

ваш домашний повар



Кулинарная книга ГРИБНИКА



Сергей Павлович Кашин
Кулинарная книга грибника
Серия «Ваш домашний повар»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6371314

Кулинарная книга грибника / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ классик;

Москва; 2013

ISBN 978-5-386-06279-8

Аннотация

Волшебный русский лес... Кто хоть раз в жизни не поддался соблазну взять в руки корзинку и отправиться на «тихую охоту» — за грибами да ягодами. Грибы недаром называют лесными овощами, ведь они просто кладезь витаминов и минералов, а по содержанию белков лесные красавцы в два раза опережают говядину. Как правильно собирать и хранить грибы, как их мариновать и солить, какие существуют блюда, призванные украсить ваш стол и в будни, и в праздники, — обо всем этом вы узнаете из нашей книги.

Содержание

Лесные овощи	7
Хозяйке в записную книжку	9
Салаты	14
Салаты из свежих грибов	14
Салаты из свежих грибов	14
Салат «Ассорти»	14
Салат со сметаной	15
Салат из белых грибов	15
Салат из шампиньонов	16
Салат из шампиньонов с грецкими орехами	17
Салаты с мясом	18
Салат «Гурман»	18
Салат из маринованного мяса с шампиньонами	18
Новогодний салат	19
Салаты с мясом домашней птицы	20
Салат из цыпленка с грибами и майонезом	20
Английский салат	21
Салат «Остров сокровищ»	21
Салаты с сыром	22
Салат сырный с шампиньонами	22

Салат «Тамара»	23
Слоеный салатик-тортик	24
Ризотто	25
Салаты с картофелем	26
Салат картофельный с шампиньонами	26
Салат грибной по-мински	27
Салат «Русский»	27
Салаты с рыбой и морепродуктами	28
Салат «Королевский»	28
Салат «Для любимого»	29
Салат с крабовыми палочками	29
Салаты из сушеных грибов	31
Салаты растительные	31
Салат «Подарок»	31
Салат из квашеной капусты с морковью	32
Косовский салат	32
Салат монастырский	33
Салат с хреном или чесноком	34
Салаты из рыбы	35
Салат с сельдью	35
Салат «Маэстро»	36
Салаты с мясом и субпродуктами	37
Салат-коктейль «Полесье»	37
Салат из печени	37
Салат белорусский	38
Салаты из маринованных и соленых грибов	40

Салаты с овощами и зеленью	40
Салат с помидорами	40
Овощной салат	41
Салат с фасолью и огурцами	41
Салаты с картофелем	42
Салат грибной с картофелем и яблоками	42
Салат «Воспоминание»	43
Салат из картофеля и грибов	44
Салаты с клюквой и брусникой	44
Салат грибной с клюквой	44
Салат «Таежный»	45
Салат «Северный»	46
Салаты из зеленого горошка	47
Салат с картофелем	47
Салат с красным перцем	48
Салат с зеленым горошком	48
Салаты из яиц	49
Салат с шампиньонами	49
Салат с яйцом и майонезом	50
Салат по-сельски	50
Салаты с ветчиной	51
Салат «Раковский»	51
Салат из маринованных грибов с ветчиной и овощами	52
Салат «Вкусная пестрота»	52
Салат грибной с ветчиной	53

Салат с грибами слоеный	54
Салат «Гастроном»	55
Салаты из рыбы	56
Салат с сельдью	56
Салат из риса и рыбных консервов с маринованными грибами	57
Салат из рыбы	57
Салат для гурманов «Березка»	58
Винегреты	60
Винегрет с цветной капустой	60
Винегрет с фасолью и солеными грибами	61
Винегрет с солеными грибами	62
Первые блюда	63
Бульоны	63
Грибной отвар	63
Грибной бульон с овощами	64
Бульон из гусиных субпродуктов	65
Супы из свежих грибов	66
Суп-пюре оригинальный	66
Конец ознакомительного фрагмента.	67

Составитель Сергей Павлович Кашин Ваш домашний повар. Кулинарная книга грибника

Лесные овощи

Грибы называют «лесными овощами», которые теперь уже являются промышленной культурой. А наши леса щедро снабжают нас этими вкусными продуктами, которые содержат большое количество питательных веществ: комплексы витаминов и минералов, белки, жиры и т. д. Особые вкусовые и ароматические вещества, содержащиеся в грибах, развивают аппетит, способствуют усвоению пищи. Если рассматривать пищевую ценность грибов, то по содержанию белков она в два раза выше, чем у говядины.

