

ВВЕДЕНИЕ

Рецепты русской кухни самобытны и признаны во всем мире: пироги и кулебяки, блины, оладьи и пышки, квашеная капуста, разнообразные кисели, каши, меды, взвары и сбитни и многие другие блюда, без которых немислим праздничныи и повседневныи стол!

Какие же традиции подачи блюд и кулинарные приемы характерны для русской кухни? Прежде всего это раздельныи порядок приготовления и подачи блюд – каждое кушанье подавалось отдельно, а всевозможные салаты и винегреты – изобретение европейских поваров – прижились у нас гораздо позже. Например, рыба готовилась, солилась и вялилась по сортам. Поэтому и названия рыбных блюд говорят сами за себя: щучина, севрюжина. Не допускалось измельчение продуктов, перемалывание и дробление: на русском столе вплоть до XVIII в. не появлялись паштеты, котлеты, зразы и запеканки. Неизменной любовью пользовались жидкие горячие блюда: щи, похлебки, крупеники, солянки, рассольники.

В конце XIX в. на смену русской печи пришла плита с духовкой, кастрюлями и сковородами. Вместо решета начали использовать сито, появились дуршлагы, мясорубки, различные кухонные машинки для перетирания.

Однако, несмотря на новомодные изменения, русская кухня сохранила свой самобытныи облик. И русская кухня – это в первую очередь обилие закусок, состоящих в основном из солений, мясных, рыбных и прочих заготовок, всевозможныи хлеб, пироги, блины, первые горячие и холодные блюда, изобилие сладкого стола с вареньями, печеньями, пряниками и пр.

«Чичиков оглянулся и увидел, что на столе стояли уже грибки, пирожки, скородумки, шаншики, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со сняточками, и невесть чего не было».

Н. В. Гоголь, «Мертвые души»

Еще одно явное отличие русской кухни от какой бы то ни было – разделение стола на скоромныи и постныи. «Уже в раннем Средневековье сложилось четкое или, вернее, резкое разделение русского стола на постныи (растительно-рыбно-грибной) и скоромныи (молочно-яично-мясной), что оказало огромное влияние на все дальнейшее разви-

тие русской кухни вплоть до конца XIX в. Это влияние не во всем было положительным и плодотворным. Проведение резкой грани между скоромным и постным столом, отгораживание их друг от друга «китайской стеной», изоляция одних продуктов от других, строгое недопущение их смешения или комбинации – все это лишь частично привело к созданию некоторых оригинальных блюд, но в целом не могло не вызвать известного однообразия меню. Больше всего от этой искусственной изоляции повезло постному столу. Тот факт, что большинство дней в году – от 192 до 216 в разные годы – считались постными, а посты соблюдали весьма строго, способствовал естественному расширению постного стола» – В. В. Похлебкин, «Кухни наших народов».

В русской кухне нет ничего лишнего или случайного. К сожалению, очень многие блюда были потеряны и забыты, некоторые приходилось восстанавливать буквально по крупицам – на основе монастырских записей и старых поваренных книг.

На страницах этой книги собраны щи, похлебки, солянки и кулеши, каши в горшочках, блюда мясные и рыбные – бараний бок с кашей, караси в сметане и тельное – все именно так, как готовили наши предки. Блюда из ягод – пастила, варенье, сбитень, блюда из муки и толокна – лапшевник и кисель, а также выпечка, пироги, калачи, сайки, блины, сочни, шаньги и калитки – какое богатство вкуса! Начинайте готовить, и русские блюда займут достойное место на вашем столе! Приятного аппетита!



СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5	24. Теплый салат из баклажанов.....	30
Закуски холодные и горячие.....	19	25. Теплый салат из фасоли с луком	31
1. Салат Столичный.....	21	26. Салат грибной с зеленью	31
2. Оливье советский.....	22	27. Винегрет классический.....	32
3. Яблочный салат с семгой.....	23	28. Винегрет мясной	33
4. Салат из копченой рыбы.....	23	29. Винегрет с сельдью	33
5. Салат с перепелиными яйцами	24	30. Винегрет горячий с подливой	34
6. Салат по-деревенски	24	31. Картофельный салат со щавелем ...	34
7. Салат из чечевицы с грибами.....	25	32. Картофельный салат с говядиной	35
8. Салат из сырой моркови острый.....	25	33. Картофельный салат с селедочной икрой.....	35
9. Салат из моркови с черносливом и курагой	26	34. Язык отварной.....	36
10. Салат из тыквы с орехами	26	35. Отварной язык с подливой из зеленого горошка	37
11. Салат из свеклы с укропом	26	36. Мясной хлеб.....	37
12. Салат из краснокочанной капусты с пассерованной свеклой	26	37. Праздничный мясной рулет.....	38
13. Салат из капусты с сухофруктами	27	38. Холодец	39
14. Салат из капусты с зеленью и чесноком.....	27	39. Холодец из петуха	40
15. Салат из фасоли с цветной капустой.....	27	40. Курица, фаршированная свининой	41
16. Салат из лука с капустой брокколи.....	28	41. Пряженина.....	42
17. Салат из тыквы с хреном	28	42. Семга слабого посола.....	42
18. Свекла по-монастырски	28	43. Судак под маринадом по-русски	43
19. Свекла острая	29	44. Фаршированный судак.....	43
20. Салат из редьки	29	45. Икра щуچья с луком	44
21. Салат из редиса с зеленым луком, сметаной и яйцами	29	46. Тельное	45
22. Салат из хрена с яйцами и зеленью.....	29	47. Тельное из речной рыбы с соленым огурцами.....	46
23. Салат из квашеной капусты с клюквой и сельдереем.....	30	48. Селедка под шубой.....	47
		49. Рулетики из соленой сельди	48
		50. Салат «Мимоза»	48
		51. Заливное из судака.....	49
		52. Заливное из щуки.....	51

