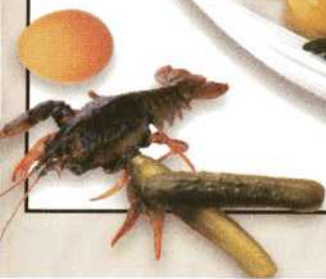


ТРАДИЦИОННЫЕ РУССКИЕ ЗАКУСКИ

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.99
Т65

Составитель *Г. Выдревич*

Оформление *Н. Кудря*

Т 65 **Традиционные русские закуски** / [Сост. Г. С. Выдревич]. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2008. — 64 с. — (Очень просто).

Закуски в русской кухне — блюдо особое, отличающееся большим разнообразием. Квашеная капуста, соленые огурчики, соленые и маринованные грибы, различные студни, рыба особого посола — вот далеко не полный перечень традиционных деликатесов.

Готовитесь вы встречать гостей, любите ли вкусно поесть, хотите ли порадовать своих близких — эта книга для вас, ибо в ней вы найдете много интересных и порой неожиданных рецептов.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-25238-1

© «Терция», составление, 2008

© «Терция», оформление, 2008

® ООО «Издательство «Эксмо», 2008

ПРЕДИСЛОВИЕ

Закуски в русской кухне — это особое явление, отличающееся большим разнообразием. Это и горячие, и холодные блюда, которые готовят из овощей, грибов, мяса, рыбы.

К повседневному столу обычно подают одну-две закуски, а к праздничному — столько, сколько позволяет фантазия и мастерство хозяйки. Праздничная трапеза вообще может состоять из одних закусок.

Закуски призваны возбуждать аппетит, поэтому, как правило, готовятся небольшими порциями.

Традиционно на Руси большинство закусок делали из овощей, грибов и рыбы. Мясо как весьма недешевый продукт встречалось значительно реже, в основном — по праздникам. Блюда из птицы готовили намного чаще.

В качестве рыбных закусок обычно подавали соленую или маринованную рыбу, делали заливное. Украшали блюдо зеленью, репчатым луком, ломтиками свеклы, моркови или картофеля, яблоками.

Среди мясных закусок преобладали блюда из субпродуктов: сердца, языка, печени, ножек. Особенно популярными были (да, пожалуй, и до сих пор остаются) различные студни и холодцы. (Собственно, студень и холодец — одно и то же, просто в северных российских районах принято название «студень», а в южных — «холодец»; есть, правда, и другие нюансы, но они незначительны.) В крестьянских семьях их варили в период между Рождеством и Крещением, когда забивали скот.



Чтобы ничего не пропадало, в ход шли шкуры, губы, уши, хвосты...

Студни из говядины, телятины и баранины — светлые, прозрачные, из свинины — мутные. Общая их черта в том, что они варятся без желатина в отличие от студней из птицы или рыбы. Кстати, блюдо из смеси мясопродуктов — более позднее явление, в старые времена так не готовили. Чтобы холодец получился вкусным, нужно очень тщательно обрабатывать все продукты, из которых он готовится.

Овощные и грибные закуски издавна были многочисленными и многообразными. Прежде всего потому, что «подножный корм» был доступен всем, а так же и по той причине, что хранить овощи несложно (можно сделать запасы на зиму). Кроме того, многие овощи, а тем более грибы, солили, мариновали, сушили и потому могли использовать круглый год почти в неограниченном количестве. Да и вкус у них был отменный. Даже сейчас, когда в магазинах можно приобрести практически все, многие хозяйки предпочитают самостоятельно квасить капусту, солить и мариновать грибы. Потому что в этих процессах есть некое таинство, дающее конечному блюду особый аромат и непередаваемый вкус. Да и результат налицо: получается сразу же готовая закуска, которую можно и не приправлять.

СТУДНИ И ХОЛОДЦЫ



Холодец из куриных потрохов и телячьих ног

*500 г куриных потрохов, 500 г телячьих ног, 3 моркови,
3 луковицы, чеснок, соль.*

Куриные потроха (желудки, печень, сердца), а также головы, желтые лапки и крылышки тщательно промыть. Желудки очистить от пленок. Головы ошпарить, с гребешков снять кожу, удалить перья, глаза и клювы. Лапы ошпарить, снять кожу, срезать когти. Потроха залить холодной водой. Телячьи ноги опалить, очистить от волос скребком или острым ножом, разрубить на несколько частей, вымыть, добавить к потрохам. Морковь вымыть и очистить. Лук срезать с двух сторон, тщательно вымыть. Овощи добавить к потрохам и ногам.

Поставить посуду на слабый огонь и варить не менее 6 ч, пока ноги не разварятся полностью (мясо должно само отделяться от костей).

Куриные потроха и ноги вынуть из бульона, аккуратно извлечь мясо, нарезать его или разобрать на волокна (печень и сердце нарезать). Бульон процедить, положить в него мясо, добавить чеснок, довести до кипения.



Горячий студень разлить по тарелкам или по формам и остудить.



Холодец из свинины с индейкой

2 свиные ножки, 1 ножка индейки, 1 морковь, 1 луковица, чеснок, черный молотый перец, соль.

Свиные ножки залить холодной водой и вымочить в течение нескольких часов (можно замочить на ночь). После этого ножки тщательно вымыть, обскоблить острым ножом, положить в глубокую кастрюлю, залить холодной водой. Добавить вымытую ножку индейки. Вода должна превышать уровень мяса примерно на три пальца.

Довести до кипения, снять пену, убавить огонь до слабого, прикрыть посуду крышкой (оставить щель) и варить в течение 6–8 ч. Примерно в середине варки добавить очищенную морковь и лук в шелухе, посолить по вкусу.

Готовое мясо вынуть из бульона, отделить от костей, разобрать на волокна, разложить по тарелкам или формам. Бульон процедить и залить им мясо. Добавить мелко нарубленный или раздавленный чеснок, перец по вкусу. Поставить в холодное место и выдержать до полного застывания.



Куриный студень

1 средняя курица, 200 г свежих грибов, 4–5 маринованных корнишонов, растительное масло, 0,5 ч. ложки уксуса, желатин, яйца, соль.



Курицу выпотрошить, тщательно вымыть, разрезать. Сварить в подсоленной воде до готовности. Отварную курицу извлечь из бульона, мясо отделить от костей и мелко нарезать. Бульон процедить.

Грибы очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, мелко нарезать. Огурцы нарезать небольшими кубиками.

Третью грибов смешать с куриным мясом, добавить уксус и растительное масло, при необходимости досолить. Мариновать около получаса.

Желатин размочить в холодной воде примерно 30 мин, прогреть, чтобы набухший желатин растворился, ввести его в куриный бульон.

Огурцы положить в замаринованное мясо, добавить оставшиеся грибы и перемешать.

Получившуюся смесь разложить по тарелкам или по формам, залить бульоном и остудить.

Готовый студень посыпать измельченными отварными яйцами.



Студень из куриных потрохов

1,5–1,8 кг куриных потрохов, 300 г куриного мяса, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка желатина, черный перец горошком, соль.

Обработать куриные потроха. Головы ошпарить, с гребешков снять кожу, удалить перья, глаза и клювы. Лапы ошпарить, снять кожу, срезать когти. Желудки разрезать, удалить пленки. Очищенные потроха очень тщательно вымыть, залить холодной водой.

Посуду поставить на слабый огонь и варить около 3 ч, следя за тем, чтобы бульон не кипел, а едва по-



булькивал. Примерно за 1 ч до окончания варки положить куриное мясо, очищенную морковь и тщательно вымытую луковицу, добавить перец и посолить по вкусу.

Готовые потроха и мясо вынуть из бульона, разобрать, удалив кости и хрящи. Бульон процедить.

Желатин размочить в холодной воде. Когда он набухнет, ввести его в бульон, довести до кипения (но не кипятить). Положить мясо, перемешать.

Горячий студень разлить по тарелкам или по формам и остудить.



Студень из индейки

2 кг индейки (грудки и ножки), 3 луковицы, 1–2 корня петрушки, 1–2 моркови, 3 яйца, 2 яичных белка, 50 г желатина, 1 головка чеснока, 10 горошин черного перца, зелень петрушки, соль.

Индейку тщательно вымыть, залить холодной водой так, чтобы она вдвое превышала уровень мяса в посуде. Корень петрушки, морковь и лук очистить, разрезать на четыре части, добавить к мясу, положить перец, посолить по вкусу. Варить на слабом огне в открытой посуде, пока мясо не начнет легко отделяться от костей.

Индейку вынуть из бульона, разделить мясо, разобрать его на волокна и разложить по тарелкам или формам. Добавить кружочки яиц, сваренных вкрутую, и листочки петрушки.

Бульон охладить и процедить.

Желатин залить холодной водой. Когда он набухнет, соединить его с бульоном, ввести взбитые белки.



Посуду поставить на очень слабый огонь. Прогреть смесь, помешивая, пока желатин не растворится и белки не всплывут. Снять посуду с огня, бульон процедить.

Чеснок измельчить, положить в марлевый или полотняный мешочек, опустить на несколько минут в бульон.

Теплым бульоном залить разложенное по тарелкам мясо. Студень поставить в холодное место и дать ему застыть.

Готовое блюдо можно сервировать хреном и сладкой горчицей.