Собирать грибы лучше всего в жесткую плетеную корзину, которая хорошо вентилируется.

Остерегайтесь ядовитых грибов! Не берите и слишком старых, дряблых съедобных грибов: ими тоже можно отрав-

виться. Шляпка гриба значительно ценнее его ножки.

Хозяйке в записную книжку

- Не оставляйте надолго свежие грибы: в них появляются опасные для здоровья и даже жизни вещества. Сразу же переберите их и начинайте готовить.
- Если свежие грибы сразу положить в подсоленную воду, они не почернеют.
- Если свежие грибы обдать подсоленным кипятком, они не испортятся в течение суток.
- Чтобы свежие грибы не испортились, нужно положить их в сито, дуршлаг или эмалированную кастрюлю и, не накрывая крышкой, поставить в холодильник или темное прохладное место, но не больше чем на 1 день.
- Для того чтобы грибы не почернели во время чистки, их следует поместить в кастрюлю с холодной водой, в которую добавлено немного уксуса.
- Подосиновики не рекомендуется отваривать вместе с подберезовиками, которые варятся быстрее.
- Маслята не следует отваривать с подосиновиками и подберезовиками, так как они придают маслятам темную окраску.
- Крупные грибы при варке лучше отделить от мелких, так как мелкие варятся быстрее.
- Ножки отделить от шляпок и варить отдельно, так как ножки варятся дольше.

- Каждую партию грибов нужно отваривать в чистой воде.
- Чтобы подосиновики в супе не чернели, промыть их в воде с уксусом или лимонной кислотой.
- Сырые грибы плавают, сваренные – оседают на дно.
- При приготовлении шампиньонов нельзя использовать уксус – грибы теряют от него естественный аромат и вкус.
- Подберезовики и подосиновики перед варкой следует обдать кипятком, выдержать в этой воде 10 минут, затем промыть холодной водой.
- Не все части гриба одинаково питательны. В шляпках меньше грибной клетчатки, поэтому они лучше перевариваются. Но у старых грибов нужно срезать со шляпки трубчатый слой, где образуются споры.
- Крупные, но крепкие белые грибы, подберезовики, подосиновики лучше всего сушить. Мариновать их не стоит: при варке шляпки развариваются, распадаются на отдельные нити, маринад становится мутным, засоренным.
- Сухие грибы храните в закрытой посуде, иначе улетучивается аромат.
- Нельзя мыть свежие грибы перед сушкой – они будут плохо сохнуть. Очистив от грязи, их нужно тщательно протереть чистой сухой тряпочкой.
- Сушеные грибы лучше усваиваются, если их размолоть на кофейной мельнице или растолочь, сделав грибную муку. Из такой муки можно готовить вкусные соусы и супы.
- Сушеные лисички развариваются лучше, если добавить

в воду немного питьевой соды.

- Чтобы сушеные грибы стали как свежие, подержите их несколько часов в чуть подсоленном молоке.
- Перед употреблением сухие грибы следует хорошо промывать для устранения пыли и других примесей, приставших к их поверхности во время сушки.
- Сушеные грибы надо хранить при температуре 10–12 °С.
- Отсыревшие сухие грибы нужно немедленно подсушить в умеренно нагретой духовке или печке, иначе они начнут плесневеть и быстро испортятся.
- Долго (годами) хранить сухие грибы не следует: вкус их ухудшается, они бывают неароматными.
- Из 10 кг свежих грибов получается всего лишь 1–1,4 кг сушеного продукта.
- При засолке грибов хорошо использовать хрен. Листья и корни хрена придают им остроту, защищают от раскисания и всякой порчи.
- При засолке сыроежек и валуев обязательно нужно использовать укроп. Грузди, рыжики, белянки, волнушки лучше всего солить без душистых трав.
- Листья вишни и дуба придают грибам хрупкость и крепость, а зеленые веточки зеленой смородины – душистость.
- Кружок и гнет, которыми накрыты соленые грибы, нужно промывать не реже одного раза в две недели.
- Соленые грибы рекомендуется хранить в холодильнике

