

ВАЛЕНТИНА ИЛЪЯНКОВА И АЛЕКСАНДР КОРЕНЮГИН



КУХНЯ СССР

ДОМАШНИЕ ВЕЧЕРИНКИ



18+

**Александр Михайлович Коренюгин
Валентина Михайловна Ильянкова
Кухня СССР.
Домашние вечеринки**

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=42577452

SelfPub; 2019

Аннотация

Книга поможет организовать домашний праздник. Дни рождения, вечеринки перед свадьбой или другие случаи для чествования членов семьи в домашней обстановке. В книге предложены рецепты праздничных блюд из бюджетных продуктов с доступной технологией приготовления для самой неопытной хозяйки. В помощь хозяйке в состав книги включен раздел «За неделю до праздника». По своему опыту знаем, что организация домашнего праздника дело совсем не простое, не сиюминутное, и подготовка к нему должна начинаться как минимум за неделю до торжественного события.

Содержание

Предисловие	5
Раздел 1. День рождения – зима	18
Конец ознакомительного фрагмента.	39



Предисловие



Хлебом и солью на самотканом льняном рушнике встречали дорогих гостей наши дедушки и бабушки. Жива эта традиция и сейчас, но, к большому сожалению, только при официальных приемах иностранных гостей.



У многих из нас, наверняка, найдется вышитый бабушкой святочный рушник, но его место в шкафу, на самой дальней полке, среди ненужных и невостребованных вещей. Рушники, как и сам семейный праздник в стенах родного дома,

уверенно теснят корпоративы с непременным ресторанным обслуживанием, навязанными играми, плясками и другим шаблонным досугом по типовому сценарию.

Возможно, ничего в этом плохого и нет, но каждая семья должна не только бережно хранить семейные традиции своих родителей, дедушек и бабушек, но и создавать свои собственные, которые запомнят дети, унесут в будущее и на нашем примере передадут их своим детям. С чем у нас ассоциируется родной дом? Конечно же, с маминой улыбкой, папиными руками, запахом воскресного пирога и семейными праздниками. На самом деле, организация домашнего праздника не такое уж хлопотное дело, особенно, если к этому занятию привлечены все члены семьи.

Составить меню и список необходимых продуктов поможет данная книга. Составляя рецепты для книг, авторы в первую очередь ориентировались на веками сложившиеся традиции питания нашего народа.

Основой большинства рецептов книги стали продукты животного и растительного происхождения, которые владельцы сельских подворий, дач и огородов выращивают и производят на своих усадьбах. Городские жители эти же продукты смогут без всяких затруднений найти в магазинах или на рынке. Накануне праздника постарайтесь придать праздничный вид и помещению, в котором будет накрыт стол для приема гостей.



Общие рекомендации по убранству помещения могут быть чисто условными, потому что здесь все зависит от качества самого помещения – высоты потолков, размера комнаты, освещенности, загруженности мебелью и домашними предметами и, главное, возможностями семьи.

Основой праздничного декора должна стать тематика

праздника.

Не забудьте украсить и придать соответствующий празднику вид и прихожей, где Вы будете встречать гостей.

Если намечается празднование дня рождения, то для подарков уместно будет установить на видном месте отдельный, нарядный столик, который невозможно не заметить. Девичники и мальчишники предусматривают прием молодых людей – подружек невесты и друзей жениха. Конечно, для этих праздников просто необходимо организовать музыку и зал для танцев.



При подготовке праздника помните, что самая вкусная и красиво оформленная еда без хорошо организованного досуга станет жалким праздником живота.

Фото и видеосъемка желательна на любом семейном торжестве, потому что из этих материалов создаются семейные архивы, а это значит, что про освещенность помещения следует также подумать.

Ну и, конечно же, блестящая чистота и свежесть всего помещения – неременное условие успеха хозяйки.

Организовать в домашних условиях проведение свадебных торжеств достаточно сложно, но подготовить предсвадебные фуршеты для девичника и мальчишника не только можно, но и нужно.



Маленькие закуски, порционные основные блюда, десерты и напитки по рецептам данной книги нетрудозатратны, легки в приготовлении и доступны по ценам и магазинному ассортименту.

Если в Вашем доме не только праздники, но и повседневные совместные семейные завтраки, обеды или ужины давно стали традицией, то это значит, что Ваша семья состоялась и сможет противостоять всем жизненным бурям и потрясениям.

И совсем неважно, кто из членов семьи хранит тепло домашнего очага! Лишь бы оно было, и грело всех членов семьи!

