

1913

ПОВАРСКАЯ КНИГА

ИЗВЕСТНОГО КУЛИНАРА

Д.И. БОБРИНСКОГО

ОДНОГО ИЗ ЛУЧШИХ СТОЛИЧНЫХ ГАСТРОНОМОВ, КОТОРЫЙ В ТЕЧЕНИЕ
МНОГИХ ЛЕТ СОСТОЯЛ ШЕФ-ПОВАРОМ В ЛУЧШИХ СТОЛИЧНЫХ
РЕСТОРАНАХ И УДОСТОВЕН ЗА СВОЕ КУЛИНАРНОЕ
И КОНСЕРВНОЕ ИСКУССТВО
«ВЫСОЧАЙШИХ НАГРАД»

СВЫШЕ 450 БЛЮД

СУПЫ, ЗАКУСКИ, ГАРНИРЫ, САЛАТЫ, СОУСЫ, ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА,
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА, ПИРОГИ, БЛИНЫ, СОЛЕНИЯ, МАРИНАДЫ, СЛАДОСТИ,
ДЕСЕРТЫ, МЯСО И РЫБА, ПОСТНАЯ И ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ЕДА.

Д. И. Бобринский

Поварская книга известного кулинара Д. И. Бобринского

pdf предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=25925655
Поварская книга известного кулинара Д.И. Бобринского:
ISBN 978-5-699-97509-9

Аннотация

Знаменитый философ Артур Шопенгауэр утверждал, что хороший повар может вкусно приготовить даже старую подошву. А нужно ли обладать особым природным талантом и чутьем для того, чтобы создавать из простых продуктов шедевры кулинарного искусства? Или же мастерству кулинара можно научиться без особых проблем – так же, как мы учимся читать, кататься на велосипеде, плавать? Сейчас большинство именитых поваров обычно отвечают на этот вопрос так: конечно же, научиться основным приемам приготовления пищи может любой. Для этого требуются только внимательность и аккуратность. Если же вы хотите не просто уметь готовить набор «дежурных» блюд, но и удивлять гостей – так, чтобы они предпочитали вашу кухню походу в ресторан, – нужны уже не только практические навыки, но и искренняя любовь к кулинарному делу, желание

совершенствоваться и учиться. Блюда этой книги помогут вам приблизиться к совершенству!

Содержание

Предисловие к современному изданию	7
Предисловие	10
Распределение быка и его мяса	12
Приготовление пищи	15
Какая должна быть посуда для пищи	17
Раздел I	18
Как нужно варить супы	19
Какая нужна посуда для варки супа	20
Бульон и его действие	21
Бульон чистый	23
Бульон крепкий с вином, подаваемый иногда в чашках	24
Суп а-ля тортю	25
Суп из раков	26
Суп немецкий со сливками и желтками	28
Суп из телятины	29
Суп-пюре из помидоров с мясом или без мяса	30
Суп-пюре из дичи (порция на 12 человек)	31
Суп-пюре из шампиньонов и ершей	33
Уха из стерляди	34
Ботвинья	35
Как готовится польская солянка	36
Уха из стерляди особого приготовления	37

Любительский московский раковый суп	38
Полевой суп или каша	39
Рассольник	40
Щи ленивые	41
Щи из кислой капусты	42
Конец ознакомительного фрагмента.	43

Поварская книга
известного кулинара
Д. И. Бобринского

© ИП Сирота, 2017

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017

* * *

Предисловие к современному изданию

Знаменитый философ Артур Шопенгауэр утверждал, что хороший повар может вкусно приготовить даже старую подошву. А нужно ли обладать особым природным талантом и чутьем для того, чтобы создавать из простых продуктов шедевры кулинарного искусства? Или же мастерству кулинара можно научиться без особых проблем – так же, как мы учимся читать, кататься на велосипеде, плавать?

