

ВАЛЕНТИНА ИЛЪЯНКОВА И АЛЕКСАНДР КОРЕНЮГИН



КУХНЯ СССР
СОЧЕЛЬНИК
РОЖДЕСТВО
НОВЫЙ ГОД



2017

12+

Валентина Ильянкова

**Кухня СССР. Сочельник,
Рождество, Новый Год**

«ЛитРес: Самиздат»

2016

Ильянкова В. М.

Кухня СССР. Сочельник, Рождество, Новый Год /

В. М. Ильянкова — «ЛитРес: Самиздат», 2016

Ужин из постных блюд в Сочельник, праздничный рождественский стол, небольшие блюда в новогоднюю ночь – отдельно из постных и скоромных блюд. Праздничная еда для главных зимних торжеств в лучших традициях славянских народов.

© Ильянкова В. М., 2016

© ЛитРес: Самиздат, 2016



Автор фотографий Валентина Михайловна Ильянкова

Книга «Сочельник, Рождество, Новый год» составлена из рецептов праздничных блюд к названным событиям нашей жизни. В книге учтены интересы читателей, соблюдающих Рождественский пост – включен раздел «Новый год для тех, кто соблюдает пост». Меню позднего ужина в Сочельник состоит из блюд, традиционных в кухне православных христиан.



Сочельник, Рождество, Новый год

В книге предложены рецепты на праздничный стол трех главных праздников зимы – Сочельник, Рождество, Новый год. Основное большинство православных верующих празднуют Рождество 7 января. Если следовать календарной очередности названных праздников, то первым разделом книги должны бы стать блюда, подаваемые на Новый год. Но по дедовой традиции основным зимним праздником для верующих является Рождество, поэтому и раздел праздничной рождественской кухни вынесен на первый план. Кроме того, нынешнее поколение православных верующих живет в свободных, многонациональных государствах и, вполне вероятно, отмечает рождественские праздники и 25 декабря, и 7 января.

В последний день рождественского поста – Сочельник, на столе у православных постная еда. Но приготовлена она особо тщательно, из отборных продуктов с праздничным оформлением и обычно состоит не менее чем из 12 блюд. Обязательны к подаче на стол в этот день колево, взвар и кутья, а также праздничный грибной борщ с картофельными блинами.

Рождественский стол в каждой семье стараются собрать как можно богаче и красивее. Православные христиане верят, что качество и красота праздничного стола в этот день предопределяет благополучие всего наступившего (или наступающего) Нового года. Закуски и

основные праздничные рождественские блюда должны отличаться особым вкусом, ароматом и красотой. Выбор продуктов для приготовления блюд на рождественский стол неограничен. Это запеченные, тушеные или жареные блюда из птицы, мяса, овощей, рыбы.

Новый год, это календарный праздник, смена одного года другим. Становится традицией провожать старый и встречать приходящий год на городских площадях, в парках, скверах с фейерверками, петардами и, возможно, бокалом вина. Праздничный стол все чаще имеет вид фуршета с бутербродами, тарталетками, небольшими холодными и горячими закусками.

Бульбяники с брусничным джемом и ягодами

Для бульбяников: По 300 гр картофеля и муки, 2 небольшие яйца, 30 гр сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, 0,3 чайной ложки цедры лимона, 1 столовая ложка сока лимона, соль.

Для начинки: по 150 гр брусничного джема и ягод (черника, брусника, вишня, малина или др.) можно замороженных, 200 гр жирных (около 35%) сливок, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 столовая ложка сахара. Кроме того: 2-3 столовые ложки муки для подсыпки рабочей поверхности.

Сливки с сахаром и ванильным сахаром взбить в крем, охладить в холодильнике. Ягоды перебрать, обмыть, обсушить. Если ягоды заморожены, то их на 0,5 часа до подачи на стол переместить из морозильной в холодильную камеру.





Картофель очистить, отварить в хорошо подсоленной воде, отцедить и обсушить. Картофель вместе со сливочным маслом тщательно размять в пюре. Через 15-20 минут добавить в картофельное пюре взбитые со щепоткой соли яйца, цедру, лимонный сок, сахар, муку и замесить тесто. Тесто переложить в обсыпанный мукой контейнер, накрыть крышкой и оставить на полчаса в холодильнике.

Картофельное тесто разделить на шарики, раскатать в кружки. Формочки для кексов выстелить промасленной калькой (бумагой для выпечки), разложить кружки из теста. Тесто прижать к стенкам формы, края обровнять.



Выпекать бульбяники 35-45 минут в предварительно разогретой до 180*С духовке, до золотистого цвета. Вынуть бульбяники из духовки, положить в каждый по столовой ложке джема. Противень с бульбяниками вновь вернуть в духовку на 10 минут (джем растает и слегка карамелизуется). Бульбяники вынуть из духовки, снять формочки и остудить.

В холодные корзиночки отсадить сливки, гарнировать ягодами.