Бульбяники в горшочке

500 гр картофеля, 150 гр филе свинины, 1 репчатая луковица, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, по 1 столовой ложке картофельного крахмала и рубленой зелени укропа, 1 стебель зеленого лука, по 50 мл растительного масла и густой сметаны, 20 гр сливочного масла, соль, пряности по вкусу.

Кроме того: свежие овощи и сметана для подачи.



Репчатый лук и чеснок очистить, нарезать. Зеленый лук обмыть, нарезать.

Мясо нарезать кусочками (хорошо, если оно подморожено). Мясо вместе с репчатым луком и чесноком пропустить через мясорубку. Фарш посолить, приправить пряностями и зеленью укропа, перемешать. Разделить фарш на маленькие шарики.

Картофель очистить, натереть на мелкой терке, отжать. Отжатый картофельный сок отстоять, слить. Оставшийся на дне картофельный крахмал переложить к отжатому картофелю.

Затем в картофельную массу добавить крахмал, соль, пряности, яйцо. Тесто вымешать. Разогреть сковороду с растительным маслом.





На ладонь положить чайную ложку картофельного теста, разровнять в лепешку. Сверху положить мясной шарик и завернуть в картофельное тесто. Бульбяники опустить в кипящее масло и обжарить со всех сторон до румяной корочки.

Сложить бульбяники в порционные горшочки, посыпать зеленым луком, полить сметаной, положить кусочки сливочного масла. Горшочки накрыть крышками и поместить на 40-50 минут в разогретую до 180*С духовку.



Подавать бульбяники на стол можно в горшочках. Отдельно подать свежие овощи и сметану.

Раздел 1. День рождения – зима

Закуски



Беляши с начинкой из мяса птицы и сыра

100 гр закваски домашней, 300 гр просеянной пшеничной муки, 1 яйцо, 20-30 гр сливочного масла, 1 чайная ложка са-

хара, соль по вкусу, около 100-150 мл воды (количество воды зависит от густоты закваски, величины яйца и качества муки), 300 гр куриного филе, 1 репчатая луковица, 1 зубчик чеснока, по 2 столовые ложки сливок и муки для формирования беляшей, около 50 гр сыра, по щепотке молотого перца чили, молотой паприки, сушеной зелени майорана, около 100 мл растительного масла, оливки, пряная зелень.

Муку перетереть с размягченным маслом (комнатной температуры), приправить солью, сахаром, добавить закваску, взбитое яйцо, воду, вымесить тесто, переложить в контейнер с крышкой и оставить в теплом месте для созревания (до увеличения в объеме).

Мясо обмыть, обсушить, нарезать кусочками, охладить. Лук и чеснок очистить, нарезать кусочкам. Сыр натереть на терке. Мясо вместе с луком и чесноком пропустить через паштетную решетку мясорубки. В фарш добавить сливки, пряности, соль и сыр, вымесить.

Рабочую поверхность посыпать мукой, выложить на нее тесто. Разделить тесто на кусочки (можно ориентироваться на размер грецкого ореха), каждый кусочек теста раскатать в лепешку. На лепешки выложить столовую ложку фарша и сформовать беляши с открытым верхом.

В сотейнике нагреть растительное масло, опустить беляши открытой стороной в кипящий жир. Жарить с двух сторон до румяной корочки.



Беляши выложить на кухонное полотенце, затем на тарелку. Гарнировать оливками, оформить пряной зеленью.

Закуска – из мяса и яиц

400-500 гр готового запеченного рулета из свинины и курицы, 4-5 яиц, около 300 мл густой сметаны, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 100 мл красного вина, неполная столовая ложка сахара, щепотка ванилина (или несколько зерен натуральной ванили).

Яйца залить холодной водой, довести до кипения, варить

около 7 минут при среднем кипении. Размять скорлупу яиц и опустить их в холодную воду до полного охлаждения. Яйца очистить, половину нарезать кружками, оставшиеся разрезать вдоль на четыре части. Чеснок очистить, мелко нарубить.

Сметану положить в широкий, низкий сотейник, добавить чеснок и часть рубленой петрушки, перемешать, разложить яйца (желательно в один слой). Тушить яйца под крышкой около 10 минут. Вино смешать с сахаром и ванилью, довести до кипения, выпарить до состояния густого соуса.



На тарелку разложить ломтики яиц. Рулет нарезать кусками, уложить на яйца, полить винным соусом. Рядом с мясом выложить четвертинки яиц вместе с остатками сметанного соуса.

