

В. ШЕВЛЯКОВ

Блюда русской кухни



Владимир Шевляков

Блюда русской кухни

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=51735696

Блюда русской кухни / В. Шевляков: Сатисъ; Санкт-Петербург; 2009

ISBN 5-7373-0315-2

Аннотация

Автор возвращает к жизни лучшие кулинарные рецепты традиционной русской кухни, излагая материал просто и доступно. Все предлагаемые в книге рецепты блюд адаптированы к современным реалиям – продукты, необходимые для их приготовления без труда приобретаются в магазинах.

Содержание

От автора	7
Скромный стол	9
Бульоны и супы	9
Бульон красный средней крепости	13
Лезон для супов и соусов	14
Бульон из курицы обыкновенный	15
Бульон из курицы двойной крепости	16
«Консоме»	
Мясной бульон для ослабленных болезнью	18
Бульон с ромом для слабых детей	19
Суп «Жульен»	20
Суп «Потофе» с капустой сафой	22
Суп из индейки и сморчков с фрикадельками	23
Рассольник с говяжьей почкой, приготовленный в глиняном горшочке	25
Рассольник с куриными потрохами	27
Кислые щи из свежей капусты	29
Зеленые щи из щавеля и шпината	30
Щи с грибами	32
Квас для борща	33
Борщ малороссийский	34
Борщ по-польски	36

Борщ из жареной свеклы	37
Суп из бычьих хвостов	38
Суп а-ля тортю	43
Куриный суп с шампиньонами и фрикадельками	44
Селянка мясная	46
Суп по-итальянски с макаронами	49
Суп «виндзор» из говядины и телячьих ножек	50
Суп по-немецки с сосисками	51
Суп с лимоном и рисом	53
Суп из утки с перловой крупой и грибами	54
Мясные супы-пюре	56
Суп-пюре из курицы	57
Конец ознакомительного фрагмента.	59

Владимир Шевляков

Блюда русской кухни



По благословению
Митрополита Санкт-Петербургского и Ладожского
ВЛАДИМИРА



© Владимир Шевляков, текст, составление, 2009

© Издательство «Сатись», 2009

От автора

Дорогой читатель!

Идея написания этой книги родилась у меня не так давно. Несколько лет назад, когда я подыскивал по различным кулинарным книгам наиболее интересные рецепты, мое внимание остановилось на одной очень интересной книге Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам». Это было репринтное издание книги 1901 г., и вполне естественно, содержащиеся в ней рецепты излагались старым добрым языком наших бабушек (и дедушек), который к сожалению, не всегда понятен их внукам и правнучкам – современным молодым хозяйкам. К тому же все необходимые продукты при приготовлении данных блюд предлагалось измерять, основываясь на старой русской мере весов, таких как фунты, вершки, золотники и гарнцы. Да и сами продукты были как будто из другого мира, в котором вполне естественно и не вызывая лишних вопросов воспринимались, к примеру, такие рекомендации: «Выдать: цельный бычачий мозг, полфунта сморчков или целую тарелку, $\frac{1}{4}$ фунта чухонского масла...» Все это было очень интересно, самобытно, но, к сожалению, мало применимо на практике, и в результате современные молодые хозяйки вместо предполагаемого «Подарка» получили на свои книжные полки какой-то этнографический опус. Но воистину эта книга не заслужила такой

печальной судьбы. Так появилась идея вернуть к жизни прекрасное кулинарное издание прошлого, взяв из него самые лучшие рецепты старой русской кухни, изложив их просто и в то же время наиболее подробно, исходя из личного опыта рассказывания рецептов своим знакомым и составив их в форме обычного разговора на кухне.

Кроме того, все предлагаемые рецепты основаны на использовании современных продуктов, которые нетрудно найти в наших магазинах.

На мой взгляд, подобная кулинарная книга окажется полезной в первую очередь людям с минимальным опытом приготовления даже самых простых блюд. Хотелось бы помочь им избавиться от первого ощущения страха перед приготовлением всего нового и кажущегося на первый взгляд непомерно сложным. Надеюсь пробудить в начинающих хозяйках фантазию и желание экспериментировать с различными продуктами и рецептами, и конечно же, хотелось бы вызвать искренний интерес к старой и одновременно новой для нас русской кухне.

С уважением и пожеланием творческого вдохновения на кулинарной стезе.

Владимир Шевляков

Скромный стол

Бульоны и супы

т

основной ЖЕЛТЫЙ БУЛЬОН СРЕДНЕЙ КРЕПОСТИ

Говядину, предназначенную для варки, обязательно оттаявшую, любого сорта, но лучше бедренную часть, тщательным образом промыть и, не давая воде и соку полностью стечь, переложить в большую суповую эмалированную кастрюлю. Залить двумя литрами холодной воды, заметить уровень и долить еще 1,5 литрами холодной воды. Накрывать кастрюлю крышкой, дать бурно закипеть на сильном огне и сразу же убавить огонь до самого слабого. Проварить бульон в течение 5 минут на медленном огне, снять столовой ложкой образовавшуюся накипь и, при помощи большой кухонной вилки приподнимая мясо, смыть бульоном с его поверхности серую пенку. Очистив бульон от первой накипи, необходимо снова сделать огонь под кастрюлей очень сильным, дать побуллить бульону одну минутку и, опять сделав огонь самым медленным, снять всплывшую на поверхность накипь.

Накипь на поверхности бульона в начале варки образуется от свернувшихся частичек крови, выделившихся из мяса,

поэтому большой кусок мяса следует очищать при помощи кипячения не менее 3 раз, тем более бульон, приготовляемый из свежего, парного мяса.

Проделав такую довольно длительную процедуру и убедившись, что почти все кровяные сгустки удалены из бульона, следует переложить мясо из кастрюли в большую тарелку, бульон процедить два-три раза сквозь марлю, не забыв сполоснуть бульоном и мясо, и переложить в чистую кастрюлю. Процеженный бульон с говядиной можно по желанию, но не сильно посолить (нужно положить примерно 1,5 чайн. ложки соли) и добавить заранее подготовленные корни. Среднюю луковицу, морковку, корень петрушки и сельдерея очистить от кожицы, промыть, разрезать пополам вдоль и по одной их половинке поджарить, положив резаной стороной вниз, до румяности в растительном масле на сковороде. Поджаренные и сырые половинки корней опустить в бульон вместе с очищенными от кожицы и неразрезанными маленьким картофелем, небольшой репкой, пореем и перевязанным букетиком петрушки и сельдерея.

Бульон должен вариться постоянно на медленном огне, неплотно накрытый крышкой, в продолжение примерно 2–3 часов, в зависимости от качества мяса. Обычно, когда бульон уварится до заранее замеченного уровня, мясо легко прокалывается деревянной лучинкой. После того как мясо в бульоне будет готово, нужно снять кастрюлю с огня и дать бульону отстояться 1–1,5 часа, до тех пор, пока он полностью

не остынет. С поверхности холодного бульона снять столовой ложкой пенку, переложить мясо на тарелку и перелить бульон, процеживая через марлю, в чистую эмалированную кастрюлю. Потом его нужно вновь вскипятить на среднем огне и лишь затем использовать для приготовления супов или подать как самостоятельное блюдо.

