - 40 г, грибы соленые - 20 г, морковь - 30 г, свекла - 20  
г, картофель - 40 г, огурцы соленые - 20 г, капуста квашеная - 30 г, лук  
репчатый - 20 г, лук зеленый -10 г, масло растительное-20 г, уксус 3%-й - 5  
г, сахар - 3 г, перец черный молотый, соль.  
Подготовленные мидии отварить, охладить и нарезать небольшими кусочками.  
Приготовить овощной винегрет, положить в него соленые грибы, нарезанные  
ломтиками, заправить растительным маслом, солью, черным молотым перцем,  
уксусом, сахаром и добавить отварные мидии.  
Винегрет положить в салатник, посыпать мелко нарезанным зеленым луком или  
украсить кольцами репчатого лука.  
Винегрет с кальмарами  
Кальмары - 50 г, морковь -30 г, свекла - 30 г, картофель - 40 г, огурцы  
соленые - 30 г, лук зеленый - 25 г, уксус 3%-й - 5 г, масло растительное -  
20 г, сахар - 3 г, перец черный молотый, соль.  
Кальмары отварить, охладить и нарезать соломкой. Приготовить овощной  
винегрет, положить в него кальмары, добавить сахар, соль и черный молотый  
перец, заправить растительным маслом, уксусом и хорошо перемешать.  
При подаче посыпать винегрет нашинкованным зеленым луком или украсить  
кольцами репчатого лука.  
Первые блюда к пиву  
Вроде бы пиво и не располагает к первым блюдам - так, погрызть под него  
чего-нибудь, вобл„шечный плавник пососать... Ан нет, в жаркий летний ден„к  
под него хорошо окрошечкой подкрепиться с груздочками сол„ненькими. Недаром  
же на Руси исстари окрошку квасом заправляли, а он - старший брат пива.  
Окрошка с солеными грибами  
150 г соленых грибов, 200 г вареного мяса, 1 свежий огурец, 80 г зеленого  
лука, 2 вареных яйца, 1,5 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки горчицы, соль, 1 л  
кваса.  
Готовую горчицу, сахар, соль и желток вареного яйца растереть и развести  
небольшим количеством кваса, после чего соединить с остальным квасом.  
Соленые грибы отжать и мелко нашинковать. Зеленый лук порубить и  
растереть с солью. Мясо нарезать мелкими кубиками, яичный белок нарубить,  
очищенный огурец нарезать соломкой. За 1,5-2 часа до подачи на стол все  
компоненты смешать, заправить тертым хреном. Готовую окрошку охладить,  
положив в тарелку немного колотого льда. Сметану подать отдельно.  
Грибной холодник  
250 г свежих или 25 г сушеных, грибов или грибного порошка, 1 л грибного  
отвара, хлебного кваса или их смеси, 150-200 г вареной говядины ила  
телятины, 1 свежий или соленый огурец, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г  
зеленого лука, соль, сахар, лимонный сок.  
Очищенные и промытые грибы тушат в собственном соку или варят до  
готовности. Отвар процеживают, грибы нарезают брусочками. Мясо, огурец и  
яйцо нарезают кубиками или продолговатыми кусочками, зеленый лук шинкуют.  
Все продукты смешивают со сметаной и охлажденным отваром или хлебным квасом,  
заправляют. Посыпают рубленым укропом. Вместо мяса или в дополнение к нему в  
суп можно положить нарезанную ветчину или колбасу.  
Окрошка грибная  
1 вариант  
2 л хлебного кваса, 200 г соленых грибов, 100 г зеленого лука, 4-5  
картофелин, 50 г хрена, 10 г укропа, 100 г сметаны, соль.  
Грибы соленые или маринованные перебрать, промыть, мелко нарубить.  
Картофель отварить в мундире, очистить и мелко нарезать, натереть на терке  
очищенный хрен, нашинковать зеленый лук. Все сложить в кастрюлю и залить  
хлебным квасом, хорошо размешать, посолить, заправить половиной сметаны,  
остальной полить, подавая на стол.  
  