Студень из петуха

1 кг петуха, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 яйцо, 30 г зелени петрушки, 10 г желатина, 1,5 л воды, черный или белый перец горошком, соль.

Петуха тщательно вымыть, нарезать порционными кусками. Корень петрушки и морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, обдать холодной водой, нарезать колечками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками.

Мясо залить холодной водой. Поставить посуду на слабый огонь и варить около получаса, снимая образующуюся пену и жир. После этого положить морковь, корень петрушки, лук, посолить и поперчить по вкусу. Варить еще в течение 30–35 мин. Затем мясо петуха, коренья и лук извлечь из бульона. Мясо остудить, отделить от костей и разобрать на волокна.

Желатин залить холодной водой. Когда он набухнет, перемешать с бульоном, поставить на средний



огонь и, помешивая, довести до кипения (не кипятить).

Мясо разложить по тарелкам или по формам, залить горячим бульоном, остудить до комнатной температуры, а затем поставить в холодное место примерно на 3 ч.

Перед подачей посыпать студень петрушкой и украсить кружочками яйца.



Холодец из курицы

1 средняя курица, 500 г свиных костей, 2 яйца, 1 луковица, 1 морковь, 2 корня петрушки, 20 г желатина, 30 г зелени укропа, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 ч. ложка тмина, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, черный молотый перец, соль.

Морковь и корни петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть холодной водой и тонко нашинковать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружочками.

Свиные кости и курицу тщательно вымыть. Тушку рубить на куски, залить холодной водой, добавить кости, морковь, лук, корни петрушки, соль, перец горошком, лавровый лист и варить на слабом огне в течение 2–2,5 ч.

После этого мясо, кости, морковь, корни петрушки вынуть из бульона. В бульон положить молотый перец по вкусу и тмин. Кипятить на слабом огне в течение 10 мин, затем снять посуду с огня, бульон процедить.

Желатин залить едва теплой водой. Когда он набухнет, смешать с процеженным бульоном, довести до кипения и снова процедить.



Мясо отделить от костей, мелко нарезать, смешать с бульоном. Получившуюся смесь вылить в форму, сверху положить морковь, корни петрушки, кружочки яиц и слегка их припустить, чтобы они были закрыты бульоном.

Холодец поставить в прохладное место на 2–3 ч, затем опустить форму на несколько секунд в горячую воду, аккуратно выложить в блюдо, смазать горчицей, посыпать тертым хреном и зеленью укропа.



Сборный студень

500 г телячьих и бараньих ножек, 1–2 свиных уха, 1–2 свиные губы, 500 г свиной кожи, 300 г копченостей, 200 г рубца, 300 г мякоти любого мяса, 1–2 моркови, 1 луковица, 4–5 долек чеснока, лавровый лист, душистый перец горошком, соль.

Телячьи и бараньи ножки тщательно вымыть, обскоблить, разрубить на небольшие куски. Свиные уши, губы и кожу вымыть, обскоблить, мелко нарезать. Копчености и рубец мелко нарезать. Мясо вымыть. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами.

Ножки, уши, губы, кожу, копчености, рубец и мясо залить холодной водой и варить на слабом огне в течение 6–7 ч, снимая пену и жир. Следить, чтобы бульон не кипел, а едва булькал и оставался прозрачным. Примерно за 1,5 ч до конца варки положить морковь, лук, лавровый лист и перец, посолить по вкусу.

Снять посуду с огня, извлечь из бульона все мясные ингредиенты, перебрать, мякоть порубить. Бульон процедить.



Порубленную мякоть залить бульоном, добавить кружочки моркови, мелко нарезанный чеснок и аккуратно перемешать. Смесь слегка охладить, разлить по тарелкам или по формам и остудить до полного застывания.



Холодец из свиных шкурок

1 кг свиных шкурок, 1 головка чеснока, 10 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 2–2,5 л воды, соль.

Свиные шкурки тщательно вымыть, обскоблить острым ножом, залить холодной водой. Поставить открытую посуду на сильный огонь, довести до кипения, снять пену, посолить по вкусу, положить перец и лавровый лист, убавить огонь до слабого и варить, пока объем жидкости не уменьшится вдвое.

Свиные шкурки вынуть из бульона, слегка остудить и пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Получившуюся массу разложить по тарелкам или по формам, залить горячим бульоном. Остудить до комнатной температуры, а затем поставить в холодильник до полного застывания.

К холодцу подать горчицу и хрен.



Говяжий холодец



1 корень петрушки, 4 л воды, лавровый лист, душистый перец горошком, соль.

Говяжью ногу тщательно вымыть, обскоблить острым ножом. Мясные обрезки и хвосты промыть в проточной холодной воде. Ногу и хвосты разрубить на небольшие куски.

Мясо, ногу и хвосты залить холодной водой, довести до кипения на сильном огне, уменьшить огонь до слабого и варить в течение 4–5 ч, снимая пену и следя за тем, чтобы бульон не кипел, а слегка булькал. Примерно за 1 ч до конца варки добавить очищенную и крупно нарезанную морковь, лук в шелухе, нарезанный корень петрушки, лавровый лист, перец и соль по вкусу. Готовый бульон должен быть клейким.

Снять посуду с огня, вынуть из бульона мясо, ногу и хвосты, отделить мясо от костей и мелко нарубить его. Бульон процедить, положить в него нарубленное мясо и варить на слабом огне еще в течение 20–30 мин. После этого положить измельченный чеснок, перемешать, слегка остудить.

Получившуюся смесь разлить по тарелкам или по формам, помешивая, чтобы мясо не осело на дно, и остудить.

К готовому студню подать хрен или горчицу.



Студень из говядины и свинины, приготовленный в аэрогриле

1 свиная голень, 1 кг говядины (голяшки), 1 морковь, 1 луковица, 6–8 горошин черного перца, чеснок, лавровый лист, соль.

Свиную голень и говядину тщательно вымыть в проточной холодной воде, положить в четырехлит-



ровую кастрюлю, добавить крупно нарезанную очищенную морковь, луковицу в шелухе, перец и лавровый лист, посолить по вкусу, залить горячей водой и накрыть посуду крышкой.

Кастрюлю поставить на нижнюю решетку аэрогриля, установить температуру 260° С. Довести до кипения, уменьшить температуру до 120° С. Готовить в течение 6 ч.

Вынуть кастрюлю из аэрогриля, голень и говядину вынуть, разобрать, извлечь кости, мясо нарезать. Бульон процедить, положить в него мясо. Добавить мелко нарезанный чеснок. Перемешать, разлить по тарелкам или по формам. Остудить до комнатной температуры, а затем поставить студень в холодильник до полного застывания.



Студень из субпродуктов

2 кг любых говяжьих субпродуктов, 2–3 моркови, 2 корня петрушки, 2 луковицы, 4 л воды, чеснок, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Субпродукты тщательно вымыть, обскоблить, разрубить на куски, положить в глубокую кастрюлю и залить холодной водой. Кастрюлю поставить на сильный огонь, воду довести до кипения, снять пену. Уменьшить огонь до слабого и варить в течение 4–5 ч, следя за тем, чтобы бульон не кипел, а слабо булькал, и время от времени снимая жир и пену. Примерно за 1 ч до конца варки добавить очищенную целую морковь, лук в шелухе, очищенные целые корни петрушки, лавровый лист, перец и соль по вкусу.

Готовый бульон должен быть клейким. Вынуть из него субпродукты, бульон процедить. Мякоть отделить от костей, нарезать, положить в бульон и варить еще



приблизительно 30 мин. Затем добавить мелко нарубленный чеснок, аккуратно перемешать и разлить студень по тарелкам или по формам. Охладить до полного застывания.

К готовому блюду подать горчицу и хрен.



Грибной студень

150 г свежих, соленых или маринованных грибов (40 г сушеных), 10 г желатина, 250 мл грибного отвара, 1 головка чеснока, соль.

Желатин залить холодной водой.

Свежие грибы очистить, вынуть, отварить в подсоленной воде и мелко порубить. (Сушеные грибы размочить, отварить, порубить. Маринованные грибы извлечь из маринада и измельчить, соленые — отжать от рассола, промыть, мелко нарезать.)

Набухший желатин соединить с грибным отваром, поставить посуду на слабый огонь и прогреть, помешивая, пока желатин не растворится. Добавить измельченный чеснок. (Если используются соленые или маринованные грибы, добавить немного рассола или маринада.)

Грибы разложить по формам, залить горячим желе и охладить до полного застывания.



Студень из рыбы

500 г рыбного филе, 1 морковь, 1 луковица, 4 дольки чеснока, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки желатина,



4 стакана воды, лавровый лист, душистый перец горошком, соль.

Желатин залить стаканом воды комнатной температуры. Морковь и корень петрушки очистить и крупно нарезать. Лук тщательно вымыть и, не снимая шелухи, разрезать на четыре части.

Рыбное филе вымыть, залить оставшейся водой. Добавить морковь, петрушку, лук, перец и соль по вкусу. Довести до кипения и варить на слабом огне около получаса. Примерно за 5 мин до конца варки положить лавровый лист.

Готовую рыбу вынуть из бульона и измельчить. Бульон процедить, положить в него рыбу, довести до кипения, ввести набухший желатин и, помешивая, растворить его.

