



# Холодец

---



## ◉ Ингредиенты:

Свиные ножки  
Свиные щечки  
Говяжья вырезка  
Стебли сельдерея  
Лавровый лист

Репчатый лук  
Морковь  
Перец горошком  
Соль по вкусу  
Чеснок



## ◉ Приготовление:

1. В большую кастрюлю выкладываем говяжью вырезку, свиные ножки, свиные щеки.
2. Добавляем сельдерей, морковь и лук. Лавровый лист и перец горошком. Доливаем в кастрюлю воду. Ставим на огонь.
3. Бульон закипел, тщательно снимаем пену. Солим. Делаем огонь на самый минимум, накрываем крышкой и варим 3 часа, хотя обычно холодец варится 5-6 часов.
4. Через 1,5 часа после закипания вынимаем из бульона все овощи. Еще через 1,5 часа вынимаем мясо из бульона.
5. Выдавливаем головку чеснока в тарелочку. Процеживаем бульон.
6. В подготовленные емкости раскладываем мясо, отделяя его от кости.
7. Теперь нам необходимо собрать весь жир с бульона. Чтобы потом в формочках холодец был прозрачный, без слоя застывшего жира. После того, как убрали жир, ставим кастрюлю на огонь, добавляем чеснок, доводим до кипения, кипятим на медленном огне 2 минуты. Бульон готов.
8. Украшаем формочки с мясом колечками моркови и зеленью петрушки. Заливаем мясо бульоном. Оставляем на столе остывать, а потом убираем в холодильник. Холодец готов. Приятного аппетита.



  
Желаю вам  
приятного аппетита  
и хорошего настроения!



# Овощное ассорти за сутки

---

## ● Ингредиенты:

3–4 кг — овощи: огурцы, цукини или кабачки, помидоры, болгарский перец  
1 гол. — чеснок  
2–3 шт. — острый перец  
3–4 шт. — лист хрена  
3–4 шт. — зонтики укропа

3–3,5 л — вода  
3 ст.л. — соль (полные)  
3 ст.л. — сахар  
10 шт. — душистый перец горошком  
70 мл — винный уксус 6%  
3–4 шт. — лавровый лист





## ○ Приготовление:

1. Первым делом приготовим маринад. Наливаем в кастрюлю 3 литра воды. Добавляем 3 ст.л. сахара, 3 ст.л. соли, 70 мл уксуса, лавровый лист и душистый перец горошком. Перемешиваем и ставим кастрюлю на огонь.
2. Огурцы нарезаем крупным кружочком. На дно банки укладываем листья хрена и зонтики укропа. Складываем огурцы в банку.
3. Кружочками нарезаем цуккини. Крупно нарезаем болгарский перец. Перекладываем болгарский перец и цуккини в банку.
4. Добавляем зубчики чеснока, острый перец и две половинки помидора.
5. Такую закуску можно приготовить в кастрюле. Маринад закипел, ждем пока он остынет. Теплым маринадом заливаем наши овощи.
6. Овощи в кастрюле накрываем тарелкой, ставим гнет, накрываем крышкой и оставляем в прохладном месте на 1 сутки.
7. Через сутки маринованные овощи можно употреблять.
8. Вернемся к банкам. Если этот рецепт закрывать на зиму, то банки и крышки нужно простерилизовать, залить горячим маринадом. Подождать 10 минут, маринад слить в кастрюлю, закипятить. Снова залить банки, закрутить крышками. Овощи получаются ароматными и хрустящими.
9. Приятного аппетита.





# Острая хрустящая капуста по-грузински

---

## ● Ингредиенты:

3 кг — капуста  
1 пучок — зелень любая (сельдерей, петрушка, кинза, базилик, укроп)  
1—2 шт. — острый перец  
1 гол. — чеснок  
10 шт. — перец душистый горошком

3 шт. — лавровый лист  
500 гр. — свекла (3 шт.)

### *Маринад на 2 л воды:*

100 гр. — соль  
50 гр. — сахар  
100 гр. — уксус винный натуральный





## ○ Приготовление:

1. Первым делом нарезаем капусту мелкими кубиками 2 см.
2. Острый перец нарезаем кружочками, чеснок - слайсами. У зелени отрезаем хвостики и мелко нарезаем саму зелень, хвостики не выкидываем.
3. На огонь ставим греть воду для маринада.
4. Свеклу нарезаем тонкой соломкой.
5. На дно банки выкладываем стебли зелени. На столе перемешиваем все порезанные продукты, кроме свеклы.
6. Вода закипела, высыпаем соль, сахар, добавляем душистый перец, лавровый лист, немного винного уксуса.
7. Закладываем в банку слоями капусту и свеклу. Утрамбовываем толкушкой.
8. Заливаем маринадом. Докладываем капусту до верха банки.
9. Накрываем банки крышками. Убираем в теплое место на 2-3 дня. Под банки необходимо подставить тарелки.
10. Прошло 4 суток, пробуем капусту и убираем в холодильник для длительного хранения.
11. Приятного аппетита.ц



Желаю вам  
приятного аппетита  
и хорошего настроения!