2 вариант  
1,5 л кваса, 400 г грибов, 2-3 картофелины, 1-2 моркови, 2-3 луковицы,  
3-4 свежих огурца, 3 яйца, 12 г горчицы, 1 ст. ложка сахара, укроп, сметана,  
соль.  
Промыть холодной водой соленые грибы и откинуть на сито, чтобы стекла  
вода. Грибы, лук зеленый и свежие огурцы нарезать мелкими кусочками. Лук  
посолить и растереть. Отваренные картофель и морковь нарезать небольшими  
кубиками. Сварить вкрутую яйца. Белок нарезать маленькими кубиками, а желток  
растереть с горчицей и небольшим количеством сметаны. Все компоненты  
положить в хлебный квас, добавить соль и сахар по вкусу.  
При подаче на стол заправить зеленью петрушки, укропа и сметаной.  
Окрошка сборная мясная  
1 л хлебного кваса, 250 г готовых мясных продуктов, 2 свежих огурца, 75 г  
зеленого лука, 2 яйца, 0,5 ст. сметаны, 1 ч. ложка сахара.  
Вареную говядину, ветчину, язык, телятину, а также очищенные свежие  
огурцы, нарезать маленькими кубиками, измельчить зеленый лук и в миске  
размять ложкой, добавив немного соли (лук от этого станет мягким). Белки  
сваренных вкрутую яиц нарубить, а желтки растереть в кастрюле, добавить к  
ним сметану, немного горчицы, сахар, соль; тщательно размешать и развести  
хлебным квасом. Подготовленные продукты положить в кастрюлю и хорошо  
размешать. При подаче посыпать укропом.  
Окрошка овощная летняя  
1 л кваса, 0,5 ст. огуречного рассола, 2 отварные репы, 1 ст. нарезанного  
кубиками отварного картофеля, 2 свежих огурца, 1 ст. нарезанного зеленого  
лука, 2 ст. ложки укропа, 0,5 ст. ложки петрушки, 1 ст. ложка горчицы, 0,5  
ч. ложки черного перца, 3 крутых яйца, сметана.  
Репу, картофель и огурцы нарезать кубиками, положить в кастрюлю. Мелко  
нарезанный зеленый лук смешать с измельченными укропом и петрушкой,  
небольшим количеством огуречного рассола, добавить горчицу, перец, размять  
все деревянной ложкой, дать настояться 30 минут и соединить с репой и  
картофелем. Залить все квасом, посолить, заправить сметаной, положить  
рубленые яйца и подать.  
Окрошка рыбная  
1,25 л кваса, 1 ст. огуречного рассола, 1 ст. мелко нарезанной рыбы, 2  
отваренные моркови, 0,75 ст. отваренного картофеля, 1 ст. зеленого лука, 1  
луковица, 2 свежих огурца, 1 ст. ложка зелени петрушки, по 2 ст. ложки  
укропа и эстрагона (тархуна), 3 крутых яйца, 0,5 лимона, 0,5 ч. ложки  
черного перца, сметана.  
Из рыбы в окрошку годятся линь, окунь, судак (у этих рыб мясо не очень  
костистое, сладкое), из мелких - только треска (с нейтральным вкусом).  
Отваренную рыбу (без костей и кожи) мелко нарезать, добавить отваренные  
овощи (морковь, картофель), нарезанные кубиками, так же нарезанные свежие  
огурцы, измельченную луковицу. Сделать заправку: зелень петрушки, укропа,  
эстрагона и зеленого лука поместить в посуду, залить рассолом, добавить  
овощи, лук, рыбу, размешать, дать настояться и залить квасом.  
Заправить солью, перцем, соком лимона.  
При подаче заправить сметаной и рублеными яйцами.  
Ботвинья  
500 г лососины или другой рыбы, 500 г шпината, 3 свеклы, 5 лавровых  
листов, 5 горошин черного перца, 1 луковица, 5 свежих огурцов. 2 ст. ложки  
зеленого мелко нарезанного лука, 1,5 л кислого кваса. 0,5 лимона. сахар и  
соль по вкусу.  
Рыбу хорошо вычистить, вымыть, залить холодной водой в кастрюле и  
поставить варить. Свежую рыбу варить в соленой воде, а малосольную - в  
простой с прибавлением, как к той, так и к другой, лаврового листа, горошин  
перца и луковицы.  
Готовую рыбу вынуть на блюдо.  
Шпинат отделить от корешков, вымыть в соленой холодной воде, положить в  
отдельную кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы вся зелень была  
покрыта, и варить полчаса. Когда зелень хорошо уварится и осядет на дно  
кастрюли, снять ее с плиты. Зелень откинуть на сито, сцедить воду, затем  
протереть сквозь сито в другую посуду.  
Свеклу вымыть, сварить, очистить и мелко нарезать. То же самое сделать с  
луком, укропом и очищенными огурцами.  
В большую миску положить шпинат и лук, насыпать немного соли и сахара,  
хорошо протереть столовой ложкой, добавить свеклу, огурцы, укроп, мелко  
нарезанный лимон и все это залить кислым квасом. Если есть необходимость,  
добавить соль и сахар.  
В готовую ботвинью положить кусок льда для охлаждения и подать к столу.  
(Раньше лед класть нельзя: ботвинья сделается водянистой и невкусной.) К  
ботвинье подать отваренные куски рыбы.  
Ботвинья простая полная  
1 л хлебного кваса, 0,25 л белого окрошечного кваса, 1,5-2 ст.  
отваренного щавеля, 1 ст. отваренной крапивы, 3 молодые свеклы с ботвой, 2  
свежих огурца, 1-2 ст. ложки тертого хрена, 0,5 лимона, 1 ч. ложка горчицы,  
0,5 ст. зеленого лука, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 1,5 ст. ложки  
укропа, 0,5 кг рыбы, 4 рака.  
Ботву молодых свеколок целиком и корешки (отдельно) слегка припустить до  
мягкости. Так же слегка отварить (не более 5 минут) целые листья щавеля.  
Крапиву промыть в холодной воде, ошпарить кипятком и откинуть в дуршлаг.  
Суповую зелень отмерить по рецепту и мелко нарезать. (Ни в коем случае не  
протирать и не пропускать через мясорубку, иначе ботвинья превратится в  
суп-пюре и изменит вкус.) К зеленой массе добавить нарезанные корешки  
свеклы, а также мелко нарезанный зеленый лук, перетертый с солью и укропом.  
Приготовить квасную основу. Для этого соединить оба вида кваса. Срезать  
цедру с лимона, растереть ее с сахаром в чашке и добавить туда лимонный сок,  
горчицу, хрен, немного кваса и влить в основную массу кваса.  
Квасную основу соединить с ботвичной массой, добавить туда нарезанный  
мелкими кубиками огурец и дать постоять на холоде 15-20 минут, смесь должна  
настояться, а кислая основа впитаться в ботву.  
Приготовить рыбную часть ботвиньи. Набор кусочков (по 50 г) красной рыбы  
разных видов (осетра, севрюги, лосося) отварить в небольшом количестве  
кипящей подсоленной воды с луком, укропом, черным перцем и лавровым листом:  
свежепросоленную и солено-копченую рыбу - в течение 2-3 минут, сырую - 10  
минут. Использовать неотваренную соленую, а тем более солено-копченую рыбу  
нельзя, так как она не сочетается с кислой основой и портит вкус этого  
дорогого и трудно приготовляемого блюда.  
Ботвинью подать либо как первое блюдо, либо после горячего первого как  
жидкую закуску перед жарким. К ней подать две ложки и вилку: вилкой брать  
рыбу, одной ложкой прихлебывать ботвинью, другой из чашки со льдом  
периодически подкладывать в ботвинью кусочки льда, чтобы она все время  
оставалась холодной. Хлеб к ботвинье подавать только свежий ржаной.  
Борщ холодный из молодой свеклы  
2 небольшие свеклы с ботвой, 2 свежих огурца. 2 крутых яиц, 1,5л хлебного  
кваса, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки нарезанного зеленого лука, зелень  
укропа и петрушки, соль.  
Промытую почищенную свеклу сварить до готовности, вынуть из посуды и  
нарезать соломкой. В кипящий свекольный отвар положить нарезанные стебли  
свеклы, немного нарезанных листьев и варить до готовности. Добавить  
подготовленную свеклу охладить, залить хлебным квасом, добавить очищенные и  
разрезанные на дольки свежие огурцы, мелко нарезанные зеленый лук, зелень  
укропа и петрушки.  
При подаче в тарелку с охлажденным борщом положить разрезанные на части  
крутые яйца и сметану.  
Борщ щавелевый холодный  
400 г щавеля, 4-5 клубней картофеля, 2-3 крутых яйца, 1 сырое яйцо, 3-4  
ст. ложки сметаны, 3-4 ст. ложки молока, 2 свежих огурца, 50 г зеленого  
лука, по 1 пучку петрушки и укропа, соль.  
Щавель перебрать, тщательно промыть, мелко изрубить. Нарезанный кубиками  
картофель отварить в подсоленной воде, добавить щавель, прокипятить 10  
минут. Сырое яйцо растереть со щепоткой соли, влить молоко, размешать, влить  
немного горячего борща, снова размешать и заправить весь борщ. Остудить.  
Приготовить зеленую заправку. Лук, укроп, петрушку мелко нарезать,  
посолить, хорошо истолочь в ступке деревянным пестиком. Вареные яйца  
очистить и порубить. Огурец очистить от кожицы и нарезать кубиками. Все это  
смешать, заправить сметаной.  
При подаче в каждую тарелку положить 1-2 ст. ложки зеленой заправки с  
яйцами и залить холодным борщом.  
Щи зеленые холодные  
150 г щавеля, 150 г шпината, 700 г воды, 200 г картофеля, 60 г зеленого  
лука, 100 г свежих огурцов, 20 г укропа, 100 г сметаны, 1 яйцо, 10 г сахара.  
Шпинат сварить в большом количестве кипящей подсоленной воды, откинуть и  
протереть. Щавель припустить в собственном соку и тоже протереть. Протертую  
зелень соединить, развести отваром шпината, прокипятить и охладить.  
Картофель сварить отдельно и нарезать кубиками. В охлажденное пюре из  
шпината и щавеля положить картофель, свежие огурцы, нарезанные кубиками,  
перетертый с солью шинкованный зеленый лук. Щи заправить сахаром, солью.  
Подать, посыпав укропом.  
В тарелку положить вареное яйцо и залить щами. Отдельно подать сметану.  
При подаче в тарелку можно положить вареное мясо, вареную рыбу или  
вареных крабов.  
Щи кислые холодные  
50 г сушеных грибов, 2 л воды, 2 ст. ложки растительного масла, 700 г  
квашеной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка  
пшеничной муки, зелень, чеснок, соль.  
Сварить грибной бульон. Капусту мелко нарезать или пропустить через  
мясорубку, потушить без жира и развести грибным бульоном. В кипящий грибной  
бульон положить капусту, варить почти до готовности, затем ввести мелко  
нарезанные спассерованные в масле морковь и лук.  
Подать холодным с шинкованными грибами.  
Суп холодный из щавеля и свекольной ботвы  
1 кг свекольной ботвы, 2 л горячей воды, 200 г щавеля, 2-3 свежих огурца,  
зеленый лук, укроп, редис, 3-4 крутых яйца, 1 ст. сметаны.  
Свекольную ботву промыть, сложить в кастрюлю, залить кипятком и варить  
10-15 минут. Добавить промытый шавель и варить еще 10 минут. Вынуть шумовкой  
зелень, пропустить через мясорубку и смешать с процеженным и остуженным  
отваром. Нарезать огурцы (без кожицы), лук, укроп, редис, яйца и сложить все  
это в супницу, добавить сметану, горчицу, залить остуженным отваром с  
зеленью, размешать и подать.  
Суп холодный с пивом  
0,2 л пива, 0,5 л молока, 3 ст. ложки сахара, 2 сырых яйца, 200 г белого  
хлеба.  
Молоко вскипятить. Яйца взбить с сахаром, смешать с пивом и влить в  
горячее молоко. Смесь прогреть и залить ею белый хлеб или булку, нарезанную  
кубиками.  
Суп подать охлажденным.  
Суп из мидий холодный  
2 кг мидий, 100 г белого вина, 50 г лука, 50 г моркови, 50 г сельдерея, 1  
лавровый лист, 1 г черного молотого перца, 500 г воды, 100 г риса, 50 г  
сливочного масла, 200 г кислого молока, 2 яйца, 15 г зелени петрушки.  
Раковины мидий зачистить от наростов, хорошо вымыть щеткой, чтобы они не  
загрязнили бульон, уложить в кастрюлю и влить белое вино и холодную воду.  
Добавить лук, морковь, Сельдерей, черный перец и лавровый лист, накрыть  
крышкой и припустить на огне, помешивая время от времени, пока вся мидии не  
раскроются (нераскрывшиеся выбросить). Готовых мидий снять с огня и, когда  
они немного остынут, вынуть их из раковин, а бульон, в котором варились  
мидии, процедить. Мясо мидий осмотреть, удалить песчинки. В качестве гарнира  
в процеженный бульон положить мясо мидий и немного отдельно сваренного риса.  
Заправить кислым молоком и яйцами. Посыпать мелко нарезанной зеленью  
петрушки, черным перцем и добавить кислоты по вкусу.  
Холодник со сметаной  
8 шт. свежих огурцов, 4 яйца, 400 г сметаны, 1 бут. квасу, 25 шт. мелких  
раков, зелень и хрен.  
Очистить 8 свежих огурцов, нарезать правильно четырехугольниками, сложить  
в кастрюлю, положить сметаны, развести квасом, прибавить стакан огуречного  
рассола, рубленой петрушки, эстрагона и кервеля, рубленых яиц, раковых шеек  
и посыпать по вкусу солью, перцем. Прибавить немного сахара, положить  
зеленого лука и хрена. Перед подачей остудить.  
Ботвинья с огурцами и малосольной лососиной  
8 шт. огурцов, щавель, шпинат и свекольник, зелень, 1 бут. кваса, 1 бут.  
кислых щей, хрен и зеленый лук.  
Нарезать мелко очищенные огурцы четырехугольными кусками, положить в  
кастрюлю и охладить. Очистить, вымыть и сварить щавель в соленой воде,  
протереть через частое сито и поставить в холодное место. Очистить немного  
молодого шпината и столько же молодого свекольника, вымыть до мякоти,  
сварить и, когда будет готово, откинуть на сито, дать стечь воде и тотчас  
облить холодной водой, выжать, и протереть через сито. За 15 минут до подачи  
сложить все в одну кастрюлю, развести процеженными кислыми щами и квасом,  
посыпать по вкусу солью и положить мелко нарубленной зелени, т. е.  
эстрагона, кервеля, укропа и шалота, и опустить несколько кусков чистого  
льда, прибавить рубленого укропа, лука и лимона.  
Холодник на простокваше  
4 ст. простокваши, 1 ст. сметаны, 200 г свекольной ботвы, 1 свекла  
средней величины, 100 г свежих огурцов, зеленый лук, укроп, 2 яйца, 1-2 ст.  
ложки огуречного рассола или свекольного кваса, соль, сахар.  
Свеклу и молодую ботву вымыть. Ботву нарезать тонкими полосками и сварить  
вместе со свеклой в кипящей подсоленной воде. Свеклу вынуть и натереть на  
терке.  
Огурцы вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Лук и укроп  
промыть, откинуть на дуршлаг, мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, охладить  
и нарезать дольками. Простоквашу перемешать со сметаной, добавить остывший  
отвар со свеклой и ботвой, огурцы, зелень, а также свекольный квас или  
огуречный рассол.  
Посолить, добавить сахар и нарезанные яйца.  
Суп из кефира (холодный)  
2 ст. кефира, 2,5 ст. воды, 300 г свежих огурцов, 250 г зелени,  
(петрушки, укропа, кинзы, зеленого лука), 100 г пищевого льда, соль.  
Кефир разбавить кипяченой водой и добавить в него мелко нарезанные  
огурцы, зелень, лук, соль по вкусу и хорошо перемешать. Подать на стол  
холодным с кусочком пищевого льда.  
Суп литовский  
2 ст. кефира, 3 ст. кипяченой воды, 80 г свеклы, 80 г свежих, огурцов, 1  
луковица, 1 яйцо, укроп, соль.  
Кефир охладить и взбить венчиком, добавить охлажденную кипяченую воду,  
вареную свеклу нарезать тонкой соломкой, огурцы - ломтиками, лук - лапшой.  
Лук и мелко нарезанный укроп растереть с солью. Подготовленные овощи залить  
кефиром, посолить, размешать. В тарелку с супом положить половину сваренного  
вкрутую яйца, По национальной традиции к этому супу вместо хлеба подают  
горячий отварной картофель.  
Суп из кислого молока с капустой и сардельками  
40 г шпика, 60 г репчатого лука, молотый жгучий, красный перец, тмин,  
250-300 г кислой капусты, 0,75 л кислого молока, 0,25 л сливок, 40 г муки,  
уксус, сахар, 1-2 сардельки.  
Поджарить на вытопленном сале в кастрюле нарезанный лук, приправить  
перцем и тмином, добавить нарезанную кислую капусту и довести до  
полуготовности, залить заправкой из кислого молока, сливок и муки. Варить  
15-20 мин, чтобы капуста стала мягкой. Суп приправить уксусом и сахаром,  
добавить поджаренные ломтики сардельки.  
Суп из кислого молока с овощами, грибами и сосисками  
20 г сливочного масла, 2 небольшие луковицы, около 6 ст. ложек смеси  
овощей и грибов, бульон, 1 л кислого молока, 40-60 г муки, 100 г сосисок, 4  
ломтика лимона.  
Лук нарезать ломтиками и спассеровать на масле, добавить рубленую смесь  
консервированных овощей и грибов в кисло-сладком маринаде, залить водой или  
бульоном и прокипятить. Загустить суп заправкой из кислого молока и муки и  
варить не менее 20 мин. Сосиски нарезать тонкими ломтиками, обжарить на  
сковороде без жира, прогреть их в супе.  
При подаче в каждую тарелку положить по тонкому ломтику лимона.  
Суп холодный из соленых огурцов  
1 л кислого молока, 1/2 ст. сметаны, 2-3 соленых огурца, зеленый лук,  
укроп, 2-3 яйца, сахар.  
Огурцы вымыть и натереть на терке с большими отверстиями. Зеленый лук и  
укроп хорошо промыть и мелко нарезать. Кислое молоко соединить со сметаной,  
взбить, добавить огурцы и зелень, сахар по вкусу. Разлить по тарелкам,  
посыпать мелко нарезанными крутыми яйцами.  
Подавать с хлебом или с отварным картофелем с маслом.  
Вторые блюда к пиву  
Кружка доброго пива не всегда рассматривается как самоцель. Порой это  
весьма неплохое сопровождение хорошего сытного обеда, и если вы задумали  
приготовить свинину, то знайте, что к ней почти во всех случаях подходит  
квашеная капуста, а эти два ингредиента почти во всех случаях требуют  
третьего - кружечки доброго прохладного пенного пива. И, может быть, даже не  
одной...  
Солянка мясная  
200 г готовых мясных продуктов (говяжьих или свиных), 1 кг квашеной  
капусты, 2 соленых огурца, 2 головки лука репчатого, 3 ст. ложки томат-пюре,  
1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка каперсов, 2-3 ст. ложки масла, уксус, сахар,  
перец, лавровый лист, соль по вкусу.  
Положить в кастрюлю капусту, добавить столовую ложку масла, 1/2 стакана  
воды или мясного бульона, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 40 мин. Затем  
добавить поджаренный лук, томат-пюре, уксус, сахар, соль, лавровый лист,  
перец и тушить до готовности - примерно 10 мин. Когда капуста будет готова,  
положить в кастрюлю поджаренную с маслом муку, размешать и прокипятить.  
Одновременно мясные продукты (мясо вареное, мясные консервы, колбасу,  
сосиски) нарезать маленькими ломтиками, слегка поджарить с луком, добавить  
нарезанные огурцы, каперсы, 2-3 ст. ложки бульона, накрыть крышкой и  
прокипятить в течение нескольких минут.  
Половину тушеной капусты выложить ровным слоем на сковороду, на капусту  
положить приготовленное мясо с гарниром, покрыть остальной капустой,  
разровнять, посыпать сухарями, смазать маслом и запекать в духовке 10-15  
мин.  
При подаче к столу солянку можно украсить ветками зелени петрушки,  
маслинами, брусникой и др.  
Солянка сборная на сковороде  
150 г говядины (вареной или жареной), 100 г колбасных изделий, 100 г  
почек или языка, 60 г ветчины или грудинки, 800 г тушеной капусты, 60 г лука  
репчатого, 20 г свиного сала, 120 г огурцов, 60 г каперсов, по 60 г оливок и  
маслин, 200 г соуса, по 20 г сыра и сухарей, 20 г сливочного масла, 80 г  
фруктов и ягод маринованных, 1/4 лимона, молотый перец, зелень, соль по  
вкусу.  
Жареное или вареное мясо, домашнюю птицу, дичь, язык, почки, ветчину,  
колбасу или сосиски нарезать небольшими тонкими ломтиками (по 4-5 г).  
Соленые огурцы с тонкой кожей разрезать вдоль на ломтики толщиной  
примерно 6 мм, которые в свою очередь разрезать поперек на дольки. Если же  
огурцы с толстой кожей, то очистить с них кожу, разрезать их по длине на  
три-четыре части, удалить семена и также нарезать дольками. Репчатый лук  
нашинковать и спассеровать с жиром. Мясные продукты, огурцы и лук сложить в  
одну посуду, добавить каперсы, оливки, соус красный или томатный, все  
перемешать и прокипятить.  
На сковороду положить готовую горячую туш„ную капусту слоем 5-6 мм, на  
нее - мясные продукты с овощами и соусом, которые накрыть слоем той же  
капусты. Поверхность разровнять, посыпать тертым сыром, смешанным с  
толчеными сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в  
жарочном шкафу или электрогриле до образования на поверхности капусты  
корочки.  
При подаче на солянку положить ломтик лимона, посыпанный зеленью петрушки  
или укропом, и украсить маринованными ягодами (брусникой, сливами,  
виноградом и др.), оливками и маслинами. Солянку можно приготовить также и  
без маслин и оливок.  
Копченая корейка, жаренная с вешенкой  
600 г вешенок, 200 г копченой корейки, 1 луковица, 2-3 ст. ложки сметаны,  
соль, зеленый лук, укроп.  
Грибы очистить, промыть, нарезать соломкой и отварить. Копченую корейку  
нарезать кубиками или брусками, обжарить с рубленым луком и грибами,  
заправить сметаной. Подать с отварным картофелем. Перед подачей посыпать его  
мелко нарезанным зеленым луком и укропом.  
Грибная солянка  
500 г свежих, грибов (белых, подберезовиков, рыжиков и др.), 1 кг свежей  
капусты, 1 соленый огурец, 1 луковица, 2 ст. ложки томата-пюре, 1-2 ч. ложки  
сахара. 2 ст. ложки сливочного масла, перец, лавровый лист, лимоны, маслины,  
уксус и соль.  
Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло, немного воды и  
тушить около 1 часа. За 15-20 минут до окончания тушения прибавить  
томат-пюре, сахар, соль, перец, лавровый лист, уксус. Грибы почистить,  
промыть и положить на 10-15 минут в кипящую воду, затем нарезать ломтиками и  
обжарить в масле. Сложив грибы в миску, на той же сковороде поджарить лук и  
затем смешать его с грибами, добавив нарезанный огурец, соль и перец.  
Половину тушеной капусты уложить слоем на смазанную жиром сковороду, на  
капусту выложить приготовленные грибы и вновь покрыть слоем оставшейся  
капусты.  
Посыпав капусту сухарями и сбрызнув маслом, запечь ее в духовке. Перед  
подачей в каждую порцию положить ломтик лимона и маслины.  
Солянка сборная с капустой  
200 г свинины, 400 г капусты, 2 ст. ложка сливочного масла, рябчик, 1 ст.  
ложка муки, луковица, 100 г вареного языка, 5 грибков и 10 корнишонов.  
Селянка с капустой большей частью приготовляется из остатков жаркого, к  
нему добавляют ветчину, сосиски, солонину, шампиньоны, грибки, корнишоны,  
одним словом то, что есть в доме. Необходимо взять 200 г мягкой свинины,  
сложить на масло в кастрюльку, посолить, поставить на огонь и обжарить  
кругом. Подготовить 400 г шинкованной капусты (хорошего вкуса, не кислой).  
Когда свинина зарумянится, положить туда капусту, влить стакан воды и варить  
под крышкой на маленьком огне. Очистить филейного рябчика, положить в  
кастрюлю к капусте и варить до тех пор, пока капуста, рябчик и свинина не  
сварятся до мягкости. Распустить в сотейнике 1/2 столовой ложки масла,  
положить нашинкованную луковицу. Когда она поджарится и начнет желтеть,  
положить ложку муки, размешать, развести бульоном и поставить на огонь.  
Когда капуста и прочее будет готово, вынуть рябчика и свинину на тарелку, а  
капусту (если в ней много сока) откинуть на сито. Сок из капусты вылить в  
сотейник. Пока соус вываривается, разрезать свинину и рябчика кусочками и  
такими же кусочками нарезать соленый сваренный язык, маринованные грибы и  
корнишоны. Когда соус выкипит до надлежащей густоты и вкуса, положить слой  
капусты на сковородку (без ручки), поверх капусты положить ломтиками  
нарезанную свинину, рябчика, язык и грибки, полить соусом, покрыть слоем  
капусты, положить снова свинину и т.д., пока сковорода не наполнится. Сверху  
полить соусом, посыпать толчеными сухарями, украсить узором из нарезанных  
корнишонов и языка, полить маслом, поставить в горячую духовку и,  
подрумянив, подать на стол на сковородке.  
Ветчина с горошком  
1 кг ветчины, горошек.  
Взять 800 г ветчины от тонкого филе, сварить до мягкости и, когда будет  
готово, снять кожу, вынуть отделившиеся косточки, сложить на плафон,  
поставить в горячую духовку и подрумянить. Вымыть в теплой воде 100 г сухого  
горошка, сложить в кастрюлю, влить 2 стакана воды, посолить и варить на  
маленьком огне до тех пор, пока горох не сварится до мягкости и вода не  
выкипит. Когда будет готов, выложить на блюдо на одну сторону, а к другой  
стороне положить ветчину и полить соком.  
Капуста жареная  
600 г шинкованной капусты, 2 луковицы, свиной жир.  
Мелко нарезать очищенный верхний жир свиного филе, сложить в кастрюльку и  
растопить. Процедить в кастрюлю, положить 2 нашинкованные луковицы,  
поставить на огонь, слегка поджарить, положить 600 г шинкованной кислой  
капусты (без сока), размешать, накрыть крышкой, запассеровать, снять крышку  
и поставить в горячую духовку.  
Когда начнет сверху подрумяниваться, помешать и продолжать наблюдать,  
пока капуста не изжарится до мягкости и не получит красновато-желтый цвет.  
Выложить на сито, отжать ложкой жир досуха, сложить в горячий салатник,  
размешать и подать к жаркому.  
Капуста, тушенная с лисичками  
1 кг квашеной или свежей капусты, 500-600 г лисичек, 3-4 ст. ложки, масла  
подсолнечного, 2 головки лука репчатого, 1 ст. ложка муки, 100 г сметаны,  
соль, уксус, перец.  
Квашеную капусту промывают в воде, отжимают и тушат, а свежую шинкуют,  
перетирают с солью и уксусом, дают немного постоять и тушат на подсолнечном  
масле до полуготовности. Лисички перебирают, хорошо промывают и жарят на  
подсолнечном масле также до полуготовности и смешивают с капустой. На  
подсолнечном масле пассеруют мелко нарезанный лук, всыпают одну столовую  
ложку поджаренной муки, добавляют сметану, доводят до кипения и вливают в  
капусту с грибами. Перемешивают и тушат 10-15 минут.  
Капуста квашеная, тушенная с грибами  
50 г сушеных грибов, 800 г квашеной капусты, 100 г сметаны, 1 луковица,  
20 г муки, масло.  
Сушеные грибы сварить, процедить, нашинковать. Лук нашинковать, обжарить  
в масле. Муку подрумянить с маслом, вскипятить со стаканом грибного отвара.  
Потушить шинкованную капусту в своем соку с добавлением грибного отвара.  
В готовую капусту добавить обжаренный лук, грибы, сметану, грибной отвар с  
подрумяненной мукой. Прокипятить все до готовности.  
Квашеная капуста по-мюнхенски  
600 г квашеной капусты, 3 яблок, 300 г мелких боровичков, 100 г масла  
сливочного, 250 ливерной колбасы, 3 головка лука, 75 г свиного жира или  
шпика, гвоздика, ягоды можжевельника, майоран, соль.  
В растопленный жир или шпик положить отжатую квашеную капусту (если  
капуста очень кислая - промыть водой), мелко нарезанный лук, растертые  
гвоздику и ягоды можжевельника, соль и майоран. Накрыть кастрюлю крышкой и  
тушить до готовности. Затем добавить очищенные и натертые на мелкой терке  
яблоки и нарезанную кусочками ливерную колбасу. Перемешать с капустой и  
потушить еще 10-15 минут. Перед подачей на стол смешать с тушенными в масле  
боровичками.  
Жареные шампиньоны  
На 1 порцию: 4 крупных шампиньона, 1 яйцо, белые панировочные сухари, жир  
для фритюра, соль.  
Очищенные шляпки шампиньонов (крупные разрезать пополам), панируют во  
взбитом с солью яйце и сухарях. Жарят во фритюре до образования золотистой  
корочки и подают горячими с белым хлебом или отварным картофелем. В качестве  
соуса идеально подходит майонез.  
Бигос - культовое польское блюдо  
1 кг различных мясных продуктов, 1,5 кг квашеной или свежей капусты, 4  
шт. кислых яблок, 50 г сушеных грибов, 2 луковицы, 20 шт. чернослива,  
1/2-2/3 ст. красного сухого вина, перец по вкусу, соль по вкусу.  
Как Америка немыслима без хот-догов, Германия без сосисок, Украина без  
сала, Россия без щей, Венгрия без гуляша, а Италия без макарон, так же и  
Польша немыслима без бигоса.  
Бигос -это кулинарная композиция не только весьма сложная, но и имеющая  
множество вариантов и ответвлений.  
Почти в каждом польском доме он готовился по-своему, в соответствии с  
домашней традицией. Это и охотничий, и литовский, и крестьянский бигос, и  
множество других. Готовился он из одной квашеной, из квашеной и свежей или  
только из свежей капусты.  
На 1 кг различных мясных продуктов (с преобладанием колбасы либо ветчины)  
взять 1,5 кг квашеной или свежей капусты. Можно взять половину квашеной, а  
половину свежей. Некоторые хозяйки на 1 кг капусты берут 1,5 кг мяса и  
копченостей - эти истинно старопольские пропорции не вызывают возражений с  
нашей стороны, но на практике они соблюдаются все реже.  
Мясной ассортимент должен состоять из нарезанных кубиками жареной  
свинины, жареной или тушеной говядины, сваренной в овощном отваре буженины,  
куска жареной утки и нарезанной кружочками колбасы (лучше всего, разного  
сорта, неплохо добавить нарезанную кубиками нежирную вареную ветчину). Кусок  
жареной дичи значительно улучшит вкус бигоса, хотя и без этого он будет  
отменный. В него следует добавить и оставшийся после жарения мяса сок.  
Квашеную капусту порубить не очень мелко, а свежую - тонко нашинковать и  
обязательно ошпарить кипятком. Варить капусту на слабом огне в небольшом  
количестве воды (еще лучше - в отваре из-под колбасы). Если используется  
только свежая капуста, то в конце варки надо добавить 3/4 кг очищенных  
кислых и мелко нарезанных яблок. Яблоки кладутся и в квашеную капусту, но в  
меньшем количестве (4 больших кислых яблока). Отдельно отварить сушеные  
грибы. Готовые грибы нарезать тонкой соломкой и вместе с отваром добавить в  
капусту, смешанную с мясом и копченостями.  
Затем положить в бигос большие, мелко нарезанные и слегка подрумяненные в  
смальце или масле луковицы. Тот, кто любит более жирный бигос, может жарить  
лук в 50-100 г смальца. К едва "пыхтящему" на огне бигосу следует прибавить  
нарезанный соломкой чернослив (без косточек). Чернослив можно заменить 1-2  
ст. ложками хорошего сливового повидла.  
Бигос посолить и поперчить, можно также добавить немного сахару. Он  
должен быть пикантным. Под конец, влить в бигос красное сухое вино или, если  
есть, Мадеры. После закладки всех компонентов бигос тушить на слабом огне 40  
минут. (Внимание: его надо часто помешивать, так как он легко подгорает). На  
следующий день бигос разогреть. Самый вкусный и вполне "созревший" бигос  
бывает после третьего разогревания.  
И еще один спорный вопрос. Некоторые хозяйки заправляют бигос слегка  
поджаренной в жире мукой, после чего он становится более густым. Но если  
бигос хорошо прожарен, то, по нашему мнению, делать этого не следует.  
Бигос можно также заправить 1 ст. ложкой томатной пасты. В старопольской  
кухне эта приправа была неизвестна. Мы же очень рекомендуем добавлять  
томатную пасту.  
Варить бигос следует в обычной эмалированной или же чугунной  
эмалированной кастрюле, но ни в коем случае не в алюминиевой.  
Подавать очень горячим, с черным или белым хлебом.  