Сейчас большинство именитых поваров обычно отвечают на этот вопрос так: конечно же, научиться основным приемам приготовления пищи может любой. Для этого требуются только внимательность и аккуратность. Если же вы хотите не просто уметь готовить набор «дежурных» блюд, но и удивлять гостей – так, чтобы они предпочитали вашу кухню походу в ресторан, – нужны уже не только практические навыки, но и искренняя любовь к кулинарному делу, желание совершенствоваться и учиться.

Д. И. Бобринский, «Поварскую книгу» которого мы предлагаем вашему вниманию, был замечательным кулинаром. Можно смело утверждать это не только потому, что пригласить его на работу сто лет назад считали за честь многие столичные рестораны, но и потому, что он искренне любил

свое дело и щедро делился секретами непростого поварского ремесла. Как говорят те, кому уже посчастливилось познакомиться с этим изданием, «рецепты Бобринского вкусно даже читать!» – с такой любовью к своему делу они составлены.

Автор приводит в своей книге как простые блюда, подходящие для начинающего повара, так и довольно сложные – требующие времени и определенных навыков. Так что издание вполне можно использовать как практическое пособие, переходя от бульона и картофельных котлет к изысканным соусам, фаршированному гусю и многослойным пирогам. «Но ведь со времени написания книги прошло более ста лет! – скажете вы. – Можно ли сейчас применить на практике хотя бы половину приведенных рецептов?» Конечно же можно! Во-первых, большинство необходимых компонентов свободно продается в магазинах. Во-вторых, для удобства читателей в современном издании приводятся универсальные меры объема и веса – стакан, ложка, а старинные фунты переведены в привычные граммы. И, наконец, в-третьих, последовательность всех этапов приготовления того или иного блюда расписана очень четко и ясно. Бобринский вообще невероятно заботлив по отношению к своим последователям: он дает советы по выбору посуды и приправ, рассказывает, как выбрать курицу по цвету ее кожи и лапок, делится рекомендациями относительно того, кому полезно есть фрукты, а кому – не очень... В целом эта книга – замечательный подарок всем, кто хочет как научиться готовить простые

блюда, так и стать асом в кулинарии – мы только что выяснили, что при желании это вполне возможно.

А кстати, есть ли все-таки на свете кулинары, наделенные особым талантом, который не приобретается практикой, – «кухонные гении»? Наверное, да. Так почему бы не попробовать себя в поварском деле, руководствуясь замечательной книгой Бобринского? Вдруг у вас именно такой талант, просто вы о нем еще не подозревали?

Предисловие

Кухня – это в своем роде лаборатория поваренного искусства, обладание которым дается лишь многолетней практикой и хорошей теоретической подготовкой под руководством опытных и известных кулинаров. Всякий из нас знает, сколько хлопот и забот приносит хозяйкам или поварам и поварихам изготовление вкусной и питательной пищи и сколько им приходится переживать, когда на званом обеде или ужине, как это часто не кстати случается, не удастся то или иное блюдо. Если часто неудачи надо отнести на счет неумелости приготавливающего кушанья, то вместе с тем существует ряд блюд, удачное изготовление которых часто зависит от многих случайностей. К таким серьезным и капризным кушаньям относится изготовление рыбы и мяса, а в особенности приготовление рыбных соусов. Для их удачного изготовления не только требуются хорошие познания в кулинарном искусстве, но необходимо приложить всю тщательность и внимание к изготовлению оных, но, к сожалению, часто как поваров, так и хозяек, благодаря отсутствию толкового руководства, в данном случае преследует полная неудача. Кулинарное искусство имеет целью указать ряд способов к изготовлению питательных, вкусных и пикантных блюд, соблюдая наивозможную, без ущерба для питательности, экономию. Научно доказано, что одно и то же блюдо имеет раз-

личную питательную силу в зависимости от его приготовления. Способы приготовления блюд, указанные автором, именно тем и отличаются, что гарантируют наивысшую питательность кушаний. Знаки отличия, которыми я награжден за свое искусство, моя служба в качестве специалиста у известных лиц и учреждений служат гарантией моего действительного совершенства в данной области.