подавая говяжий или любой другой бульон как самостоятельное блюдо, его можно облагородить, сделав прозрачным при помощи мясной оттяжки. Для этого нужно сырую говядину, примерно 200–300 г, пропустить несколько раз через мясорубку, перемешать с двумя сырыми яичными белками и теплой водой так, чтобы получилась масса густоты сметаны. В приготовленный процеженный бульон, вынув из него мясо, влить мясную оттяжку, широко помешивая ее большой ложкой, чтобы не слипалась комочками, и проварить на медленном огне 15–20 минут, снять с огня, немного остудить, чтобы случайно не ошпариться, и процедить бульон через марлю. Мясную оттяжку можно затем поджарить в масле с репчатым луком и подать к чему-либо или использовать в качестве начинки для блинчиков.

По вкусу и по возможности мясному бульону можно придать различные вкусовые оттенки, добавив в начале приготовления перечисленные ниже продукты, все вместе или по отдельности:

- 1) Лапки курицы, утки или индейки, раздробленные кости с мясом или обрезки куриного мяса.

2) Опаленную на огне, выскобленную ножом и разрубленную поперек на маленькие кусочки свиную голяшку, для придания бульону пикантной клейкости.

3) Запеченные в горячей духовке до мягкости 1–2 луковицы, не очищенные от кожицы.

4) Небольшую горсть промытых и вымоченных в воде сушеных грибов.

5) Заранее вымоченную несколько часов в воде или слабом растворе уксуса с водой или молоке телячью почку.

6) Несколько чайных ложек сушеного гороха.

Необходимо помнить, что бульон, в котором варились овощи для гарнира, можно затем использовать для приготовления супов или соусов. Но чтобы сохранить такой бульон в течение нескольких дней, следует обязательно процедить его через марлю, иначе бульон может очень быстро испортиться.



1,2 кг говядины, 1 маленькая морковь, 1 корешок петрушки, 1 небольшой корень сельдерея, 100 г репчатого лука, 100 г репы, 200 г картофеля, 1 порей, букетик зелени, соль, специи, приправы по вкусу.

Бульон красный средней крепости

Говядину сполоснуть холодной водой и уложить жирной стороной на дно кастрюли, подлить 3–4 ст. ложки воды, добавить нарезанные овощи, накрыть плотно крышкой и поставить на медленный огонь. Необходимо как можно чаще переворачивать мясо и перемешивать овощи, следя за тем, чтобы они не подгорели, а лишь только подрумянились. Каждые 1–2 минуты необходимо добавлять по 1–2 ст. ложки воды. Когда мясо подрумянится и покроется блестящей пленочкой, а кости как бы лаком, залить мясо 2 л холодной воды, заметить уровень и долить еще 1,5 л воды. Кастрюлю поставить на сильный огонь, накрыть крышкой, дать 3 раза вскипеть, каждый раз снимая накипь. Добавить 1,5 чайн. ложки соли и уварить на медленном огне до замеченного уровня. Сварившемуся бульону дать настояться. Затем снять жир, достать мясо, бульон процедить через марлю и вскипятить. Подавать вместе с зеленым укропом.



1,2 кг говядины, 150 г репчатого лука, 150 г моркови, 150 г

репы, зелень укропа, соль, специи по вкусу.

Льезон для супов и соусов

Многие супы и соусы забеливаются при помощи льезона. Льезон – это сливочный соус, который добавляют в уже приготовленное слегка остуженное блюдо и вновь подогревают его на огне или лучше на паровой бане до самого горячего состояния, но ни в коем случае не кипятят, поскольку от кипячения льезон свертывается в подобие сыворотки.

Приготовить льезон очень просто. Нужно перемешать в небольшом ковшике или кастрюльке $\frac{1}{2}$ стакана сырых сливок вместе с 2 сырыми желтками, затем влить в ковшик 1 стакан теплого мясного бульона или сливок, перемешать и загустить льезон, подогрев его на паровой бане: ковшик с льезоном нужно поставить в миску с водой, а затем миску поставить на средний огонь. Проварить льезон до густоты сметаны и перелить в основное блюдо.



2 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 1 стакан мясного бульона или 1,5 стакана сливок.

Бульон из курицы обыкновенный

Нежирную и не очень жесткую курицу очистить, выпотрошить, залить водой, посолить и варить на среднем огне, часто снимая накипь. По желанию в бульон можно добавить слегка поджаренные коренья, но ни в коем случае не морковь и не репу, иначе бульон приобретет желтоватый оттенок.

Наполовину сварившуюся курицу нужно омыть бульоном, слегка приподняв ее большой вилкой, переложить в широкую тарелку и разрезать на порции, а затем переложить в процеженный через марлю бульон. Подгадав время так, чтобы до окончания варки оставался 1 час, в бульон можно всыпать $\frac{1}{2}$ стакана риса, заранее отдельно вскипяченного в слегка подсоленной воде. Вместо риса можно за 10 минут до готовности всыпать, тщательно помешивая, в кипящий бульон $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы.

Вареную курицу, разрезанную на порции, можно подавать вместе с бульоном, подав отдельно вареные яйца и пшеничные гренки или сухарики, или подать курицу отдельно на второе блюдо вместе с вареным рисом под соусом или каким-либо другим гарниром.

В целях экономии куриный бульон можно приготовить только из костей, срезав мясо для приготовления котлет или куриной кнели. В таком случае бульон варится в малом количестве воды из куриной головы, крылышек, лапок и костей с

добавлением поджаренных корней петрушки и сельдерея.

В старое время считалось, что для того чтобы курица сварилась быстрее, ее необходимо варить вместе с каким-нибудь хрустальным предметом, но нельзя при этом забывать, что хрусталь содержит большое количество свинца.



1–1,2 кг курицы или куриных полуфабрикатов, 200 г корней, пучок зелени, ½ стакана риса или манной крупы, соль, специи по вкусу.

Бульон из курицы двойной крепости «Консоме»

Для приготовления бульона на 6–8 человек понадобятся две небольшие курицы, очищенные и выпотрошенные. С каждой курицы срезать грудку для приготовления котлет, а остальное мясо срезать для приготовления отяжки. Остов обеих куриц с крылышками и лапками залить 3-мя литрами холодной воды, дать несколько раз прокипеть на сильном огне примерно по 5 минут, в промежутках между закипаниями снимая кастрюлю с огня и удаляя широкой ложкой на-

кипеть. После этого остовы куриц приподнять большой вилкой, омыть бульоном, переложить в другую кастрюлю и залить бульоном, в котором они варились, сперва процедив его через марлю или мелкое ситечко. Добавить к ним слегка поджаренные в масле коренья петрушки и сельдерея, чтобы бульон имел слегка желтоватый цвет. По желанию остов одной из двух куриц можно сперва слегка обжарить, затем осушить от масла и варить дальше в бульоне.

За 30 минут до готовности бульона приготовить мясную оттяжку. Для этого срезанное сырое куриное мясо (примерно 400 г) пропустить через мясорубку, смешать с 2–3 яичными белками, влить 1,5 стакана холодной воды, хорошо перемешать, затем влить один стакан слегка остывшего куриного бульона и сразу же, часто помешивая, перелить полученную массу в кипящий куриный бульон.

Бульон варить на медленном огне, неплотно накрыв кастрюлю крышкой. Из сварившегося бульона шумовкой достать оттяжку на мокрую салфетку, уложенную на края миски, дать ей слегка обсохнуть, затем переложить на марлю, через которую процедить оставшийся бульон. Бульон подавать в чашках, слегка подогретым.



2 небольшие, нежирные курицы, 100 г корней сельдерея и петрушки, 2–3 яичных белка, пучок зелени укропа, соль, специи по вкусу.