Мастерство в приготовлении настоящего старопольского бигоса достигается  
опытом. Чтобы из умело дозированных компонентов получилось блюдо, полное  
гармонии, его нужно готовить с чувством, с толком, с расстановкой, часто  
пробуя. Спешка и рассеянность абсолютно недопустимы.  
Бигос из свинины и квашеной капусты  
500 г отварной свинины или копченой колбасы, 1,5 л квашеной капусты,  
1-1,5 ст. ложки топленого сала или 75-100 г шпика, 1 луковица, 5 горошин  
душистого перца, 1 лавровый лист.  
Квашеную капусту тушить, добавив топленое сало или поджаренный шпик.  
Добавить нарезанную четырехугольными кусочками поджаренную отварную свинину,  
поджаренный лук, немолотый перец, поджаренную на жире муку (не обязательно).  
Все перемешать и тушить еще 10-15 минут.  
Вместо свинины можно положить ломтики поджаренной колбасы.  
К бигосу подается вареный картофель.  
Бигос из говядины  
1 кг мяса, 750 г кислой капусты, 250 г солонины, 50 г свиного сала, 1 ст.  
ложка масла, молотый перец, соль по вкусу.  
Взять кусок мяса, нарезать на ломти (зразы) величиной с блюдечко, отбить  
каждый ломоть тяпкой, посолить, поперчить и положить на смазанную маслом  
сковороду. Стушить кислую капусту со свиным салом, положить на каждую зразу  
ложку этой капусты, а на капусту - ломтик вареной солонины, поставить на час  
в горячую духовку. Выложить на блюдо, полить тем же процеженным соусом.  
Бигос грибной рассольный  
500 г свежих грибов, 1 кг капусты, 1 соленый огурец без кожицы, 1-2  
головка репчатого лука, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки масла, сахар,  
соль, перец, лавровый лист, лимоны, маслины.  
Свежую капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло, немного  
воды и тушить 45 минут. Затем положить томат-пюре, сахар, соль, лавровый  
лист, 1 столовую ложку уксуса и тушить еще 15 минут. Свежие грибы положить  
на 10-15 минут в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками  
и обжарить в масле. Поджарить лук, добавить в него мелко нарезанный огурец,  
перец и смешать с грибами. Слой тушеной капусты положить на сковороду,  
смазанную жиром, на него выложить грибную начинку, сверху покрыть оставшейся  
капустой, посыпать толчеными сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и  
запечь в духовке.  
На готовую солянку положить ломтики лимона и маслины.  
Бигос с грибами  
100 г сушеных белых грибов, 400 г свинины, по 200 г телятины и колбасы,  
по 750 г свежей и квашеной капусты, 0,5 ст. столового вина, 3-4 ст. ложки  
повидла, лавровый лист, перец, соль.  
Нарезанный репчатый лук слегка обжарить в кастрюле, добавить свинину и  
тушить до готовности, затем мясо вынуть и нарезать кубиками. Мелко порубить  
свежую капусту, слегка посолить, отварить, добавить мелкие кусочки телятины  
и тушить под крышкой. В третью кастрюлю положить квашеную капусту, добавить  
грибы, специи и варить под крышкой на слабом огне. Когда мясо станет  
наполовину готовым, все продукты сложить в одну кастрюлю, добавить мелко  
нарезанную копченую колбасу, сливовое повидло, все хорошо перемешать и  
варить на слабом огне до полной готовности мяса. Выпарив лишнюю влагу, снять  
бигос с огня, добавить вино, хорошо перемешать.  
Бигос грибной с кореньями  
500 г свежих грибов, 600 г капусты, 1 корень петрушки или сельдерея, 40 г  
жира, 1 ст. ложка томата-пюре, 2-3 лавровых листа, соль, перец по вкусу,  
лук.  
Мелко нашинковать свежую капусту. Свежие грибы промыть, нашинковать  
крупно и положить в кастрюлю с небольшим количеством воды. Туда же положить  
капусту, одну столовую ложку поджаренной муки, нашинковать корень петрушки  
или сельдерея, жир, томат-пюре, поджаренный до розового цвета лук. Кастрюлю  
накрыть крышкой и поставить на слабый огонь. За полчаса до готовности  
добавить лавровый лист, соль, перец.  
Бигос старопольский  
1 кг квашеной капусты, 1 кг свежей капусты, 500 г свинины, 300 г копченой  
грудинки, 200 г колбасы, 200 г ветчины, 100 г свиного жира, 50 г сушеных  
грибов, 50 г сушеных слив, 1 луковица, лавровый лист, винный уксус, сахар,  
перец, соль по вкусу.  
Квашеную капусту промыть холодной водой, залить небольшим количество  
кипятка и тушить, добавив столовую ложку жира. Свежую капусту очистить,  
помыть, нашинкованный, посолить, помять в миске и через 15 минут залить  
небольшим количеством кипятка. Добавив ложку жира, тушить ее с мелко  
нарезанными грибами, которые предварительно нужно тщательно вымыть и  
отварить. Воду, в которой варились грибы, подливать по мере выкипания  
жидкости. Свинину помыть, нарезать кусками, посолить, подрумянить на  
сковороде в горячем жиру вместе с нашинкованным луком. Отдельно поджарить  
нарезанную кружочками колбасу без шкурки, кубики грудинки и ветчины.  
Подготовленные продукты соединить с капустой, заправить солью, сахаром,  
перцем по вкусу, добавить лавровый лист, накрыть и тушить 10-15 минут. Чтобы  
бигос был острее, перед тем как снять блюдо с огня, влить в него винного  
уксуса и добавить сваренные в большом количестве воды сушеные сливы без  
косточек.  
Лучше всего тушить бигос в гусятнице. В ней и подавать кушанье на стол.  
Свиные ножки с квашеной капустой  
На 2 обработанные свиные ножки - 1 луковицу, 1/2 кочана квашеной капусты,  
1 ст. яблочного сока, жир, лавровый лист, соль, черный перец горошком.  
Ножки тщательно промываем теплой водой, кладем в кастрюлю с широким дном,  
заливаем водой, добавляем перец, соль, лавровый лист, не очищенную от  
шелухи, но промытую луковицу, и варим на небольшом огне около 2 часов.  
Капусту, слегка посыпав сахаром и молотым черным перцем, тушим отдельно  
до полуготовности, вливаем стакан яблочного сока и продолжаем тушить.  
Готовую капусту выкладываем на просторное блюдо, сверху - ножки, а вокруг  
- вареный картофель.  
Свиной желудок с капустой  
На 1 свиной желудок - 0,5 л воды, 1 луковицу, 1 кг капусты, 2 ст. ложки  
томата-пюре, сухой укроп, перец, соль.  
Наливаем в кастрюлю воду, кладем туда промытый желудок, луковицу, соль,  
перец, ставим на огонь и варим в течение часа. Готовый желудок нарезаем  
ломтиками и ставим в теплое место. В бульон добавляем шинкованную капусту,  
затем 2 ст. ложки томата-пюре, сухого укропа, соли по вкусу и тушим до  
готовности.  
Подаем к столу на блюде: на капусте - ломтики желудка.  
Ветчина отварная с горошком  
На 500 г ветчины - 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка репчатого лука, 1  
банка (400 г) консервированного горошка, 1/2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка  
масла.  
Копченую ветчину обмыть холодной водой и сварить так же, как и солонину.  
Перед подачей на стол ветчину нарезать тонкими ломтиками (предварительно  
сняв с нее кожу), уложить на блюдо и полить 2-З ст. ложками процеженного  
отвара, полученного при варке ветчины.  
На гарнир подать зеленый горошек, заправленный сливочным маслом.  
Для приготовления этого блюда можно использовать и готовую вареную  
ветчину. За 3-5 минут до подачи на стол ломтики ветчины залить горячей водой  
или мясным бульоном и прогреть, не доводя до кипения.  
На гарнир к ветчине кроме зеленого горошка можно подать пюре из шпината,  
гороха или картофеля, а также тушеную капусту или консервированную кукурузу.  
Тушеная свинина с квашеной капустой  
На 7-8 порций: 1-1,1 кг свинины (мякоть окорока), 1/4 кг полужирной  
свинины, 2-3 кг квашеной капусты, мука, 1-2 ст. ложки смальца, 1 ст. ложка  
молотого красного сладкого перца, по 1 ч. ложка толченого черного перца и  
тмина, 2-3 стручка жгучего перца по желанию, 1 лимон.  
Зачистить мясо от лишнего жира, нарезать мелкими кусочками, обвалять их в  
смеси тмина, черного и красного перца и выдержать.  
Удаленное сало нарезать кубиками и обжарить до подрумянивания.  
В полученном жире (выбрав шкварки шумовкой) быстро обжарить со всех  
сторон мясо, сразу же вынуть, обвалять в муке и поместить на тарелку. В  
оставшийся жир положить предварительно отцеженную нашинкованную капусту и  
жарить при непрерывном помешивании в течение 5-6 минут. Затем посыпать  
красным перцем и разделить пополам. Одну половину равномерно выложить в  
подходящую посуду, уложить на нее мясо и накрыть оставшейся капустой,  
смешанной со шкварками. Сверху поместить 2-3 ломтика сала, обваляв их в  
смеси красного и черного перца и тмина. Посуду накрыть крышкой и поставить  
на умеренный огонь на 45 минут. Затем снять крышку, добавить немного  
капустного рассола, жгучий перец и ломтики лимона (без корок), снова плотно  
закрыть посуду (крышку можно замазать тестом) и поставить в умеренно  
нагретый духовой шкаф примерно на 1 час. Готовое мясо вынуть и дать ему  
немного остыть. Капусту размешать, посыпать мукой и тушить еще 10 минут.  
Затем мясо разделить на порции и к каждой прибавить соответствующее  
количество капусты.  
Самый подходящий гарнир к этому блюду - отварной картофель.  
Капусту можно смешать с отварной фасолью, посыпанной мелко нарезанным  
луком-пореем.  
Тушеные отбивные котлеты  
На 4 порции: 600-700 г свинины (мякоть окорока), 2-3 кусочка копченого  
шпика, набор ароматических кореньев, 1 головка репчатого лука, 1 яблоко, 1/2  
рюмки вина, 1 ст. бульона, 1-2 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка уксуса  
(или лимонного сока), мука, молотый черный перец, душистый перец, лавровый  
лист, зелень петрушки, соль, 2-3 ст. ложки смальца.  
Из мяса сформовать котлеты, отбить, посолить и обжарить в посуде с  
разогретым жиром. В оставшемся жире потушить мелко нарезанные ароматические  
коренья, лук и яблоко вместе с томатом-пюре. На дно подходящей посуды  
положить кусочки шпика, а на них последовательно поместить 1/2 тушеной  
овощной смеси, котлеты и оставшиеся тушеные овощи. Все посыпать мукой и  
тушить около 1/2 часа, затем влить вино, бульон и добавить пряности. Тушить  
еще 1/2 часа и снять с огня. Подавать с соусом, пассерованным картофелем и  
салатом по усмотрению.  
Тушеные отбивные котлеты из свинины  
На 7 порций; 900 г свинины (мякоть окорока), 2 ст. ложка смальца, 15  
головок лука-саженца, 1 головка чеснока, 1 ст. красного вина, 1-2 ч. ложка  
томата-пюре, 10-15 маслин (без косточек), 1 лимон, молотый черный перец,  
горчица, мука, бульон, соль, сахарный песок.  
Из мяса сформовать котлеты, сделать надрезы по краям, каждую слегка  
смазать горчицей, сбрызнуть лимонным соком (несколькими каплями) и  
выдержать. Подготовленные котлеты быстро обжарить в посуде с разогретым  
жиром с обеих сторон и вынуть. В оставшемся жире слегка потушить  
лук-саженец, залить вином и прокипятить. Положить обратно котлеты, добавить  
томат-пюре, разведенное в небольшом количестве бульона, и тушить на слабом  
огне в течение 1/2 часа. Доведенные до мягкости котлеты вынуть и переложить  
на нагретые тарелки. Сок посыпать мукой, приправить по вкусу солью, сахаром,  
горчицей, лимонным соком и черным перцем, прокипятить и процедить. Добавить  
маслины, 1-2 ломтика лимона (без корок и семян), положить котлеты и все  
разделить на порции. При подаче каждую порцию гарнировать тушеной цветной  
капустой, жареным картофелем, солеными огурцами и горчичным соусом. Отдельно  
подать салат по усмотрению.  
Окорок тушеный со свежей капустой  
750 г окорока или лопатки, 1 кг свежей капусты, 60 г жира, 100 г  
томатного пюре, 20 г муки, 1 луковица, 1 морковка, петрушка, уксус, сахар,  
соль, перец.  
Капусту нашинковать и тушить в кастрюле с небольшим количеством бульона  
или воды. Через 10 минут добавить томатное пюре и тушить еще 10 минут. Затем  
добавить подготовленное мясо, мелко нарезанные овощи, перец и соль по вкусу.  
Мясо нарезать четырехугольными кусочками величиной 0,5 см и поджаривать  
на жире, пока они не зарумянятся. Затем положить в кастрюлю с капустой и  
тушить, пока мясо не станет мягким (около 20 минут). К концу тушенья  
добавить поджаренную на жире муку, сахар и уксус.  
Подать на продолговатом блюде: посередине положить тушеное мясо с  
капустой, а с обеих сторон - картофельное пюре. Украсить дольками помидоров  
и листиками петрушки. Отдельно подать нарезанные кружочками помидоры,  
посыпанные перцем и мелко нарезанным луком.  
К мясу можно также подать сборный салат без картофельного пюре и  
помидоров.  
Копченый поросячий бочок, тушенный с квашеной капустой  
1 кг квашеной капусты, 300 г копченого свиного бочка, 1/2 ч. ложки  
красного перца, 3 ст. ложки топленого свиного сала, 10 горошин черного  
перца, соль.  
Если квашеная капуста очень кислая, ее надо промыть 1-2 раза в холодной  
воде, положить на сетку и дать стечь воде.  
Свиной бочок вымачивать 4-6 часов в воде, обмыть и нарезать  
продолговатыми кусочками длиной и шириной с палец.  
Огнеупорную стеклянную посуду смазать жиром, положить в нее ряд капусты,  
затем ряд нарезанного мяса, снова ряд капусты и т. д., пока не будут  
положены вся капуста и мясо. Залить 1 стаканом воды и 2 столовыми ложками  
топленого сала, накрыть посуду крышкой и тушить в духовке около 2 часов. Это  
блюдо вкусно, если в нем достаточно жира.  
К концу тушения добавить черный и красный перец. Если во время тушения  
капуста станет слишком сухой, надо добавить немного кипятка.  
Подать на стол в той же посуде. Отдельно подать паровой картофель.  
Московская солянка  
100 г кислой капусты, 100 г жира, 1 луковица, 4 толстых ломтика вареной  
ветчины или жареной свинины 250 г колбасы, 200 г шампиньонов, 1 долька  
чеснока, 1свежий огурец, 15 ягод можжевельника, 10 горошин черного перца,  
1/2 пучка укропа, молотый перец.  
Лук мелко порубить и слегка подрумянить на огне в масле. Добавить кислую  
капусту, предварительно сполоснув ее, и тушить в течение 30 минут, часто  
помешивая. Добавить специи. Шампиньоны очистить, мелко порубить, посолить,  
добавить измельченную дольку чеснока и потушить до готовности. Огнеупорную  
миску обильно смазать жиром, выложить в нее кислую капусту, на слой капусты  
положить по два ломтика ветчины и по несколько ломтиков колбасы. Половину  
количества шампиньонов смешать с дольками огурца, равномерно распределить  
эту смесь по слою кислой капусты, посыпать укропом, сбрызнуть растопленным  
жиром или распределить по поверхности маленькие кусочки маргарина. Затем  
блюдо накрыть крышкой и поставить на 20 минут в умеренно разогретую духовку  
для запекания.  
Свинина запеченая  
1-1,5 кг свинины (корейка, окорок), 1/2 ст. ложки топленого сала для  
поджаривания, 1 морковь, 1 луковица, молотый перец, соль.  
Кусок свиной корейки или окорока обмыть, осушить. Из лопатки можно  
удалить кости. Мясо посолить, свернуть, перевязать шпагатом, посыпать  
молотым перцем и обжарить на сковороде с салом или запечь в очень горячей  
духовке. Когда жаркое со всех сторон подрумянится, влить стакан горячей  
воды, положить лук, морковь и печь в духовке, каждые 10-15 минут поливая  
находящимся на противне соком. Если вилка свободно входит в мясо и  
появляется светлый сок, то жаркое готово.  
Перед подачей на стол разрезать поперек волокон на ломтики толщиной 1 см,  
уложить на блюдо и полить оставшимся от жаренья процеженным соусом.  
Возле мяса на блюдо положить жареный картофель, тушеную свежую или  
квашеную капусту.  
Как разновидность этого блюда, можно предложить завернуть мясо в фольгу и  
подержать его в духовке примерно с час, затем развернуть и еще час томить,  
согласно вышеприведенному рецепту.  
Крестьянский завтрак  
На 100 г колбасы - 100 г копченой корейки, 1 луковицу, 8 яиц, 1/2 ст.  
молока, 800 г картофеля, 50-60 г сливочного масла, 1 крупный соленый огурец,  
зеленый лук, соль, перец, тмин по вкусу.  
Корейку и колбасу нарезать кубиками, обжарить. Картофель отварить,  
нарезать ломтиками и тоже обжарить на сливочном масле. Все это уложить на  
сковороду. Смешать яйца с молоком и, посолив, слегка взбить. Готовую смесь  
залить в сковороду и, снабдив пряностями, поставить в духовку запекаться.  
Подавая к столу, посыпать зеленым луком. Отдельно подать огурцы.  
Ассорти "Балтика"  
На 120 г домашней колбасы - 130 г копченой корейки, 200 г говядины, 80 г  
шпика, 3-4 небольшие луковицы, 100 г молока, 1 яйцо, 6-8 средних картофелин,  
3 томата, 1 соленый огурец, 3 ст. ложки сливочного масла (смальца), соль,  
пряности по вкусу.  
Копченую корейку, домашнюю колбасу и говядину нарезать кубиками и  
обжарить с луком. Ломтики вареного картофеля, томата и огурца обжарить  
отдельно. Затем мясные продукты и овощи уложить на сковороду и залить смесью  
из яйца, молока с добавлением соли и пряностей. Все это запечь в духовке и  
перед подачей посыпать зеленью.  
Ассорти с колбасой  
500-700 г картофеля, 400 г белокочанной капусты, 1 корень и зелень  
сельдерея, 200 г кольраби, 2-3 моркови, 2 стебля лука-порея, 4 луковицы, 4  
ст. ложки растительного масла, 150 г вареной колбасы или сарделек, мясной  
бульон, молотый черный перец, соль по вкусу.  
Картофель и овощи очистить, промыть, нарезать ломтиками, посолить и  
перемешать. В масло, нагретое в глубокой сковороде, положить кружочки  
колбасы или сарделек, слегка обжарить их, сверху выложить овощи и картофель,  
залить кипящим бульоном. Тушить под крышкой на слабом огне до готовности.  
Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.  
С ветчиной и сыром  
750 г картофеля, 300 г ветчины, 150 г сыра, по 2 ст. ложки масла и  
сметаны.  
Очистить картофель, нарезать тонкими пластинками. Положить на сковороду  
масло, картофель, ветчину, нарезанную ломтиками. Посыпать тертым сыром,  
добавить сметану. Сковороду накрыть крышкой и тушить на слабом огне 45 мин.  
Гуляш из дичи  
800 г мяса косули (лани, оленины), сало или растительное масло, лук,  
томатная паста, 2 дольки чеснока, мука, соль, черный перец, красный перец,  
концентрат бульона.  
Из мяса вынимают кости, нарезают на куски, поджаривают на пассерованном  
луке вместе с солью, перцем и чесноком. Поджаренное мясо посыпают красным  
перцем и заливают бульоном. Затем добавляют томатную пасту. Тушат до  
готовности. Подливку заправляют мукой.  
Тушеная зайчатина с луком  
Зайчатина (задняя часть), 100 г шпика, 1 ложка сливочного масла, 1  
луковица, перец (горошек), лавровый лист, 1 ложка уксуса, 1 ложка муки,  
соль.  
Мясо нарезают на порции, шпигуют, солят. Часть шпика поджаривают,  
добавляют масло и лук. На этой смеси обжаривают мясо, добавляют бульон (или  
воду), специи и уксус, тушат до полуготовности. Доводят в жарочном шкафу.  
Соус сгущают мукой с кусочками масла.  
Снеток или ряпушка жареные  
1 кг ряпушки или снетка, 1 яйцо, соль, 1 ст. сухарей, 2 ст. ложки  
сливочного масла или 1/2 ст. растительного масла, молоко.  
Ряпушку очистить от чешуи, выпотрошить (не отрезая головы) и промыть.  
Чтобы рыба при жаренье не распадалась, спинку нужно надрезать.  
Посоленную ряпушку смочить яйцом, взбитым с небольшим количеством соли и  
молока, обвалять в сухарях или в муке и поджарить с обеих сторон на  
разогретом масле, пока она не подрумянится.  
Подать на стол с поджаренным вареным картофелем. Отдельно можно подать  
соус из хрена или томатный соус.  
Таким же образом жарят снетка, миногу и другую мелкую рыбу. Эти сорта  
рыбы вкуснее всего в жареном виде.  
Судак жаренный по-питерски  
800 г судака, 1 ст. ложка пшеничной муки, 4 ст. ложки топленого масла, 4  
луковицы, соль, перец, зелень укропа и петрушки.  
Для гарнира: 10-12 клубней картофеля, 4 ст. ложки сливочного масла, 4  
красных помидора, соль.  
Подготовленного судака нарезать на куски, натереть солью, посыпать  
перцем, обвалять в пшеничной муке и обжарить с обеих сторон до готовности.  
Лук репчатый нарезать кольцами, посыпать мукой, обжарить в большом  
количестве жира до золотистого цвета и откинуть на сито для того, чтобы стек  
жир.  
Готового судака положить на тарелку, гарнировать жареным картофелем,  
посыпать жареным луком и мелкорубленой зеленью, украсить дольками красных  
помидоров.  
Судак фри по-литовски  
2 судака, 1 яйцо, 1 ст. ложка молока, 1 ст. ложка пшеничной муки, 4 ст.  
ложки белых молотых сухарей, 1/2 ст. растительного масла, 6 клубней  
картофеля, 1/2 лимона, 1 ст. томатного соуса, зелень петрушки, соль, перец.  
Судака, не очищая от чешуи, разрезать вдоль по спинке на 2 половинки,  
срезать хребтовые и реберные кости, удалить кожицу, промыть. Мякоть нарезать  
длинными полосками (20-25 см), посыпать солью и перцем, обвалять в муке,  
опустись во взбитое с молоком яйцо, обвалять в сухарях, свернуть с двух  
концов в виде рулетика, сколоть тонкой деревянной шпажкой, чтобы не  
развернулся. Подготовленные рулетики судака обжарить в казанке на  
раскаленном растительном масле (3-4 минуты), шумовкой вынуть из жира.  
Положить на сковороду и поместить в духовку, где довести до готовности в  
течение 5-7 минут. Готового судака положить на блюдо, удалить шпажки,  
положить кружочки лимона. Гарнировать жареным картофелем, посыпать зеленью,  
отдельно подать томатный соус.  
Карпы в масле "метрдотель"  
10 небольших порционных карпов, 2 яйца для панировки, 1 ст. панировочных  
сухарей, 2 ст. ложки муки, 2 ст. фритюра, 2 лимона, соль, перец по вкусу.  
Для масла "метрдотель": 200 г сливочного масла, 1 ст. ложка рубленой  
зелени петрушки, перец по вкусу.  
Карпов очистить от чешуи. Выпотрошить через разрез на спинке, голову и  
хвост отрезать, хорошо промыть, завернуть в полотенце и хорошо обсушить.  
Посыпать изнутри солью, перцем и мукой, обвалять в яйце и сухарях, опустить  
в горячий фритюр и обжарить со всех сторон, обсушить от жира на бумаге,  
положить на блюдо брюшком вниз, а в разрез на спинке положить масло  
"метрдотель" и продольный кусочек лимона. К жареным карпам подать нарезанные  
лимоны.  
Приготовление масла "метрдотель": Сливочное масло растереть, прибавляя  
лимонный сок из 1/2 лимона. В растертую массу всыпать измельченную зелень  
петрушки и перец.  
Сосиски и колбасы к пиву  
Думается, что специалисты по пивному делу сломали немало копий на тему,  
что было изобретено раньше: сосиски или пиво. То ли сосиски изобрели потому,  
что пиво уж очень хотелось заесть чем-то основательным. То ли крепкое пиво  
стали варить, чтобы заесть жирные, соленые и перченые сосиски, сардельки и  
колбасы. Так и не прояснив для себя этот вопрос, отсылаем читателя за  
сосисками и пивом и советуем за питьем и закуской хорошенечко поразмышлять  
на эту тему (если больше никаких иных забот у него нет).  
Сосиски с красным соусом  
Сосиски, 1 ст. ложка муки, уксус и лук.  
Подготовить сосиски, сложить на растопленное в сковороде масло, поставить  
на огонь и подрумянить. Нашинковать одну луковицу, сложить в кастрюльку,  
залить маслом, в котором жарились сосиски, поставить на огонь и, когда  
начнет желтеть, снять с огня. Поджаренные сосиски снять со сковороды на  
блюдо, а на сковороду положить ложку муки, развести стаканом бульона,  
сварить до надлежащей густоты и вкуса, процедить в кастрюльку, где лук,  
вскипятить еще раз, положить по вкусу сок из лимона или 1/2 ложки уксуса,  
немножко рубленой зелени, залить сосиски и подать горячими. Любителям подают  
отдельно картофельное пюре.  
Колбаса жареная, приправленная луком  
Продукты на 1 порцию: 100-150 г свежей колбасы (разных видов) типа  
вар„ной, 1 головка репчатого лука, 1 щепотка молотого красного сладкого  
перца, жир для жарки, 3-4 картофелины.  
Колбасу нарезать кубиками, обжарить в посуде с разогретым жиром до  
подрумянивания и посыпать мелко нарезанным луком.  
Через 1-2 минуты добавить немного бульона (или воды) и закрыть посуду  
крышкой. Довести колбасу до полумягкости и переложить на нагретую тарелку. С  
оставшимся жиром спассеровать сваренный картофель, слегка посыпав его  
красным перцем. На готовый картофель поместить поджаренную колбасу.  
Подавать с салатом в зависимости от сезона и соленьем.  
Тушеные сосиски с овощами  
Продукты на 4-6 порций; 4-6 сосисок, 2-3 моркови, 100 г грибов, 2-3 ст.  
л. зеленого горошка (консервированного), 1 ст. бульона, 2 ст. ложки муки, 1  
ст. красного вина, 1 головка репчатого лука, зелень петрушки, укроп, соль,  
черный перец, молотый красный перец (сладкий или жгучий), душистый перец,  
лавровый лист, 2-3 ст. ложки жира для жарки.  
В посуде с разогретым жиром спассеровать мелко нарезанный лук и очищенные  
от оболочки и нарезанные кусочками сосиски.  
Через несколько минут добавить морковь, нарезанную кубиками, и грибы -  
соломкой. Тушить на слабом огне 1-15 минут, поливая периодически бульоном  
(1/2 стакана). Положить горошек, черный и красный перец, душистый перец,  
лавровый лист и муку, разведенную в оставшемся бульоне. Все залить вином,  
посолить, дать закипеть и поварить еще 5-6 минут на умеренном огне. Посыпать  
мелко нарезанными петрушкой и укропом и подавать с отварным картофелем или  
отварными изделиями из теста, заправленными растопленным маслом, и салатом  
по усмотрению.  
Сосиски в слоеном тесте  
Слоеное тесто, приготовленное по основному рецепту, 4-6 сосисок, соус из  
красного перца или томатный соус, соленая вода, тмин.  
Слоеное тесто раскатать в пласт и разрезать пласт на прямоугольники,  
соответствующие длине сосиски. Каждую сосиску обмазать соусом из красного  
перца или томатным соусом и завернуть в тесто. Положить на смоченный водой  
противень и смазать соленой водой. Посыпать сверху тмином и выпекать на  
среднем огне примерно 20 минут до образования золотисто-желтой корочки.  
Сардельки, сосиски с тушеной капустой  
600 г сосисок или сарделек, 1 ст. ложка масла, 1,5 кг квашеной капусты, 1  
ст. ложка топленого сала, 1-2 луковицы, сахар по вкусу.  
Прежде всего следует приготовить квашеную капусту. Если капуста очень  
кислая, то ее надо промыть холодной водой, отжать, положить в кастрюлю или  
на сковороду с растопленным салом, закрыть крышкой и, помешивая, тушить,  
пока она не станет мягкой. К концу тушения добавить поджаренный на сливочном  
масле или сале нарезанный лук и немного сахара.  
Сосиски или сардельки отделить друг от друга, копчики обрезать (с  
сарделек снять веревочку), обмыть, сразу бросить их в кипящую воду и 5-7  
минут подогревать. Кипятить не следует, так как они могут потрескаться.  
Нельзя также долго держать их в горячей воде, чтобы они не вымокли и не  
потеряли приятный вкус. При откусывании кожица хорошо сваренных сосисок  
должна потрескивать.  
Подогретые и вынутые из воды сосиски или сардельки можно немного  
поджарить с обеих сторон на сливочном масле (до подрумянивания). Затем  
уложить их в один ряд на тушеную капусту, положенную на блюдо, и полить  
растопленным сливочным маслом.  
Отдельно подать приготовленную горчицу.  
Молочные сосиски, запеченные в грибах  
10 молочных сосисок, 200 г соленых грибов, полстакана сливок, лук  
зеленый, 2 ст. ложки тертого сыра, соль.  
Сосиски укладывают в жаростойкую посуду. Грибы и лук шинкуют, обжаривают  
в масле, затем добавляют сливки. Пюреобразной массе дают хорошо упреть.  
После этого массу раскладывают поверх сосисок, посыпают тертым сыром. Все  
вместе запекают в духовке до готовности. Перед подачей на стол блюдо  
украшают зеленью петрушки.  
Сосиски по-брестски  
350 г сосисок, 1,5 no. ложки муки, 2 no. ложки молока, 2 яйца, 1 ч. ложка  
растительного масла, 3 no. ложки свиного сала, соль.  
В желтки яиц добавить соль, муку, масло, тщательно размешать и развести  
молоком до консистенции густой сметаны. Белки взбить в пену, положить в  
тесто и осторожно размешать. Сосиски смочить в тесте, а затем жарить на  
разогретой сковороде до образования золотистой корочки во фритюре.  
Тушеная колбаса  
На 1-2 порции: 150-200 г колбасы (любой), 1 головка репчатого лука, 2  
картофелины, 1-2 помидора, 2 стручка сладкого перца, 1-2 яйца, молотый  
черный перец, зелень петрушки, 2-3 ст. ложка растительного масла.  
В посуде с разогретым жиром спассеровать до золотистого цвета мелко  
нарезанный лук. Добавить нарезанную маленькими кусочками колбасу и затем  
нарезанные тонкими ломтиками картофель, перец и помидоры. Накрыть посуду  
крышкой и тушить на слабом огне около 15 минут, после чего посолить. На  
готовую смесь выпустить яйца и жарить, не размешивая, пока белки, покрыв  
желтки, не примут молочно-белого цвета и не затвердеют. Сверху посыпать  
мелко нарезанной зеленью петрушки и подавать с салатом по усмотрению и с  
горчицей.  
Тушеная колбаса с луком-пореем  
Продукты на 2-3 порции: 200-300 г колбасы, 1 стебель лука-порея, 1 ст.  
бульона, 1-2 ч. ложки муки, соль, молотый черный перец, 2-3 ст. ложки жира.  
Мелко нарезанный лук спассеровать в посуде в разогретым жиром. Добавить  
также мелко нарезанную колбасу и тушить до мягкости. Все посыпать мукой,  
залить кипящим бульоном (или кипятком), приправить по вкусу солью, черным  
перцем, лавровым листом и по желанию 1 чайной ложкой томата-пюре. Накрыта  
посуду крышкой и тушить на совсем слабом огне до полного выпаривания  
жидкости.  
Подавать с жареным или спассерованным картофелем и соленьем.  
Тушеные колбасные, ветчинные и др. обрезки по-венгерски  
На 3-4 порции: 500-600 г обрезков колбасы, ветчины др., 3 головки  
репчатого лука, 1 ст. ложка молотого красного сладкого перца, 1-2 ч. ложки  
горчицы, по несколько капель уксуса и вина, 1 ст. ложка муки, 2-3 ст. ложки  
сливок (или сметаны), 1 ст. бульона, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст.  
ложки смальца, соль, молотый черный перец, душистый перец, лавровый лист.  
Мелко нарезанные обрезки смешать с горчицей, растительным маслом, уксусом  
и вином и выдержать. В посуде с разогретым жиром спассеровать до золотистого  
цвета мелко нарезанный лук и затем посыпать его красным перцем. Добавить  
обрезки, тушить 5-6 минут, посыпать мукой и залить горячим бульоном (или  
кипятком).  
Приправить по вкусу черным перцем и лавровым листом. После закипания