53. Заливное из утки с яблоками	51	83. Свекольник с яблоками и сельдереем.....	77
54. Заливные рулетки из ветчины	52	84. Борщок.....	77
55. Паштет из куриных потрошков с брусникой	53	85. Ботвинья со свекольной ботвой	78
56. Паштет из куриных потрошков и цветной капусты	54	86. Ботвинья с квасом и рыбой	78
57. Паштет из куриной, гусяной или утиной печени.....	55	87. Рассольник с куриными желудками	79
58. Жюльен из кальмаров.....	55	88. Рассольник Московский с почками.....	80
59. Жюльен из лесных грибов	56	89. Рассольник Ленинградский	81
60. Грибы по-деревенски	56	90. Рассольник рыбный	82
61. Грибы заливные	57	91. Рассольник грибной.....	83
62. Творог с морковью и чесноком.....	57	92. Суп гороховый с копченостями.....	83
Первые блюда.....	59	93. Суп гороховый с орехами	84
63. Щи суточные старорусские.....	61	94. Суп гороховый с яичной крупой ...	84
64. Щи с говядиной	62	95. Грибная похлебка.....	85
65. Щи царские.....	63	96. Классический суп из сухих белых грибов	86
66. Щи богатые.....	64	97. Ушное в горшочках	87
67. Щи ленивые из свежей капусты	65	98. Куриный суп с фрикадельками	88
68. Щи из кислой капусты	66	99. Суп из гуся с рисом и яблоками	89
69. Щи кислые с гречками из гречневой каши.....	66	100. Окрошка на простокваше	89
70. Снытные щи	67	101. Окрошка с редисом	89
71. Щи летние подмосковные.....	68	102. Окрошка со свеклой.....	90
72. Щи быстрые с крапивой	68	103. Окрошка с малосольными огурцами.....	90
73. Грибные постные щи с перловой крупой.....	69	104. Окрошка с морковью и свеклой...	90
74. Похлебка «Старомосковская»	69	105. Рыбная окрошка на кефире	91
75. Лапша куриная	70	106. Тюрю.....	91
76. Лапша куриная с белыми грибами	71	107. Суп холодный из огурцов с простоквашей	92
77. Борщ русский	72	108. Суп молочный с кореньями	92
78. Борщ со свиной	73	109. Суп молочный с репой	92
79. Борщ со свекольным квасом.....	74	110. Суп молочный с тыквой.....	93
80. Грибной борщ с «ушками» и квашеной капустой.....	74	111. Суп молочный с морковными клецками	93
81. Постный борщ с черносливом и фасолью	75	112. Суп овощной с сельдереем	93
82. Борщ с уткой и белыми грибами....	76	113. Суп овощной с грибами.....	94