Студень слегка остудить, добавить измельченный чеснок, аккуратно перемешать. Получившуюся смесь разлить по формам, охладить до комнатной температуры, а затем поставить в холодное место до полного застывания.

К готовому блюду подать хрен.



Студень из стерляди

1 кг стерляди, 15–20 г желатина, 2 ст. ложки икры, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, соль.

Стерлядь очистить, выпотрошить, обтереть насухо салфеткой, нарезать и отварить в подсоленной воде до готовности.

Желатин залить холодной водой.

Готовую стерлядь вынуть из бульона, накрыть салфеткой.

В бульон положить набухший желатин и помешивать, пока желатин не растворится.



Приготовить оттяжку. Икру растереть в ступке, добавляя по 1 ст. ложке холодной воды, пока не образуется тестообразная масса. Добавить в нее стакан холодной воды, стакан горячего бульона, перемешать. Половину получившейся смеси вылить в посуду с горячим желе, довести до кипения, влить оставшуюся смесь. Еще раз довести до кипения, снять посуду с огня, желе процедить.

Стерлядь отделить от кожи и костей. Мякоть разложить по формам и залить горячим желе. Остудить до комнатной температуры, а затем поставить в холодильник до полного застывания.

К такому студню подают раковые шейки и кусочки мяса краба.

ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ



Заливное из птицы

1 средняя курица, 2–3 ст. ложки желатина, 2 яйца, 1 морковь, 1 огурец, 1–2 помидора, 0,5 стакана консервированного горошка, 3–4 соцветия цветной капусты, листовой салат, 0,3 стакана хрена, 0,5 стакана салатной заправки, зелень, куриный бульон, соль.

Курицу выпотрошить, вымыть, нарезать кусками среднего размера и отварить в подсоленной воде до готовности. Курицу извлечь, мясо отделить от костей и нарезать его тонкими ломтиками. Бульон процедить.

Желатин залить холодной водой. Когда он набухнет, соединить с 500–600 мл бульона, поставить на слабый огонь и, помешивая, растворить желатин.

Морковь вымыть, очистить, отварить, нарезать кружочками. Огурец вымыть, нарезать кружочками или тонкой длинной соломкой. Помидоры вымыть, нарезать кружочками или тонкими дольками. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками.

В форму налить столько желе, чтобы оно застыло на стенках слоем толщиной в 1–1,5 см. Когда желе застынет, выложить дно и стенки формы кружочками



яйца, моркови и огурца, заливая каждый слой овощей желе и давая ему застыть. Затем положить ломтики птицы и тоже залить их желе. Поставить в холодильник и остудить.

Перед подачей форму с заливным опустить на несколько секунд в горячую воду, аккуратно опрокинуть ее на блюдо. Вокруг разложить кусочки помидора, зеленый горошек и листья салата. Полить гарнир салатной заправкой. Хрен подать отдельно.

Вместо курицы можно использовать трех рябчиков, трех куропаток, 1 тетерева, 1 фазана или 500 г вареных телятины, ветчины, языка.



Заливной жареный цыпленок

1 цыпленок, 1 стакан куриного бульона, 50 г жира, 5 г желатина, 2 маринованных сладких перца, 1 соленый огурец, 1 луковица, 30 г зелени петрушки, черный молотый перец, соль.

Цыпленка выпотрошить, тщательно промыть, обсушить, посолить и поперчить по вкусу. Жир растопить на сковороде, зажарить в нем цыпленка.

Лук очистить, обдать холодной водой и нарезать колечками. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарезать. Огурец нарезать кубиками. Маринованный перец нарезать соломкой.

Желатин залить холодной кипяченой водой. Когда желатин набухнет, соединить его с бульоном, поставить посуду на слабый огонь и, помешивая, довести до кипения. Снять посуду с огня.



Цыпленка выложить в форму, залить горячим желе, остудить до комнатной температуры, а затем поставить в холодное место до полного застывания желе. Готовое блюдо подать с перцем, луком, огурцом и петрушкой.



Гусь, запеченный с яблоками

1 средний гусь, 10 яблок, 2–3 маринованных огурца, 5–6 клубней картофеля, 5 луковиц, 100 г сметаны, 30 г зелени петрушки, 1 ст. ложка жира, черный молотый перец, соль.

Картофель вымыть, очистить и крупно нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками. Маринованные огурцы разрезать вдоль на 4–6 частей. Зелень петрушки вымыть. Лук нарезать кольцами.

Гуся выпотрошить, вымыть, обсушить, посолить и поперчить по вкусу, выложить в смазанную жиром гусятницу, добавить яблоки, картофель, лук, влить немного воды, положить сметану и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Запеченного гуся выложить блюдо, вокруг положить яблоки, картофель и лук, украсить веточками петрушки и маринованными огурцами, полить оставшимся от тушения соусом.



Закуска из гуся и овощей

20 *500 г мяса гуся, 2–3 клубня картофеля, 2 яблока, 1 морковь, 100 г цветной капусты, 2–3 помидора, 100 г*



стручковой фасоли, 100 г консервированного зеленого горошка, 30 г зелени петрушки, 150 г сметаны, 1 ст. ложка жира, черный молотый перец, соль.

Картофель и морковь тщательно вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками. Цветную капусту вымыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности и разобрать на соцветия. Стручковую фасоль вымыть и крупно нарезать. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть.

Мясо гуся промыть, нарезать крупными кусками, посолить и поперчить по вкусу, выложить в смазанную жиром форму вместе с картофелем, морковью, яблоками, фасолью и цветной капустой и запечь в умеренно разогретой духовке до готовности.

Готовое мясо и овощи выложить в блюдо, полить сметаной, украсить веточками петрушки, зеленым горошком и дольками помидоров.



Мясо по-русски

600 г мякоти говядины, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 ломтика ржаного хлеба, 150 г штика, 0,5 стакана муки, 2 ст. ложки топленого масла, 2 стакана мясного бульона, 0,5 стакана сметаны, 5–6 клубней картофеля, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать порционными кусками толщиной около 2 см, слегка отбить, посолить и поперчить по вкусу, обвалять в муке.



Пол-луковицы мелко нарезать, слегка обжарить в топленом масле, затем положить мясо и обжарить его с двух сторон.

Оставшийся лук нарезать соломкой. Морковь и корень сельдерея вымыть, очистить нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Картофель очистить, вымыть, нарезать соломкой или кубиками. Хлеб нарезать кубиками.

Лук, морковь, сельдерея и хлеб соединить, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

На дно сотейника выложить шпик, нарезанный тонкими ломтиками, сверху положить половину обжаренного мяса, на него — половину смеси овощей с хлебом. Слои повторить. Влить бульон.

Довести до кипения на среднем огне, после чего переставить посуду в разогретую духовку и тушить в течение 2–2,5 ч. Примерно за 20 мин до конца приготовления добавить сметану.

Готовое блюдо можно подавать и горячим, и холодным.



Печень с грибами

800 г говяжьей печени, 5–6 крупных сушеных грибов, 2 стакана мелко нарезанного репчатого лука, 1 стакан сметаны, 2–3 помидора, 2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана муки, черный или красный молотый перец, соль.

Грибы размочить в холодной воде, отварить в подсоленной воде до готовности, нарезать и обжарить на масле.

Помидоры вымыть, обдать крутым кипятком, очистить от кожицы, мелко нарезать. Лук обжарить на масле до золотистого цвета.



Печень нарезать соломкой, посолить и поперчить по вкусу, обжарить на масле. Добавить сметану, помидоры, лук и грибы, перемешать.

Получившуюся смесь переложить в горшочки, влить в каждый горшочек по 0,5 стакана грибного отвара и запечь в духовке до готовности.



Холодная мясная закуска

1 кг мякоти телятины, 1–2 моркови, 1 кг репчатого лука, сливочное масло, лавровый лист, уксус, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать ломтиками, отбить, а затем нарезать соломкой. Посолить и поперчить по вкусу, добавить сливочное масло, немного воды. Тушить под крышкой в течение 1 ч.

Примерно в середине приготовления добавить морковь, натертую на крупной терке, и лавровый лист по вкусу.

Лук нарезать тонкими колечками и добавить к мясу минут за пять до конца приготовления. Тщательно перемешать.

Снять посуду с огня. Остудить под крышкой. Перед подачей добавить уксус по вкусу и перемешать.



Закуска «Окрошка»

100 г жареного мяса, 100 г жареного куриного филе, 1 маленькая луковица, 1 соленый огурец, 1 небольшая



отварная свекла, сметана, квас, зеленый лук (квашеная капуста или маринованные сливы).

Мясо и куриное филе мелко нарезать. Лук порубить. Соленый огурец и свеклу нарезать небольшими кубиками.

Ингредиенты соединить, перемешать, выложить в салатник. Полить смесью сметаны и кваса (пропорции — произвольные). Вокруг положить мелко нарезанный зеленый лук (или квашеную капусту, или нарезанные сливы).



Рубец в горчичной заправке

300–350 г отварного рубца, 1 луковица, 0,5 стакана горчичной заправки.

Для горчичной заправки: 2 ст. ложки горчицы, 100 г сметаны, 0,5 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка уксуса, соль.

Приготовить заправку: смешать горчицу, сметану, сахар, уксус, слегка посолить. Тщательно перемешать и немного взбить.

Рубцы нарезать соломкой. Лук тонко нашинковать. Ингредиенты соединить, перемешать и залить заправкой. Дать слегка настояться.