или в другом прохладном помещении при температуре до 8 °С, но не ниже 0 °С, так как при минусовой температуре они становятся дряблыми.

- Грибы, содержащие горький сок (волнушки, грузди и т. д.), сначала надо вымачивать в холодной воде, сменяя ее 2–3 раза в день в течение 2–3 суток, затем солить.

- Заплесневелые грибы (соленые) нужно тщательно промыть в соленой воде и залить свежим, более крепким рассолом.

- При мариновании маслят надо обязательно использовать укроп.

- Перед маринованием лисички и валуи нужно проварить в подсоленной воде 25 минут, откинуть на дуршлаг и промыть. Потом положить в кастрюлю, залить водой с уксусом, добавить соль и вторично отварить.

- Банки с солеными и маринованными грибами не накрывайте металлическими крышками: это может привести к развитию возбудителя болезни – ботулизма.

- Если вы хотите приготовить салат из соленых или маринованных грибов, слейте рассол или маринад, а грибы промойте. Большие шляпки нарежьте ровными кусочками.

- Чтобы грибы в маринаде не заплесневели, налейте сверху немножко растительного масла.

Для кулинарной обработки грибов существует много способов. Предлагаем вам самые лучшие рецепты для пригото-

ления блюд из «лесных овощей».

Салаты

Салаты из свежих грибов

Салаты из свежих грибов

Салат «Ассорти»

Ингредиенты

1 стакан отварной фасоли, 1 стакан поджаренной моркови с луком, 1 стакан нарезанной колбасы или отварного мяса, 50 г отварных или консервированных грибов, майонез, соль.

Способ приготовления

Все компоненты смешать и заправить майонезом.

Салат со сметаной

Ингредиенты

700 г сырых грибов, 100 г репчатого лука, 1 стакан сметаны, укроп, соль.

Способ приготовления

Грибы вымыть, отварить, нарезать полосками или кубиками, лук измельчить, грибы и лук залить сметаной, к которой добавлена соль, и все перемешать. Украсить маленькими грибами и зеленью.

Салат из белых грибов

Ингредиенты

300 г сырых грибов, 1 ст. л. уксуса, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Сваренные грибы нарезать дольками, посыпать черным молотым и красным перцем, полить растительным маслом и сбрызнуть уксусом. На вершину салатной горки можно положить веточку брусники.

Салат из шампиньонов

Ингредиенты

800 г сырых шампиньонов, 6 яиц, 3 свежих огурца, банка майонеза, 1 ч. л. укропа, 1 ч. л. сахара, соль, перец.

Способ приготовления

Отваренные шампиньоны, сваренные вкрутую яйца, свежие огурцы порезать кубиками, перемешать, положить в вазочку, полить майонезом, смешанным с сахаром, сверху посыпать укропом.

Салат из шампиньонов с грецкими орехами

Ингредиенты

150 г сырых шампиньонов, 1 баночка консервированного зеленого горошка (250 г), 3 вареные картофелины, 1 красное яблоко, 3 ст. л. изюма, 3 ст. л. очищенных грецких орехов, 2 ст. л. сока лимона, немного зеленого лука, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Изюм перебрать, промыть и замочить в теплой воде на 15 минут. Горошек вынуть из банки и дать стечь жидкости. Шампиньоны почистить, вымыть, сварить и нарезать тонкими пластинками, сбрызнуть соком лимона. Яблоко освободить от сердцевины и зернышек, нарезать мелкими кубиками и залить остатками лимонного сока. Картофель также нарезать кубиками помельче. Слить воду с изюма и обсушить его на салфетке.