Рождественский сочельник – ужин из 12 блюд



Блины картофельные, постные

0,5 кг картофеля, 350 мл воды, 200 гр муки, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу. Кроме того: около 40 мл растительного масла для подмазки сковороды,

Технология приготовления блинов описана в рецепте «Блины картофельные, скоромные» в разделе «Рождество».

Борщ с фасолью и грибами

70 гр квашеной, и 350 гр свежей капусты, по 200 гр отварных свеклы и грибов (можно замороженные или размоченные сухие), 150 гр отварной фасоли, по 100 гр репчатого лука и моркови, 4 столовые ложки растительного масла, по 0,5 стакана грибного и фасолевого бульона, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 чайная ложка молотых пряностей в наборе (перец, тмин, кориандр), около 1,5 литра воды, соль по вкусу, 3-4 зубчика чеснока, пряная зелень.



Квашеную капусту залить стаканом кипящей воды, тушить на самом медленном огне около 20 минут.

Свежую капусту тонко нарезать. Свеклу очистить, натереть на овощной терке. Лук и морковь очистить, тонко нашинковать.

В сковороде разогреть 2 столовые ложки растительного масла, положить половину репчатого лука, тушить 5-10 минут, добавить морковь, тушить до полуготовности. К овощам добавить томатный соус, тушить, помешивая до окрашивания жира в оранжевый цвет. Зажарку снять со сковороды.

Свежую капусту залить 1 литром кипящей воды, добавить грибной бульон, варить на умеренном огне около 10 минут. Смешать кипящую свежую капусту с отварной квашеной, свеклой, положить зажарку, фасоль, пряности, влить воду и фасолевый бульон до желаемой густоты борща, посолить и варить борщ на самом медленном огне до (почти) готовности. Огонь выключить. Кастрюлю с борщом оставить на горячей плите на 30-40 минут (под крышкой).

Грибы крупно нарезать. Остатки лука жарить в растительном масле (оставшиеся две столовые ложки) до прозрачности, положить грибы, тушить до полного выпаривания влаги в грибах, посолить. Борщ разлить в суповые тарелки, посыпать рубленым чесноком и зеленью, гарнировать жареными грибами с луком.

Взвар



300 гр сушеных фруктов (яблоки, груши, сливы, каринка) или 500 гр свежих фруктов, по 50 гр свежей или моченой клюквы и брусники, по 3 столовые ложки сахара и меда, 2 литра воды.

Сушеные фрукты обмыть, залить половиной горячей воды, варить на медленном огне около 20 минут, оставить на горячей плите до остывания. Навар процедить.

Клюкву и бруснику взбить в пюре, отцедить сок. Отжимки залить остатками воды, варить около 15 минут, остудить, процедить. Соединить оба отвара, добавить клюквенно-брусничный сок, сахар, помешивая, довести до кипения, выключить огонь под кастрюлей. Через 10-15 минут в отвар положить мед и размешать до полного растворения меда.

Примечание: взвар это густой, концентрированный компот. Варят его в основном из сухофруктов, но заменить сухофрукты можно свежими или замороженными фруктами и ягодами. При варке компота сохранить природные витамины и минералы фруктов, ягод и меда.

Закуска из овощей и грибов



500 гр баклажанов, по 200-300 гр сладких перцев и помидоров, 150 гр соленых рядовок (других грибов), 4-5 зубчиков чеснока, 20-30 гр красного лука, по 2-3 столовые ложки винного уксуса, растительного масла и рубленой зелени петрушки, соль, пряности по вкусу.

Овощи обмыть, обсушить. Баклажаны и перцы разрезать вдоль пополам. Мякоть баклажанов неглубоко надрезать поперек, сбрызнуть подсолнечным маслом. Перцы разрезать пополам, вычистить семена, удалить перегородки и плодоножки. Перцы и баклажаны уложить на противень, застеленный пекарской бумагой. Баклажаны – срезом вверх, перцы – срезом вниз. Запекать овощи под грилем до коричневого цвета, остудить в миске под крышкой. Овощи очистить от обуглившейся кожи, нарезать полосками. Сложить нарезанные овощи в контейнер, посыпать рубленым чесноком, зеленью, солью, пряностями. Смешать уксус и растительное масло, полить овощи. Овощи оставить в контейнере под крышкой на 10-12 часов (можно на ночь).

Помидоры нарезать тонкими кружками. Красный лук очистить, нарезать тонкими полосками.

Выложить овощи и грибы на блюдо, полить сверху маринадом из контейнера, в котором мариновались овощи.

Камы в перцах

0,5-0,6 кг картофеля, 50 гр моркови, 100 мл картофельного отвара (бульон, в котором варился картофель), 1,5 столовой ложки растительного масла, до 10 шт мелкого перца, соль, молотый перец по вкусу.

Картофель и морковь очистить, крупно нарезать, залить подсоленной кипящей водой, варить до готовности. Овощи отцедить, обсушить, добавить картофельный отвар, 1 столовую ложку растительного масла, молотый перец, взбить в гладкое пюре. Перцы разрезать пополам, очистить от перегородок и зерен, обмыть, обсушить. Половинки перцев через кондитерский мешок наполнить картофельным пюре, запечь в духовке, сбрызнуть растительным мас-

лом. Подать камы в качестве гарнира к рыбе, или как самостоятельное блюдо, гарнированное свежими овощами.