114. Суп тыквенный с черносливом	94	143. Говядина «Гусарская печень»	117
115. Суп тыквенный пряный	95	144. Говядина-филе с маринованными грибами	118
116. Суп из лебеды и крапивы.....	95	145. Телятина, запеченная под белым соусом.....	118
117. Суп из лебеды с картофелем.....	95	146. Телятина с укропом.....	119
118. Суп-крем из моркови	96	147. Телятина на грибной подушке ...	119
119. Суп-пюре из тыквы и картофеля.....	96	148. Телятина жареная со сладким картофелем.....	120
120. Постный и вкусный суп-пюре.....	96	149. Рулеты из говядины, фаршированные грибами.....	120
121. Чечевичная похлебка	97	150. Поджарка сборная.....	121
122. Суп из белых грибов с перловкой монастырский	98	151. Мясо, жаренное с черникой и сельдереем.....	121
123. Уха классическая	99	152. Буженина	122
124. Уха из ершей и окуней.....	100	153. Горячая буженина	123
125. Уха рядовая из речной рыбы	100	154. Поросенок запеченный	124
126. Уха опеканная	101	155. Рулет из свинины, фаршированный черносливом	125
127. Уха стерляжья	101	156. Рулет из свинины с зеленью	126
128. Уха из щуки с пшеном и водкой.....	102	157. Свинина, тушенная в квасе	126
129. Щучина	103	158. Праздничная свинина гармошкой.....	127
130. Суп из раков с севрюгой	104	159. Свинина в духовке	128
131. Суп с рыбными фрикадельками	105	160. Свинина, фаршированная клюквой	129
132. Калья рыбная.....	106	161. Свинина с брусничным соусом ..	129
133. Солянка мясная сборная.....	107	162. Поросенок фаршированный холодный	130
134. Солянка рыбная.....	108	163. Бараний бок с кашей	132
135. Суп рыбный со свекольными листьями.....	108	164. Баранья лопатка запеченная	133
136. Суп «Морской коктейль».....	109	165. Жаркое из баранины в горшочке по-шугенски	134
137. Суп вермишелевый с кальмаром.....	109	166. Оленина, шпигованная рябиной	135
138. Суп рисовый с кальмаром.....	110	167. Мясо с картофелем в горшочке.....	135
139. Суп из кальмара с яйцом	110	168. Телятина с грибами в горшочке.....	136
140. Суп из креветок с домашней лапшой.....	111		
Горячие блюда из мяса, птицы и дичи	113		
141. Бефстроганов.....	116		
142. Говядина с фруктами «Стольная»	117		

169. Кролик в хлебном соусе 136
170. Кролик, жаренный с пряностями ... 137
171. Заяц шпигованный с яблоками 137
172. Курица в сливочно-горчичном соусе 138
173. Курица в сметане 139
174. Курица, фаршированная грибами 140
175. Курица фаршированная 140
176. Куриные шейки фаршированные 141
177. Курица по-двински в горшочке 142
178. Томленое в молоке куриное филе 143
179. Цыпленок на фруктовых веточках 143
180. Цыпленок с вишневой подливой 144
181. Фаршированные куриные окорочка 145
182. Рулет из курицы, запеченный в духовке 145
183. Начинки для рулета из курицы (весом 1–1½ кг) 146
184. Шейка куриная фаршированная 147
185. Запеканка из птицы с грибами 148
186. Утка запеченная с яблоками 149
187. Утка без костей, фаршированная кашей 150
188. Утка в грибном соусе с перловой кашей 151
189. Фаршированный гусь с яблоками 152
190. Гусь в карамельной глазури 153
191. Грудка гусиная с брусничным соусом 154
192. Индейка фаршированная 154
193. Индейка с орехами 156
194. Гречаники с индейкой 157
195. Домашняя ветчина из индейки 157
196. Индейка с овощами на сковороде 158
197. Копченая в духовке голень индейки 159
198. Рябчик с орехами в сметане 160
199. Рулет из мясного фарша с зеленью 161
200. Котлеты Пожарские 161
201. Котлеты классические 162
202. Котлеты с тыквой 163
203. Котлеты по-владивостокски 164
204. Котлеты куриные с подливой из щавеля 164
205. Котлеты куриные с грибами 165
206. Котлеты из индейки на сковороде 166
207. Биточки в сметане 167
208. Черноморские биточки из барашка 167
209. Битки из отварной курицы с грибами со сливочным майонезом 168
210. Битки долгоруковские 169
211. Тефтели из птицы в грибной подливе 170
212. Жаркое из печени с водкой 171
213. Бефстроганов из печени со сметаной и картофелем 172
214. Телячьи мозги жареные 173
215. Почки в горчице 173
216. Почки в сметане 174
217. Говяжий рубец отварной 174
218. Вымя жареное 175
219. Сердце, тушенное с овощами 176