Мясной бульон для ослабленных болезнью

К обеду для ослабленных болезнью людей можно приготовить крепкий мясной бульон следующим образом. Парную очень мягкую говядину без костей и жира нарезать как можно мельче острым ножом, но не пропускать через мясорубку, уложить в бутылку из-под шампанского, закупорить пробкой и опустить в большую кастрюлю с водой. Варить на водяной бане 4–5 часов. Из четырехсот граммов говядины получается чайная чашка крепкого бульона, который, подавая, процеживают через сито и слегка подсаливают.



400 г парной говядины, соль, специи по вкусу.

Бульон с ромом для слабых детей

Не только детям, но и взрослым людям, перенесшим какое-либо заболевание, для восстановления силы и энергии весьма полезным будет бульон, который нетрудно приготовить на несколько дней.

Говяжьи голяшки опалить на огне, вычистить ножом или жесткой щеткой, промыть, разрубить на небольшие куски, еще раз тщательно промыть от мелких осколков и варить на медленном огне около трех часов, по необходимости доливая свежей воды столько, чтобы по окончании варки остался примерно один литр бульона.

Часть сварившихся голяшек переложить в маленькую кастрюлю, добавить $\frac{2}{3}$ стакана холодной воды и $\frac{2}{3}$ стакана бульона, в котором они варились, или 1,5 стакана обычного мясного бульона. Прокипятить на среднем огне 15 минут, вынуть голяшки и процедить бульон через марлю.

Подавать слегка подсоленный, не горячий бульон, порцией примерно в 1 стакан, добавив в него 1 ст. ложку рома.

Процеженный несколько раз бульон, в котором варились голяшки, и сами голяшки хорошо сохраняются в холодном месте около трех дней.



500 г говяжьих голяшек, 1 ст. ложка рома на 1 порцию, соль, специи по вкусу.

Суп «Жульен»

Сваренный, очищенный мясной оттяжкой и процеженный через марлю желтый бульон следует поставить в теплом месте настаиваться, плотно накрыв крышкой.

Нарезанные в виде вермишели морковь, репу или брюкву подрумянить в растительном масле на сковороде, залить овощи сварившимся бульоном так, чтобы они были им покрыты, и протушить на сильном огне несколько минут, накрыв сковороду крышкой. Отдельно в процеженном мясном бульоне сварить до готовности на медленном огне нарезанную кусочками не более 3 см спаржу, разобранный на соцветия цветную капусту, сваренные заранее горох и белую фасоль. Так же отдельно в процеженном бульоне необходимо сварить нарезанный картофель.

Очистить от стебельков листья шпината, щавеля и салата, нарезать их небольшими квадратиками, ошпарить кипятком, залить небольшим количеством воды, поставить на

огонь и дать вскипеть, после чего сразу же откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.

В супнице соединить вареный картофель, спаржу, цветную капусту, горох, фасоль, ошпаренную зелень, поджаренные коренья и нарезанную кубиками вареную говядину. Все залить подогретым процеженным бульоном.

Для приготовления супа «Жульен» можно брать различные овощи и коренья в самых разных пропорциях, подбирая их по вкусу или же в зависимости от времени года.

Суп «Жульен» можно разнообразить отваром ржаного хлеба. Чтобы приготовить отвар, 200 г нарезанного кубиками ржаного хлеба нужно залить двумя стаканами кипятка, накрыть крышкой и дать настояться 10–15 минут. Можно также влить в «Жульен» 0,5 стакана белого вина и добавить нарезанный тонкими ломтиками лимон. Подавая на стол, украсить веточками петрушки и слегка посыпать толченым мускатным орехом.



1–1,2 кг говядины, 600 г разных овощей (картофеля, репы, моркови, брюквы, репчатого лука), 100 г спаржи, 500 г цветной капусты, 1 ст. ложка гороха, 2 ст. ложки фасоли, 1 большой букет зелени шпината, щавеля и спаржи, ¼ стакана растительного масла, соль, специи по вкусу.

Суп «Потофе» с капустой сафой

Этот суп приготавливается без картофеля, поэтому он имеет особенный, сладковатый и нежный вкус.

Сварить мясной бульон вместе с кореньями, которые затем можно подать в суп. По желанию очистить бульон мясной оттяжкой и процедить через марлю. Примерно за полчаса до готовности бульона капусту сафой опустить на 15 минут в холодную соленую воду, затем переложить в кипяток, дать закипеть, вынуть и разобрать по листьям. От листьев отрезать кочерыжки с разветвлениями. Каждый лист завернуть в салфетку, отжать, после чего свернуть в трубочку, перевязать ниткой или заколоть лучинкой, уложить в утятницу и залить жирным бульоном так, чтобы капусту покрыло. Накрыть крышкой и варить на медленном огне до тех пор, пока капуста не станет мягкой, по необходимости доливая бульон. Сварившуюся капусту переложить на тарелку, а отвар процедить через марлю и перелить в общий мясной бульон. Очищенные от кожицы морковь, корень петрушки, порей, корень сельдерея и репу нарезать дольками в виде зубчиков чеснока, опустить в кипяток, дать закипеть и откинуть на дуршлаг. Переложить в утятницу, залить процеженным бульоном так, чтобы овощи были закрыты, и варить до мягкости на медленном огне.

Вареные овощи переложить в супницу вместе с капустой

сафой, прибавить нарезанную кубиками вареную говядину, залить подогретым процеженным мясным бульоном, украсить веточками петрушки. Отдельно подать сметану, пирожки или гренки.

Капусту сафой можно заменить брюссельской капустой, капустой брокколи или цветной капустой.



Для бульона: 800 г жирной говядины, 300 г корней, 1 луковица, пучок зелени.

Для супа: 600 г овощей (капусты сафой, моркови, корня петрушки, порея, корня сельдерея, репы), 2 пучка укропа и петрушки, соль, специи, сметана по вкусу.

Суп из индейки и сморчков с фрикадельками

Сварить бульон из говяжьих костей вместе с костью и прожилками окорока индейки и запеченной в духовке луковицей. Можно прибавить для вкуса корень петрушки и сельдерея. Промыть и очистить от 6 до 12 сморчков, ошпарить их кипятком, осушить и слегка поджарить в сливочном масле,

осыпать столовой ложкой муки, добавить одну нашинкованную луковичу, по вкусу приправить черным молотым перцем, слегка подсолить, залить процеженным бульоном и тушить до мягкости, накрыв сковороду крышкой.

На другой сковороде поджарить до корочки печень индейки, остудить ее и пропустить через мясорубку вместе со срезанным с окорока мясом индейки и кусочком шпика. В полученный фарш добавить столовую ложку мягкого сливочного масла, 2 яйца, 2–3 ст. ложки сливок, щепотку мускатного ореха, 2–3 вареных желтка и панировочных сухарей столько, чтобы фарш был достаточно густым для приготовления фрикаделек. Приготовленный фарш посолить, прибавить мелко нарезанную зелень петрушки, тщательно перемешать и сформировать фрикадельки величиной с грецкий орех. Варить фрикадельки необходимо в части процеженного через марлю бульона в кастрюле средней величины, на среднем огне, опустив фрикадельки в закипевший, но ни в коем случае не бурлящий бульон.

Сваренный до готовности бульон из костей процедить через марлю, затем один раз вскипятить и перелить в супницу к уложенным в нее тушеным сморчкам. Фрикадельки можно подать отдельно в небольшой тарелочке, осыпав их нарезанной зеленью, или опустить в супницу.

Приготовленный суп накрыть крышкой, дать ему немного настояться. Подавать вместе со сметаной, какими-либо гренками или вареными яйцами и нарезанной зеленью.