тушить на слабом огне еще минут 10. Затем заправить сметаной (или сливками)  
и подавать с жареными кнелями, жареным картофелем и салатом по усмотрению.  
Грибы с колбасой  
8 сосисок или сарделек, 300 г свежих грибов, 50-60 г шпика копченого, 1  
головка репчатого лука, 1 ст. яблочного сока, 0,5 корня сельдерея, соль,  
перец.  
Сардельки или сосиски разрезают вдоль, поджаривают со шпиком. В  
оставшемся жиру жарят мелкорубленый лук и тертый сельдерей, подливают  
яблочный сок и доводят до кипения. Затем добавляют подготовленные  
измельченные грибы и приправы. Через несколько минут кладут сосиски или  
сардельки и все вместе тушат до готовности. На гарнир подают отварной  
картофель или рис и овощной салат.  
Шпинат, запеченный с колбасой  
750 г шпината, 1 ст. соуса белого грибного, 150 г хлеба белого, 2 яйца,  
120 г вареной колбасы или вареного мяса, маргарин, соль, мускатный орех или  
красный перец.  
Перебранный, вымытый, мелко нарезанный шпинат посолить, потушить в  
собственном соку и перемешать с размоченным и отжатым белым хлебом, мелко  
нарезанной кубиками колбасой или мясом, пряностями. В массу вбить яйца,  
хорошо перемешать и переложить в смазанную маргарином кольцеобразную форму,  
запечь в нагретой духовке. Готовое блюдо переложить на подогретую тарелку.  
Середину кольца можно заполнить горячим картофельным пюре или отварным  
рисом. Отдельно приготовить и подать грибной соус.  
Колбаса с луком и картофелем  
500 г картофеля, 2 луковицы, 200 г вареной колбасы, 100 г квашеной  
капусты, 2 ст. ложки жира, молотый черный перец, соль по вкусу.  
Сырой картофель, колбасу и репчатый лук нарезать тонкими ломтиками,  
сложить слоями на сковороду с разогретым жиром. Посолить, поперчить, сверху  
выложить слои картофеля. Сковороду закрыть крышкой, добавить немного воды и  
тушить на слабом огне до готовности. Подавать с квашеной капустой.  
Сосиски в картофельном тесте  
500 г картофеля, 150 г сосисок, 40 г маргарине, 60 г манной крупы, 2  
яйца, 150 г муки, 25 г сливочного масла, соль по вкусу.  
Горячий вареный картофель пропустить через мясорубку, вбить в пюре яйцо,  
маргарин, всыпать манную крупу и муку, посолить и все тщательно вымесить.  
Тесто раскатать на доске, посыпанной мукой, разрезать на прямоугольники,  
соответственно длине и ширине сосисок. С сосисок снять пленку и завернуть их  
в тесто, защипнув края прямоугольников со всех сторон. Яйцо смешать с  
растопленным, но не горячим маслом и смазать им сосиски в тесте, выложенные  
на противень. Запекать в духовке 40-45 мин.  
  