Все составляющие выложить в одну посудину, заправить солью, перцем, растительным маслом, а затем хорошо перемешать.

В салатнице блюдо украсить зеленым луком, дольками яб-

лока или лимона.

Салаты с мясом

Салат «Гурман»

Ингредиенты

500 г вареных шампиньонов, 300 г вареного окорока или ветчины, 1 стакан белого вина, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны нарезать дольками, окорок – кубиками, все перемешать, посолить, залить вином.

Салат из маринованного мяса с шампиньонами

Ингредиенты

300 г маринованной баранины, 200 г чернослива, 1 стебель лука-порея, 200 г вареных шампиньонов, 50 г листьев

салата, 2 помидора.

Соус: 60 мл оливкового масла, 30 мл 3 %-ного уксуса, соль, перец, сахар, тмин.

Способ приготовления

Чернослив вымочить, удалить косточки. Лук-порей нарезать тонкими кружочками, мясо и грибы – полосками.

Подготовленные продукты залить смесью оливкового масла и уксуса, к которой добавлены соль, сахар, тмин и перец.

Дать салату пропитаться.

Выложить в салатницу, украсить кружочками помидоров и листьями салата.

Новогодний салат

Ингредиенты

Грибы, лук, мясо взять произвольно, 1 банка консервированной кукурузы, 1 морковка, 1 соленый огурец, майонез.

Способ приготовления

Отваренные грибы, лук, вареную морковь нарезать солом-

кой и обжарить отдельно друг от друга.

Остудить и добавить 1 банку консервированной кукурузы, нарезанные кубиками отварное мясо и соленый огурец.

Все перемешать и заправить майонезом.

Салаты с мясом домашней птицы

Салат из цыпленка с грибами и майонезом

Ингредиенты

1 стакан сырых грибов, мясо отварного цыпленка, соленые огурцы, сельдерей, майонез.

Способ приготовления

Сварить в подсоленной воде очищенные и промытые грибы и ломтик сельдерея, воду отцедить, грибы и сельдерей мелко нарезать, добавить нарезанные кубиками соленые огурцы, нарезанное кусочками мясо отварного цыпленка.

Хорошенько перемешать и выложить в салатник.

Сверху салат полить майонезом.

Английский салат

Ингредиенты

500 г отварного цыпленка, 300 г корня сельдерея, 130 г сырых шампиньонов, 45 г соленых огурцов, 130 г майонеза, 20 г готовой горчицы.

Способ приготовления

Мясо вареного цыпленка нарезать ломтиками. Отваренные грибы, соленые огурцы, сельдерей нарезать кусочками. Все перемешать, заправить майонезом с горчицей, посолить, уложить в салатник, украсить.

Салат «Остров сокровищ»

Ингредиенты

250 г куриного мяса, 50 г отварных или консервированных шампиньонов, 75 г лука, 75 г сладкого перца, соль, перец, соевый соус, 50 г листьев зеленого салата.

Соус: 30 г майонеза, 10 г кетчупа, 10 мл вина, перец.

Способ приготовления

Куриное мясо отварить, мелко нарезать, положить на сковороду и обжаривать вместе с нарезанными грибами 2–3 минуты. Посолить, добавить лук, перец, перемешать и жарить еще 2–3 минуты. Залить соевым соусом. Охладить, выложить на блюдо. Рядом разложить нарезанный салат. Отдельно подать соус.

Соус: смешать майонез, кетчуп, перец, вино.

Салаты с сыром

Салат сырный с шампиньонами

Ингредиенты

100 г сельдерея, 100 г красного сладкого перца, 100 г майонеза, 50 г репчатого лука, 150 г твердого сыра, 10 г горчицы, 50 г свежих шампиньонов, растительное масло, лимонный сок.