500 г говяжьих костей, 1 кг окорока индейки или 600 г мяса индейки, 1 луковица, 6-12 сморчков, мускатный орех, 100 г печени индейки, 50 г шипика, 2-3 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки муки, 4-5 панировочные сухари, зелень укропа и петрушки, соль, специи по вкусу.

Рассольник с говяжьей почкой, приготовленный в глиняном горшочке

С говяжьей почки снять острым ножом пленочку, залить ее холодной водой и вымочить в продолжение 3 или более часов, меняя воду как можно чаще. Вымоченную почку ошпарить в дуршлаге крутым кипятком и сразу же промыть холодной водой. Затем переложить ее в кастрюлю с кипящей водой, прокипятить в течение 2-3 минут, после чего промыть в холодной воде.

Сварить бульон из говядины, как сказано в рецепте «Основной желтый бульон средней крепости» (с. 7), вместе с говяжьей почкой, букетиком зелени, очищенными, но не нарезанными кореньями петрушки и сельдерея, а также кожицей

и сердцевинной соленых огурцов.

Очистить и нарезать овощи: картофель – крупными кубиками, репчатый лук – полукольцами, морковь и корень петрушки – соломкой или кружочками, ошпарить их в дуршлаге кипятком и уложить в глиняный горшок. Добавить 1 ст. ложку сливочного масла и залить овощи одним стаканом жирного процеженного мясного бульона. Горлышко глиняного горшочка промазать густым самым простым тестом, приготовленным из муки и воды, плотно накрыть крышкой и поставить томиться примерно на 1 час в горячую духовку.

Соленые огурцы очистить от кожицы и зернышек, нарезать наискосок, опустить в соленый кипяток на 1–2 минуты, откинуть на дуршлаг и сполоснуть холодной водой.

Приготовленные овощи залить до нужного объема процеженным мясным бульоном, перемешанным по вкусу со вскипяченным огуречным рассолом, прибавить к ним подготовленные соленые огурцы, сваренную отдельно до мягкости перловую крупу, нарезанные кубиками вареную говядину и говяжью почку, добавить сметану, перемешать, накрыть крышкой, поставить на огонь, дать сперва закипеть, а затем настояться, добавив зелень укропа и петрушки.

Глиняный горшок с рассольником поставить на широкую плоскую тарелку или накрытый салфеткой поднос. Отдельно можно подать сметану, различные соленья, вареные яйца и незатейливые пирожки.



0,8–1 кг говядины, 1 говяжья почка, 6–8 средних соленых огурцов, 0,5–1 л огуречного рассола, 1–2 пучка зелени, овощи: по 1 корню петрушки и сельдерея, 100 г моркови, 100 г лука, 300 г картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1/3 стакана перловой крупы, 1–1,5 стакана сметаны, соль, специи по вкусу.

Рассольник с куриными потрохами

Приготавливается точно так же, как рассольник с говяжьей почкой, в глиняном горшочке, чугунной утятнице или в обычной эмалированной кастрюле, с той лишь разницей, что вместо говяжьей почки берутся куриные потроха. Рассольник получится более интересным, если куриные потроха будут самыми разными, например: шейка, лапки, желудочки, крылышки и голова.

Куриную шейку опалить на огне, очистить от оставшихся перышек и разрезать на 4 части. Желудочки разрезать вдоль, очистить от содержимого и внутренней пленочки. Куриные лапки опалить на огне и очистить от чешуек ребром ножа. Крылышки опалить, очистить и разрезать на несколько ча-

стей. Куриные головы можно варить завернутыми в марлю, а затем отбросить.

Рассольник с куриными потрохами можно приготовить на говяжьем бульоне, можно вместо говяжьего бульона взять куриный бульон, или же приготовить рассольник из большого количества одних куриных потрохов. В любом случае куриные потроха варятся до готовности отдельно, вместе с лавровым листом и пряностями, затем вынимаются, остужаются, нарезаются и слегка поджариваются в растительном масле на сковороде.



0,8–1 кг говядины, потроха от одной курицы (или 1 курица с потрохами, или 1 кг различных куриных потрохов), 6 соленых огурцов, 0,5–1 л огуречного рассола, 1–2 пучка зелени, овощи: 100 г корня петрушки и сельдерея, 100 г моркови, 100 г лука, 300 г картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1/3 стакана перловой крупы, 1–1,5 стакана сметаны, соль, специи по вкусу.

Кислые щи из свежей капусты

Жирную говядину вымыть, положить в глиняный горшок, залить водой и накрыть крышкой. Варить на плите или в горячей духовке, часто снимая накипь. После того как бульон закипит, добавить одну печеную луковицу, лавровый лист, черный перец и прочие пряности. Пока мясо готовится, отдельно сварить до мягкости в небольшой кастрюле 10 кислых маленьких лесных яблок.

Небольшой кочан капусты очистить от верхних листьев, промыть, отжать и мелко нашинковать острым ножом или на шинковке. Нашинкованную капусту переложить в миску, посолить, перемешать, поставить под небольшой пресс на 15–20 минут, затем отжать и переложить в приготовленный и процеженный через марлю мясной бульон. Варить капусту до готовности, добавив для придания пикантного вкуса отвар лесных яблок.

Затем нужно приготовить заправку. Одну мелко изрубленную луковицу поджарить до золотистого цвета в 1–2 ст. ложках сливочного масла, добавить 2–3 ст. ложки муки и затем перемешать с одним стаканом сметаны. Заправить щи незадолго до готовности.

Нарезанное кубиками вареное мясо уложить в супницу, влить приготовленные щи и посыпать мелко нарезанной зеленью. Отдельно подать свежую сметану, веточки зелени,

гренки или пирожки.



1 кг жирной говядины, 2–3 луковицы, 1 кг капусты, 5-10 зерен черного перца, 1–2 лаврового листа, 10 маленьких лесных яблок, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 2–3 ст. ложки муки, 0,5–1,5 стакана сметаны, соль, специи по вкусу.

Зеленые щи из щавеля и шпината

Поставить варить мясной бульон из говядины с двумя луковицами и прибавить в середине варки для пикантности кожицу копченой ветчины. Сваренное мясо достать из кастрюли, а бульон процедить через марлю.

Для приготовления щей берется по возможности молодой щавель или же щавель пополам со шпинатом.

Щавель нужно перебрать, вымыть, отжать сок в кастрюльке, мелко порубить и, накрыв крышкой, тушить в собственном соку на медленном огне, добавив 1 чайн. ложку сливочного масла. По желанию тушеный щавель можно затем протереть через сито. Если в щи добавляется шпинат, его необходимо перебрать, промыть, переложить в кастрюлю, залить

крутым соленым кипятком и добавить $\frac{1}{4}$ чайн. ложки соды. Сварить шпинат в открытой кастрюльке на медленном огне, а затем откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Дать воде стечь, протереть шпинат через сито, перемешать со щавелем и поджарить на сковороде в 1 ст. ложке сливочного масла, добавив, когда зелень поджарится, $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, тщательно перемешать и дать недолго протушиться.

Приготовленную заправку переложить в супницу, залить процеженным мясным бульоном, добавить нарезанную вареную говядину и ветчину. Зеленые щи подавать со сметаной, рублеными яйцами и фрикадельками.



1 кг говядины, 200 г ветчины или кожицы от ветчины, 2 луковицы, букетик зелени, 600 г щавеля или 300 г щавеля и 300 г шпината, 2–3 ст. ложки муки, 0,5–1,5 стакана сметаны, $\frac{1}{4}$ чайн. ложки соды, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, специи по вкусу.