Блюда из пива  
Пивные фанаты - народ еще более неистовый, чем футбольные, и если на  
прошлых выборах Партия любителей пива не выставила своего кандидата в  
президенты, то лишь потому, наверно, что они чересчур засиделись в пивной. А  
ведь за их кандидата единым духом проголосовала бы вся страна! Фанатизм  
приверженцев пивного образа жизни дошел до того, что они придумали множество  
блюд, в состав которых непременным ингредиентом входит пиво. Ей-Богу, дай им  
волю, они и младенцев в люльках принялись бы поить пивом из сосок, если бы  
не боялись разориться на подгузниках. А впрочем, что-то есть и в пивных  
блюдах.  
Ананасы в пивном кляре  
2 свежего ананаса, 3 ч. ложки муки, 1 no. ложка пива, 1 no. ложка сахара,  
3 ч. ложки растительного масла, 1 яйцо, 1 г корицы.  
Свежий ананас очистить от кожуры, нарезать на тонкие кружочки и удалить  
сердцевину. Разбить яйцо и отделить желток от белка. Белок взбить с помощью  
миксера или вилкой. Желток растереть с сахаром, добавить пиво и муку. Затем  
осторожно добавить взбитый белок и перемешать получившееся тесто.  
Охладить тесто, поместив его на некоторое время в холодильник.  
Когда тесто охладиться, достать его из холодильника, взять подготовленные  
кусочки ананаса и, быстро обмакнув в тесто, обжарить их в растительном  
масле. Перед подачей на стол обсыпать корицей с сахарным песком.  
Картофель в пиве  
1 кг картофеля, по 0,25 л пива и холодной кипяченой воды, 50 г постной  
корейки, 20 г муки, 1 ч. ложка соли, молотый черный и красный перец, тмин,  
корица по вкус.  
Очищенный сырой картофель нарезать кубиками размером 1 см. Смешать равные  
части пива и воды, посолить, довести до кипения и в этой жидкости около 10  
мин варить картофель. Затем откинуть картофель на дуршлаг. Отвар слить в  
миску. Корейку нарезать мелкими кусочками и припустить. Добавить помешивая,  
спассеровать, затем постепенно вливать, помешивая, картофельный отвар, пока  
не образуется однородный вязкий, но не слишком густой соус. Приправить соус  
солью, перцем, тмином и корицей. Картофель положить в кастрюлю с соусом и  
дать постоять 5 мин. Подать к холодному вареному мясу, нарезанному  
ломтиками.  
Картофельная запеканка с пивом  
2 кг картофеля, 1 кг лука, 200 г сливочного масла.  
Для соуса: стакан пива, стакан сметаны, соль, перец, зубок чеснока, если  
есть - мускатный орех и 200 г сыра.  
Картофель очистить и нарезать пластинками. Лук нашинковать и подрумянить  
на масле.  
Приготовить соус: пиво со сметаной посолить, добавить перец, тертый  
мускатный орех, измельченный чеснок. Всыпать тертый сыр. В сотейник положить  
слоями картофель, лук, снова картофель. Сверху должен быть слой лука. Залить  
соусом и запекать 1,5-2 часа.  
Котлеты свиные отбивные с пивом по-чешски  
Свинина - 120 г, лук репчатый -30 г, мука - 15 г, жир свиной - 10 г, хлеб  
черный - 30 г, бульон-60 г, пиво - 30 г, чеснок - 5 г, лавровый лист - 1  
шт., соль, перец черный молотый, тмин, цедра с 1/4 лимона.  
Приготовленные натуральные котлеты из свинины отбить и обжарить на  
сильном огне на свином жире.  
В том же жире обжарить мелко нарезанный лук с мукой. Залить черствый  
черный хлеб (только мякоть) бульоном и пивом, добавить черный молотый перец,  
соль, лавровый лист, чеснок и перемешать с обжаренным луком.  
В соус положить котлеты и тушить на слабом огне. В конце тушения добавить  
тмин и цедру лимона.  
Свинина в пивном тесте  
На 600 г постной свинины - 4 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки рубленой  
зелени, 1 ст. муки, 1/2 ст. пива, 2 яйца, соль.  
Замесить тесто на пиве, добавить желтки, взбитые с солью белки.  
Свинину разрезать на 8 ломтиков и отбить; 4 ломтика посыпать солью,  
тертым сыром, перцем, накрыть оставшимися кусочками мяса, выровнять края,  
обмакнуть в подготовленное тесто и жарить в большом количестве жира на  
медленном огне примерно 15 минут.  
Готовое блюдо подать с зеленью.  
Вместо сыра можно взять порошок из сухих грибов.  
Сосиски в пиве  
Сосиски - 300 г, пиво - 1 стакан, капуста квашеная - 200 г.  
Выложить в посуду сосиски и залить их пивом. В закрытой посуде довести до  
кипения на сильном огне. Затем огонь уменьшить до среднего и готовить еще  
около 8-10 минут, пока сосиски хорошо не прогреются. После этого добавить  
отжатую кислую капусту, накpыть кpышкой и дать отстояться около 5 минут.  
Горячие сосиски с капустой хорошо подавать вместе с горячими булочками.  
Граматка, или фарамушка  
1 л светлого легкого пива, 120 г мякиша серого ржаного хлеба, 1 ст. ложка  
сливочного масла, 1/3 ч. ложки тмина, 50-80 г сахара, соль по вкусу.  
Под этим хитрым названием скрывается чешский пивной суп. В эмалированную  
посуду налить пиво и вскипятить с мякишем, добавив сливочное масло, тмин,  
щепотку соли и сахар. Когда суп вскипит, протереть его сквозь сито и  
разбавить 1/2 л кипятка.  
Пивной суп с желтками  
3/4 л светлого легкого пива, 4 сырых желтка, 2-3 бутона гвоздики, корица,  
80-100 г сахара.  
Этот суп нежнее, чем граматка и обладает приятным пряным ароматом.  
Пиво вскипятить с 1/2 л воды, гвоздикой, кусочками корицы. Горячий суп  
заправить желтками, растертыми до пышности с сахаром.  
К супу подавать гренки из хлеба, подрумяненные на сковороде с 1 столовой  
ложкой масла.  
Пивной суп со сметаной и творогом  
3/4 л светлого пива, 3 сырых желтка, 1/4 л густой сметаны, 80-100 г  
сахара.  
Очевидно, в Польше этот суп подавался на завтрак, до той поры, пока в эту  
страну не завезли кофе.  
В эмалированной кастрюле вскипятить пиво, добавить сметану. Горячий суп  
сразу же заправить желтками, растертыми до пышности с сахаром. В каждую  
тарелку положить немного покрошенного либо нарезанного кубиками творога и  
залить горячим супом. Отдельно подать подрумяненные на масле гренки из  
хлеба.  
Пивной суп с творогом  
120 г сметаны, 1,5 л пива, 2 яичных желтка, 3 гвоздики, кусочек корицы,  
творог.  
Пиво вскипятить с гвоздикой и кусочком корицы. Процедить и соединить со  
взбитой смесью из сметаны и желтков. Отдельно подать гренки и творог  
кубиками.  
Говядина, тушенная с пивом  
Говядина - 300 г, лук репчатый - 2 головки, морковь - 2 шт., картофель -  
400 г, сливочное масло - 30 г, мука - 1 ст. ложка, пиво светлое - 1 стакан,  
лавровый лист, черный молотый перец, соль.  
Мясо (лучше вырезку) нарезать тонкими ломтиками, отбить молотком,  
посолить, поперчить и обсыпать мелко измельченным лавровым листом. После  
этого мясо выложить в небольшую посуду, залить пивом и дать отстояться  
несколько часов в холодном месте. Затем мясо вынуть из пива, обсушить и  
обсыпать мукой. В посуде для запекания мяса растопить масло за 30-40 секунд,  
выложить в растопленное масло мясо и обжарить его в течение 2-3 минут с  
каждой стороны. Мясо вынуть вынуть из масла и прогреть в этом же масле  
нарезанную морковь в течение 2,5 минут. Перемешать 1-2 раза. В форму для  
запекания уложить слоями морковь, мясо и картофель. Вылить половину пива, в  
котором замачивалось мясо, и запечь в духовке в закрытой посуде на среднем  
огне около 20 минут. Периодически перемешивать и в случае необходимости  
доливать пиво. В качестве гарнира к приготовленной таким образом говядине  
можно подать зеленый салат и другие свежие овощи.  
Свинина с пивом  
500 г свинины, 500 мл пива, немного натурального молотого кофе, чеснок,  
200 г черствого хлеба, лимонная цедра, соль, черный молотый перец.  
Нарезанную на кусочки свинину залить пивом, добавить кофе, чеснок и  
отварить. При необходимости подливать еще пиво. За несколько минут до  
готовности добавить тертый хлеб, лимонную цедру, соль, черный молотый перец.  
Утка паровая в пивном соусе  
1 утка, 0,5 л пива, 5 г соли, 20 г вина (или коньяка), 1 г глютамината  
натрия, 15 г репчатого лука, 1 г имбиря, черный молотый перец по вкусу.  
Обработанную утку опустить в кастрюлю, налить холодную воду так, чтобы  
она закрыла утку, поставить на огонь, при закипании снять пену, добавить  
соль, вино, лук, имбирь, молотый перец, закрыть крышкой и варить на слабом  
огне до готовности. Готовую утку вынуть из бульона и остудить.  
Утку нарубить кусочками 3х3 см, уложить на дно маленькой кастрюли,  
добавить немного процеженного бульона, лук, имбирь, влить пиво, положить  
соль, глютаминат натрия, закрыть кастрюлю крышкой и поставить на 30 минут в  
пароварку (варить на сильном огне).  
Рыба, туш„ная с пивом  
На 1 кг рыбы: 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки  
сливочного масла, 1 ст. ложка изюма без косточек, 1-1,5 ст. пива, 1 ч. ложка  
м„да, 1/2 лимона, соль и специи по вкусу.  
Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают кусками, посыпают  
солью, перцем и выдерживают в холодильнике в течение 30 минут.  
Овощи и коренья нарезают дольками и обжаривают на масле до золотистой  
корочки. В сотейник, смазанный жиром, кладут кусочки рыбы, обжаренные овощи  
и коренья, заливают пивом, добавляют сок и цедру лимона, промытый изюм,  
соль, специи и тушат до полной готовности рыбы и овощей. Готовое блюдо  
подают с отварным картофелем, посыпанным зеленью.  
Карп в пиве  
1 карп (около 1 кг), 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 1-2 корня  
петрушки, 2 моркови, 1 ч. ложка меда, соль, специи по вкусу, 1-2 ст.  
светлого пива.  
Подготовленного карпа нарезать средними кусками, удалив из него как можно  
больше костей. В неглубокую кастрюлю, дно и стенки которой смазаны маслом,  
уложить куски рыбы, произвольно нарезанные овощи, добавить специи и  
разведенный в воде мед. Все это залить пивом. Довести смесь до кипения и  
варить 6-8 минут. Затем, убавив огонь, варить до готовности рыбы. Готовую  
рыбу уложить на блюдо, гарнировать вареными овощами (картофель, морковь),  
украсить зеленью. Бульон, в котором варилась рыба, процедить и подать как  
соус.  
Горячее пиво  
На 10-12 порций: вскипятить 1 литр пива с 5 шт. гвоздики и корицей,  
процедить, подержать на слабом огне. Взбить 4 желтка с 200 г сахара,  
постепенно добавить горячее пиво. Подогреть, пока масса не загустеет (надо  
следить, чтобы не закипела). Подавать в больших стаканах.  
Морковное пиво  
Морковь натереть на терке, отжать сок, прокипятить и процедить через  
ткань. В остывший до температуры парного молока сок добавить хмель и дрожжи  
- на 12 л сока горсть хмеля и столовую ложку дрожжей. Все хорошо размешать и  
оставить для брожения на трое суток. Снять пену, процедить морковное пиво  
через холщовую ткань и разлить в бутылки. Хранить в холодном месте,  
употреблять можно через неделю.  
Коктейль "Зорро"  
Смешать 100 мл светлого пива и 180 мл апельсинового сока. Подавать с  
соломкой.  
Пунш пивной  
Пиво - 100 г, коньяк - 50 г, вода - 100 г, сахарный песок - 1 ч. ложка,  
ломтик лимона.  
В посуде растворить в воде сахарный песок, положить кусочек лимона и  
нагреть до кипения. В другой посуде разогреть пиво в течение 30 секунд и  
влить горячую воду с сахаром. Перемешать, процедить, добавить коньяк и  
разлить в чашки.  
  