Способ приготовления

Очищенный лук мелко нарезать, сельдерей и перец измельчить кубиками, сыр – соломкой, и все выложить в миску. Очищенные и нарезанные шампиньоны потушить на масле и, остудив, добавить к смеси.

Посолить, посыпать перцем, добавить горчицу, подкислить лимонным соком и осторожно перемешать с майонезом.

Салат «Тамара»

Ингредиенты

150 г свежих грибов, 1 яблоко, 3 яйца, 2 луковицы, 3 ст. л. подсолнечного масла, 100 г твердого сыра, 150 г майонеза.

Способ приготовления

Мелко нарезанные грибы обжарить в подсолнечном масле на медленном огне, добавив туда мелко нарезанный лук (одну головку). Вторую головку нарезать кольцами. Когда грибы остынут, поместить их на дно салатницы.

Сверху ровным слоем разложить кольца лука, смазать майонезом. Предварительно очищенные яблоки натереть на крупной терке, выложить на майонез. Потом натереть сваренные яйца. Все это смазать майонезом. Сверху натереть на крупной терке сыр.

Слоеный салатик-тортик

Ингредиенты

200 г жареных грибов, 100 г сыра, 500 г майонеза, 3 яйца, 400 г соленых крекеров, 200 г репчатого лука, растительное масло.

Способ приготовления

На блюдо выложить ровным слоем крекеры, на них – пассерованный лук, полить майонезом. Затем второй слой крекеров, который посыпать сыром, натертым на крупной терке, и снова полить майонезом. На третий слой крекеров выложить жареные грибы и опять полить майонезом.

Сверху посыпать рублеными яйцами и полить майонезом. Выровнять поверхность и дать тортику пропитаться 12 часов в холодном месте. Украсить по желанию.

Ризотто

Ингредиенты

0,7 стакана риса, 300 г свежих шампиньонов (или любых других грибов), 2 луковицы, 1 стручок красного сладкого перца, 1 стручок зеленого сладкого перца, 2–3 ст. л. консервированной кукурузы, 150 г сыра, 1 свежий огурец.

Способ приготовления

Рис отварить (на 1 часть риса взять 2 части кипятка, чтобы был рассыпчатый), остудить.

2 луковицы измельчить и пассеровать на растительном масле. Грибы чуть отварить, порезать и довести до готовности, пассеруя на сковороде. Очистить и порезать полукольцами перец и чуть обжарить его на растительном масле. Все остудить.

Овощи и грибы хорошо перемешать с рисом и кукурузой, добавить соль, выложить в салатницу. Сверху натереть сыр и свежий огурец (на свекольной терке). Салат готов.

Салаты с картофелем

Салат картофельный с шампиньонами

Ингредиенты

4 картофелины, 80 г свежих шампиньонов, 1 помидор, 60 г зеленого салата, 1 луковица, укроп, 0,5 стакана салатной заправки.

Способ приготовления

Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками. Шампиньоны отварить, нарезать ломтиками. Все смешать с мелко нарубленным луком, посолить и полить салатной заправкой с грибным отваром. Положить горкой в салатник, украсить листьями зеленого салата, веточками укропа и кружочками красных помидоров.

Салат грибной по-мински

Ингредиенты

600 г картофеля, 250 г свежих шампиньонов, 2 луковицы, 150 г квашеной капусты, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сахара.

Способ приготовления

Картофель и шампиньоны отварить, нарезать мелкими кубиками, добавить нашинкованную квашеную капусту.

Перед подачей на стол салат полить растительным маслом, уксусом и посыпать сахаром.

Салат «Русский»

Ингредиенты

3–4 отварные картофелины, 2 вареные моркови, 1 стакан зеленого горошка, 4–5 свежих грибов, 1–2 соленых огурца, 200 г ветчины или вареной колбасы, 1 яблоко, 1 корень сельдерея, 0,5 стакана майонеза, соль.

Способ приготовления

Картофель, морковь, огурцы, ветчину, яблоко, сельдерей нарезать кубиками, грибы отварить и мелко порубить. Все продукты смешать с зеленым горошком, заправить майонезом.