Щи с грибами

Поджарить на сковороде в растительном масле 2 мелко нашинкованные луковицы, затем добавить в сковороду 3 стакана кислой, слегка отжатой капусты, подлить по необходимости растительного масла. Поджарить капусту до легкой румяности, не накрывая сковороду крышкой, а затем развести одним стаканом бульона из свежих или заранее вымоченных сушеных грибов, накрыть сковороду крышкой и тушить капусту до мягкости. Незадолго до обеда переложить в кастрюлю тушеную кислую капусту, мелко нашинкованные вареные грибы, залить грибным бульоном, поставить кастрюлю на плиту и варить 5-10 минут на медленном огне. Прибавить в щи слегка поджаренную в сливочном масле муку, тщательно перемешать, по вкусу посолить, добавить немного сахара и проварить не более 5 минут.



3 стакана кислой капусты, 100 г сушеных грибов, 2-3 ст. ложки муки, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 2-3 ст. ложки растительного масла, 0,5-1 стакан сметаны, соль,

специи, сахар по вкусу.

Квас для борща

1. Можно использовать квас или сок от консервированной или моченой свеклы. Он добавляется по вкусу в середине приготовления борща.

2. По 200 г ржаного и белого хлеба нарезать кусками, залить 3 литрами теплой кипяченой воды, прибавить примерно 1 кг мелкой очищенной, нарезанной ломтиками или натертой на крупной терке сырой свеклы и дать настояться в течение 2 дней, днем на солнце, а ночью в теплом месте, часто перемешивая. На третий день квас для борща будет готов.

Приготавливая борщ, квас необходимо процедить через марлю и использовать все 3 литра в том случае, если он будет приятной кислоты. Если же квас будет слишком кислым, то его можно разбавить по вкусу теплой кипяченой водой.

3. Примерно 1 кг сырой свеклы очистить от кожицы, натереть на крупной терке и залить 3 л кипяченой воды. Кастрюлю с закваской накрыть крышкой и поставить в теплое место на 3–4 дня. Приготовленный квас процедить через марлю и сварить в нем борщ. В целях экономии можно оставшуюся от приготовления кваса натертую свеклу ошпарить кипятком и сварить в борще, но лучше сварить в борще новую, свежую свеклу.

Борщ малороссийский

Сварить любой мясной бульон из говядины, но лучше всего пополам со свежей свининой. Для лучшего вкуса в бульон можно добавить ветчину, шпик и немного кислой капусты. Варить мясо лучше не в воде, а в заранее приготовленном процеженном квасе. Если приготовленный квас окажется слишком кислым, разбавить его по вкусу кипяченой водой. Вскипятив квас с мясом, снять накипь, опустить букет зелени, 6–8 листочков свежей свекольной ботвы, веточку зеленого лука, 2 сырые или печеные луковицы и горошины черного перца.

Пока варится мясной бульон, кислую капусту отжать руками, ошпарить кипятком, слегка остудить и снова отжать, после чего дать капусте обсохнуть от лишней влаги. Свеклу, обязательно самую красную, испечь в духовке до мягкости, но следить, чтобы кожица не потрескалась, затем остудить, снять кожицу и нашинковать тонкой соломкой.

Свежие красные помидоры нарезать ломтиками и сварить отдельно в небольшой кастрюльке в мясном бульоне вместе с $\frac{1}{4}$ стакана заранее вымоченной белой фасоли. Для экономии времени можно использовать консервированную фасоль, а вместо помидоров взять томатную пасту. За 30 минут до готовности добавить сварившиеся помидоры и фасоль, нарезанный картофель, нарезанную свеклу, муку, разведенную в

половине стакана остывшего мясного бульона, и половину стакана сметаны.

Варить борщ до готовности на медленном огне, не плотно накрыв крышкой и перемешивая время от времени. Примерно за 10 минут до окончания варки борщ по вкусу посолить, приправить молотым красным перцем и 1–2 ст. ложками сахара, влить 1–2 чайн. ложки уксуса, прибавить сливочное масло и измельченный чеснок.

В приготовленный борщ можно влить сок натертой свеклы, сырой или вскипяченный. Можно добавить и просто натертую сырую свеклу вместе с зеленью укропа, слегка поджаренными сосисками, тонкими ломтиками лимона. Отдельно подать к борщу сметану, пирожки или натертые чесноком гренки.

Вместо мучной заправки можно взять $\frac{1}{2}$ ст. ложки зелени петрушки, столько же зелени сельдерея, 30–50 г свежего несоленого мелко нарезанного свиного сала и $\frac{1}{4}$ стакана манной крупы. Все перемешать, слегка поджарить на сковороде без масла и заправить борщ.



1,2 кг разного мяса (говядины, свинины, ветчины, шпика,

сосисок), 400 г свеклы, букет зелени, 3–4 шт. лаврового листа, 6–8 листочков свежей свекольной ботвы, веточка зеленого лука, 2 луковицы, 5–10 зерен черного перца, 200 г кислой капусты, 2–3 л свекольного кваса, ½ стакана муки, ½ стакана сметаны, 300 г помидоров, ¼ стакана белой фасоли, 600 г картофеля, соль, специи по вкусу.

Борщ по-польски

Мясо говядины залить холодной водой и квасом для борща (см. с. 26), взяв их поровну, или одним квасом, и сварить бульон, как сказано в рецепте «Основной желтый бульон средней крепости» (с. 7). В середине приготовления добавить в бульон вскипяченную в несоленой воде копченую грудинку, букет зелени, вымоченные сушеные грибы, соль и специи. Сварить говядину в бульоне до готовности, достать мясо из кастрюли и процедить бульон через марлю. Пока варится бульон, красную свеклу хорошо промыть в воде при помощи щетки, вытереть досуха полотенцем, дать обсохнуть на воздухе 10 минут и испечь в духовке или сварить. Приготовленную до мягкости свеклу остудить, очистить от кожицы и нашинковать брусочками. Растопить в небольшой алюминиевой кастрюле бульонный жир или измельченное свиное сало и слегка поджарить в нем нашинкованный лук вместе с нарезанной свеклой. Когда овощи начнут подрумяниваться, всыпать в кастрюлю ⅓ стакана муки, перемешать, слег-

ка подрумянить муку, а затем залить 1–2 стаканами теплого процеженного мясного бульона, вскипятить, перемешать и переложить в супницу.

Добавить в супницу нарезанную на кусочки копченую грудинку, которая варилась в общем бульоне, мелко нарезанные грибы, поджаренные и нарезанные сосиски или фрикадельки, залить вскипяченным свекольным квасом, бульоном и сметаной, а затем перемешать. Такой борщ подается с зеленью укропа, в него можно добавить ушки или пельмени, или подать их отдельно вместе с борщом.



800 г говядины, 200–400 г копченой грудинки, 800 г свеклы, свекольный квас 1,5–3 л, 1–2 лавровых листа, 5–10 зерен черного перца, 1/3 стакана муки, 2–3 или более сушеных гриба, 0,5 стакана сметаны, 1–2 луковицы, 1–2 пучка зелени, соль, специи по вкусу.

Борщ из жареной свеклы

Круглую небольшого размера сырую свеклу очистить от кожицы, нашинковать тонкой соломкой и поджарить на ско-

вороде в растительном масле до мягкости. В середине жарки полить свеклу 2–3 ст. ложками 9 % уксуса, а когда свекла будет уже почти готова, всыпать в сковороду $\frac{1}{3}$ стакана муки, тщательно перемешать и подрумянить муку. Затем переложить свеклу в супницу, залить процеженным вскипяченным мясным бульоном из говядины с пряностями, посыпать зеленью, накрыть крышкой и дать настояться. Такой борщ можно слегка подсластить, сдобрить красным перцем и подавать вместе с тонкими ломтиками лимона, поджаренными нарезанными сосисками и сметаной.