Закуску можно украсить зеленью.



Заливное мясо

24 500–600 г говядины, 3 яйца, 2 ст. ложки желатина, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, кулинарный



жир, лавровый лист, гвоздика, черный молотый перец, соль.

Для оттяжки: 100 г мясного фарша, 150 мл воды, 2 яичных белка, соль.

Мясо нарезать толстыми ломтиками, посолить и поперчить по вкусу. Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать соломкой или кружочками. Лук нарезать колечками. Мясо обжарить вместе с луком и кореньями, затем переложить в кастрюлю, влить 3 стакана воды или бульона, накрыть посуду крышкой и тушить до готовности. Минут за 5–10 до конца тушения добавить лавровый лист и гвоздику по вкусу.

Готовое мясо охладить, нарезать поперек волокон тонкими ломтиками. Сок, в котором оно тушилось, процедить. Половину сока смешать с желатином. Когда он набухнет, соединить с оставшимся соком и прогреть, не доводя до кипения, чтобы желатин растворился.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками.

Приготовить оттяжку. Сырой фарш смешать с водой, слегка посолить и дать настояться около 1 ч. Затем добавить яичные белки, перемешать.

Оттяжку положить в теплый мясной сок с желатином, перемешать, довести до кипения, убавить огонь до очень слабого и, не перемешивая, выдержать около 1 ч. Когда оттяжка осядет на дно посуды, желе процедить через ткань.

В формы для заливного налить немного желе и охладить. На застывшее желе выложить кружочки яиц, немного вареной моркови. На них положить ломтики мяса, залить его оставшимся желе и охладить до полного застывания.

Формы с готовым заливным опустить на несколько секунд в горячую воду, а затем аккуратно опрокинуть их на блюдо.



Такое же заливное можно приготовить из телятины или языка.



Отварной поросенок

1 поросенок (3–3,5 кг), 1–2 моркови, 1–2 корня петрушки, 0,5 стакана лимонного сока, лавровый лист, соль.

Тушку поросенка выпотрошить, тщательно вымыть, шкуру обскоблить. Завернуть тушку в марлю или полотняную салфетку, перевязать шпагатом, положить в чугунную посуду брюшком вниз, залить холодной водой, смешанной с лимонным соком. Посуду поставить на сильный огонь, довести воду до кипения, убавить огонь до среднего. Варить в течение 2 ч, следя за тем, чтобы жидкость не кипела. За полчаса до окончания варки добавить нарезанные морковь и петрушку, посолить по вкусу.

Вынуть поросенка из бульона, переложить в холодную кипяченую воду и охладить в ней. Снять марлю или салфетку, обсушить тушку полотенцем. Отрубить голову, сделать надрез с двух сторон вдоль хребта, расчленив тушку, удалить позвоночник. Половинки нарезать порционными кусками и выложить их на блюдо.

К поросенку можно подать овощной гарнир и соус, приготовленный из сметаны с хреном.



Поросенок праздничный

26 1 поросенок, 600–700 г моркови, 1 лимон, 2 маслины, соль.



Для желе: 2 стакана бульона, 2 ст. ложки желатина, оттяжка.

Для оттяжки: 100 г мясного фарша, 150 мл воды, 2 яичных белка, соль.

Для гарнира: 2 стакана отварного риса, отварные овощи.

Тушку поросенка выпотрошить, обскоблить, промыть. Ножки обрубить по коленный сустав. Внутрь тушки вставить деревянную палочку так, чтобы она упиралась в голову и тазовую кость.

Морковь вымыть, очистить, тонко нашинковать или натереть на крупной терке. Заполнить ею брюшко поросенка. Разрез зашить.

Тушку натереть лимоном, положить в подсоленную воду и варить на слабом огне в течение 2,5–3 ч, следя за тем, чтобы бульон кипел слабо. Охладить в бульоне.

Поросенка вынуть из бульона, распороть шов, удалить морковь и распорку, отрубить голову, вырубить позвоночник. Половинки тушки нарезать порционными кусками. Из головы удалить мозги и глаза, вместо глаз вставить маслины.

Приготовить желе. Желатин растворить в 1 стакане процеженного бульона. Когда он набухнет, добавить оставшийся бульон и прогреть, чтобы желатин растворился.

Приготовить оттяжку. Сырой фарш смешать с водой, слегка посолить и дать настояться около 1 ч. Затем добавить яичные белки, перемешать.

Оттяжку положить в теплый мясной сок с желатином, перемешать, довести до кипения, убавить огонь до очень слабого и, не перемешивая, выдержать около 1 ч. Когда оттяжка осядет на дно посуды, желе процедить через ткань.

На большое блюдо выложить рис, края подровнять, сверху положить лист пергаменты, вокруг выложить отварные овощи.



На пергамент положить голову и куски поросенка, придав им форму целой тушки. Залить желе и охладить.



Фаршированный поросенок

1 поросенок (2 кг), 1–2 луковицы, 1–2 моркови, 1 корень петрушки, зелень, соль.

Для фарша: 1,5 кг свинины или телятины, 400 г отварного языка, 1 ст. ложка молотого мускатного ореха, 200 г ядер фисташек, 250 г шпика, 1–1,5 стакана молока, 10 яиц, 2–3 ст. ложки коньяка или мадеры, черный молотый перец, соль.

Тушку выпотрошить, обскоблить острым ножом, промыть. Отрубить копытца, разрезать поросенка по брюшку от головы до хвоста, аккуратно удалить кости.

Приготовить фарш. Свинину или телятину пропустить через мясорубку вместе со 150 г шпика. Помешивая, ввести яйца (по одному), а затем влить молоко. Заправить мускатным орехом, посолить и поперчить по вкусу. Добавить фисташки, нарезанные маленькими кубиками оставшийся шпик и язык, влить коньяк или мадеру.

Начинить фаршем поросенка, разрез зашить. Завернуть тушку в полотняную салфетку и перевязать шпагатом.

Поросенка и кости положить в кастрюлю, залить водой, добавить очищенные морковь, лук и петрушку. Варить на слабом огне при едва заметном кипении до готовности, охладить в бульоне.

После этого поросенка извлечь, положить брюшком вниз под гнет и остудить в холодильнике.



Готового поросенка нарезать порционными кусками и подать с овощами и соусом по вкусу (лучше — хреном со сметаной).



Отварное сердце

1 говяжье или телячье сердце, 1 луковица, 3 дольки чеснока, лавровый лист, черный перец горошком, зелень, соль.

Сердце вымыть, очистить от пленок, положить в подсоленную воду и варить в течение 4–5 ч. За полчаса-час до окончания варки добавить лук, чеснок, лавровый лист и перец.

Готовое сердце (оно должно быть мягким, как отварной язык) остудить, нарезать тонкими ломтиками, выложить на блюдо и посыпать зеленью.



Язык по-царски

700–900 г говяжьего языка, 2 моркови, 2 маринованных огурца, 4–5 долек чеснока, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Язык тщательно вымыть и обскоблить острым ножом. После этого сделать продольный глубокий разрез.

Морковь очистить, разрезать вдоль на 3–4 части. Так же нарезать огурцы.

Морковь, огурцы и чеснок вложить в разрез, перевязать язык нитками. Залить водой, посолить, по-



ставить на слабый огонь и варить не менее 3 ч при слабом кипении. За 15–20 мин до конца варки добавить черный перец и лавровый лист.

Готовый язык остудить, удалить нитки, снять верхнюю пленку. Нарезать тонкими ломтиками.



Зельц из свиной головы

1 свиная голова с ухом (2 кг), 1 средний говяжий язык, 500 г говяжьего сердца, 1 свиной желудок, 2 луковицы, 2 яйца, 1–2 головки чеснока, кориандр, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Свиную голову порубить, залить холодной водой и вымачивать в течение 2–3 ч. После этого ножом обскоблить кожу до белизны, сполоснуть в слабом растворе марганцовки, затем тщательно промыть в проточной холодной воде.

В глубокой кастрюле вскипятить 2 л воды. Положить куски головы, промытые язык и сердце. Довести до кипения, сменить воду и еще раз довести до кипения. Снять пену, добавить лук, лавровый лист, слегка посолить. Варить на слабом огне в течение 2–3 ч, пока мясо не будет легко отделяться от костей.

Голову, язык и сердце вынуть из бульона, отделить мясо от костей, мелко порубить или пропустить через мясорубку с крупноячеистой решеткой вместе с языком и сердцем. Посолить.

Чеснок мелко порубить. Яйца взбить. Чеснок и яйца добавить к фаршу, посолить и поперчить по вкусу, добавить немного кориандра (по желанию можно добавить любые специи), влить 1 стакан бульона, в котором варилось



Желудок очистить, ополоснуть в слабом растворе марганцовки, промыть проточной водой. Подготовленный желудок заполнить фаршем, аккуратно зашить двойным швом, следя за тем, чтобы шов был прочным и не осталось ни одного отверстия.

В оставшийся бульон долить воды, довести до кипения, положить начиненный желудок. Варить на слабом огне в течение 1,5 ч, снимая пену. Вынуть, положить в плоскую посуду, накрыть тарелкой или разделочной доской, прижать гнетом и выдержать в течение 2–3 ч. После этого поставить зельц в холодильник, чтобы он застыл.

Готовый зельц нарезать порционными кусками.