Блюда из рыбы	177	247. Карась с соусом из хрена и свеклы.....	194
220. Семга под соусом из грейпфрута и тыквы.....	179	248. Караси, запеченные с грибами и яйцами	195
221. Семга, приготовленная на пару	179	249. Караси, запеченные в сметане с молодым картофелем	195
222. Осетрина, зажаренная в сухарях	179	250. Окунь отварной	196
223. Царский ужин с осетром.....	180	251. Рулеты из филе налима, отваренные с укропом	196
224. Форель речная, приготовленная в пароварке.....	180	252. Рыбацкие голубцы с рыбой	197
225. Фаршированная щука по-суворовски.....	181	253. Ставрида, запеченная по-русски	197
226. Щука в молоке	182	254. Сазан, тушеный с хреном	198
227. Щука под чесноком	182	255. Сом, тушеный по-волжски.....	198
228. Щука, сваренная кольцом.....	183	256. Пескари, тушеные с зеленью....	199
229. Лещ золотой с картофелем	183	257. Судак, тушеный в огуречном рассоле	199
230. Лещ, запеченный в соли	184	258. Судак по-купечески	200
231. Запеченный карп с гречкой и груздями	184	259. Судак, запеченный в соли.....	200
232. Карп в квасе по-русски.....	185	260. Ледяная рыба с картофелем и чесноком.....	201
233. Карп в белом вине с овощами	186	261. Щука, тушеная с белыми грибами.....	202
234. Карп по-рыбацки.....	186	262. Рыба, запеченная в слоеном тесте	202
235. Шишка из карпа	187	263. Рыба в соусе на сковороде	203
236. Скумбрия фаршированная	187	264. Нарядная запеканка из рыбы	204
237. Скумбрия в горшочке	188	265. Жареный минтай в орехово-грибной панировке.....	205
238. Треска в горшочке.....	188	266. Котлеты из муксуна.....	205
239. Рыба фаршированная	188	267. Караси жареные	206
240. Судак по-купечески.....	189	268. Корюшка по-господски	206
241. Судак отварной с овощами.....	190	269. Рыбные котлеты	207
242. Филе судака со сладким перцем	190	270. Рыбный рулет	207
243. Судак с картофелем в сметанном соусе	191	271. Рулет рыбный с морковью, луком и томатами	208
244. Майонез из рыбы и раков Старинный русский рецепт	192	272. Запеканка рыбная слоеная с зеленью и сладким перцем	208
245. Карась отварной в сметанном соусе	193		
246. Карась, запеченный с капустой и яблоками	193		

- Каши и запеканки 209**
273. Каша пшеничная 211
274. Пшеничная каша на молоке с грушами 211
275. Каша пшенично-гречневая с овощами 212
276. Каша пшенная 212
277. Каша пшенная с грибами 212
278. Перловая каша на молоке 213
279. Каша перловая с кореньями 213
280. Каша перловая с грибами и овощами («Русский плов») 214
281. Каша перловая с кальмарами и овощами 214
282. Каша ячневая с овощами и свежими грибами 215
283. Каша кукурузно-ячневая 215
284. Каша кукурузная с ягодами 216
285. Каша кукурузная с сухофруктами 216
286. Каша гречневая 217
287. Каша гречневая с грибами 217
288. Зразы из гречневой крупы с творогом 218
289. Каша манная с сухофруктами ... 218
290. Каша гурьевская, запеченная в тыкве 219
291. Каша гурьевская замороженная 219
292. Каша тыквенная с манной крупой 220
293. Полбяная каша 220
294. Каша овсяная с овощами 221
295. Рисовая каша с изюмом 221
296. Рисовая каша с голубикой 222
297. Рис с пассерованными овощами ... 222
298. Каша тыквенная с рисом 223
299. Сборная каша с ягодами в горшочке 223
300. Каша гороховая 224
301. Картофельная запеканка с разными начинками 224
302. Начинки для картофельной запеканки 225
303. Запеканка вермишелевая с яблоками 227
304. Запеканка из тыквы и пшена 227
305. Постные голубцы с грибами и перловкой 228
306. Голубцы морковные в капустных листьях 229
- Гарниры и блюда из овощей 231**
307. Картофель молодой отварной ... 233
308. Картофель разварной рассыпчатый 233
309. Картофель, фаршированный грибами 233
310. Картофельное пюре с зеленью ... 234
311. Картофельное пюре с белыми кореньями и морковным соком 234
312. Картофельные котлеты с грибами 234
313. Котлеты картофельные с творогом 235
314. Картофельные лепешки с зеленью 235
315. Баклажаны в горшочке 236
316. Гарнир из капусты с яблоками ... 236
317. Капустная запеканка 236
318. Капустные кочаны фаршированные 237
319. Фаршированная капуста по-русски 237
320. Солянка тушеная из капусты с перцем 238
321. Солянка из квашеной капусты в горшочке 238
322. Котлеты капустные 239