1 кг свеклы, 2–3 ст. ложки уксуса, $\frac{1}{3}$ стакана муки, 3–4 ст. ложки растительного масла, 800 г говядины для бульона, соль, специи по вкусу.

Суп из бычьих хвостов

Этот суп приготавливается из бульона из хвостов и обыкновенного говяжьего бульона, взятых поровну, примерно по 1,5 литра.

Говяжьи хвосты изрубить на небольшие, удобные для

приготовления бульона части, промыть от осколков и вымочить в холодной воде около суток, меняя воду как можно чаще. Вымоченные хвосты переложить в суповую кастрюлю, залить свежей холодной водой, вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть, а затем варить 4–5 часов в свежей воде вместе с неразрезанным корнем петрушки, букетиком зелени и крепким вином. Когда мясо будет легко отделяться от костей, переложить хвосты в тарелку, а бульон осветлить мясной оттяжкой. Для этого говяжий фарш перемешать с 2–3 яичными белками и 1 стаканом холодной воды или бульона. Полученную массу добавить в бульон, тщательно размешать, вскипятить и проварить на медленном огне 20–30 минут. Осветленный бульон процедить через марлю, мясную оттяжку завернуть в тряпичную салфетку в виде нетолстой колбаски, положить под пресс, остудить, а затем нарезать косыми ломтиками и подать отдельно к супу. Нужно уварить бульон из говяжьих хвостов до 1,5 л, тогда суп будет весьма наваристым, либо отлить часть бульона и оставить для приготовления другого супа или незатейливого студня.

Мясо говядины, срезанное с костей (которые можно сварить вместе с хвостами), нарезать крупными кусочками и неплотно уложить в разогретое растительное масло в широкой сковороде. Мясо подрумянить на сильном огне со всех сторон так, чтобы легкая корочка лишь только стянула поверхность говядины. Переложить поджаренное мясо в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на сильный

огонь. На сковороде в оставшемся растительном масле и мясном соке поджарить до легкой корочки крупно нарезанную сырую морковь.

Вскипевший на сильном огне говяжий бульон снять с плиты, удалить шумовкой пенку, отставить бульон на 5-10 минут, затем снова вскипятить на сильном огне, снять с плиты и удалить пенку. Трижды очистив бульон от пенки, прибавить поджаренную морковь, зернышки черного перца и лавровый лист, накрыть кастрюлю крышкой и варить бульон до готовности на медленном огне не менее двух часов. Приготовленный говяжий бульон слегка остудить, переложить говядину на тарелку и процедить бульон через марлю.

Два бульона соединить вместе в равных пропорциях так, чтобы получилось приблизительно 3 л, и отлить в небольшую алюминиевую кастрюльку или глиняный горшочек около 1 стакана бульона. В остальной бульон прибавить манную крупу, сперва слегка поджаренную в растительном масле, а затем перемешанную с $\frac{1}{2}$ стаканом столового вина. Хорошенько перемешать, довести до кипячения на медленном огне, по вкусу посолить, поперчить и, постоянно помешивая большой ложкой, проварить не более 5 минут. Бульон сразу же снять с плиты, и когда он остынет, снять ложкой застывший на поверхности бульонный жир.

Сырую морковь и корень петрушки очистить от кожицы, промыть, нашинковать некрупной соломкой или кубиками, переложить в кастрюльку или горшочек, залить бульон так,

чтобы коренья были лишь покрыты, вскипятить, прибавить сливочное масло, накрыть крышкой и сварить на медленном огне до мягкости. Уварив почти весь бульон, поставить не накрывая крышкой кастрюльку со сваренными кореньями в горячую духовку и подрумянить в продолжение 10–15 минут, чтобы выкипел весь бульон, а коренья слегка подрумянились.

В супницу переложить приготовленные коренья, залить вскипяченным бульоном, осыпать нарезанной зеленью петрушки, прибавить вареные или консервированные шампиньоны, слегка подрумяненные в растительном масле кружочки свежих помидоров и нарезанную кубиками вареную говядину. Отдельно можно подать свежую сметану, столовую горчицу или хрен, ломтики лимона, нарезанную кнель, приготовленную из оттяжки, и веточки зелени.

Из оставшихся говяжьих хвостов, отделив мясо от костей, можно приготовить любое мясное блюдо, подав его на второе, или приготовить зельц. Чтобы приготовить зельц, нужно нарезанное мясо залить остывшим бульоном из говяжьих хвостов так, чтобы получилась жидковатая масса, прибавить нарезанную кубиками вареную морковь, нарезанные вареные грибы, немного измельченного чеснока и нарезанную зелень. По вкусу посолить, всыпать щепотку черного перца и переложить массу в узкий длинный полиэтиленовый пакет. Перевязать верх нитками, уложить сверху небольшой пресс и остудить зельц в холодильнике. Застывший зельц нарезать

ломтиками, осыпать натертым на терке корешком хрена и подать к супу из говяжьих хвостов.



Бульон из говяжьих хвостов: 1,5 кг или более говяжьих хвостов, 500 г моркови и корня петрушки, 1/2-1 стакан крепкого вина.

Говяжий бульон:

800 г говядины без костей, 1 средняя морковь, 2-3 ст. ложки растительного масла, 5-10 зерен черного перца, 2-3 лавровых листа.

Для заправки:

1 стакан манной крупы, 1/2 стакана столового вина, 500 г моркови, 200 г корня петрушки, 200 г шампиньонов, 200 г свежих помидоров, 2-3 ст. ложки растительного масла, 2-3 ст. ложки сливочного масла, большой букетик зелени, соль, специи по вкусу.

Для мясной оттяжки:

400 г мясного фарша, 2-3 яичных белка, 1 стакан воды или бульона.

Суп а-ля тортю

Такой суп приготавливается из красного бульона. Он должен быть крепким, наваристым и обязательно из нескольких сортов мяса (филе говядины, филе свинины, филе телятины, филе курицы) и разных кореньев. Сварить красный бульон (см. с. 10) как следует, снять сверху жир и процедить бульон через салфетку.

Свежее сливочное масло растопить в алюминиевой кастрюле, положить в него мелко нарезанный корень петрушки, 5–6 почек гвоздики, 5-10 раздробленных зерен черного перца, слегка поджарить на медленном огне, затем всыпать $\frac{2}{3}$ стакана пшеничной муки, перемешать и подрумянить муку. Залить все двумя стаканами процеженного бульона, прокипятить, процедить через марлю в другую кастрюлю, затем залить остальным бульоном и вскипятить.

Суп перелить в супницу, добавить оливки без косточек, вареное мясо, нарезанное равными ломтиками, сваренные в легком вине крупно нарезанные шампиньоны, влить по желанию $\frac{1}{2}$ -1 стакан белого вина или рюмку коньяка или рома, положить ломтик лимона без зерен, посолить, слегка поперчить и посыпать листочками свежей петрушки.



1,2 кг мясного ассорти, 150 г моркови, 1 порей, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 5-10 зерен черного перца, 1-2 лаврового листа, 100 г сливочного масла, 5-6 почек гвоздики, 2-3 дольки лимона, ½-1 стакан белого вина, 5-10 шампиньонов, горсть оливок, букетик петрушки, соль, специи по вкусу.