Закуска из рыбы, овощей и холодца



400 гр филе красной рыбы, 200 гр помидоров, 150 гр красного грейпфрута, 150 гр листьев пекинской капусты, 400 мл рыбного бульона консоме, по 3 столовые ложки топленого

масла, оливкового масла, сока грейпфрута, 1 чайная ложка цедры лимона, 1 столовая ложка соевого соуса, по щепотке куркумы, молотого перца чили, зиры, свежемолотый перец, соль по вкусу.

Рыбный бульон довести до кипения, выпарить наполовину, приправить солью, куркумой, перцем, разлить в невысокие формочки. Холодец остудить, и на несколько часов поставить в холодильник до полного застывания. Формочки с холодцом опустить на несколько секунд в горячую воду и холодец опрокинуть на тарелку. До подачи на стол держать в холодильнике.

Рыбу нарезать косыми тонкими ломтиками, посолить, приправить перцем, солью, посыпать цедрой. Смешать столовую ложку оливкового масла с двумя столовыми ложками сока и чайной ложкой соевого соуса, полить рыбу, перемешать и оставить под крышкой при комнатной температуре на 30-40 минут. В сковороде разогреть топленое масло, обжарить рыбу по 1-2 минуте с каждой стороны, снять со сковороды, остудить. Рыбу окончательно охладить в холодильнике.



Из листьев пекинской капусты вырезать грубую белую часть. Кожу помидора надрезать в верхней части крестом. В кастрюле довести до кипения воду, опустить на несколько секунд помидор, остудить в холодной воде. В кипящей воде бланшировать белую часть капусты около минуты, остудить в холодной воде. Помидор очистить от кожи и мезги вместе с перегородками, нарезать мелкими кубиками. Капусту нашинковать.

Грейпфрут очистить, вырезать филе, нарезать кусочками. Смешать оставшееся оливковое масло с соком и соевым соусом, приправить перцем, зирой, перемешать.

Овощи и грейпфрут смешать, полить заправкой, выложить на тарелку. Рядом с овощами положить холодец, а сверху – кусочки рыбы (при выкладке составляющих закуски на

тарелки, нельзя забывать о том, что температура всех продуктов должна быть одинаковой, иначе холодец может подтаять). Сразу подать на стол.

Закуска теплая из печеночного паштета



300 гр телячьей печенки, 150 мл молока, 4 столовые ложки растительного масла, 100 гр отварных грибов, 50 гр репчатого лука, по 1 столовой ложке майонеза, сметаны и уксуса из яблочного сока 4,5%, по 1 чайной ложке растительного

масла, настоящего на чесноке и сахара, 1 зубчик чеснока, 1 кофейная чашка 125мл риса, 150 мл воды, 0,3 чайной ложки соли (для заправки риса), 50 гр маринованного перца, 2 отварные яйца, соль, перец по вкусу.

Печенку очистить от желчных протоков и пленок, залить подсоленным молоком. Вымачивать несколько часов в прохладном месте, периодически переворачивать.

Печенку отцедить, обжарить с двух сторон в 2 столовых ложках предварительно разогретого масла, снять со сковороды (печенку в процессе приготовления можно не солить), остудить до теплого состояния.

Лук очистить, нарезать, потушить в оставшемся растительном масле до прозрачности, добавить отцеженные грибы, тушить до полного выпаривания сока, посолить, приправить перцем, снять со сковороды вместе с остатками масла, остудить до теплого состояния.

Смешать майонез, сметану, ароматизированное масло, перемешать (можно взбить), приправить перцем, рубленым чесноком. В яблочный уксус вмешать сахар и соль.



Печенку и грибы с луком взбить блендером в пасту, приправить половиной приготовленного сметанного соуса, перемешать, оставить под крышкой на 2-3 часа в прохладном месте. Паштет снова перемешать, подогреть до теплого состояния и приправить оставшимся соусом.

Рис промыть, залить подсоленной водой, воду слить, оставив на дне миски 2-3 столовые ложки. Рис оставить под крышкой на 40 минут, периодически перемешивать. Рис опустить в кипящую воду, варить до 10 минут, вмешать ук-

сусную приправу. Кастриюлю с рисом плотно накрыть крышкой, сверху укутать полотенцем, через 1-2 минуты выключить огонь. Рис оставить под крышкой *tin* на 1 час. Кольца для формирования салатов смочить подкисленной водой, излишки воды стряхнуть.



Уложить в кольцо слоями паштет и рис. Кольцо снять. Гарнировать закуску отварным яйцом и маринованным перцем.