Выложить горкой в салатник, украсить цветком из моркови.

Салаты с рыбой и морепродуктами

Салат «Королевский»

Ингредиенты

3 тушки рыбы средней величины (хек, треска, минтай), 300 г отварных шампиньонов, 4 средние моркови и 4 луковицы, соль, майонез.

Способ приготовления

Рыбу отварить, шампиньоны обжарить, морковь и лук мелко нарезать и пассеровать. Все компоненты смешать, по-

ка они не остыли. Когда масса остынет, посолить и заправить салат майонезом.

Салат «Для любимого»

Ингредиенты

150 г свежих грибов, 150 г кальмаров, 1 луковица, 50 г натертого твердого сыра, растительное масло, майонез.

Способ приготовления

Грибы нашинковать и обжарить в растительном масле; кальмаров, поварив 4 минуты, нарезать соломкой; луковицу мелко порезать и обжарить в растительном масле. Все перемешать, посыпать натертым сыром, заправить майонезом.

Салат с крабовыми палочками

Ингредиенты

150 г свежих грибов, 300 г крабовых палочек, 300 г картофеля, 200 г сладкого перца, 100 г ветчины, 0,6 столовой ложки растительного масла, 4 ст. л. лимонного сока, соль,

маслины, перец, зелень.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, отварить в подсоленной воде со специями, нарезать небольшими кубиками. Картофель отварить и тоже нарезать кубиками.

Сладкий перец нарезать соломкой, ветчину – кубиками, измельчить крабовые палочки. Все смешать, добавить перец, соль, лимонный сок, заправить растительным маслом, украсить маслинами. Вместо растительного масла можно добавить майонез. Тоже очень вкусно!

Салаты из сушеных грибов

Салаты растительные

Салат «Подарок»

Ингредиенты

300 г отварных сухих грибов, 300 г обжаренной моркови, 5–6 яиц, 2 луковицы, майонез по потребности.

Способ приготовления

Грибы порезать соломкой. Сырую морковь натереть на крупной терке и обжарить на растительном масле до готовности (не пересушить!). Отварить и покрошить яйца, а также лук (на несколько минут залить кипятком, при этом из лука уйдет вся горечь, и он станет аппетитно хрустящим). Все это перемешать, немного посолить, добавить майонез.

Перед подачей на стол салат подержать 2 часа в холодильнике.

Салат из квашеной капусты с морковью

Ингредиенты

1 стакан квашеной капусты, 2 морковки, 3 сухих гриба, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть и замочить на 30–40 минут в теплой воде. Затем мелко нарубить, а воду, в которой они замачивались, процедить. Залить грибы процеженной водой, довести до кипения, варить 5–7 минут и настаивать, накрыв крышкой и выключив огонь, 10–15 минут. После этого грибы вынуть, перемешать с натертой на крупной терке морковью, квашеной капустой, растительным маслом и солью.

Косовский салат

Ингредиенты

100 г сушеных грибов, 500 г столовой свеклы, 2 луковицы, 0,5 стакана растительного масла, 4 дольки чеснока, уксус

столовый, сахар, соль.

Способ приготовления

Свеклу отварить в кожуре, почистить и нарезать соломкой и сбрызнуть уксусом. Одну луковицу мелко нашинковать и потушить в растительном масле; вторую луковицу и отваренные грибы нарезать соломкой; чеснок растолочь. Все продукты смешать со сметаной, заправить уксусом, сахаром, солью. Подавать салат в керамической миске с деревянной ложкой.

Салат монастырский

Ингредиенты

6–8 сушеных белых грибов, 2 крупные луковицы, 3 крупные морковки, 2 ст. л. томатной пасты, 6–8 столовых ложек растительного масла, соль, молотый черный перец.

Способ приготовления

Сушеные грибы замочить в холодной воде на несколько часов, затем отварить их до мягкости, нарезать соломкой.