Куриный суп с шампиньонами и фрикадельками

Сварить бульон из курицы средней величины, предварительно срезав с тушки грудку и сделав из нее фарш для фрикаделек. Для этого необходимо пропустить куриную грудку через мясорубку, добавить 1 ст. ложку сливочного масла, щепотку мускатного ореха, 1-2 чайн. ложки вермута, 1 яйцо, посолить, по вкусу приправить молотым перцем и всыпать столько муки, чтобы масса была достаточно густой для формирования фрикаделек.

Отдельно в небольшой кастрюле на медленном огне сварить до готовности (20-30 минут) в слегка подсоленном курином бульоне свежие маленькие целые шампиньоны, или

крупные шампиньоны, нарезанные круглыми ломтиками. Затем достать шампиньоны из кастрюли и в этом же бульоне сварить фрикадельки величиной с грецкий орех. Варить фрикадельки необходимо на умеренном огне, не в бурлящем бульоне, иначе фрикадельки могут развалиться.

Шампиньоны, фрикадельки, нарезанную на небольшие куски курицу и сваренную отдельно нарезанную кружочками маленькую морковь переложить в супницу, посыпать зеленью петрушки, прибавить нарезанные вареные яйца, натертый на терке сыр и залить все процеженным куриным бульоном.

Супницу накрыть крышкой, дать супу немного настояться, а затем подавать на стол, подав отдельно тонкие пшеничные гренки и свежие сливки.

По желанию куриный суп можно забелить сливочным льезоном. Он готовится так: 1 стакан сливок перемешать с 2 сырыми желтками, влить, помешивая, в суп и поставить супницу подогреваться до самого горячего состояния на паровой бане или же на плите на самом медленном огне, не давая супу ни в коем случае закипеть, иначе льезон свернется. Дать слегка настояться, подавать.



1 кг курицы, 300 г шампиньонов, 5-10 г вермута, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, мускатный орех, 100 г моркови, 2 яйца, 100 г сыра, букетик зелени, соль, специи по вкусу.

Селянка мясная

Приготовить мясной бульон из говядины, как сказано в рецепте «Основной желтый бульон средней крепости» (с. 7), вареное мясо переложить на тарелку, остудить и нарезать, а бульон процедить через марлю и варить в нем на среднем огне нарезанное большими кусочками говяжье сердце до тех пор, пока сердце не будет достаточно легко прокалываться деревянной лучинкой. Сваренное сердце переложить на тарелку, а бульон процедить через марлю и сварить в нем куриные окорочка, затем сварить в том же бульоне ветчину или свиные копчености, а затем нарезанные сосиски, полукопченую колбасу или любые колбасные изделия. На приготовление мясного бульона для солянки таким образом понадобится довольно много времени, но зато он получится гораздо вкуснее, чем несколько сваренных по отдельности смешанных бульонов. Приготовленный бульон процедить через марлю, остудить и снять с поверхности застывший жир, который обычно ухудшает вкус селянки. Все предварительно остуженное и слегка отвердевшее вареное мясо нарезать ост-

рым ножом сперва на ломтики поперек волокон, толщиной 1 см, а затем на кубики, и перемешать в равной пропорции в небольшой миске.

В небольшой алюминиевой кастрюле растопить 2–3 ст. ложки бульонного жира или растительного масла, всыпать в него нашинкованный тонкими полукольцами или крупными кубиками репчатый лук, поджарить несильно на среднем огне, затем всыпать в кастрюлю муку, тщательно перемешать и подрумянить все до тех пор, пока мука слегка не покраснеет. Заправку залить небольшой частью бульона, сразу же перемешать и прибавить крупно нарезанные свежие или маринованные грибы (предварительно ошпарив грибы кипятком), нарезанные кубиками соленые огурцы и оливки без косточек. Долить все по необходимости бульоном так, чтобы бульон лишь покрывал овощи, прибавить зерна черного перца, почку гвоздики и лавровый лист. Как следует перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и протушить до мягкости на медленном огне.

Тушеные овощи переложить в большую алюминиевую кастрюлю или лучше в глиняный горшок, прибавить квашеную капусту, мясное ассорти, влить 1–2 стакана вскипяченного огуречного рассола, долить мясным бульоном так, чтобы жидкость слегка покрывала селянку, накрыть крышкой и поставить томиться в горячую духовку или на слабом огне на плите.

Мясная селянка должна получиться островатой на вкус

из-за солений, маринованных грибов, рассола и копченостей, поэтому не лишним будет добавить в нее перед обедом не менее 1 стакана сливок или свежей сметаны, обильно посыпать нарезанной зеленью укропа или петрушки, зеленым луком и прибавить по вкусу, например, зеленый горошек, чернослив, оливки, ломтики лимона, дольки чеснока, маринованных грибочков и прочее.

Чем больше и разнообразней будет мясное ассорти, тем вкуснее получается мясная селянка. Для ее приготовления прекрасно подойдет свинина, баранина, говядина, сердце, язык, легкое, поджаренная печень, курица, индейка, куриные потроха, всевозможные копчености, колбасные изделия и мясные консервы. Большое разнообразие вкуса, например, в конце лета, могут привнести всевозможные овощи: картофель, морковь, помидоры, огурцы, кабачки, баклажаны, брюква или репа, корни петрушки или сельдерея, репчатый лук, свежие или консервированные грибы и многое другое.



1,5 кг или более мясного ассорти, 500 г репчатого лука, 2 больших соленых огурца, 1–2 стакана огуречного рассола, 200–500 г любых грибов, 100 г оливок, 500 г квашеной капусты

сты, 10 зерен черного перца, 1 почка гвоздики, 2–3 шт. лаврового листа, 2–3 ст. ложки растительного масла, 2–4 ст. ложки муки, большой букет разной зелени, соль, специи и сметана по вкусу.

Суп по-итальянски с макаронами

Сварить бульон из говядины, процедить. Сварить отдельно макароны или спагетти, поломав их на кусочки средних размеров. Посолить, дать вскипеть и сразу же отбросить на дуршлаг. Когда вода стечет, переложить макароны в отдельную кастрюлю, залить процеженным мясным бульоном и варить до готовности на самом слабом огне.

В небольшой кастрюле приготовить льезон. Для этого перемешать 2 желтка и 0,5 стакана густых сливок, всыпать натертый сыр, а когда суп будет почти готов, влить в льезон два стакана теплого мясного бульона, подогреть на медленном огне до горячего состояния, но не давать закипеть (лучше всего приготовить льезон на паровой бане).

В супницу уложить макароны, нарезанное кубиками мясо, влить загустевший льезон, залить процеженным мясным бульоном, добавить немного белого вина для аромата, сдобрить слегка молотым черным перцем, по вкусу посолить и украсить листочками свежей петрушки.



800 г говядины, 150 г макарон или спагетти, 50 г сыра, 0,5 стакана густых сливок, 2 желтка, букетик зелени, соль, специи по вкусу.

Суп «виндзор» из говядины и телячьих ножек

Сварить бульон из говядины вместе с телячьими ножками, добавив немного соли и, по желанию, уксуса. Ножки необходимо сперва опалить на огне, хорошо зачистить ножом и тщательно промыть. Такой бульон следует варить не менее 3-х часов, постоянно снимая накипь и доливая по мере выкипания свежую воду. Сварившееся мясо достать из бульона, бульон процедить через марлю, а мясо остудить и снять с костей.

Отдельно в небольшой кастрюле промыть перебранную перловую крупу, залить ее мясным бульоном и сварить до готовности. Отдельно сварить в части подсоленного мясного бульона вермишель или наломанные спагетти, а затем достать их из бульона.