Вино и закуски под вино  
  
  
...В другой раз мы вместе с Уилкоксом спустились в винный подвал и видели  
пустые ниши, в которых некогда хранились огромные запасы вина. Теперь был  
заполнен только один трансепт, там в ларях покоились бутылки с вином, иные  
урожаев пятидесятилетней давности.  
- Новых поступлений у нас не было со времени отъезда его светлости, -  
сказал Уилкокс. - Многие старые вина пора уже выпить. Нам следовало бы  
заложить восемнадцатый и двадцатый год. Я получил об этом несколько писем от  
виноторговцев, но ее светлость отсылает меня к лорду Брайдсхеду, а он  
отсылает к его светлости, а его светлость велит обращаться к адвокатам. Вот  
мы и дошли до такого состояния. По теперешнему расходу здесь хватит на  
десять лет, но что с нами будет потом?  
Ивлин Во  
"Возвращение в Брайдсхед"  
  
  
Вино издавна считалось изысканным и благородным напитком. Оно  
употребляется человеком так же давно, как и злаковые культуры. Наряду с  
молочными продуктами вино стоит у колыбели человеческой цивилизации.  
Считается, что греков научили делать вино египтяне. Однако в Египте всегда  
гораздо более популярным питьем было пиво, в то время как греки буквально  
возвели вино в культ.  
"Вино является неотъемлемой частью любого застолья, в то время как мясо  
оказывается всего лишь материальной составляющей", - сказал Александр  
Дюма-отец.  
Классификация вина  
  
Виноградное вино (в литературе называется просто вином, в отличие от  
плодовых и других вин) - это алкогольный напиток, получаемый в результате  
спиртового брожения виноградного сусла или мезги.  
Виноградное сусло - это жидкий продукт, получаемый из свежего винограда в  
результате дробления, стекания, прессования.  
Виноградная мезга - это раздробленные ягоды винограда.  
Молодое вино - это натуральное сухое вино, получаемое по общепринятой  
технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемое до 1  
января следующего за урожаем винограда года.  
Вино без выдержки - получается так же, как молодое, но реализуется с 1  
января следующего за урожаем винограда года.  
По содержанию спирта и сахара и в зависимости от способа производства  
вина виноградные вина подразделяются на  
а) натуральные, которые бывают сухие , сухие особые, полусухие и  
полусладкие; и  
б) специальные, которые бывают сухие, крепкие, полудесертные, десертные и  
ликерные.  
Натуральные вина могут быть шипучими.  
Натуральные и специальные вина могут быть ароматизированными.  
Как натуральные, так и специальные вина могут быть контролируемых  
наименований по происхождению.  
В зависимости от качества и сроков выдержки вина подразделяют на молодые,  
без выдержки, выдержанные, марочные и коллекционные.  
Началом срока выдержки считают 1 января следующего за урожаем винограда  
года.  
По цвету виноградные вина подразделяются на белые, розовые и красные.  
По содержанию спирта и сахара вина должны соответствовать требованиям,  
указанным в нижеприведенной таблице.  
  