Морковь нарезать мелкой тонкой соломкой и тушить в растительном масле, добавив немного воды, примерно 10–15 минут. Отдельно пассеровать в масле репчатый лук, нарезанный тонкими полукольцами. Соединить лук с морковью, добавить томатную пасту (томатный соус нежелателен), посолить, поперчить и тушить 5–7 минут. Полученную массу соединить с грибами, перемешать и поставить в холодное место на 10–12 часов.

Салат с хреном или чесноком

Ингредиенты

50 г сухих грибов, 50 г сметаны, 25 г хрена или чеснока, соль.

Способ приготовления

Грибы замочить на 3–4 часа, сварить, слить отвар, нашинковать и посолить. Сметану перемешать с тертым хреном и полить этой смесью грибы. Вместо сметаны и хрена можно использовать рубленый чеснок с хлебным квасом.

Салаты из рыбы

Салат с сельдью

Ингредиенты

100 г сушеных грибов, 3 шт. сельди, 2 вареных яйца, 1 стакан сметаны, 1 луковица, уксус столовый, соль, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления

Грибы замочить в воде на 2 часа. Затем отварить, откинуть на дуршлаг, крупно порубить. Мелко шинкованный лук обдать горячим раствором столового уксуса (1:1). Филе сельди нарезать кубиками. Все продукты соединить с рубленым яйцом, посолить, поперчить и заправить сметаной.

Украсить листочками петрушки.

Салат «Маэстро»

Ингредиенты

1 средней величины рыба, 4 яйца, 100 г сухих грибов, 2 луковицы, 1 морковь, 0,5 стакана грецких орехов, 2 ст. л. растительного масла, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Морковь натереть на крупной терке, лук мелко нашинковать, смешать с отваренными грибами и обжарить в растительном масле.

Рыбное филе и яйца отварить, мелко нарезать и смешать с обжаренной массой. Добавить измельченные орехи, заправить майонезом.

Салаты с мясом и субпродуктами

Салат-коктейль «Полесье»

Ингредиенты

150 г рулета копчено-запеченного или ветчины, 50 г сушеных грибов, 100 г майонеза, 25 г клюквы, 5 сваренных вкрутую яиц.

Способ приготовления

Грибы замочить, промыть и отварить. Затем копченость и грибы нарезать соломкой, яйца мелко порубить. Подготовленные компоненты выложить слоями в креманки, залить майонезом и украсить клюквой.

Салат из печени

Ингредиенты

250 г вареной или жареной печени, 3 луковицы, 30–40 г

сушеных грибов, растительное масло, 100 г майонеза, соль, зелень.

Способ приготовления

Печень натереть на крупной терке, лук нарезать соломкой и пассеровать в масле, грибы отварить и мелко нарубить. Все смешать, посолить, заправить майонезом и украсить зеленью.

Салат белорусский

Ингредиенты

40 г белых сушеных грибов, 200 г говяжьей печени, 2 соленых огурца, 3 луковицы, 2 яйца, 0,75 стакана майонеза, 3 ст. л. растительного масла, зелень, перец, соль.

Способ приготовления

Белые сушеные грибы промыть в воде 3—4 раза, замочить их на 3—4 часа в холодной воде для набухания, опять хорошо промыть от песка и сварить в воде, в которой они были замочены, предварительно процедив ее через два слоя мар-

ли. Отдельно сварить говяжью печень, охладить, мелко нарезать. Добавить поджаренный на масле лук, дольки соленых огурцов, половину нормы майонеза, перец, перемешать с нашинкованными грибами и посолить. Перед подачей на стол полить майонезом.

Салаты из маринованных и соленых грибов

Салаты с овощами и зеленью

Салат с помидорами

Ингредиенты

150 г соленых или маринованных грибов, 3 красных плотных помидора, 1 луковица, 2 ст. л. подсолнечного масла, перец черный молотый, горошек зеленый, уксус столовый, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления

Грибы порезать дольками (мелкие оставить целыми), добавить нарезанные ломтиками помидоры, шинкованный репчатый лук, зеленый горошек, посолить и заправить подсолнечным маслом и уксусом. Украсить веточками петрушки.