Домашняя колбаса

1 кг свинины, 200 г внутреннего свиного жира, 1 кг говядины, 100 г чеснока, 50 мл коньяка, кишки, 1,5 ст. ложки крупномолотого черного перца, соль.

Подготовить кишки: вычистить, вывернуть наизнанку, тщательно промыть в проточной воде, затем обскоблить тупым лезвием, снова промыть и положить в рассол.

Мясо вымыть, очистить от пленок и очень мелко нарезать. Свиной жир нарезать маленькими кубиками. Чеснок растолочь.

Соединить мясо, сало, чеснок, влить коньяк, положить перец, посолить по вкусу. Очень тщательно перемешать и поставить в холодное место на 5–6 ч.

Подготовленным фаршем начинить кишки, стараясь набивать как можно туже, перевязать их суровой ниткой через одинаковые промежутки, формируя кол-



баски. Свернуть в кружки, соединить завязанные концы, проколоть вилкой в нескольких местах.

Выложить заготовки на противень и запечь в духовке до готовности.



Почки в сметане по-русски

200 г почек, 1 морковь, 1 маленькая репа, 1 маленькая луковица, 1 маленькая брюква, 1 соленый огурец, 1–2 клубня картофеля, 1 долька чеснока, 1 ст. ложка томатной пасты, 75 г сметаны, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Почки вымыть, залить большим количеством холодной воды, довести до кипения. Воду сменить, снова довести до кипения. Еще раз сменить воду и варить до готовности. Готовые почки нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить.

Морковь, репу, лук, брюкву и картофель вымыть, очистить, нарезать ломтиками и обжарить.

Почки соединить с овощами, добавить очищенный мелко нарезанный огурец, измельченный чеснок, томатную пасту, посолить и поперчить по вкусу, залить сметаной и тушить, пока почки и овощи не станут мягкими.



Заливной язык

1 говяжий или телячий язык, 1–2 луковицы, 1–2 моркови, 1 корень петрушки, 10–15 г желатина, 2 яйца, лавровый лист, черный перец горошком, соль.



Язык тщательно вымыть, опустить в кипящую воду, добавить целые корни и лук в шелухе. Варить на слабом огне около 3 ч. За 15–20 мин до конца варки положить перец и соль, за 5 мин — лавровый лист. Готовый язык положить в холодную воду, слегка остудить, очистить от кожи, начиная с тонкого конца.

Бульон процедить через сложенную в два-три слоя марлю. Морковь нарезать кружочками или звездочками.

Желатин растворить в холодной воде. Когда он набухнет, соединить его с горячим бульоном, довести, помешивая, до кипения и сразу же снять с огня. Не кипятить.

Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками.

Язык нарезать ломтиками, разложить по формам, украсить фигурками из моркови и кружочками яйца, залить горячим желе. Остудить до комнатной температуры, а затем поставить в холодильник до полного застывания.

К готовому языку можно подать хрен, горчицу или смесь хрена со сметаной.



Завиванец по-ужгородски

500 г мякоти говядины, 100 г шпика, 3 яйца, 1 соленый огурец, 1 крупный клубень картофеля, 1 ст. ложка топленого сала, 2 ст. ложки муки, черный молотый перец, соль.

Мясо разрезать на четыре антрекота, вымыть, обсушить, отбить, посолить и поперчить по вкусу.

Два яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками. Огурец нарезать соломкой или кружочками. Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Шпик нарезать тонкими ломтиками.



На каждый кусок мяса положить несколько ломтиков огурца, яйца, шпика и картофеля. Сформовать рулеты, перевязать суровой ниткой, обмазать взбитым яйцом, обвалить в муке.

Обжарить рулеты в топленом сале, переложить в сотейник, залить кипящей водой или бульоном так, чтобы жидкость полностью покрывала мясо. Тушить на слабом огне до готовности.

Завиванцы можно подавать как горячими, так и холодными.



Говядина по-мещански

500 г мякоти говядины, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, сок 0,5 лимона или 0,5 ст. ложки уксуса, зелень, черный молотый перец, соль.

Для фарша: 300 г мякоти индейки или телятины, 1 луковица, 2–3 ст. ложки мелко нарезанных отварных грибов, 1 яйцо, 1 ломтик белого хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 1–2 ст. ложки сметаны, молоко, черный молотый перец, соль.

Приготовить фарш. Мякоть индейки или телятины пропустить через мясорубку. Добавить размоченный в молоке и отжатый хлеб, мелко нарезанный лук, грибы, масло, яйцо, сметану. Посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Мясо (одним куском) отбить, посолить и поперчить по вкусу, полить уксусом или лимонным соком. Сверху выложить фарш, сформовать рулет, перевязать суровой ниткой. Рулет выложить на противень, смазанный



маслом, добавить немного воды. Запекать в духовке в течение 1 ч, время от времени переворачивая и поливая образующимся соком.

Готовый рулет нарезать ломтиками и выложить на блюдо. Сок от жарения соединить со сметаной, довести до кипения, снять с огня. Получившимся соусом полить рулет и посыпать его измельченной зеленью.



Буженина с квасом

1 кг свиного окорока, 15–20 мелких клубней молодого картофеля, 500 мл кваса, 1 луковица, 2–3 дольки чеснока, 6–7 ст. ложек растопленного свиного сала, зелень, лавровый лист, гвоздика, жгучий красный перец, соль.

Мясо (одним куском) положить в эмалированную или керамическую посуду, посыпать нарезанным колечками луком, добавить лавровый лист, перец (молотый или нарезанный стручковый), гвоздику по вкусу, залить квасом. Мариновать в течение двух суток в холодном месте. После этого окорок вынуть из маринада, обсушить салфеткой, смазать смесью раздавленного чеснока и соли, выложить на противень.

Картофель тщательно вымыть, очистить, выложить вокруг мяса. Полить растопленным салом.

Запекать в предварительно разогретой духовке в течение 50–60 мин, время от времени переворачивая мясо и картофель и поливая их выделяющимся соком.

Сок, оставшийся от запекания, слить, добавить немного маринада, довести до кипения и процедить. Мясо нарезать тонкими ломтиками, выложить на блюдо,



обложить картофелем, украсить зеленью. Соус подать отдельно.



Домашнее сало

600 г сала, 1 л воды, шелуха от 3–4 луковиц, чеснок, 1 десертная ложка красного молотого перца, 1 десертная ложка черного молотого перца, 7 ст. ложек (с горкой) соли.

Сало вымыть, обсушить, нарезать брусочками, выложить в эмалированную, керамическую или стеклянную посуду, чередуя слоями с вымытой луковой шелухой. Из воды и соли приготовить рассол, залить им сало. Посуду поставить на средний огонь, довести до кипения, а затем кипятить в течение 8–10 мин. После этого снять посуду с огня, дать салу настояться в течение 12 ч. Затем рассол слить, сало натереть измельченным чесноком и поставить в холодильник или в морозильную камеру.



Буженина

1 кг свиного окорока, 4–5 долек чеснока, черный молотый перец, соль.

Мясо тщательно вымыть, обсушить салфеткой. Острым ножом сделать надрезы, вставить в них разрезанные вдоль дольки чеснока, натереть мясо смесью соли и перца.

Окорок завернуть в фольгу, положить на противень, поставить в разогретую духовку. Запекать в течение 1–1,5 ч.



Готовую буженину охладить, снять фольгу, мясо нарезать ломтиками.

К буженине можно подать зелень, маринованные фрукты, соленые или маринованные овощи.



Закуска «Ямщицкая»

400 г говяжьей печени, 5–6 клубней картофеля, 1 луковица, 200 г сметаны, 4 ст. ложки сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Печень вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, быстро обжарить на сильном огне, разложить в глиняные горшочки.

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами.

Картофель и лук положить к печени, посолить и поперчить по вкусу, перемешать, залить сметаной. Запечь в предварительно разогретой духовке до готовности.

К закуске можно подать соленые огурцы, свежие овощи и зелень.



Закуска «Крестьянская»

4 ломтика черного хлеба, 4 ломтика свиного шпика, 4 ломтика вареной колбасы, 4 дольки чеснока, зелень.

Чеснок очень мелко нарубить или раздавить и натереть им либо посыпать ломтики хлеба. На хлеб



положить по ломтику колбасы, сверху — шпик. Украсить веточками зелени.

На шпик также можно положить по паре кружочков соленого или свежего огурца.



Закуска «Сельская»

6 клубней картофеля, 6 тонких ломтиков свиного шпика, соль.

Картофель вымыть с помощью щетки в проточной воде. Каждый клубень разрезать вдоль пополам и посолить. Ломтики шпика проколоть по диагонали деревянными зубочистками и слегка присобрать (как парус). В каждую половинку клубней воткнуть зубочистку со шпиком.

Запечь в предварительно разогретой духовке до готовности. Подавать сразу же.



Сало в луковой шелухе

1 кг жирной свиной грудинки, 1 л воды, 0,5 стакана соли, 1 ст. ложка сахара, 2 головки чеснока, 10 горошин черного перца, 2–3 лавровых листа, луковая шелуха, красный молотый перец.

Шелуху от трех-четырех луковиц тщательно вымыть, положить в холодную воду, довести до кипения. После этого добавить соль, сахар, перец горошком и лавро-

вый лист. Перемешать, довести до кипения. В кипящую воду опустить грудинку.