Автор

Распределение быка и его мяса

Одним из наиболее ценных и питательных пищевых веществ служит мясо, так как оно содержит почти все те вещества, из которых состоит наша кровь и ткань нашего тела, дает нам силу и бодрость. По содержанию мяса, откормленного быка распределяют в следующем порядке: *огузок, филе, тонкий край, ссек, край толстый, бедро, кострец, подбедерок, бочок, лопатка, грудинка, подгрудок, шея и голяшка*. При приготовлении пищи, прежде всего, мы имеем цель, по возможности, удержать все годные для питания части и сделать их как можно более удобоваримыми; так, например, тощее мясо шпигуется или готовится под жирным соусом и с жирными приправами. В поваренном искусстве употребляются также приправы, служащие для возбуждения аппетита и способствующие обмену пищевых веществ.

Существует ложное представление о действии жира на мясо, и нам часто подается жесткое мясо, которое невозможно есть; полагают именно, что чем жир *сильнее*, тем мягче должно быть мясо. Но это вовсе не так. Обратите внимание на то, что, когда варится яйцо, оно не становится мягче от долговременной варки. Точно так же и мясо; предварительно его нужно положить на лед, выдержать до мягкости и тогда только приступить к варке или жарению. Всего питательней мясо будет тогда, когда оно сохраняет свой сок. Это достига-

ется лучше в жареном виде, а не вареном. При высокой температуре, в особенности при поливании мяса горячим жиром, образуется темная с приятным запахом и вкусом корка, препятствующая выступлению мясного сока. Мясо советую жарить небольшими кусками. Это будет без потери сока. При жарении мясо довольно значительно теряет первоначальный вес: говядина – 19 %, телятина – 22 %, баранина и куриное мясо – 24 %. Образующийся при жарком сок состоит из полувыведенного темную окраску мясного соуса.

Назначение различных частей

1. Шея берется для бульона.
2. Передняя лопатка на борщ.
3. Ссек для супа и борща.
4. Кострец для припуска на второе блюдо.
5. Грудина для шей (варится очень долго).
6. Край филейный для супов и на жаркое.
7. Для ростбифа берется филейная часть.
8. Вырезное филе берется для бифштексов.
9. Будыжки для оттяжки на бульон.
10. Ноги для студня.
11. Для супа ошпо берется бычий хвост.
12. Для солонины берется мясо толстого края.

Отчего бывает мягкое мясо

Если говядина или курица жестка, то, чтобы она развари-

лась, кладут в бульон кусочек хрусталя и с ним варят. Лучше всего класть стеклянную пробку от графина.

Приготовление пищи

Опыт показывает, что однообразная пища обыкновенно не идет впрок, даже если она заключает в себе большое количество питательных веществ. Если некоторое время подобная пища еще переносится нами, то потом она сильно приедается и, наконец, становится противной. Чем пикантнее какие-нибудь кушанья, тем быстрее они нам приедаются. Мы можем употребить ежедневно сравнительно в большом количестве только такую пищу, которая имеет мало заметный вкус, как хлеб и картофель. Дело приготовления пищи составляет главную задачу поваренного искусства, при помощи которого можно как улучшить, так и ухудшить даже ее питательность. При заготовлении пищи следует обращать особое внимание на посуду, в которой будут приготовлены пищевые продукты; посуда может сообщить кушаньям вредные свойства.

Для приправы в кушанья всегда кладутся хорошая соль, которая возбуждает жажду к питью, и привозимые к нам из тропических стран *корица, имбирь, гвоздика, кардамон, ваниль, мускатный орех*. Эти пряности содержат в себе массу питательных веществ, служат также для улучшения вкуса пищи и способствуют пищеварению.

К более нежным, растущим в Европе, пряностям относятся: *розмарин, майоран, сельдерей, петрушка, тмин, укроп,*

анис, можжевельниковые ягоды и шафран. К сильным пряностям относятся: лук, чеснок, шалот, редька и горчица. Все эти пряности кладутся по вкусу в разные кушанья.