323. Шницель из капусты	239	354. Оладьи морковно-яблочные	252
324. Зеленая тушеная фасоль	240	355. Помидоры, фаршированные овощами и сыром.....	252
325. Свекла вяленая пряная	240	356. Пастернак на гарнир.....	252
326. Биточки из свеклы с сыром	241	357. Сельдерей жареный	253
327. Котлеты свекольные.....	241	358. Топинамбур жареный	253
328. Репа со сливками.....	242	359. Топинамбур отварной.....	253
329. Паренки из репы	242	360. Оладьи из топинамбура и моркови	253
330. Жареная репа с медом	242	361. Фасоль отварная с сухофруктами	254
331. Жареная репа с луком.....	243	362. Пюре из шпината	254
332. Репа фаршированная	243	363. Оладьи со шпинатом.....	255
333. Гарнир из репы.....	243	364. Оладьи с крапивой	255
334. Гарнир из репы с укропом.....	244		
335. Гарнир овощной с яблоками	244	Пельмени, вареники, кундюмы ... 257	
336. Тыква, тушенная с луком.....	244	365. Пельмени	259
337. Тыква, фаршированная рисом и помидорами	245	366. Пельмени с начинкой из крапивы и репчатого лука	260
338. Тыква печеная	245	367. Пельмени с начинкой из куриного мяса.....	260
339. Тыква, жаренная с чесноком.....	246	368. Пельмени с начинкой из куриного мяса с грибами.....	260
340. Тыква запеченная.....	246	369. Пельмени с начинкой из шпината	261
341. Котлеты тыквенные	246	370. Пельмени с грибной начинкой	261
342. Перец, фаршированный овощами	247	371. Пельмени с начинкой из щуки или судака.....	261
343. Кабачки по-киевски	247	372. Пельмени с начинкой из трески или пикши	262
344. Кабачки, жаренные с белыми грибами	248	373. Пельмени с начинкой из осетра или семги с репчатым луком.....	262
345. Нежные котлеты из баклажанов и кабачков с творогом	248	374. Пельмени с начинкой из крапивы и репчатого лука	262
346. Кабачки, фаршированные мясом и топинамбуром	249	375. Пельмени с начинкой из крапивы и черемши	262
347. Гарнир из печеного лука и чеснока	249	376. Пельмени с начинкой из крапивы, зеленого лука и яиц	263
348. Гарнир из моркови.....	250	377. Пельмени с грибами	263
349. Морковь с тыквой тушеные.....	250	378. Вареники.....	263
350. Морковь, запеченная со сметаной	250		
351. Жареная морковь	251		
352. Жареная морковь с яйцами.....	251		
353. Жареная морковная ботва.....	251		

379. Вареники с творогом и вишней.....264
380. Вареники с вишней.....265
381. Вареники с капустой.....266
382. Вареники с тыквой.....267
383. Вареники с чечевицей.....268
384. Вареники с картофелем.....269
385. Ленивые вареники.....270
386. Вареники из заварного теста с творогом.....271
387. Кундюмы – постные пельмени...272
- Подливы, соусы и приправы 273**
388. Подлива из чечевицы.....275
389. Соус морковный.....275
390. Соус свекольный.....275
391. Соус или пюре из свежих помидоров.....276
392. Соус из сладкого перца.....276
393. Соус из щавеля.....277
394. Соус из базилика и орехов.....277
395. Соус из брюквы.....277
396. Соус из топинамбура.....278
397. Соус шпинатный с чесноком.....278
398. Соус сливовый с чесноком.....278
399. Соус из лесной рябины с яблоками.....279
400. Соус зеленый из свекольной ботвы.....279
401. Соус свекольный.....279
402. Соус морковный.....280
403. Соус из фасоли с орехами.....280
404. Соус грибной из вешенок.....280
405. Соус грибной с кабачками.....281
406. Соус грибной из опят.....281
407. Соус сметанный с яблоками и шпинатом.....281
408. Соус сметанный с крапивой, черемшой и шпинатом.....282
409. Соус сметанный с луком и свекольным листом.....282
410. Соус сметанный с ревенем.....282
411. Томатно-чесночная приправа283
412. Яблочно-чесночная приправа.....283
413. Чесночная приправа с красной смородиной.....283
414. Приправа из алычи и чеснока с тмином.....284
415. Хрен столовый.....284
416. Хрен со свеклой.....284
417. Хрен со сливами.....285
418. Хрен с крыжовником.....285
419. Хрен с яблоками.....285
420. Домашний майонез с красной смородиной.....285
421. Домашний майонез с яблоком...286
422. Майонез с цветной капустой.....286
- Блины, блинчики и оладьи 287**
423. Ржаные блины.....289
424. Гречневые блины.....290
425. Овсяные блины.....291
426. Блины пшеничные.....292
427. Блины кукурузные.....293
428. Блины скороспелые.....294
429. Блины заварные.....295
430. Царские блины.....296
431. Блины с припеком из яиц и зеленого лука.....297
432. Постные блины с припеком из картофеля.....298
433. Постные блины с припеком из тыквы.....299
434. Тонкие творожные блинчики.....300
435. Оладьи на пахте.....301
436. Оладушки с яблоками.....302
437. Овсяные оладьи.....303
438. Оладьи с яблоками и грушами...304