# Содержание

Всем привет! . . . . .	2	по-грузински. . . . .	40
История «Семейной кухни» . . . . .	3	Кабачковый рулет. . . . .	42
		с грибами и сыром . . . . .	42
<b>Закуски . . . . .</b>	<b>5</b>	<b>Салаты. . . . .</b>	<b>45</b>
Холодец . . . . .	6	Салат оливье по-царски. . . . .	46
ТОП - 5 . . . . .	8	Селедка под шубой в виде торта . . . . .	48
новогодних канапе . . . . .	8	Селедка под шубой «розы» . . . . .	50
Новогодняя закуска из лаваша . . . . .	10	Салат «фаворит» или «викинг» . . . . .	52
с курицей и с ветчиной . . . . .	10	рецепт слоеного салата для нового года . . . . .	52
Мраморное мясо из курицы . . . . .	12	Салат изумрудный браслет . . . . .	54
или куриный мраморный рулет		или малахитовый рецепт . . . . .	54
с грибами . . . . .	12	Салат «подсолнух» . . . . .	56
Закуска «селедка в рюмке» . . . . .	14	Альтернатива салату «мимоза» . . . . .	58
Закуска «елочные шары» . . . . .	16	рыбный салат к новому году . . . . .	58
Печеночные трубочки . . . . .	18	Салат «мышки» оливье по-новому с языком . . . . .	60
для праздничного стола. . . . .	18	Новогодний салат . . . . .	62
Сырные закуски . . . . .	20	«индейка с апельсином» . . . . .	62
для новогоднего стола 5 вариантов . . . . .	20	Рецепт праздничного салата	
Вкуснейшие закуски . . . . .	22	из простых продуктов. . . . .	64
из шампиньонов 3 варианта . . . . .	22	салат из говядины и овощей	
Лучшие закуски с селедкой . . . . .	24	с заправкой в азиатском стиле . . . . .	64
для праздничного стола. . . . .	24	Салат норвежский . . . . .	66
2 варианта закуски из лаваша . . . . .	26	Салат женский каприз. . . . .	68
Праздничная закуска. . . . .	28	Салат из кабачков. . . . .	70
«курица по-мексикански». . . . .	28	Салат «Тещин язык» . . . . .	72
Маринованные помидоры по-корейски . . . . .	30	Салат «генерал». . . . .	74
Острая закуска		Салат «козел в огороде» . . . . .	76
фаршированные баклажаны		Салат «Звезда» с печенью трески . . . . .	78
по-корейски . . . . .	32	Салат мимоза из красной рыбы . . . . .	80
Закуска роллы «мимоза»		Салат «восторг» из кальмаров . . . . .	82
и «крабовый» . . . . .	34	Салат из хрустящих баклажанов . . . . .	84
Закуска из курицы, . . . . .	36	Салат Кокосовая курочка . . . . .	86
ананаса, сыра . . . . .	36	Салат «Итальянский каприз» . . . . .	88
Овощное ассорти за сутки . . . . .	38	Закусочный торт «Мимоза» . . . . .	90
Острая хрустящая капуста . . . . .	40		

## Мясные блюда . . . . . 93

Фаршированные кальмары . . . . .	94
Голубцы . . . . .	96
Тефтели с сыром и томатным соусом с tabasco . . . . .	98
Фаршированный картофель для новогоднего стола . . . . .	100
Новогодняя . . . . .	102
Мясная елка . . . . .	102
Сочные мясные оладьи . . . . .	104
или мясо по-аргентински . . . . .	104
Ленивые пельмени «розы» . . . . .	106
Мясо в шубе из гренок с гарниром . . . . .	108
Праздничное горячее блюдо . . . . .	110
«мясо по-французски с ананасом» . . . . .	110
Волшебные ребрышки . . . . .	112
для новогоднего стола . . . . .	112
Пирог Кулебяка . . . . .	114
Вкусное горячее мясное блюдо . . . . .	116
для праздничного стола . . . . .	116

## Блюда из птицы . . . . . 119

Бешбармак из курицы . . . . .	120
Окорочка куриные . . . . .	122
в духовке с картошкой . . . . .	122
Шашлык диетический . . . . .	124
из куриной грудки . . . . .	124
Индейка рождественская . . . . .	126
Курица запеченная в рукаве . . . . .	128
Рождественские перепела . . . . .	130
Жюльен по-новому с ананасом в перце . . . . .	132
Вкуснейший пирог с индейкой . . . . .	134
для новогоднего стола . . . . .	134
Утиные ножки с грушей . . . . .	136