Какая должна быть посуда для пищи

Безопасной посудой надо признать деревянную, каменную, фарфоровую и стеклянную. Приготовление пищи в медной посуде очень вредно, потому что в ней легко образовывается ядовитая ярь-медянка; луженая медная посуда может сделаться опасною, когда полуда сходит и обнажается медь. Более советую иметь посуду железную, которая не сообщает кушаньям каких-либо действительно вредных веществ. Опыт показывает, что пища заключает в себе определенное количество питательных веществ и придает нам силы. Некоторые способы служат одновременно и для консервирования пищи. Для этого сначала ее стерилизуют кипячением и преграждают доступ к ней воздуха, сохраняя ее в герметически закрывающихся банках из белой жести или стекла. Так как процесс гниения может наступить только при известной степени тепла, то пищевые средства хорошо сохранять на льду или в холодных шкафах.

Раздел I

Супы и бульоны



Как нужно варить супы

Чтобы суп был чист, надобно варить его на самом легком огне, снимая накипь, так чтобы кипел он с одного только бока, тогда суп будет вкусен и так прозрачен, что не надо будет его очищать белками, а достаточно будет процедить сквозь салфетку. В случае же, если суп не удастся, надо процедить его, остудить слегка, положить два-три белка, размешанные с одною ложкою воды, поставить на огонь, пусть слегка кипит, и когда бульон очистится и сварившиеся белки поднимутся – процедить; если и это мало поможет, то положить кусок льда и опять вскипятить.

Чтобы бульон был чист и прозрачен, нужно хорошо выварить в нем и самую скорлупу от двух яиц. Если говядина жесткая, то, сняв с бульона пену и поварив его с полчаса, надо влить в бульон на 3 фунта (1,2 кг) говядины две столовые ложки водки и с нею варить уже бульон до готовности; говядина делается мягкой, а запах водки испарится.

Какая нужна посуда для варки супа

Суп лучше всего варить в глиняном горшке. Взяв назначенное для супа мясо, нужно сполоснуть его в воде, положить в глиняный полированный горшок, залить холодной водой и, накрыв крышкой, вскипятить раз на большом огне, а потом кипятить на малом огне, снимая накипь. Через час, когда бульон очистится от накипи, отставить горшок, влить ложку холодной воды, дать немного супу отстояться, снять сверху жир и осторожно слить, процедив сквозь ситечко. Мясо затем выполоскать в чистой воде, горшок вымыть, положить в него обратно мясо, залить процеженным бульоном; когда закипит – посолить, положить кореньев и пряностей, варить еще 3–4 часа на малом огне. Перед отпуском вынуть коренья, положить в супную миску приготовленную крупу, коренья, фрикадельки, зелень и проч., залить бульоном, процеживая его сквозь салфетку, и подавать.

Обыкновенный же очень вкусный бульон на 6–8 человек варят из 4 фунтов (1,6 кг) говядины, полагая по полфунта (200 г) на тарелку, а щи и прочие супы-пюре – из 3 и даже 2 1/2 фунтов (1,2–1 кг).

Суп можно варить из разных частей говядины, смотря по надобности, например: если варятся щи какие-нибудь и во щах надо подать говядину, то можно взять грудинку.

Бульон и его действие

Крепкий мясной бульон скорее можно рекомендовать со взбитым яйцом. По своим составным частям он представляет одно из самых ценных вкусовых веществ; он обладает свойством уничтожать чувство утомления и изнурения и живительно возбуждает нервную систему, в то же время приятный запах бульона оказывает возбуждающее действие на пищеварение.

Хороший бульон, который должен содержать как можно больше составных частей мяса, получится тогда, когда будет извлечен весь мясной сок. Для получения такого бульона надо мелкие куски мяса положить в холодную воду и постепенно подогревать ее до кипения; вода при этом проникает в мясо и извлекает из него растворимые части, при этом нужно часто снимать пену.

Очень хороший и вкусный бульон получается при варке мяса в толстом железном котле с герметически закрывающейся крышкой, из которого не может выходить пар, образующийся при кипении, так как вода в нем достигает значительно высшей температуры, чем в обыкновенных сосудах.