Креветки и семга соленая в желе

По 100 гр соленой семги и готовых креветок в медовом маринаде (рецепты приведены в книгах данной серии), около 10 оливок, несколько листиков пряной зелени, по 1 столовой ложке сока лимона и желатина, по щепотке паприки, молотого перца чили, около 400 мл двойного овощного (куриного или рыбного) бульона, 200 гр готового соуса «хрен» со свекольным соком.

Желатин залить 100 мл бульона, размочить, а затем распустить на водяной бане. Оставшийся бульон довести до кипения, приправить сахаром и солью, помешивая, нагревать до полного растворения сахара и соли. В бульон добавить сок, пряности и распущенный желатин. Желе остудить.



Рыбу нарезать тонкими полосками. Рыбу и креветки разложить в невысокие формочки (лучше силиконовые), оформить оливками и зеленью, залить теплым желе. Остудить желе до комнатной температуры и оставить в холодильнике на несколько часов до полного застывания бульона.

Крутоны с чесноком



200-300 гр хлеба, 20-30 гр сливочного масла, 2 зубчика
чеснока



Хлеб нарезать ломтиками, намазать тонким слоем масла, разложить тонко нарезанный чеснок. Запекать крутоны в предварительно разогретой до 220*С духовке до золотистого цвета (около 5 минут).

Рулет из свинины под томатно-яблочным соусом

400 гр готового рулета из свиной грудинки (рецепт приведен в других книгах данной серии), 250 мл натурального томатного сока, 50 мл яблочного сидра, 100 мл яблочного сока с мякотью, 1 чайная ложка зеленой карри, 0,5 столовой ложки сахарной пудры (можно без нее), щепотка молотого

перца чили, 200 гр маринованных помидоров, несколько веточек пряной зелени для оформления готового блюда, 1 столовая ложка растительного масла.

Смешать соки и сидр, добавить сахарную пудру, довести до кипения, варить на медленном огне около 10 минут (выпарить до желаемой густоты, примерно на половину), приправить перцем и карри. Соус остудить.



Помидоры отцедить, полить растительным маслом, аккуратно перемешать (чтобы не подсыхали).

Рулет нарезать толстыми кольцами, удалить кожу, нарезать радиально, выложить на тарелку. Мясо полить соусом,

гарнировать помидорами. Оставшийся соус подать отдельно.

Салат из зеленого лука и сыра в яичном соусе

3-4 стебля зеленого лука, по 100 гр сыра Фитаки (в масле) и сметаны, 2-3 отварные яйца, по щепотке молотого перца чили и паприки, соль по вкусу.

Лук обмыть, обсушить, нарезать колечками. Сыр отцедить, смешать с луком. Яйца очистить, нарезать кусочками, залить сметаной, посыпать перцем, солью, перемешать.

Лук вместе с сыром выложить в салатник, залить яичным соусом. Оформить можно зеленой веточкой укропа или петрушки. Салат подать как самостоятельную закуску или вместе с рыбой или мясом.



Или сыр можно подать под пастой из авокадо и киви. Гарнировать густым вареньем из абрикосов.

Салат из морепродуктов на крутонах

По 200 гр кальмаров и отварных, замороженных креветок, по 1 столовой ложке красной икры, соевого соуса и рубленой зелени базилика, по 2 столовые ложки растительного масла и полусладкого вина, 1 чайная ложка сока лимона, 1 зубчик чеснока, по щепотке карри и молотого имбиря, 4-5 готовых крутонов (рецепт приведен в этом разделе).

Кальмары очистить от кожи и внутренностей, обмыть. Креветки очистить от панциря, удалить головы и пищевод. Нагреть до кипения подсоленную и подкисленную (можно огуречным маринадом) воду, опустить кальмары и креветки. Креветки сразу вынуть, остудить, нарезать. Кальмары варить около 1-1,5 минуты, остудить, нарезать. В сковороде разогреть масло, обжарить рубленый чеснок, влить соус и вино, положить креветки и кальмары, приправить пряностями, тушить около 1 минуты, снять со сковороды, остудить. Икру полить соком лимона, вмешать в смесь кальмаров с креветками.



Салат подать вместе с крутонами (или на крутонах).

Салат из моркови и ананаса

200 гр моркови, 100 гр ананаса из компота, 1-2 столовые ложки изюма, по 1 столовой ложке растительного масла и красного полусладкого вина, 1 чайная ложка красного винного уксуса, 2 столовые ложки компотного сиропа, по щепотке молотого перца чили и имбиря, 1 столовая ложка рубленых листьев базилика, соль и сахар по вкусу.



Морковь обмыть, опустить в кипящую воду, бланшировать 2 минуты, остудить в холодной воде. Морковь очистить, настрогать или тонко нарезать.

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.