Карп, фаршированный картофелем, запеченный

1 карп весом до 1 кг, 200-300 гр картофеля, по 50 гр репчатого лука и моркови, 3-4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка острого томатного соуса, 1 столовая ложка винного уксуса, 1 чайная ложка муки из сушеных боровиков или столько же сухого грибного бульона, соль, перец по вкусу. Кроме того, для подачи: свежие овощи, пряная зелень.

Рыбу обмыть, очистить от чешуи. Вдоль спинки сделать глубокий надрез. Через разрез рыбу выпотрошить, надрезать и удалить хребтовую кость. Реберные кости можно оставить. Из головы удалить жабры и глаза. Рыбу обмыть, обсушить, сбрызнуть внутри и снаружи уксусом, посолить и на 1 час оставить в прохладном месте. Картофель очистить, нарезать кусками, залить горячей, подсоленной водой, отварить до готовности.

Картофель отцедить, обсушить, размять в пюре.



Лук и морковь очистить, тонко нарезать, пассеровать в масле до полуготовности, добавить грибную муку, томатный соус, соль, перец, перемешать, тушить еще 2-3 минуты. Зажарку снять со сковороды, вмешать вместе с остатками масла в картофельное пюре. Приправленным картофельным пюре начинить рыбу. Рыбу уложить на застеленный пекарской бумагой противень, прикрыть сверху фольгой. Запекать рыбу в предварительно разогретой до 170*С духовке около часа. Фольгу снять, а рыбу оставить в духовке еще на 15-20 минут.

Рыбу переложить на блюдо, гарнировать овощами, оформить праной зеленью.

Каша гречневая с грибным соусом (или грибами)

350 гр гречи, по 70 гр репчатого лука и моркови по 3 столовые ложки растительного масла и маринованных вишен, 200 гр филе манго, около 300 гр жареных с луком грибов (если каша с грибами), соль, перец по вкусу, около 1 литра овощного бульона Лук и морковь очистить, тонко нашинковать. В кипящем растительном масле обжарить лук 4-5 минут, добавить морковь, тушить до полуготовности, посолить, приправить пряностями, снять со сковороды.

Гречу перебрать, промыть, отцедить.

Крупу залить кипящим овощным бульоном, варить на медленном огне около 15 минут. В кипящую кашу положить зажарку вместе с остатками масла, добавить соль и пряности. Далее варить кашу в кастрюле с закрытой крышкой еще около 15 минут.

Если каша с грибами, то грибы нужно добавить в кастрюлю на данном этапе. Огонь под кастрюлей выключить, а кашу оставить на горячей плите еще на 30-40 минут.



Кашу выложить на блюдо или в фарфоровый горшок, гарнировать маринованными вишнями и полосками манго. Грибной соус подать отдельно.

Кексы шоколадные



200 гр ржаной муки, 3 столовые ложки какао-порошка, 50 мл растительного масла, 2 столовые ложки ратафии на шоколаде или шоколадного ликера, 1 столовая ложка меда, 2 столовые ложки коричневого сахара, 1 чайная ложка молотых пряностей в наборе (ваниль, корица, кардамон, анис), 1 кофейная ложка соды, погашенной 1 кофейной ложкой винного уксуса, 10-15 гр крошек горького шоколада, около 200 мл зеленого чая или кофе, 1 столовая ложка слайсов миндаля.

Кроме того: 1 чайная ложка растительного масла, 1 столовая ложка крошек ванильного сухарика.

Для гарнира: 1 кг фруктов (яблоки, груши, персики, сливы или др), 2 столовые ложки сахара, по щепотке ванили и корицы, около 50 мл виноградного вина.

Фрукты очистить от кожи, семенных коробочек, косточек, нарезать небольшими кусочками, сложить в кастрюлю с толстым дном. Фрукты посыпать пряностями, сахаром, влить вино, перемешать и оставить при комнатной температуре на 1-2 часа.

Кастрюлю поставить на огонь, фрукты довести до кипения. Огонь под кастрюлей уменьшить до минимального и томить фрукты 10-15 минут или до желаемой густоты желе в кастрюле. Фрукты остудить.

Муку просеять. Добавить в муку пряности, ратафию, растительное масло, сахар, мед, какао, соду, половину крошек шоколада, чай или кофе (лучше добавлять частями), замесить тесто.

Тесто на 15-20 минут оставить при комнатной температуре.

Формы для кексов смазать растительным маслом, обсыпать крошками, разложить приготовленное тесто. Сверху пожить миндаль и посыпать оставшимися шоколадными крошками.

Выпекать кексы в предварительно разогретой до 170*С духовке около 15-25 минут.

Кексы остудить, вынуть из форм и перед подачей на стол охладить окончательно (холодные кексы вкуснее теплых). Кексы гарнировать припущенными фруктами.

Кета специального посла

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.