При обыкновенных способах приготовления мясного бульона нужно залить холодной водою измельченные кости, сухожилия, а мясо класть после, то есть тогда, когда закипит бульон. Для улучшения вкуса нужно положить соль, пряно-

сти и разные корни.

Бульон чистый

*1,6 кг говядины • Коренья • Лавровый лист
• Английский перец • Соль • Зелень петрушки и укропа*

Говядину хорошенько перемыть в теплой воде, затем залить холодной, накрыть крышкой, вскипятить раз на большом огне, а потом варить на легком огне в продолжение 2 часов, снимая тотчас образующуюся накипь.

Затем вынуть мясо, перемыть в холодной воде, не выжимая мяса, бульон же процедить, положить кореньев, соли, английского перца и лаврового листа и варить опять с мясом на легком огне 1–2 часа. Незадолго до обеда процедить сквозь салфетку.

подавая, всыпать мелко нарубленной зеленой петрушки и укропа.

Бульон крепкий с вином, подаваемый иногда в чашках

*2 кг говядины • Курица • Сельдерей • Петрушка
• Морковь • 1 ст. л. масла • 1/2 стакана мадеры*

Говядину поджарить докрасна в кастрюле, положить на дно ее немного сельдерея, одну петрушку, ложку масла и морковь, потом налить водою полную кастрюлю и поставить на огонь. Когда закипит, снять пену, положить курицу, варить 2–3 часа, снимая жир и накипь. Затем процедить, положить отдельно отваренных резаных кореньев, влить полстакана мадеры.

Если бульон этот подается в чашках, тогда резаных кореньев не надо, а положить их все в бульон, сварить и процедить. Если подается в тарелках, то в миску надо всыпать мелко изрубленной зеленой петрушки и укропа и, кто любит, немного мускатного ореха.

Суп а-ля тортю

Мясо (телятина, телячья голова, курица) • Коренья разные • 50 г свежего сливочного масла • 1 петрушка • 5–6 штук гвоздики • 10–15 зерен английского перца • 2/3 стакана пшеничной муки • Аморетки • Фаршированные оливки • Трюфели • Шампиньоны • 1/2—1 стакан мадеры

Этот суп должен быть крепок и сварен из нескольких сортов мяса, по крайней мере из 800 г телятины, одной телячьей головки, половины курицы, и разных кореньев. Сварив этот бульон как следует, надо процедить его, сняв сверху жир.

Затем свежее масло распустить в кастрюле, положить мелко нарезанную петрушку, гвоздику, крупно толченный английский перец, поджарить все это на легком огне, всыпать потом пшеничной муки и опять поджарить.

За полчаса перед отпуском залить процеженным бульоном, варить беспрестанно мешая, процедить сквозь частое сито, положить в него аморетки, фаршированные оливки, равными ломтиками разрезанное мясо от телячьей головки, немного трюфелей и шампиньонов, если есть; вскипятить еще раз, влив мадеру.

Суп из раков

1,2 кг говядины • Коренья • Пряности • 40 раков средней величины • 6 яиц • 2 ст. л. масла • 3—4 ст. л. истолченных сухарей (или 1/2 французской булки) • 1 1/2—2 ст. л. муки • 1/2—1 1/2 стакана сметаны • Соль • Мускатный орех • Укроп • Петрушка

Сварить бульон, как обыкновенно, из говядины, кореньев и пряностей.

Раков отварить в соленой воде с укропом. Очистить ножки и шейки; половину шеек и все ножки мелко изрубить и сделать из них следующий фарш: четыре яйца разбить с зеленою петрушкою и укропом, влить в кастрюльку, в которой разогреть сперва половину ложки масла, и испечь жидкую яичницу, которую затем отставить, насыпать в нее соли, мускатного ореха, мелко изрубленных шеек и ножек, истолченных сухарей (или половину французской булки, намоченной и выжатой), зеленой петрушки и укропа, два сырых желтка, все это смешать и нафаршировать чисто вымытые и вытертые раковые спинки.