439. Оладьи гречневые	304	467. Пироги с вишней.....	334
440. Оладьи со шпинатом.....	305	468. Пирожки постные с яблоками и грушами.....	335
441. Блинчики	305	469. Пирожки со щавелем жареные...	336
442. Блинчики с курицей.....	306	470. Пирожки с яйцом и зеленым луком жареные.....	337
443. Блинчики с грибами	307	471. Пирожки с рисом и рыбой жареные.....	338
444. Блинчики с горбушей.....	308	472. Шаньги с картофелем и грибами	339
445. Блинный пирог с творогом.....	309	473. Уральские шаньги со сметаной....	341
446. Блинный пирог с белыми грибами	310	474. Дрожжевой пирог с клубникой....	342
447. Блинный пирог пикантный с сельдью, яблоками и шпинатом.....	311	475. Пирог с ягодами «Дачный».....	343
Выпечка.....	313	476. «Бабушкин пирог».....	344
448. Расстегаи с щукой и семгой.....	316	477. Классическая шарлотка с яблоками.....	345
449. Расстегаи с мясной начинкой....	317	478. Пирог с ревенем	346
450. Расстегаи с грибной начинкой...318		479. Медовый домашний пирог	347
451. Расстегаи с начинкой из куриного мяса.....	319	480. Сахарный рулет с маком.....	347
452. Расстегаи с начинкой из зелени.....	320	481. Струдель с творогом (яблоками)	348
453. Кулебяка с двумя начинками	321	482. Бабка морковная с корицей	348
454. Кулебяка благовещенская с рыбой	322	483. Ромовая баба с цукатами.....	349
455. Кулебяка со сложной мясной начинкой	324	484. Постная медовая коврижка	350
456. Кулебяка открытая с лососем и грибами	325	485. Яблочная коврижка по старинному рецепту.....	351
457. Кулебяка с капустной начинкой	326	486. Булочки морковные	352
458. Курник	327	487. Булочки с медом.....	352
459. Мини-курники с курицей, картофелем и луком.....	328	488. Лакомые рогалики к чаю.....	353
460. Пирог луковый открытый.....	329	489. Ленивая слойка.....	354
461. Рыбный пирог.....	329	490. Пирожные из заварного теста с разными начинками.....	354
462. Пироги с капустой.....	330	491. Ореховые корзиночки.....	356
463. Пироги с зеленью.....	331	492. Печенье деревенское.....	356
464. Пироги с рисом и грибами	331	493. Печенье из овсяных хлопьев и морковных цукатов.....	357
465. Пироги с мясом и рисом.....	332	494. Печенье из ржаной муки	357
466. Пироги с яблоками.....	333	495. Печенье лакомое	357

496. Крендельки с маком, кунжутом 358
497. Сахарные пряники с орехами.....359
498. Ржаные медовые пряники
с черносливом 360
499. Хворост.....360
500. Медовые квадратики.....361
501. Фаршированные яблоки362
502. Тыквенный десерт.....362
- Питье 363**
503. Варенец365
504. Варенец с серебряной
закваской365
505. Гоголь-моголь лимонный365
506. Гоголь-моголь фруктовый.....366
507. Кисель молочный с ягодами.....366
508. Тыквенный кисель366
509. Кисель из черники и брусники...367
510. Морс клюквенный.....367
511. Морс калиновый.....367
512. Морс из ягод черники368
513. Взвар368
514. Чай витаминный из ягод369
515. Чай витаминный из листьев.....369
516. Чай из цветков ежевики369
517. Чай из рябины370
518. Квас старинный.....370
519. Муромский квас371
520. Квас «Антоновка»371
521. Квас белый окрошечный.....372
522. Квас из свежих ягод372
523. Грушевый квас.....373
524. Квас брусничный.....373
525. Квас лимонный.....374
526. Квас свекольно-яблочный.....374
527. Жженка купеческая.....374
528. Сбитень375
529. Сбитень с вином.....375
530. Медовуха.....375
531. Настойка на базилике376
532. Настойка чесночная
на семенах укропа.....376
533. Настойка с эстрагоном.....376
534. Настойка тминная.....376
535. Настойка на семенах
кориандра.....376
536. Наливка малиновая.....377
537. Вишневая наливка377
538. Черносмородиновая наливка377
539. Вино из березового сока378
540. Вино из голубики медовое.....380
541. Вино из груш381
542. Вино из ежевики381
543. Вино из черноплодной рябины.....382
544. Вино из шиповника.....382
- Моченья, соленья и квашенья..... 383**
- Как приготовить идеальные
заготовки385
545. Моченые яблоки с брусникой.....386
546. Моченые яблоки с вишней386
547. Моченые яблоки с вишневыми
листьями.....386
548. Моченые яблоки
с крыжовником387
549. Моченые яблоки с рябиной.....387
550. Брусника моченая387
551. Брусника, маринованная
горячим способом.....388
552. Быстрая маринованная капуста
«Провансаль».....388
553. Квашеная капуста с клюквой389
554. Быстроквашеная капуста
с луком390
555. Квашеная капуста без соли.....391
556. Капуста в медовой заливке.....391
557. Капуста в свекольном соке392