Варить на среднем либо слабом огне в течение 1 ч. Снять с огня. Грудинку выдержать в отваре в течение суток. После этого отвар слить, грудинку натереть раздавленным чесноком и красным перцем, положить в полиэтиленовый пакет. Выдержать в течение 2 ч в тепле, а затем поместить в морозильную камеру.



Печень с квашеной капустой

100 г отварной говяжьей печени, 300 г квашеной капусты, 1–2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука.

Печень нарезать очень тонкими ломтиками, добавить капусту и лук, заправить растительным маслом и аккуратно перемешать.

Вместо зеленого лука можно использовать мелко нарубленный репчатый.

ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ



Икра судака

400 г икры судака, 0,5 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, уксус, черный или красный молотый перец, соль.

Икру очистить от пленки, залить крутым кипятком, выдержать в течение 10 мин. После этого воду слить, икру слегка обсушить. Посолить и поперчить по вкусу, добавить масло, немного уксуса и мелко нарубленный лук. Тщательно перемешать и выдержать в течение 1 ч.

Готовую закуску посыпать петрушкой.



Закуска из рыбы с грибами

1 кг карпа или карася, 1 кг картофеля, 50 г сушеных грибов, 2 луковицы, 0,75 стакана грибного отвара, растительное масло, панировочные сухари, белый молотый перец, соль.



нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, очистить, отварить, нарезать тонкими ломтиками. Грибы вымочить в холодной воде, отварить, порубить. Лук мелко нарезать, слегка обжарить в растительном масле.

Все ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, залить грибным отваром и потушить на слабом огне, пока жидкость не выпарится наполовину. После этого снять с огня, посыпать панировочными сухарями и запечь в предварительно разогретой духовке в течение 15–20 мин.

Готовую закуску подавать горячей.



Заливная осетрина

1 кг осетрины, 400 г ланспига, соль.

Для ланспига: 2 стакана рыбного бульона, 20 г желатина, 0,5 моркови, 0,5 луковицы, 1 яичный белок, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, соль.

Приготовить ланспиг (рыбное желе). Желатин залить 100 мл холодной воды и оставить на 1 ч. Бульон прогреть на слабом огне с очищенными морковью и луком, доведя его почти до кипения, добавить лавровый лист, перец, слегка посолить. Ввести оттяжку (яичный белок, взбитый с холодной водой), разбухший желатин. Тщательно перемешать, довести до кипения, снять посуду с огня, желе процедить.

Осетрину отварить до готовности в подсоленной воде, остудить, нарезать ломтиками. Ломтики аккуратно очистить от кожи и хрящей.

В форму налить немного ланспига, дать ему застыть. Положить ломтики рыбы, залить оставшимся желе и остудить.



Вместе с рыбой можно положить кусочки маринованных грибов или соленых огурцов.



Соленая рыба

1 свежая скумбрия или сельдь, 1 л воды, 7 ст. ложек (с горкой) соли, 5–7 лавровых листов, 10–15 горошин черного перца.

Приготовить рассол. Воду соединить с солью, лавровым листом и перцем, довести до кипения и остудить.

Рыбу выпотрошить, тщательно вымыть, залить рассолом. Выдержать в холодильнике в течение трех дней.



Заливной судак

600–800 г судака, 600 г рыбного желе, 1 морковь, 1 луковица, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Для желе: рыбные отходы, 2–3 яичных белка, 1 ч. ложка 3%-го уксуса, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, удалить хвост, голову, плавники, тщательно промыть в проточной воде. Тушку разрезать вдоль хребта пополам, удалить кости. Получившееся филе нарезать порционными кусками.

Из головы удалить жабры и глаза. Голову, кости, плавники и чешую промыть, залить 1 л холодной воды и варить на слабом огне в течение 1–1,5 ч. Получившийся отвар процедить, залить им куски рыбы, добавить очищенные



слабом огне до готовности рыбы. После этого рыбу удалить, бульон процедить.

Приготовить оттяжку: белки взбить с небольшим количеством холодной воды.

В остывший бульон положить оттяжку, влить уксус, довести до кипения, убавить огонь до слабого и подержать посуду на огне в течение 15–20 мин. После этого процедить бульон через ткань. Куски рыбы положить в форму, украсить звездочками или кружочками из вареной моркови, обмакнув их в бульон и прижав к рыбе. Аккуратно влить бульон в таком количестве, чтобы он закрывал куски рыбы. Охладить до полного застывания желе.



Сельдь «Нежная»

1 кг копченой сельди, 500 г репчатого лука, растительное масло.

Сельдь выпотрошить, снять кожу, удалить кости. Получившееся филе нарезать небольшими кусочками. Лук нарезать колечками или полукольцами.

В стеклянную посуду выложить слоями кусочки сельди и лук, плотно прижимая их друг к другу. Залить маслом до краев посуды и поставить в холодильник на 5–6 ч.

Так же можно приготовить малосольную сельдь.



Сазан, тушенный в пиве

600 г сазана, 200 мл пива, 20 г сливочного масла, 80 г пшеничного хлеба, 20 мл 3 %-го уксуса, 40 г изюма без



косточек, лимонная цедра, черный молотый перец, душистый молотый перец, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, тщательно вымыть в проточной воде, нарезать порционными кусками. Натереть их солью и перцем, залить уксусом. Мариновать в холодном месте в течение 30–40 мин.

Пиво довести до кипения, положить в него сливочное масло. Когда оно растает, опустить рыбу с маринадом, добавить протертый хлеб, тщательно вымытый изюм, цедру. Тушить на слабом огне в течение 30–40 мин, следя за тем, чтобы соус не кипел сильно. Готовую рыбу выложить на блюдо и полить соусом, в котором она тушилась.



Пикантная горбуша

600–700 г сырой замороженной горбуши, 100 г смеси измельченного укропа и петрушки, черный молотый перец, соль.

Рыбу слегка разморозить, вымыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками. Смешать зелень, перец и соль (соли должно быть много). Каждый рыбный ломтик густо намазать смесью зелени, перца и соли. Положить на блюдо, поставить его в холодильник на 2–3 ч.



Картофель под рыбой

44 *6–8 клубней картофеля, 500–700 г филе зубатки или палтуса, 2 луковицы, 4–5 ст. ложек тертого сыра,*

майонез, растительное масло, молоко или вода, белый молотый перец, соль.



Картофель вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить и поперчить по вкусу, добавить немного растительного масла, перемешать и выложить в сотейник. Добавить небольшое количество молока или воды.

Рыбу нарезать ломтиками, выложить на картофель, посолить. Посыпать очень мелко нарезанным луком, а затем — сыром. Полить майонезом. Запекать в предварительно разогретой духовке в течение 30–40 мин.



Форель, соленая в масле

1 тушка форели, растительное масло, сахар, соль.

Для посола на 1 кг рыбы брать 2 ст. ложки соли и 1 ст. ложка сахара. Рыбу очистить, выпотрошить, удалить кости и кожу, вымыть, обсушить. Получившееся филе нарезать тонкими ломтиками. Соль смешать с сахаром. Ломтики рыбы вложить в стеклянную посуду слоями, смазывая их смесью соли с сахаром и смазывая маслом. Сверху нужно положить кусочки брюшка и не смазывать их маслом.

Выдержать в течение 1 ч при комнатной температуре, а затем убрать в холодильник и выдержать в течение 12 ч.



Лосось семужного посола

1 кг лосося, 1 ст. ложка водки, 1 ст. ложка нарезанного укропа, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли.



Рыбу очистить, выпотрошить, тщательно вымыть в проточной воде, разрезать вдоль по хребту, удалить кости, снять кожу.

Водку соединить с укропом, сахаром и солью, тщательно перемешать. Получившейся смесью смазать пласты филе рыбы и поставить в холодильник на 24 ч.

Готовую рыбу нарезать тонкими ломтиками.

Так же можно приготовить кету, нерку, чавычу, осетра, форель.



Сельдь по-русски

2 сельди, 1 луковица, растительное масло.

Если сельдь очень соленая, вымочить ее перед разделкой в холодной кипяченой воде, холодном молоке, квасе, чае или пиве в течение 2–4 ч, несколько раз сменив жидкость.

Рыбу выпотрошить, отрезать голову, надрезать кожу вдоль хребта и снять ее, начиная с головы. Отделить филе от позвоночных и реберных костей.

Филе выложить на селечницу, нарезать наискось порционными кусочками, приложить голову и хвост, посыпать колечками лука и полить растительным маслом. Дать немного настояться.



Рыбное ассорти

100 г соленой семги или форели, 100 г отварной осетрины, 1 банка шпрот, 50 г красной икры, 40–50 г сливочного масла, 4 яйца, 1 свежий огурец.



Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, обрезать с двух концов, затем разрезать вдоль пополам и выложить на них икру.

Соленую рыбу нарезать тонкими ломтиками и свернуть их розочками. Отварную осетрину нарезать ломтиками и свернуть неплотными рулетиками. Шпроты слегка обсушить от масла.

Сливочное масло вырезать розочками с помощью рифленого ножа. Огурец вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками или длинной соломкой.

На блюдо выложить яйца с икрой, вокруг расположить кусочки огурца и шпроты. Следующий круг: чередуя, положить розочки из рыбы, рулетики из рыбы и розочки из масла.