Всю же скорлупу истолочь как можно мельче, всыпать в кастрюлю, положить туда до полутора ложек масла, пожарить, мешая, до темного цвета, всыпать тогда полторы-две ложки муки, размешать, влить сметану, вскипятить, развести бульоном как следует. Когда вскипит, процедить, опу-

стить туда фаршированные спинки и вскипятить раза два.

Суп немецкий со сливками и желтками

*Мясо • Коренья • 1 1/2 ст. л. муки • 1 ст. л. масла
• 4 желтка (или 1 1/2 стакана сливок) • Соль*

Сварить бульон с кореньями и процедить. Муку и масло слегка поджарить, развести половиной стакана бульона и все это вскипятить. Когда немного остынет, вбить желтки, размешать, развести горячим бульоном, шибко мешая; подогреть до горячего состояния, но не кипятить. Вместо желтков можно влить сливки и вскипятить.

Суп из телятины

*1,6 кг телятины с костями • Коренья • Пряности
• Соль*

Телятину с костями вымыть, раз вскипятить, вынуть мясо, перемыть в холодной воде, сложить в кастрюлю, залить процеженным бульоном, положить кореньев, пряностей, варить, как обыкновенно, на легком огне, снимая накипь. Когда суп будет готов, процедить.

Суп-пюре из помидоров с мясом или без мяса

*800 г говядины • 400 г телятины • 1/2 курицы
• Коренья • Помидоры • 1 ст. л. масла • 1 ст.
л. муки (или 1/2 стакана сваренной перловой крупы)
• Сметана • Соль • 1/2 стакана белого столового вина
(по желанию)*

Сварить бульон из говядины, телятины, курицы и кореньев и процедить.

Взять самых зрелых помидоров, зернышки и сок отбросить прочь, а остальное сложить в кастрюлю, положить ложку масла, поджарить, всыпать ложку муки, размешать, влить сметану, вскипятить, развести бульоном, опять вскипятить и протереть сквозь сито.

Вместо муки можно положить, и еще лучше даже, полстакана хорошо разваренной перловой крупы; недурно влить белого столового вина.

Суп-пюре из дичи (порция на 12 человек)

*2,4 кг говядины • Коренья • 2 больших тетерева
• 1 1/2 французской булки • 150 г масла • 1 яйцо • 1/2
мускатного ореха • 15 шампиньонов • 200 г сладкого
мяса • 12 гребешков • 1 стакан малаги • Соль • Щавель
и шпинат (по желанию)*

Сварить бульон из говядины и кореньев и процедить.

Взять двух больших тетеревов, с одного снять мясо (а кости положить в бульон), изрубить его, прибавить одну французскую булку, 50 граммов масла, истолочь, протереть сквозь сито, положить в кастрюлю, добавив еще 50 граммов масла, подогреть до горячего состояния, беспрестанно мешая, развести это пюре немного бульоном, протереть опять сквозь сито, тогда же развести бульоном как следует.

Взять другого тетерева, снять мясо с костей (кости положить в бульон), изрубить, истолочь, прибавить половину французской булки, яйцо, 50 граммов масла, соли, мускатного ореха, протереть сквозь сито и сделать из этой массы кнели, то есть маленькие клецки, следующим образом: две чайные ложечки намочить холодной водой, взять один кусочек фарша, сгладить ножом ровно с краями ложечки, а другою ложкою снять эту кнель и опустить в соленую воду. Так

поступать до конца, затем необходимо вскипятить их. Когда клецки будут готовы, откинуть их на решето.

Нарезать кусочками отдельно отваренных шампиньонов, сладкого мяса и гребешков, опустить в суп. Перед отпуском влить стакан малаги.

В этот суп можно положить также листья щавеля и шпината, которые надо вскипятить в бульоне.

Суп-пюре из шампиньонов и ершей

1,2 кг телятины • 400 г говядины • Коренья • 20 ершей • 100 г риса • 10 шампиньонов • 50 г сливочного масла • 1 желток • 1/2 стакана густых сливок • Зелень петрушки и укропа • Соль

Сварить бульон из телятины, говядины и кореньев и процедить.