558. Капуста, квашенная и маринованная с укропом и хреном	392
559. Капуста с медом «Лимонная»	393
560. Капуста с грушами	393
561. Капуста с кабачками	393
562. Огурцы, квашенные в капусте....	394
563. Огурцы крепкого засола	394
564. Огурцы малосольные ускоренного засола	395
565. Огурцы малосольные «на белом хлебе»	395
566. Огурцы, засоленные в тыкве	396
567. Огурцы, консервированные с овощами.....	397
568. Рулетики из огурцов с зеленью	397
569. Томаты с вишневым ароматом	398
570. Томаты, маринованные с луком и сельдереем.....	398
571. Томаты и перец с репчатым луком в медовой заливке.....	399
572. Томаты в разных соках	399
573. Томаты фаршированные пряного сухого засола.....	400
574. Томаты с гроздьями рябины.....	400
575. Томаты квашенные	400
576. Томаты, квашенные в капусте....	401
577. Баклажаны маринованные	401
578. Овощное ассорти с баклажанами в медовом маринаде	402
579. Кабачки или патиссоны, моченные с яблоками	402
580. Кабачки или патиссоны чесночные с укропом	402
581. Кабачки квашенные	403
582. Патиссоны, консервированные с укропом.....	403
583. Тыква маринованная	404

584. Репа, маринованная с медом.....	404
585. Икра овощная с репой и петрушкой	404
586. Свекла пряная.....	405
587. Морковь соленая	405
588. Морковь маринованная	405
589. Лук-севок в маринаде с медом	405
590. Лук зеленый квашеный.....	406
591. Чеснок сухого засола.....	406
592. Чеснок соленый в заливке	407
593. Хрен столовый	407
594. Хрен с крыжовником	407
595. Заправка для щавелевых щей....	408
596. Грибы белые маринованные	408
597. Вешенки маринованные	408

Варенья, цукаты, пастила

и смоква	409
598. Варенье абрикосовое	411
599. Варенье из айвы	412
600. Варенье вишневое	412
601. Вишня «пятиминутка»	413
602. Варенье грушевое с лимоном	413
603. Варенье из ежевики	414
604. Варенье из земляники садовой (клубники).....	414
605. Варенье «Изумруд» из крыжовника.....	415
606. Варенье из малины	415
607. Варенье из гранатной рябины....	416
608. Варенье из клюквы с грецкими орехами.....	416
609. Варенье из алычи	416
610. Варенье из слив	417
611. Варенье из ревеня	417
612. Варенье из лепестков розы (шиповника).....	418
613. Варенье из цветов одуванчика ...	418

614. Брусника в калиновом желе418
615. Сливы в желе418
616. Крыжовник в желе419
617. Повидло из малины.....419
618. Повидло из земляники.....420
619. Джем морковно-апельсиновый ..420
620. Джем из тыквы с калиной421
621. Мармелад из ирги и черной смородины.....421
622. Мармелад из крыжовника и красной смородины (двухслойный)422
623. Мармелад из сахарной свеклы и яблок423
624. Мармелад из ревеня.....423
625. Сливовый мармелад.....424
626. Пастила из абрикосов424
627. Пастила брусничная.....424
628. Пастила из клюквы425
629. Пастила сливовая425
630. Пастила яблочная.....425
631. Рулет из спелого крыжовника ...426
632. Рулет из слив426
633. Рулет из красной, белой или черной смородины.....427
634. Рулет из яблок427
635. Вишня в сахаре.....428
636. Рябина в сахаре428
637. Клюква в сахаре429
638. Конфеты из абрикосов.....429
639. Конфеты из слив.....429
640. Конфеты «Яблочко».....430
641. Рябина в карамели430
642. Цукаты из кабачков с медом и лимоном431
643. Цукаты из слив432
644. Цукаты из тыквы432
645. Цукаты из яблок433
646. Цукаты из огурцов медовые433
647. Ревень вяленый434
648. Тыква, вяленая с яблоками.....434
649. Яблоки вяленые.....434
650. Морковь вяленая435
651. Козинаки из ирги435
652. Козинаки из рябины435
653. Халва из моркови436
654. Халва яблочная.....436
655. Халва тыквенно-яблочная.....437
656. Халва сливовая437
- Рецепты пасхальные и рождественские..... 439**
Пасхальный стол440
657. Пасха творожная обыкновенная441
658. Пасха с цукатами.....442
659. Кулич пасхальный443
660. Кулич с облепиховым соком.....444
661. Кулич морковный.....445
662. Бабка творожная с яйцами445
- Рождественский стол 446**
663. Колядки-преснушки446
664. Коливо рождественское457
665. Кутья настоящая.....447

**ЗАКУСКИ
ХОЛОДНЫЕ
И ГОРЯЧИЕ**



Слово «закуска» в словаре В. Даля имеет два значения – собственно еда и то, что подается вместе с крепкими напитками, и, как кажется, эти два значения в полной мере выражают наше отношение к понятию закусок. В русской кухне закуски занимают почетное место и поражают разнообразием – это соленья и моченья, квашеная капуста, грибы и прочие вкуснейшие заготовки. Позднее иностранная кухня также оказала влияние на русский стол – в XIX веке можно было выписывать поваров из-за границы. Вот и появились у нас всевозможные винегреты, салаты, заливное. Но и русские мастера поварского искусства не ударили в грязь лицом, так возникали интересные блюда – например, салат оливье, названный по имени известного ресторатора.