Раки, варенные в огуречном рассоле

6–8 раков, 1–2 луковицы, 4 ст. ложки сметаны, огуречный рассол, укроп, лавровый лист.

Раков тщательно вымыть, залить рассолом, добавить укроп и лавровый лист по вкусу. Варить на среднем огне в течение 15–20 мин. Минут за пять до конца варки положить сметану.



Раки, варенные в пиве

10 раков, 500 мл пива, 500 мл воды, 1 средняя морковь, 1 крупная луковица, петрушка, укроп, лавровый лист, соль.



Раков тщательно вымыть, залить смесью воды и пива, добавить произвольно нарезанные морковь, лук и зелень, посолить по вкусу. Варить на среднем огне в течение 10 мин. Минуты за три до конца варки добавить лавровый лист.



Икра речных рыб

300–400 г свежей икры щуки, сазана или судака, 2 средние луковицы, 150 мл растительного масла, 50 мл лимонного сока, соль.

Икру очистить от пленки, сильно посолить и выдержать в холодильнике в течение 5–6 ч. После этого залить икру маслом и взбить с помощью миксера, постепенно доливая лимонный сок, в течение 15–20 мин, пока не появится белая пена. В конце приготовления (за 2–3 мин) добавить мелко нарезанный лук.



Соленая семга

1 небольшая семга, сахар, укроп, оливковое масло, морская соль.

Рыбу выпотрошить, тщательно вымыть, сделать надрез вдоль хребта, хребет удалить.

Мелко нарезанный укроп, сахар, соль и оливковое масло в равных частях соединить и тщательно перемешать.

Получившейся смесью густо намазать рыбу, полить небольшим количеством масла, присыпать зе-

ленью. Выдержать в течение 3–4 ч при комнатной температуре, а затем положить в холодильник на сутки.



Закуска из икры и молоки

1 стакан свежей икры речной или морской рыбы, 1 стакан свежих молок, 2 луковицы, 4 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 30 г зелени сельдерея, 0,5 стакана сметаны, черный или белый молотый перец, соль.

Лук мелко порубить и обжарить вместе с икрой и молоками на сливочном масле. Слегка посолить, охладить.

Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, натереть на крупной терке. Зелень сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Все ингредиенты соединить, поперчить по вкусу, заправить сметаной и аккуратно перемешать.

Икру и молоки можно не жарить, а отварить. В этом случае следует использовать сырой лук.

ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ



Квашеные баклажаны

5 кг баклажанов, 3–4 моркови, 3–4 корня петрушки, 3–4 стебля сельдерея, 5 стручков сладкого перца, 30 г укропа, 1–2 головки чеснока, 2,5 л воды, 0,75 стакана соли, листья белокочанной капусты.

Зрелые баклажаны без повреждений вымыть в холодной воде, срезать плодоножки, опустить на 5 мин в кипящую воду. После этого баклажаны быстро охладить, разрезать вдоль так, чтобы баклажаны остались целыми у завязи и плодоножки.

Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать соломкой. Морковь, корни петрушки и стебли сельдерея вымыть, очистить, нарезать соломкой. Укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать. Чеснок нарезать тонкими дольками.

Деревянную посуду вымыть, пропарить, выложить капустными листьями. Выложить слоями баклажаны, измельченные овощи, чеснок, укроп. Начать со слоя овощей и чеснока, закончить чесноком и укропом.

50 Накрыть все куском холста, залить рассолом из воды и соли. Выдержать в теплом месте в течение

суток. После этого долить рассол и поставить посуду в прохладное место на 1 месяц.



Брюква с медом и орехами

700–800 г брюквы, 150 г меда, 3–4 ст. ложки измельченных ядер любых орехов, 50 г сливочного масла.

Брюкву вымыть, очистить, нарезать кубиками, добавить немного воды и масла, накрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне до готовности, время от времени помешивая. Минут за 5–10 до конца приготовления добавить мед и тщательно перемешать.

Орехи обжарить на сухой сковороде и посыпать ими готовую закуску.



Лук, маринованный в соке черной смородины

2 кг лука-севка, 300 мл черносмородинового сока, 1 л воды, 100 г сахара, 50 г соли.

Лук очистить, тщательно промыть в холодной воде, разложить по прокипяченным стеклянным банкам.

Приготовить маринад: смешать воду, сок, сахар и соль, довести до кипения, проварить, пока соль и сахар не растворятся, и снять с огня.

Лук залить кипящим маринадом, дать настояться в течение 5 мин. Затем маринад слить, снова довести



до кипения, опять залить им лук, дать настояться еще 5 мин. После этого маринад слить, довести до кипения, в третий раз залить им лук. Сразу же закатать.

Если нет лука-севка, можно мариновать обычный репчатый лук, нарезав его дольками или нашинковав.

Лук можно также мариновать в свекольном соке (на 2 кг лука — 200 мл сока, 1 л воды, 100 г сахара, 10 г лимонной кислоты, 50 г соли) и яблочном соке (на 2 кг лука — 1,2 л сока, 50 г сахара, 5 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики, 50 г соли).



Жареный борщевик

200 г листьев или стеблей борщевика, 20 г сливочного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей или муки, соль.

Листья или стебли борщевика опустить на несколько секунд в кипящую воду, остудить, мелко нарезать.

Масло растопить, положить зелень борщевика, посыпать сухарями или мукой, посолить по вкусу и обжарить до готовности.



Жареные цветочные ножки дудника

200 г нераспустившихся цветочных ножек дудника, 20 г топленого масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль.

Цветочные ножки дудника отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и обсушить.



Масло растопить на сковороде, положить дудник, посыпать сухарями и обжарить.



Соленые кабачки

1,8 кг молодых кабачков, 2 стручка жгучего перца, 90 г укропа, 30 г сельдерея, 15 г хрена, 3–5 долек чеснока.

Для рассола: 1 л воды, 50–60 г соли.

Кабачки (диаметром не более 5 см, длиной не более 15 см) тщательно вымыть, отрезать плодоножки. Укроп и сельдерей вымыть, обсушить, мелко нарезать. Жгучий перец и чеснок ополоснуть холодной водой.

Трехлитровую стеклянную банку вымыть с содой, ошпарить. На дно положить треть зелени, стручок перца, половину хрена и 1–2 дольки чеснока. Затем положить кабачки, пересыпая их оставшейся зеленью и пряностями. Залить горячим рассолом.

Банку накрыть крышкой, выдержать при комнатной температуре в течение 8–10 дней, затем долить рассолом и поставить в прохладное место.



Маринованные кабачки

4 кг молодых кабачков, 5–6 стручков сладкого перца, 10 долек чеснока, 5 веточек сельдерея, 5 веточек петрушки, 0,5 корня хрена, 15 г укропа, 20 горошин душистого перца, 20 горошин черного перца, 10 лавровых листьев.

Для маринада: 1,5 л воды, 350 мл 6%-го уксуса, 100 г сахара, 100 г соли.



Молодые кабачки вымыть холодной водой и нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать вдоль соломкой. Хрен очистить и нарезать. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Приготовить маринад: воду довести до кипения, добавить уксус, сахар и соль, перемешать до полного растворения сахара и соли и снять с огня.

Стеклянные банки простерилизовать, на дно положить лавровый лист, перец, хрен, чеснок (целыми дольками), зелень. Сверху выложить кабачки. Залить горячим маринадом. Накрыть крышками, простерилизовать и закатать. Литровая банка стерилизуется в течение 10 мин.



Капуста с клюквой и яблоками

1 маленький кочан краснокочанной капусты, 1 луковица, 2 яблока, 2 ст. ложки изюма без косточек, 150 г клюквы, 100 мл бульона, 8 ст. ложек винного уксуса, 1 ст. ложка желе из красной смородины, 1 ягода можжевельника, 4 ст. ложки орехового масла, душица, белый молотый перец, соль.

Кочан капусты разрезать пополам, удалить кочерыжку, листья тонко нашинковать. Добавить 1 ч. ложку соли и перетереть. Накрыть посуду крышкой и выдержать в течение примерно 1 ч.

Изюм вымыть. Репчатый лук мелко порубить. Одно яблоко очистить от семян и натереть на крупной терке.

Изюм, лук и яблоко перемешать, влить бульон, 7 ст. ложек уксуса, добавить желе, посолить и поперчить по вкусу, положить ягоду можжевельника, немного душицы и вскипятить.



Капусту залить горячей смесью и оставить на 4 ч. После этого добавить ореховое масло, оставшийся уксус. При необходимости еще посолить и поперчить.

Оставшееся яблоко вымыть, очистить от семян и нарезать дольками. Клюкву вымыть и вместе с яблочными дольками добавить к капусте.



Капуста, маринованная с рябиной

1 кг белокочанной капусты, 200 г ягод красной рябины.

Для маринада: 1 л воды, 200 мл яблочного уксуса, 300 г сахара, 50 г соли.

Капусту очистить от поврежденных листьев и тонко нашинковать. Ягоды рябины опустить на несколько секунд в кипящую воду, откинуть на дуршлаг и обсушить.

Приготовить маринад: воду довести до кипения, влить уксус, добавить сахар и соль, перемешать до полного растворения сахара и соли. Снять с огня и остудить.

Капусту соединить с рябиной, положить в стеклянные банки, залить маринадом, простерилизовать и закатать крышками.