Взять ершей, снять с них филей, а кости, перемыв, положить в бульон.

Рис и шампиньоны разварить в бульоне, протереть сквозь сито, развести немного бульоном, протереть сквозь салфетку, развести тогда всем бульоном и поставить на воду, то есть на сотейник с кипящей водой, мешая ложкою как можно чаще, чтобы пюре не осело.

Снять с филеев кожицу, сварить их в бульоне, опустить в приготовленный суп.

Положить в миску сливочное масло, желток, полстакана густых сливок, влить суп, мешая. Затем посыпать зеленой петрушкой и укропом и подавать.

Уха из стерляди

Стерлядь • 0,8–1,2 кг мелкой рыбы (или 1 молодая курица) • Коренья • Пряности • Соль • Мускатный орех • Лимон • Шампанское (по желанию) • Зелень петрушки и укропа

Сварить мелкую рыбу, как то: ершей, окуней, сигов, с кореньями, пряностями и солью (или вместо рыбы взять молодую курицу), всыпать немного мускатного ореха, очистить, кто хочет, белками или икрой и процедить сквозь салфетку.

В этот остывший рыбный бульон опустить кусками нарезанную стерлядь, влить стакан холодной воды, варить до 20 минут, снимая накипь.

Когда стерлядь будет готова, влить уху в суповую миску, где должно быть несколько ломтиков очищенного от кожицы и зерен лимона, влить туда же, кто хочет, шампанского или вскипятить его с ухой, всыпать немного изрубленной зеленой петрушки и укропа.

Точно так же готовится уха из лососины или осетрины. Подавая на стол, отнюдь не накрывать миску крышкой.

Ботвинья

- Щавель • Шпинат • Огурцы • Лук • Укроп • Соль*
- Сахар • Кислые щи • Свежая лососина или семга*
- Раковые шейки (по желанию)*

Очистить, вымыть и сварить щавель в соленой воде, протереть сквозь сито, прибавить также отваренного в воде и мелко изрубленного шпината, положить пару огурцов, нарезанных четырехугольными кусочками, лука, укропа и другой зелени, соли, мелкого сахара, развести кислыми щами и положить льда.

подавая на стол, опустить в ботвинью в соленой воде отваренную свежую лососину или семгу. При этом подается тертый хрен. Можно прибавить раковых шеек.

Как готовится польская солянка

*Рыба • 2 луковицы • Масло • Пюре-томат
• Лавровый лист • Английский перец • 1 1/2 лимона • 2
огурца • Маслины • Каперсы • Оливки • Зелень • Рыбий
хрящ (по желанию)*

Взять рыбу, обдать ее кипятком, нарезать крупными кусками и промыть в холодной воде.

Очистить луковицы, тонко нашинковать, насыпать на растопленное масло и поставить на огонь. Когда лук немного прокипит с маслом, положить туда немного пюре-томата, лаврового листа, английского перца. Потом залить бульоном по пропорции.

Рыбу посолить и выжать пол-лимона, положить в лимонный сок рыбу и варить 20 минут. Затем отдельно очистить два огурца, разрезать на половинки, снять шкурку, нарезать наискось. Все это положить в солянку.

Затем вскипятить маслины, каперсы, оливки в воде и тоже положить в солянку.

Перед самым ее отпуском нарезать лимон, посыпать зеленью и подавать. Кто любит, кладет еще рыбий хрящ.

Уха из стерляди особого приготовления

Стерлядь • Ерши (или пескарки, окуни) • Паюсная икра • Белки • Лук • Петрушка • Сельдерей • Белый горошек • Перец • Соль • Лимон

Взять живых ершей или пескарей, окуней мелких, очистить, залить холодной водою, положить лука резаного, петрушки, сельдерея; вскипятить рыбу раза три.

Затем взять стерлядь и разрезать кусками, протереть салфеткой и опустить в кипяток, сейчас же вынуть обратно и опустить в холодную воду, вытереть салфеткой.