Время вносит свои коррективы, и последние сто лет – так называемый советский период – повлияли на рецепты русской кухни. Расширился перечень любимых народом салатов – мы научились смешивать всевозможные продукты, пользуясь их доступностью. Но все-таки главное осталось неизменным – хлебосольность русского стола.

*Багряна ветчина, зелены щи с желтком,
Румяно-желт пирог, сыр белый, раки красны,
Что смоль, янтарь – икра, и с голубым пером
Там щука пестрая – прекрасны!
Прекрасны потому, что взор манят мой, вкус;
Но не обилием иль чуждых стран приправой,
А что опрятно все и представляет Русь:
Припас домашний, свежий, здоровой.*

Г. Р. Державин, «Евгению. Жизнь Званская»

На страницах этой книги мы постараемся придерживаться традиционных рецептов, не обойдем вниманием и самые любимые и популярные блюда. Посмотрим, как изменились с течением времени холодец, заливное и винегреты.

1. Салат Столичный

Салат Столичный классический – упрощенная версия оливье, которая была впервые представлена шеф-поваром ресторана «Москва» в 1939 году. Рецепт оригинального салата был безвозвратно утерян – ресторатор не оставил точных записей и унес его в могилу. Владимир Гиляровский в книге «Москва и москвичи» пишет, что безуспешно пытался найти салат оливье в других ресторанах. «То, да не то», – так говорил писатель о тщетных попытках кулинаров воссоздать оригинальный рецепт салата.

По воспоминаниям современников, в первоначальный состав салата входили жареные рябчики, вареные раковые шейки, домашний соус провансаль, рассыпчатый отварной картофель, листья зеленого салата, оливки, свежие огурцы, трюфели, нарезанные тонкими пластинками, а также кубики ланспика – густого мясного бульона желеобразной консистенции.

В советское время рябчики были заменены отварным языком, трюфели и раковые шейки исчезли совсем, появились и новшества – зеленый горошек, яйца, морковь. Более демократичные варианты готовятся с отварной курицей или докторской колбасой. Но, как бы то ни было, этот салат снискал всенародную любовь и готовится неизменно ко всем праздникам тазиками, ведрами и мисками.

Ниже приводится версия салата Столичный, объединившая классический и современный подходы.

- Куриное филе – 250 г
- картофель крупный – 1 шт.
- яйца – 2 шт.
- огурец маринованный – 2 шт.
- горошек зеленый консервированный – 50 г
- майонез – 80 г
- петрушка – 1 веточка
- мясо крабовое – 30 г
- соль, молотый черный перец – по вкусу

1. Куриное филе залить горячей водой и довести до кипения. Снять пену и варить на маленьком огне 45 мин. Картофель для салата тщательно вымыть щеткой, залить горячей водой. Довести до кипения и варить до готовности. Дать остыть. Яйца для салата залить водой, поставить на огонь и довести до кипения. Варить 10 мин, затем охладить проточной водой и дать остыть.
2. Картофель очистить, нарезать маленькими кубиками. Куриное филе и маринованные огурцы для салата также нарезать маленькими кубиками. Добавить к картофелю. В миску ко всем подготовленным ингредиентам добавить консервированный горошек и майонез. Посолить, поперчить по вкусу и перемешать. Переложить в салатник. Поверх салата выложить отваренные яйца. Украсить крабовым мясом и листочками петрушки с веточки.

2. Оливье советский

- Картофель – 3 шт.
- морковь – 3–4 шт.
- яйца – 4 шт.
- горошек зеленый консервированный – 450 г
- огурцы соленые – 5–6 шт.
- ветчина или докторская колбаса – 350 г
- веточка зеленого лука
- укроп – 1 пучок
- майонез – 250 г
- соль, черный молотый перец – по вкусу

1. Картофель и морковь вымыть и отварить в подсоленной воде до готовности. Яйца отварить отдельно. Очистить и нарезать кубиками. Такими же кубиками нарезать ветчину или докторскую колбасу.
2. Смешать все ингредиенты в салатнике, добавить мелко нарезанный зеленый лук и укроп. Приправить черным перцем, заправить майонезом и поставить в холодильник.
3. Если соленые огурцы с крупными семенами – удалить их. Затем нарезать кубиками такого же размера. Сложить в отдельный контейнер. Слить жидкость с горошка, горошек переложить в отдельный контейнер.
4. Перед подачей к столу добавить в салат соленые огурцы и зеленый горошек. Еще раз перемешать салат, попробовать и при необходимости добавить соль и черный перец.