Капуста, соленая с сельдереем и морковью

5 кг белокочанной капусты, 500 г корня сельдерея, 1–2 моркови, 150 г чеснока, 10 горошин черного перца, 125 г соли.



Капусту очистить от поврежденных листьев, тонко нашинковать. Корень сельдерея и морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Чеснок мелко нарезать.

Все ингредиенты соединить, добавить перец и соль, тщательно перемешать.

Получившуюся смесь разложить по стеклянным банкам, плотно набив их. Положить гнет и поставить в холодное место.



Квашеная морковь

1 кг моркови, 1 луковица, тмин, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли.

Молодую морковь тщательно вымыть, очистить, тонко нашинковать, перемешать с сахаром и солью, добавить ломтики лука. Получившуюся смесь разложить по стеклянным банкам, закрыть крышками, накрыть полотном и перевязать. Выдержать несколько суток в темном прохладном месте, а затем переставить в теплое место. Когда морковь забродит, снова переставить ее в холодное место.



Маринованная морковь

500 г молодой моркови, 125 мл воды, 125 мл 3 %-го уксуса, 125 мл белого сухого вина, 1 долька чеснока, 12 ч. ложек сахара, 1 десертная ложка горчицы, 4 ст. ложки рафинированного растительного масла, 1 лавровый лист,

*зелень петрушки, чабера или укропа, красный
молотый перец, 12 ч. ложек соли.*



Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками или дольками.

Приготовить маринад. Соединить воду, уксус, вино и растительное масло, добавить сахар и соль, зелень, лавровый лист, раздавленный чеснок, перец. Поставить на сильный огонь и довести до кипения.

В кипящий маринад положить морковь и варить до готовности (следить, чтобы морковь не разварилась).

Готовую морковь вынуть, маринад процедить, добавить в него горчицу и залить им морковь. Выдержать в течение 2–3 дней.



Огурцы, квашенные с патиссонами

500 г маленьких огурцов, 200 г патиссонов, листья мяты, черной смородины и вишни, зелень петрушки, сельдерея и укропа, 3–4 дольки чеснока, 1 стручок жгучего перца.

Для рассола: 1 л воды, 3–4 ст. ложки соли.

Огурцы тщательно вымыть в проточной воде. Молодые патиссоны тщательно вымыть, обсушить, разрезать на несколько частей. На дно эмалированной посуды положить листья мяты, смородины и вишни, зелень, чеснок, перец. Сверху выложить огурцы и патиссоны, залить горячим рассолом. Накрыть посуду крышкой и выдержать в течение 3–4 дней. После этого рассол слить, процедить и прокипятить. Огурцы и патиссоны промыть горячей водой, залить кипящим рассолом. Выдержать в течение 5 мин, затем рассол слить, довести до кипения и залить им огурцы



и патиссоны. Повторить еще два раза. Перед последней заливкой огурцы и патиссоны положить в простерилизованные банки, залить рассолом и сразу же закатать.



Огурцы с зеленью и ягодами можжевельника

40 маленьких свежих огурцов, 300 г репчатого лука, 1 л воды, 75 мл 25%-й уксусной эссенции, 4 ягоды можжевельника, эстрагон, укроп, тимьян, хрен, 2 лавровых листа, 1–2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка белого перца горошком, 2 ст. ложки соли.

Огурцы тщательно вымыть в проточной холодной воде, выложить в эмалированную или стеклянную посуду, добавить зелень по вкусу, лавровый лист, перец, ягоды можжевельника, нарезанный лук.

Воду соединить с эссенцией, сахаром и солью, довести до кипения. Кипящим маринадом залить огурцы. Выдержать в течение двух дней, затем маринад слить, довести до кипения и снова залить им огурцы. Когда маринад остынет, закрыть посуду полиэтиленовой пищевой пленкой.



Соленые огурцы

5 кг огурцов, 100 г укропа, 30 г корня хрена, 10 небольших листьев хрена, 2 головки чеснока, 1 стручок жгучего перца, 50 г листьев черной смородины, петрушки и сельдерея, листья дуба или вишни, рассол.

58

Для рассола: 5 л воды, 350 г соли.



Огурцы тщательно вымыть в проточной холодной воде. Зелень вымыть, обсушить, нарезать.

Подготовить деревянную, эмалированную, керамическую или стеклянную посуду (тщательно вымыть и ошпарить). На дно посуды положить зелень, чеснок и кусочки жгучего перца. Сверху вертикально поместить огурцы, затем зелень, потом опять огурцы. Залить горячим рассолом. Посуду плотно закрыть. Несколько дней выдержать при температуре 15–20°С, а затем поставить в сухое прохладное место. Идеальная температура хранения — 1–4°С.



Драники

4–5 клубней картофеля, 3 ст. ложки муки, 1 яйцо, растительное масло, соль.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, натереть на крупной терке. Добавить яйцо, муку, посолить по вкусу, тщательно перемешать.

Масло разогреть. Картофельную массу выпекать, как оладьи, с двух сторон до образования золотистой корочки.

К готовым драникам можно подать сметану.



Блины из сырого картофеля

500 г картофеля, 0,5 стакана кефира, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 ст. ложки соды, соль.



Картофель вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, отжать сок. Добавить смесь кефира с содой, яйцо, посолить по вкусу, перемешать.

Затем всыпать муку, влить растительное масло и снова тщательно перемешать до образования однородной массы.

Разогреть сковороду с антипригарным покрытием, выпечь на ней блинчики, выкладывая по 1–2 ст. ложки массы на одну порцию.



Закуска из капусты

1 маленький кочан белокочанной капусты, 5–7 шт. моркови, 1 маленькая головка чеснока, соль.

Кочан разобрать на листья, вымыть, положить в кипящую несоленую воду на 3–5 мин, откинуть на дуршлаг и обсушить. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанный чеснок и перемешать.

Получившуюся смесь выложить на капустные листья и сформовать из них рулетики или конверты.

Заготовки положить в эмалированную или стеклянную посуду, залить кипящим рассолом (1 ст. ложка соли на 1 л воды) так, чтобы рассол полностью покрыл их. Выдержать в течение двух дней.



Соленые грибы (старинный рецепт)

10 кг свежих грибов, 600 г соли, стебли укропа, дубовые листья, листья черной смородины, капустные листья, душистый перец горошком.



Грибы очистить и тщательно вымыть. Дно бочки посыпать солью, положить грибы шляпками вниз, пересыпая каждый слой солью, добавляя укроп, перец, листья дуба и черной смородины.

На верхний слой положить деревянный круг, прижать гнетом. Выдержать в течение недели. После этого часть образовавшегося рассола слить, положить новые грибы. Процедуру повторить несколько раз, пока грибы не будут плотно утрамбованы. Накрыть их капустными листьями, закупорить бочку и поставить ее на лед.

Засоленные таким образом грибы получаются очень крепкими и хрустящими.



Соленые грузди

1 ведро груздей, белый репчатый лук, 1,5 стакана соли.

Грибы очень тщательно вымыть, залить холодной водой. Вымачивать два дня, ежедневно меняя воду.

Вымоченные грибы сложить в бочку, пересыпая солью и нарезанным луком. Поставить под гнет и выдержать в течение месяца.



Маринованные грибы

10 г свежих грибов, 1,5 л воды, 1,5 стакана уксусной эссенции, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, лавровый лист, гвоздика, 400 г соли.



Грибы (крепкие белые, подосиновики, подберезовики, моховики, маслята) очистить, тщательно вымыть (крупные — нарезать). Положить в кастрюлю, влить воду, положить соль, лимонную кислоту, лавровый лист и гвоздику по вкусу. Отварить грибы, снимая образующуюся пену. В конце варки влить уксусную эссенцию.

Снять посуду с огня, переложить грибы в стерильные банки, залить маринадом, в котором они варились, банки прикрыть крышками и простерилизовать в кипящей воде. После этого банки закатать, поставить на крышки и остудить.

Литровые банки стерилизуются в течение получаса, поллитровые — 15 мин.



Колобки из грибов и картофеля

500 г свежих или 250 г соленых грибов, 800 г отварного картофеля, 1 луковица, 3–4 ст. ложки растительного масла, 4–5 ст. ложек муки, зелень, белый молотый перец, соль.

Свежие грибы очистить, вымыть, нарезать, посолить по вкусу, потушить в собственном соку до готовности (соленые грибы мелко порубить).

Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле, соединить с грибами, поперчить по вкусу.

Из картофеля приготовить пюре на воде, добавить муку, посолить, перемешать. Должно получиться мягкое тесто. Разделить его на небольшие лепешки, положить на каждую грибы, сформовать колобки и обжарить их в кипящем масле.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Студни и холодцы	5
Закуски из мяса и птицы	18
Закуски из рыбы	40
Закуски из овощей и грибов	50

ТРАДИЦИОННЫЕ РУССКИЕ ЗАКУСКИ

Художественный редактор А. Г. Лютиков

Художник А. Г. Вайник

Верстка А. Г. Вайник

Корректор И. Г. Иванова

ООО «Издательство «Терция»

191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н

E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо», 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип pocket» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598.

E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е, Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литер «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

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

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 08.11.2007.

Формат 70х100¹/₃₂. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.

Тираж 10 000 экз. Заказ № 6852.

Отпечатано в ОАО «Тульская типография».

300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.