Слить с ершей бульон и поставить на плиту на огонь. Затем надо растереть немного паюсной икры с холодной водою и белками и положить все это в бульон, бросить туда же белого горошка и перца и не забыть посолить.

Когда все это закипит, дать ему постоять 20 минут, процедить сквозь салфетку бульон, опустить в него стерлядь и поставить опять на огонь. Когда снова закипит, снять с огня, очистить лимон и подавать.

К ней делают рыбный расстегай.

Любительский московский раковый суп

10 раков • 800 г белуги • 400 г головных хрящей • 2 яйца • 1 стакан сливок • Морковь Лук • Петрушка • Сливочное масло • Лавровый лист • Перец горошком • Перец молотый • Соль • Зелень

Взять петрушки, моркови, лука, все это нарезать резным ножом, положить на горячее сливочное масло и дать всему этому прокипеть хорошо. Положить перца горошком, лаврового листа.

Очистить и сварить шейки и клешни раков. Спинки хорошенько промыть и нафаршировать их рыбной рубленой мякотью с перцем, солью и зеленью.

Затем сварить до готовности белугу и головные хрящи. Рыбу выбрать, а бульон процедить и залить коренья, которые предварительно слегка поджарены на масле, дать всему этому вскипеть и опустить нарезанную кусками рыбу, хрящи, фаршированные спинки раков и клешни с шейками. Бульон вскипятить, отставить на стол.

Потом отобрать от двух яиц желтки, вскипятить стакан сливок с 50 граммами сливочного масла, положить с размешанными желтками в горячие сливки, все размешать и влить это в суп перед отпуском на стол и подавать.

Полевой суп или каша

1 курица (или цыплята) • 800 г мяса молодого барашка • 50 г пшена • 400 г свиного сала • 4 головки зеленого лука • Соль

Взять курицу или цыплят, порубить кусками, а также и молодого барашка, положить в кастрюлю, залить водою (12 стаканов) и варить 25 минут.

Затем взять пшена, хорошенько вымыть его в воде и положить в кастрюлю, где варятся курица и барашек. Как только пшено разварится, положить свиного сала, хорошо растопленного с зеленым луком, посолить, вскипятить и подавать.

Рассольник

*1–1,2 кг говядины • 1 воловья почка (по желанию)
• Коренья • Пряности • 2–3 сушеных гриба • 6 маленьких
соленых огурцов • Зелень • Соль*

Сварить бульон, как обыкновенно, из говядины, прибавить, кто хочет, воловью почку, положить кореньев и пряностей, также немного сушеных грибков, варить, процедить.

Маленькие соленые огурцы очистить, нарезать ломтиками, прибавить, если окажется нужным, огуречного рассола, так чтобы была приятная кислота.

Почки нарезать довольно мелко, опустить в суповую миску также зелени, залить бульоном и подавать.

В суп этот можно иногда влить от половины до полутора стаканов сметаны и еще раз вскипятить, сварить в том же бульоне немного картофеля и подправить суп мукой.

Щи ленивые

*1,2 кг говядины с верхним жиром • Коренья
• Пряности • 1/2 большого кочна капусты • 1/2 ст. л.
масла • 1 ст. л. муки • Соль • Перец • Зелень петрушки*

Сварить бульон из говядины с верхним жиром, с кореньями и пряностями и процедить.

Очистить половину большого кочна свежей капусты и разрезать кусков на 20, опустить в процеженный бульон, сварить на легком огне до мягкости.

Затем половину ложки масла смешать с ложкою муки, положить в бульон, вскипятить раза два.

подавая, всыпать зеленой петрушки и немного мелкого перца.

Щи из кислой капусты

- 08—1,2 кг говядины • 600 г ветчины • Сушеные грибы
• Пряности • 2 стакана кислой капусты • 1 луковица
• 1 1/2 ст. л. масла • Соль • Простой перец*

Сварить бульон из говядины и ветчины с сушеными грибами и пряностями. Процедить.

Затем взять два стакана кислой капусты, выжать, изрубить, поджарить до мягкости в масле с мелко изрубленной луковицей и толченым простым перцем, залить бульоном и варить.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.