Разваренную перловую крупу перемешать с 1 ст. ложкой

поджаренной муки, залить теплым мясным бульоном так, чтобы получилась жидковатая каша, и протереть ее сквозь металлическое сито или пропустить два раза через мясорубку. В супницу переложить спагетти, нарезанное мясо, перловое пюре, влить только что приготовленный льезон (рецепт «Льезон для супов и соусов» см. на с. 11), залить горячим мясным бульоном и перемешать. Накрыть крышкой и дать недолго настояться.

Подавать суп «Винздор» вместе с зеленью, нарезанными вареными яйцами, гренками или со слоеными пирожками.



800 г говядины, 4 телячьих ножки, около 1/2 стакана уксуса, 1/4 стакана перловой крупы, 100 г спагетти, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана сливок, 2 желтка, соль, специи по вкусу.

Суп по-немецки с сосисками

Сварить бульон из говядины до готовности и затем процедить его через марлю. В маленькой алюминиевой кастрюльке растопить сливочное масло, всыпать в него и поджарить до легкой румяности на медленном огне, постоянно помешивая

вилкой, $\frac{1}{2}$ стакана муки. Поджаренную муку развести двумя стаканами теплого процеженного мясного бульона и прокипятить, помешивая, в продолжение 3–5 минут.

Пока варится бульон, сварить в разных кастрюльках до мягкости очищенные морковь и брюкву, затем остудить и нарезать кубиками.

В суповую миску переложить морковь, брюкву, нарезанные поджаренные сосиски, приготовленную мучную заправку, влить лезон, приготовленный по рецепту «Лезон для супов и соусов», (с. 11), залить горячим процеженным бульоном, перемешать, накрыть крышкой и дать настояться.

подавая суп по-немецки, можно слегка посыпать каждую порцию натертым на терке сыром, листиками петрушки, и подать отдельно натертый чесноком и затем поджаренный в растительном масле ржаной хлеб.



500 г говядины, 500 г сосисок, 300 г моркови и брюквы.

Для лезона:

2 желтка и $\frac{1}{2}$ стакана сливок, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 100 г сливочного масла, букетик зелени, соль, специи по вкусу.

Суп с лимоном и рисом

Сварить обычный бульон из говядины вместе с неподжаренными кореньями петрушки, сельдерея, моркови, брюквы и репчатого лука. Приготовленный бульон процедить через марлю, мясо остудить, снять с костей и нарезать кубиками или ломтиками.

Отдельно в части процеженного и подсоленного мясного бульона сварить до мягкости рис, переложить его в супницу, прибавить нарезанное вареное мясо, залить процеженным и вскипяченным мясным бульоном, прибавить свежую сметану, ломтики лимона без косточек и зелень петрушки.

Такой суп очень прост в приготовлении и вкусен, а по желанию его можно украсить фигурно нарезанной вареной морковью, брюквой, цветной капустой и спаржей.



800 г говядины, 300 г разных кореньев, пол-лимона, 1–1,5 стакана сметаны, 0,5 стакана риса или перловой крупы, соль, специи по вкусу.

Суп из утки с перловой крупой и грибами

Одну целую большую домашнюю утку сварить вместе с 2-мя корнями петрушки, одним корнем сельдерея, печеной луковицей, пореем, пряностями и 3–4 сушеными грибами. Отдельно разварить перловую крупу, добавив в нее 1 ст. ложку сливочного масла и, тщательно перемешивая, уварить из кашицы всю лишнюю влагу. Крупу переложить в большую кастрюлю, залить 1 стаканом сметаны, перемешать, влить 2–3 стакана теплого процеженного бульона, подогреть, но не кипятить. В супницу уложить нарезанную кусками утку, перловую крупу и сваренные отдельно сушеные грибы, посыпать зеленью петрушки и укропа. Для вкуса можно отжать в супницу в готовое блюдо сок половинки лимона или добавить свекольный рассол или сок маринованного крыжовника. Долить все процеженным бульоном, накрыть крышкой и дать настояться.

Из экономии можно подать суп из утки с перловой крупой без мяса, а утку подать на второе блюдо с вареным картофелем, грибами и соусом.



1 утка, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 1 порей, 5-10 зерен черного перца, 1-2 лавровых листа, щепотка мускатного ореха, полпочки гвоздики, 1-2 зубчика чеснока, 15-20 сушеных грибов, ½ стакана перловой крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 1,5 или более стакана сметаны, пол-лимона или свекольный рассол или сок крыжовника, соль, специи по вкусу.

Мясные супы-пюре

Мясные супы-пюре обыкновенно варятся из очищенного мясной оттяжкой говяжьего бульона с добавлением корней, но не поджаренных. Для приготовления бульона на 6–8 порций необходимо взять от 0,5 до 1 кг говядины и примерно 200 г телячьей или свиной голяшки для придания бульону более нежного вкуса и пикантности. Также в бульон добавляются сырые лапки или крылышки от птицы или дичи и окорочка, из которых будет готовиться мясное пюре. В бульон можно добавить и кости птицы, но не спинки – они обычно горчат. Предварительно срезав мясо с костей, обжарить косточки в растительном масле, переложить на решето и, когда стекут излишки масла, переложить поджаренные косточки в основной бульон. В начале варки бульон вскипятить три раза, снимая каждый раз кастрюлю с огня и удаляя с бульона накипь. Затем слегка посолить, доварить до готовности на медленном огне и процедить через марлю.

Мясное пюре для супа готовится следующим образом. С одной тушки курицы срезать мясо для пюре и отварить его в части мясного бульона или воде. По желанию можно отварить курицу целиком, а затем срезать мясо. Вареное мясо пропустить через мясорубку вместе с холодным сливочным маслом, перемешать, долить немного процеженного бульона так, чтобы фарш был слегка жидковат, посо-

лить и протереть сквозь частое сито в пюре. Примерно за час до обеда в мясное пюре прибавить 1,5 ст. ложки поджаренной в масле муки, развести процеженным горячим мясным бульоном, прокипятить хорошенько, постоянно помешивая, снять с огня, дать слегка остыть и влить льезон (рецепт «льезон для супов и соусов» см. на с. 11). В готовый суп добавить 1–2 ст. ложки сливочного масла, посолить по необходимости, подогреть, но ни в коем случае не кипятить.

Если суп приготовлен за несколько часов до обеда, то лучше всего его подогреть в кастрюле или супнице на водяной бане. Для этого кастрюля с супом ставится в другую кастрюлю, наполненную наполовину или менее водой, и подогревается до необходимой температуры.

Суп-пюре из курицы

Вскипятить три раза бульон из говядины и телячьей голяшки (см. «Мясные супы-пюре», с. 44), каждый раз снимая накипь, и опустить в него очищенную и выпотрошенную тушку курицы, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея. Посолить, сварить до готовности. Сварившуюся курицу достать из бульона, слегка остудить, отделить мясо от кожи и костей, которые переложить обратно в бульон для навару. Срезанное мясо курицы перемолоть в мясорубке вместе с куском холодного сливочного масла, а затем протереть сквозь сито. Протертое мясное пюре смешать с отваренной

и протертой или пропущенной через мясорубку перловой крупой, прибавить 2 желтка, разведенных в $\frac{1}{2}$ стакана густых сливок, перемешать, влить немного процеженного бульона и подогреть до самого горячего состояния, постоянно помешивая, но не кипятить. Приготовленное пюре перелить в супницу, если оно получилось густым, долить в супницу процеженного горячего мясного бульона, перемешать и подогреть на паровой бане. В суп-пюре положить кусочек сливочного масла, зелень укропа и подавать с пирожками.

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.