Группа вин  
Объемная  
доля этилового спирта  
Массовая концентрация  
сахаров, г/л  
Натуральные  
  
сухие  
9-13  
не более 3  
сухие особые  
14-16  
не более 3  
полусухие  
9-13  
5-25  
полусладкие  
9-12  
30-80  
Специальные  
  
сухие  
14-20  
не более 15  
крепкие  
17-20  
30-120  
полудесертные  
14-16  
50-120  
десертные  
15-17  
140-200  
ликерные  
12-16  
210-300  
  
Выдержанное вино - вино улучшенного качества, получаемое по специальной  
технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, с обязательной  
выдержкой перед розливом в бутылки не менее 6 месяцев.  
Марочное вино - вино высокого и постоянного качества, получаемое по  
специальной технологии из определенных сортов винограда или специально  
подобранной их смеси, произрастающих в регламентируемых районах,  
характеризуемое тонкостью вкуса и аромата (букета) и обязательной выдержкой  
перед розливом в бутылки не менее 1.5 года.  
Коллекционное вино - марочное вино, которое после окончания выдержки в  
стационарном резервуаре дополнительно выдерживается в бутылках не менее трех  
лет.  
Вино контролируемого наименования по происхождению - вино высокого  
качества, получаемое по специальной или традиционной технологии из  
определенных сортов винограда строго регламентируемого района, отличающееся  
оригинальными органолептическими свойствами, связанными с экологическими  
условиями конк ретной местности, указанной в их наименовании.  
Натуральное вино - вино, получаемое полным или неполным сбраживанием  
сусла или мезги, содержащее этиловый спирт только эндогенного происхождения  
(из собственного сахара винограда).  
Специальное вино - получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или  
мезги с добавлением этилового спирта. Допускается использование концентрата  
виноградного сусла или мистеля.  
Мистель - виноградное сусло, в котором процесс спиртового брожения  
предотвращается добавлением этилового спирта. Объемная доля этилового спирта  
в мистеле должна быть не менее 16%.  
Шипучее вино - готовится путем физического насыщения обработанного  
виноматериала двуокисью углерода. Допускается использование сахара-песка или  
сахара-рафинада.  
Ароматизированное вино - вино, приготовленное с использованием экстракта  
различных частей растений или их дистиллятов. Разрешается использование  
сахара.  
  
Вино за столом  
Такого множества и разнообразия вин, которое вы сегодня встретите на  
прилавках магазинов, пожалуй не бывало никогда. От простого столового вина  
до дорогого высококачественного - проблема выбора наверняка не раз вставала  
перед вами. Красное или белое, крепкое или легкое, молодое или выдержанное,  
тут уж есть над чем призадуматься. Выбирать вино надо в зависимости от того,  
какой стол у вас намечается.  
Допустим у вас намечен праздничный обед или ужин. В таком случае при  
выборе вин лучше всего руководствоваться стоящем на повестке дня меню.  
Надеюсь, что нижеприведенная таблица вам в этом поможет. С крепостью вы  
разберетесь сами, а вот давать совет относительно возраста вина - очень  
сложно. Если вы руководствуетесь ценой, то учтите, что чем старше вино, тем  
выше его цена. О вкусах не спорят: молодые вина как правило имеют легкий, но  
в то же время "незрелый" вкус; старые вина могут в свою очередь быть  
тяжелыми и утомительными. Вина часто характеризуют "удачными" и "менее  
удачными" годами. Речь тут идет о качестве исходного материала (винограда)  
для производства вин. Качество определяется естественно погодными условиями  
того или иного года, а также рядом других факторов.  
Однако выбрать хорошее вино как говорится еще пол-дела. Не менее важно  
уметь правильно его сервировать. Вот некоторые премудрости, которые следует  
запомнить.  
Температура вина  
Обычно сервировочная температура указана на этикетке, но если вы все же  
не нашли эту заветную цифру, придерживайтесь следующих основных правилю  
Белые и розовые вина пьются более охлажденными, чем красные. Среди  
красных вин сильнее следует охлаждать молодые, невызревшие окончательно  
сорта. Тоже самое относится и к белым винам - чем моложе и легче вино, тем  
более охлажденным оно пьется.  
Особенно охлажденными пьются как известно шампанские и игристые вина. Их  
температура должна составлять 5-6 градусов. Однако не переусердствуйте,  
иначе за обжигающим холодом вы не почувствуете вкуса. Если вам понадобится  
охладить шампанское за короткое время - ни в коем случае не кладите его в  
морозильную камеру, тем самым вы можете сильно навредить вкусовым качествам  
вина. Ограничьтесь обычной полкой холодильника или положите бутылку в сосуд  
со льдом.  
Охлажденные вина ставятся на стол незадолго до употребления, по желанию в  
сосуде со льдом. Однажды раскошельтесь на стандартное вед„рко - и вы сами  
убедитесь, насколько эта элементарная деталь способна украсить любой  
праздничный стол, сделать его богаче и помпезнее. Бутылки следует открывать  
перед разливанием вина по бокалам. Исключение составляют красные вина - их  
открывают за несколько часов перед употреблением, чтобы вино успело вдохнуть  
в себя достаточно кислорода.  
Правильный бокал  
Бокалы для вина должны быть обязательно бесцветными и желательно  
прозрачными. Только так вы сможете по достоинству оценить цвет белых и  
особенно красных вин.  
Рюмки и бокалы для вина должны обязательно иметь ножку. Рюмку с вином  
следует держать именно за ножку, а не за верхнюю часть, иначе тепло вашей  
руки передастся напитку. В таком случае все ваши старания охладить вино до  
нужной температуры окажутся напрасными.  
Верхняя часть бокала для вина должна обязательно суживаться. Таким  
образом, ароматические вещества, испаряющиеся с поверхности вина, лучше  
собираются в верхней части фужера. По этой же причине бокал никогда не  
следует наполнять доверху.  
Рюмки для красного вина обычно крупнее чем для белого. Это объясняется  
опять же тем, что белое вино пьется более охлажденным и наливается в рюмки  
соответственно в меньшем количестве.  
Рюмки для шампанского обычно бывают высокими и тонкими. Часто  
используются и широкие, плоские фужеры, однако с поверхности вина, налитого  
в такие фужеры очень быстро испаряются газы.  
Разумеется бокалы, которые вы ставите на стол, должны быть идеально  
чистыми. Если вы используете химические средства для мытья посуды -  
обязательно хорошенько ополосните бокалы под проточной водой. Иначе на  
посуде могут остаться "следы" или остатки химических веществ, которые в  
последствии могут повлиять на вкус вина или ухудшить образование пузырьков  
газа в шампанском.  
Если во время застолья вы пьете разные вина, то лучше использовать разные  
бокалы или споласкивать использованные. В особенности это относится к тому  
случаю, если вы переходите с красного вина на белое.  
Если вы ужинаете в ресторане, где во время трапезы будут подаваться  
различные вина, то не удивляйтесь увидеть перед собой целый ряд бокалов.  
Обычная последовательность - справа налево. Официант наливает вина  
соответственно с правой стороны, дамам в первую очередь.  
Теперь вернемся к вашему меню и решим вопрос какое же вино подходит  
различным блюдам. Если ранее при дворах или в светском обществе существовали  
точные предписания и правила о том, какое вино следует наливать к  
подаваемому блюду, то сегодня все просто руководствуются своими вкусами и  
привычками. Поэтому приведенные ниже советы не считайте правилами, скорее  
это рекомендации, основанные на наиболее удачных вкусовых сочетаниях.  
Вино подходит к большинству блюд из рыбы, мяса и птицы. Идеальными  
партнерами издавно считаются вино и сыр. Однако не забывайте, что существует  
огромное количество сортов сыра и вопрос о том, как достичь идеальной  
гармонии, очень сложен.  
Вино не подходит к различным салатам. Особенно к острым, заправленным  
уксусом или лимонным соком. Не подходит к вину и шоколад.  
Нижеприведенная таблица содержит наиболее известные сорта вин и  
показывает их соответствие различным продуктам.  
Употребление вина  
Подбирая вино к столу, необходимо позаботиться о его гармоничном  
сочетании с блюдами, входящими в меню. Белые сухие вина широко применяются  
для приготовления смешанных напитков (крюшоны, хайболы, сангари). В  
натуральном виде их пьют перед холодными закусками, красной и черной икрой,  
раками, устрицами, омарами. Хорошо сочетаются они со вторыми рыбными  
блюдами. Пьют их обычно из специальных рейнвейных рюмок, наполняя на 3/4.  
Марочные красные столовые вина используются для приготовления глинтвейнов  
и коблеров. В натуральном виде их принято подавать к мясным вторым блюдам и  
блюдам из домашней птицы. Эти вина не охлаждают. Оценить вкус и аромат  
красных вин можно, откупорив бутылку и дав ей постоять около часа. Вино  
наливают в лафитные рюмки, наполняя их на 2/3 объема.  
Полусладкие столовые вина применяются для приготовления смешанных  
напитков: пуншей, крюшонов, глинтвейнов, хайболов, коблеров. В натуральном  
виде рекомендуются к овощным и грибным блюдам. Их можно подавать и во время  
десерта - к фруктам.  
Крепленые вина рекомендуются в качестве аперитива. Шампанское охлаждают  
перед употреблением до 6-8ёС. Откупоривают бутылку только перед наполнением  
бокалов. Сухим шампанским хорошо открывать праздничный обед или ужин.  
Сладкое шампанское рекомендуется к сладким блюдам и кондитерским изделиям.  
  
Закуски, рекомендуемые  
к винам Франции, Италии и Германии  
  
  
Франция  
Италия  
Германия  
Речная рыба  
Edelzwicker  
Soave  
Riesling  
Морская рыба  
Bordeaux(белое)  
Soave  
Elsass Grand Cru  
Темное мясо (говядина, баранина)  
Bordeaux (красное), Burgundy (красное)  
Barbaresco, Barolo, Chianti, St. Magdalener  
Pfaelzer (красное), Ahrwein, Rheingauer Rotwein  
Светлое мясо (свинина, телятина)  
Beaujolais  
Frascati secco, Nebbiolo, Corvo, Bardolino, Valpolicella  
Reinpfaelzer, Rheinhessen-Riesling, Silvaner, Rulaender  
Светлое мясо птицы (курица)  
Beaujolais, Riesling  
Tocai del Friuli, Carmignano (красное), Frascati secco  
Moselriesling, Mittelrhein-Riesling, Rheinhessen-Riesling, Weissherbst,  
Schillerwein  
Темное мясо птицы (утка, гусь, индюшка)  
Bordeaux (красное), Burgundy (красное), Elsaesser Weisswein,  
Loire-Weisswein  
Barolo  
Rulaender  
Сыр (без специй)  
Burgundy (красное), Rose d'Anjou  
Bardolino, Valpolicella  
Weissherbst, Schillerwein  
Фрукты  
Gewuerztraminer, Banyuls, Rivesaltes, Vouvray mousseux  
Fracati amabile, Moscato di Pantelleria, di Siracusa  
Riesling- Trokenbeerenauslese  
Вина провинции Бордо  
Мягкий климат провинции Бордо особенно благоприятен для идеального  
созревания виноградных ягод, ибо позволяет набрать и проявить всю палитру  
свойственных им ароматов. Основные районы виноделия: Медок, Грав,  
Сент-Эстеф, Сен-Круа-дю-Мон, Марго, Пойак, Сент-Эмильон, Помероль,  
Кот-де-Бург. В департаменте Кот-де-Бург находится одно из известнейших  
поместий - Шато дю Грайн Муэйс. Здесь выпускают вина, прославившие Францию  
по всему миру.  
В регионе Грав находится замок Шато Пап-Клеман, который носит имя самого  
знаменитого своего владельца папы Климента V. Здесь производят белые и  
красные вина. Шато Пап-Клеман имеет виноградники белых (Совиньон, Семилон,  
Мюскадель) и красных (Каберне-Совиньон и Мерло) сортов винограда. Вино Шато  
Пап-Клеман является одним из самых изысканных в мире. Сбор винограда здесь  
всегда производится вручную. Затем вино бродит в чанах из нержавеющей стали,  
после чего разливается в дубовые бочки. Там оно остается 18 месяцев, затем  
здесь же в замке разливается в бутылки.  
Ряд бордосских вин удостоен печати Гильдии вин - ассоциации, следящей за  
подлинностью товара и его качеством. Качество продукции с фирменным знаком  
Гильдии - печатью - всегда остается высоким. Ниже приводится список  
некоторых вин, выпускаемых Французской Гильдией вин.  
Номер один среди вин Бордо - марка "Малезан".  
  
є "Малезан Бордо" - красное вино, обладает неповторимым привкусом красных  
сортов винограда и легким горьковатым привкусом. Подается при 15-18ёC к  
дичи, сырам, красному мясу.  
  
є "Малезан Бордо" - белое вино с красивым желто-зеленым оттенком и  
серебристым отливом, поражает прежде всего своей свежестью. Подается при  
10-12ёC к закускам, рыбным блюдам и дарам моря.  
  
є "Малезан" - розовое вино по цвету действительно напоминает розу и  
обладает живым вкусом винограда. Подается при 10-12ёC к белому мясу, рыбе,  
колбасным изделиям.  
  
є "Бержерак" - сбалансированное вино сохранившее вкус винограда; хорошо  
сочетается с мясными блюдами: жареным мясом, мясом с кровью, колбасными  
изделиями, обладает густым цветом. Подается охлажденным до 15-17ёC.  
  
є "Бюзе" - это вино отличается красивым богатым цветом и вкусом  
винограда. Подается охлажденным до 16-18ёC к жареному или тушеному мясу или  
к блюдам с соусами.  
  
є "Кот дю Марманде" - новая марка. Вино характеризуется ярким цветом и  
запахом со множеством оттенков фруктов и пряностей. Оно выдерживается до 10  
лет и великолепно подходит к мясу с кровью и сырам, подается охлажденным до  
16-18ёC.  
  
є "Кот дю Дюра" - это первые сорта французских вин, ставших марочными  
(1937 г.). Подается охлажденным до 15ёC к белому и красному мясу, сырам.  
  