## Рыбные блюда . . . . . 139

Рыба в картофельной чешуе . . . . .	140
Скумбрия по-царски . . . . .	142

## Десерты . . . . . 145

Торт бисквитный на шампанском . . . . .	146
Чизкейк ogeo . . . . .	148
Торт красный бархат для новогоднего стола . . . . .	150
Торт «новогодняя монастырская изба» . . . . .	152
Сладкий пирог «рождественский венок» . . . . .	154
Восхитительный мандариновый кекс . . . . .	156
Торт молочная девочка milchmadchentort . . . . .	158
Торт Микадо . . . . .	160
Чизкейк сникерс . . . . .	162
Облепиховый торт «осенняя симфония» . . . . .	164
Чизкейк «Битое стекло» . . . . .	166
Торт «пьяная вишня» . . . . .	168
Малиновый пирог с меренгой . . . . .	170
Шоколадный торт «трюфель» . . . . .	172
Пирожное чернослив в шоколаде . . . . .	174
Торт «трухлявый пенек» . . . . .	176
Торт «рубиновая звезда» . . . . .	178
Торт шоколадный с клубникой . . . . .	180
Салат новогодний фруктовый . . . . .	182
Сказочный мильфей с ягодами . . . . .	184

УДК 641.5  
ББК 36.997  
Г40



**Герун, Ольга.**  
Г40 Рецепты семейной кухни. 100 лучших рецептов / О. Герун. — Москва: Издательство АСТ, 2021. — 224 с. — (Мировая еда).  
ISBN 978-5-17-126721-6

Youtube-канал «Семейная кухня» создавался как кулинарная книга рецептов, для того чтобы после семейного застолья не пересказывать всем родственникам рецепт того или иного блюда, а просто скинуть видео. Со временем канал приобрел 1,6 млн подписчиков, настолько вкусные и простые блюда готовит семья Ольги Герун, автора этой книги. Уникальные эти рецепты еще и тем, что вобрали в себя не только семейные традиции, но и опыт заморской кухни, ведь Ольга переехала работать поваром в Испанию.

Вы сможете разнообразить свой стол и приготовить что-то интересное, например, закуску из авокадо, салат из апельсинов, том ям и пирог из макарон! 100 лучших блюд в одной книге!  
Приятного аппетита!

УДК .641.5  
ББК 36.997

*Серия «Мировая еда»*

*Издание для досуга  
демалысқа арналған баспа*

## Ольга Герун РЕЦЕПТЫ СЕМЕЙНОЙ КУХНИ. 100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ



*В издании использованы фотографии shutterstock.com  
Сервировка блюда может отличаться*

Ведущий редактор *В. Фомина*  
Технический редактор *Н. Чернышева*  
Верстка *И. Ключникова*  
Дизайнер обложки *Е. Аленушкина*

Подписано в печать 09.08.2021. Формат 84x108/16. Усл. печ. л. 23,52.  
Печать офсетная. Гарнитура Warnock Pro. Бумага офсетная.  
Тираж 3000 экз. Заказ №

Произведено в Российской Федерации  
Изготовлено в 2021 г.  
Оригинал-макет подготовлен редакцией «Времена», импринт «Альфа»  
Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»  
129085, Российская Федерация, г. Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1, комн. 705, пом. I, этаж 7  
Наш электронный адрес: WWW.AST.RU  
Общероссийский классификатор продукции ОК-034-2014 (КПЕС 2008); 58.11.1 — книги, брошюры

«Баспа Аста» деген ООО  
129085, г. Мәскеу, Жұлдызды гүлзар, д. 21, I кұрғалым, 705 бөлме, пом. I, 7-қабат  
Біздің электрондық мекенжайымыз: www.ast.ru, E-mail: malysh@ast.ru  
Интернет-магазин: www.book24.kz Интернет-дүкен: www.book24.kz  
Импортер в Республику Казахстан и Представитель по приему претензий  
в Республике Казахстан — ТОО РДЦ Алматы, г. Алматы.  
Қазақстан Республикасына импорттаушы және Қазақстан Республикасында наразылықтарды қабылдау бойынша өкіл - «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы  
к., Домбровский көш., 3«а», Б литері офис 1. Тел.: 8(727) 2 51 59 90,91,  
факс: 8 (727) 251 59 92 ішкі 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz, www.book24.kz Тауар белгісі: «АСТ» Өндірілген жылы: 2021  
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.  
Сертификация қарастырылмаған

Мы в социальных сетях. Присоединяйтесь!

[vk.com/ast\\_nonfiction](https://vk.com/ast_nonfiction)



[instagram.com/ast\\_nonfiction](https://instagram.com/ast_nonfiction)



[facebook.com/astnonfiction](https://facebook.com/astnonfiction)



ISBN 978-5-17-126721-6

© Герун О.  
© ООО «Издательство АСТ»