є "Кот дю Фронтонэ" - подается охлажденным до 17ёC к жареному мясу, дичи,  
сырам, изделиям из теста.  
  
є Гаяк "Белая Жемчужина" - сорт вина с характерным запахом грейпфрута и  
цветов, чуть газированный, его следует подавать охлажденным до 6-7ёC в  
качестве аперитива, а также к рыбным блюдам и дарам моря.  
  
є "Мадиран" - вино густо темного цвета с ароматом чернослива и богатым  
вкусом. Особенно хорошо сочетается с красным и белым мясом, колбасными  
изделиями. Температура подачи вина 15-17ёС.  
  
є "Монбазиляк" - вино с ароматом цветов и меда и тонким привкусом  
фруктов. Оно густое и мягкое на вкус. Подавать его следует охлажденным до  
8-10ёC как аперитив к гусиной печени или сыру "Рокфор". Срок выдержки этого  
вина - от 3-х до 10 лет. Это один из самых сладких сортов вина в мире.  
  
є "Бордо" - это вино, приготавленное из смеси нескольких сортов  
винограда, которые выращиваются к юго-востоку от Жиронды. Подается  
охлажденным до 16-17ёC к белому и красному мясу, колбасным изделиям.  
  
є "Кот де Бург" - рекомендуется с жареным мясом, дичью на вертеле, со  
свежим жирным сыром (Тартар, Аперифрэ). Температура 17-18ёС.  
  
є "Ле Кле де Клеман" - вино со стойким ароматом спелых фруктов с легким  
оттенком ванили, с великолепным, долго ощущаемым вкусом обусловленным  
природными свойствами почвы провинции Грав и сортами винограда Каберне и  
Совиньон. Подается с мясом или сыром. Температура подачи - 16ёС.  
  
є "Фиту" - имеет пурпурно-рубиновый цвет, запах спелых фруктов с примесью  
лесных ароматов. Подается охлажденным до 19ёC к мясным деликатесам, сырам.  
  
є "Каор" - имеет темно-пурпурный цвет, с пряным запахом красных фруктов.  
Подается охлажденным до 18-19ёC к красному мясу, дичи и сырам.  
  
є "Кот дю Рон" - вино красного цвета хорошо сочетающееся с французскими  
национальными блюдами из мяса и дичи (например "петух в вине"). Подается  
охлажденным до 17ёC.  
  
є "Минервуа" - подается охлажденным до 16-17ёC с паштетом из гусиной  
печени, а также с запеченой бараньей ногой.  
  
є "Кот де Прованс" - предпочтительно подавать охлажденным до 15ёC с  
жареным мясом или козьим сыром.  
  
є "Корбьер" - подается охлажденным до 16-17ёC с дичью или колбасными  
изделиями.  
  
є "Кот де Лангедок" - подается охлажденным до 16-17ёC к жареной говядине  
с луком, морковью или ломтиками сыра.  
Вина Германии  
В Германии производят в основном высококачественные белые вина, столовые  
сухие и полусухие вина, а также красные вина среднего качества. Наиболее  
известны вина: "Кайзерштуль", "Руландер", "Шпэтбургундер", "Шварцрислинг",  
"Лимбергер", "Сильванер", "Мюллер Тургау".  
Великолепная группа рейнских и мозельских вин производится на  
виноградниках среднего Мозеля, принадлежащих семье Остер:  
  
є "Бокал винодела" (белое) - полусладкое белое столовое вино. Температура  
сервировки 9-11ёС. Подается к рыбе и птице.  
  
є "Бокал винодела" (красное) - полусладкое красное столовое вино.  
Температура сервировки 14-16ёС. Подается к мясу и дичи.  
  
є "Молоко любимой женщины" - полусладкое белое марочное вино. Температура  
сервировки 9-11ёС. Прекрасно гармонирует с десертом или просто с дружеской  
беседой.  
  
є "Волшебный источник" - полусладкое белое марочное вино. Температура  
сервировки 9-11ёС. Также подается к десерту.  
  
є "Старый мастер" - полусладкое белое марочное вино. Температура  
сервировки 9-11ёС. Подается к десерту.  
  
є "Винный грот" - легкое молодое полусухое марочное вино. Температура  
сервировки 7-9ёС. Отличный аперитив, подходит также к рыбе и птице.  
  
є "Берега Мозеля" - полусладкое белое марочное вино. Температура  
сервировки 9-11ёС. Подается к десерту.  
  
є "Рислинг" - полусухое белое марочное вино, жемчужина искусства  
виноделов Мозеля. Температура сервировки 9-11ёС. Вино для любого повода.  
  
є "Черная кошка" - очень известное мозельское полусладкое белое марочное  
вино. Температура сервировки 9-11ёС. Вино просто для удовольствия.  
  
є "Княжеское" - легкое молодое полусухое белое марочное вино. Температура  
сервировки 7-9ёС. Отличный аперитив, подходит также к рыбе и птице.  
  
є "Надежда горного монастыря" - полусладкое белое коллекционное вино  
позднего урожая с тонким и насыщенным букетом поздней осени. Вино к сырам и  
десертам.  
  
є "Склон Св. Михаила" - полусладкое белое коллекционное вино позднего  
урожая с тонким насыщенным букетом. Рекомендуется к сырам и десертам.  
  
є "Княжеское" ( коллекционное) - мозельское полусладкое белое  
коллекционное вино позднего урожая. Изысканное вино для настоящих ценителей.  
  
є "Королевская гора" - полусладкое коллекционное вино позднего урожая с  
тонким и насыщенным букетом. Великолепно по любому поводу.  
  
є "Пасторский сад" - полусладкое белое коллекционное вино позднего урожая  
с изысканным букетом. Прекрасное дополнение к десертам.  
  
є "Епископский крест" - рейнское полусладкое белое коллекционное вино  
позднего урожая. Температура сервировки 9-11ёС. Рекомендуется к сырам и  
десертам.  
  
є "Старый берег" - мозельское полусладкое белое коллекционное вино  
позднего урожая с тонким и насыщенным букетом. Незаменимо к сырам и  
десертам.  
  
є "Волшебный источник" (сладкое) - сладкое белое коллекционное вино из  
отборных ягод. Температура сервировки 7-9ёС. Вино под сыры и десерты для  
тонких ценителей.  
  
є "Сокровище монастыря" ( сладкое) - сладкое белое коллекционное вино из  
отборных ягод. Температура сервировки 7-9ёС. Вино для гурманов и влюбленных.  
  
Виски - душа аперитивов  
Этот легендарный животворящий напиток в переводе с кельтского означает -  
"вода жизни". Мир виски обширен и разнообразен. Само слово виски  
по-английски пишется двумя способами: Whiskey и Whisky. Второй вариант  
обозначает, что этот напиток шотландский. Виски делятся на европейское  
(шотландское и ирландское) и американское (США и Канада). В Европе, в  
частности в Шотландии, виски делают из ячменя и называют его "скотч", а в  
Америке и Канаде - из кукурузы, ржи и других зерновых и высшие сорта  
именуются "бурбонами", хотя никакого отношения к почившей в бозе французской  
королевской династии этот напиток не имеет..  
Шотландское, ирландское, американское и канадское виски отличаются друг  
от друга вкусом и запахом. В зависимости от этого их по-разному используют и  
для приготовления смешанных напитков. Шотландское и ирландское виски,  
особенно большой выдержки, чаще пьют в чистом виде, со льдом, а ординарные  
используют для приготовления коктейлей и тонизирующих прохладительных  
напитков типа "виски с содовой".  
Виски никогда не пьют из стопок, рюмок, фужеров или двухсотграммовых  
стаканов. Для этого годятся только невысокие стаканчики с толстым донышком.  
Наливают максимум на треть стаканчика и никогда не выпивают залпом. Ирландцы  
предпочитают добавлять виски во множество других напитков: кофе, чай,  
лимонад, сливки.  
Шотландское виски отличается своеобразным запахом, появляющимся при сушке  
ячменного солода, из которого готовят виски, и от дыма торфяных костров. В  
зависимости от исходного сырья оно делится на два типа: meat whisky, то есть  
виски, полученное из чистого ячменя, и blended whisky, то есть смешанное  
виски. Наиболее известные марки шотландского виски: "Баллантайнс Файнест",  
"Баллантайнс Вери Олд Скотч Виски", "Блэк энд Уайт", "Джон Уокер".  
Ирландское виски выдерживают не менее пяти лет. Наиболее известными  
являются: "Эрнс антик", "Пэддис олд айриш", "Талламор дью" и другие.  
Американское виски делится на несколько типов в зависимости от  
используемого в производстве сырья, а также особенностей технологии. Самыми  
известными являются три типа: "Бурбон виски", "Рай виски", "Америкэн  
блендид" виски (смешанное).  
Канадское смешанное виски по сравнению с американским менее крепкое. Оно  
имеет не более 45% спирта. Канадское виски имеет выдержку не менее шести  
лет.  
Коньяки  
Этот популярнейший крепкий напиток, несмотря на то, что вырабатывается из  
плодово-ягодного сырья, как и бренди, потребители всего мира выделили в  
отдельную группу. Коньяк вырабатывают из коньячного спирта и затем  
выдерживают его в дубовых бочках. Только после многолетней процедуры и  
рождается янтарно-золотистый напиток с приятным ароматным вкусом.  
Производство коньяка возникло около 300 лет назад и получило развитие в  
юго-западных районах Франции. Центром производства стал город Коньяк  
(департамент Шарант), по имени которого и был назван напиток.  
Чтобы производство коньяка развивалось, были установлены границы  
территорий, имеющих право производить коньяк, приняли систему буквенного  
обозначения качества напитка:  
  
є V.O. - очень старый;  
є V.O.P. - очень старый, светлый;  
є V.S.O. - очень качественный, старый;  
є V.S.E.P. - очень качественный, специальный, светлый;  
є V.S.O.P. - очень качественный, старый, светлый;  
є V.V.S.O.P. - очень-очень качественный, старый, светлый;  
є X.O. - старый, экстра. Это коньяк самого высокого качества.  
  
Самой известной маркой коньяка во Франции является коньяк "Курвуазье". Во  
всем мире он известен как коньяк Наполеона. В начале ХIХ века Эммануэль  
Курвуазье стал поставщиком ко двору императора. Сегодня силуэт Наполеона на  
каждой этикетке "Курвуазье" олицетворяет собой высочайшее качество и  
неповторимость этого коньяка. Наряду с коньяком, во Франции по сходной  
технологии производятся и другие напитки, которые не могут называться  
коньяком, например, арманьяк (департамент Жер). По вкусу он несколько  
отличается от коньяка - менее деликатен. Однако во Франции этот напиток даже  
популярнее коньяка.  
В России и странах СНГ также налажено производство коньяка, который можно  
назвать "коньяком" по способу производства", но ни в коем случае нельзя по  
происхождению. Поэтому правильнее все "коньяки" произведенные за пределами  
французской провинции Коньяк, именовать "бренди".  
По своему качеству наши коньяки делятся на ординарные и марочные.  
Ординарные коньяки выдерживаются в бочках от трех до пяти лет. Число  
звездочек на этикетке означает срок выдержки. Содержание спирта в ординарных  
коньяках составляет 40-42%. Марочные коньяки выдерживаются в бочках обычно  
от 6 до 10 лет и более. По срокам выдержки марочные коньяки подразделяются  
на три группы:  
є коньяки выдержанные (КВ) - 6-7 лет;  
є коньяки выдержанные высшего качества (КВВК) - 8-10 лет;  
є коньяки старые (КС) и очень старые (ОС) - свыше 10 лет.  
В марочных коньяках содержится 42-57% спирта.  
Армянские, азербайджанские, дагестанские и узбекские коньяки отличаются  
сильным ароматом, ванильными тонами. Грузинские коньяки - легкие, светлые, с  
цветочными тонами. К ним приближаются и краснодарские коньяки. Украинские и  
молдавские коньяки гармоничны, имеют тонкий ванильный аромат, своеобразный  
букет.  
Джин - напиток вечеринок  
Джин - это крепкоалкогольный напиток, приготовляемый из зернового спирта,  
сдобренного спиртом, добытым из ягод можжевельника и другого ароматического  
сырья. Содержание спирта в джине 40-50%. Родина джина - Нидерланды.  
Различают два основных типа джина: голландский - можжевеловые ягоды  
вместе с другими ингредиентами смешивают с ячменным солодом и рожью,  
забраживают и перегоняют, и лондонский сухой - ягоды или ароматные спирты из  
них смешивают с зерновым спиртом-сырцом и неоднократно перегоняют.  
Голландский джин обладает более сильным ароматом, чем лондонский, но  
последний более популярен. Пьют джин с тоником. Хорош он и в чистом виде  
охлажденный или со льдом. Употребляют его и с фруктовыми соками, колой или  
другими безалкогольными напитками. Кроме того, используют джин и для  
приготовления многочисленных коктейлей.  
Лучшими марками сухого лондонского джина считаются: "Гордонс драй джин",  
"Гилбис джин", "Бифитер". В числе популярных лондонских джинов находятся:  
"Boodles" ("Будлс"), "Burnetts White Satin" ("Барнетс Вайт Сатин"), "Old  
Inn" ("Олд Инн"), "Seagrams Extra Dry Gin" ("Сигрем Экстра Драй Джин") и др.  
Голландский тип джина представлен в основном двумя самыми известными марками  
фирмы "Bols" ("Болс"): "Genever V.O." и "Claeryn".  
  
  
Краткий кулинарный словарик  
Бланширование - кратковременная обработка продуктов кипятком или паром.  
Применяется для сохранения цвета, устранения специфического запаха или  
привкуса горечи. Бланшируют фрукты и овощи.  
Водяная баня - посуда с кипящей водой, в которую ставят кастрюлю с  
продуктами для проваривания или сохранения в горячем виде.  
Выпекание - нагревание до полной готовности мучных и кондитерских изделий  
в духовке.  
Запекание - нагревание продукта в духовке до образования румяной корочки.  
Запекают в основном продукты, предварительно прошедшие тепловую обработку.  
Панировка - обваливание изделий из котлетной массы в молотых сухарях  
непосредственно перед обжариванием.  
Пассерование - медленное обжаривание продуктов до готовности. Пассируют  
лук, морковь, свеклу, петрушку, капусту, томат-пюре, муку. При пассеровании  
сохраняются красящие и ароматические вещества, которые переходят в жир, а  
также витамины А и С.  
Припускание - варка продуктов в закрытой посуде с небольшим количеством  
воды. Продукты погружают в жидкость только на половину их высоты и  
припускают при сильном кипячении, чтобы незалитая верхняя часть нагревалась  
паром.  
Цедра - нарезанные и высушенные корки лимонов, апельсинов, мандаринов,  
которые используют для ароматизации компотов и кондитерских изделий.