Овощной салат

Ингредиенты

200 г картофеля, 75 г моркови, 50 г сельдерея, 50 г петрушки, 100 г фасоли, 2 яйца (все предварительно сваренное), 100 г соленых огурцов, 100 г яблок, 50 г маринованных грибов, 250 г майонеза, соль, сахар.

Способ приготовления

Картофель, фасоль, сельдерей, петрушку, морковь, яйца, а также яблоки, огурцы, грибы нарезать, смешать, положить половину майонеза, приправить солью, сахаром. Поместить в салатник, залить оставшимся майонезом. Украсить кружочками яиц, огурца, грибами, листиками салата.

Салат с фасолью и огурцами

Ингредиенты

350 г отварного картофеля, по 100 г вареной фасоли (можно консервированной), моркови, яблок, соленых или

маринованных огурцов и грибов, 2 яйца, 1 луковица (или пучок зеленого лука), 150 г майонеза, несколько листьев салата.

Способ приготовления

Смешать нарезанные мелкими кусочками (величиной с фасолину) картофель, морковь, грибы, огурцы, яблоки, лук, добавить фасоль, заправить третьей частью майонеза, посолить. На дне плоского блюда разложить листья салата, на них – горкой смесь овощей, залить остатками майонеза (или майонеза пополам со сметаной), украсить крошкой или ломтиками яиц.

Салаты с картофелем

Салат грибной с картофелем и яблоками

Ингредиенты

200 г маринованных грибов, 200 г картофеля, 200 г яблок, 20 мл уксуса, 40 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Грибы, вареный картофель и яблоки, нарезанные соломкой, полить заправкой из уксуса и растительного масла, посолить.

Салат «Воспоминание»

Ингредиенты

4 картофелины, 100 г соленых или маринованных грибов, 1 луковица, 1 соленый огурец, 4 ст. л. сметаны или майонеза или 0,5 стакана салатной заправки.

Способ приготовления

Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать мелкими ломтиками, добавить нашинкованные грибы и огурцы, репчатый лук, посолить, заправить сметаной (майонезом, салатной заправкой).

Салат из картофеля и грибов

Ингредиенты

400 г отварного картофеля, 300 г соленых или маринованных грибов, 50 г репчатого лука, молотый перец, соль, 1–1,5 стакана сметаны.

Способ приготовления

Грибы вымыть (очень соленые грибы можно поварить в воде), нарезать полосками, картофель нарезать так же, лук мелко порубить. В сметану замешать соль, перец, лук, грибы, последним – картофель.

Салаты с клюквой и брусникой

Салат грибной с клюквой

Ингредиенты

200 г маринованных или соленых грибов, 200 г клюквы,

150 г картофеля, 150 г зеленого лука, 100 г майонеза, зелень.

Способ приготовления

Грибы (рыжики, грузди, белые) мелко нарезать кубиками. Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук нашинковать. Все смешать, добавить клюкву и заправить майонезом.

Салат «Таежный»

Ингредиенты

600 г картофеля, 200 г моркови, 200 г соленых или маринованных грибов, 100 г зеленого горошка, 100 г клюквы, 100 г зеленого лука, соль, зелень, растительное масло.

Способ приготовления

Картофель и морковь сварить. Дав остыть, очистить и нарезать кубиками. Мелко нарезать грибы, нашинковать зеленый лук. Все перемешать, добавить клюкву и горошек, посолить, полить маслом и посыпать измельченной зеленью.

Салат «Северный»

Ингредиенты

100 г свежей капусты, 2 картофелины, зубчик чеснока, 2 ст. л. соленых грибов, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. брусники или клюквы.

Способ приготовления

Свежую капусту нашинковать мелкой соломкой и протереть с солью. Нарезать отварной картофель, натереть на терке зубчик чеснока. Мелко порезать грибы.

Заправить все растительным маслом, выложить салат горкой и украсить сверху клюквой.

Салаты из зеленого горошка

Салат с картофелем

Ингредиенты

500 г грибов, 300 г зеленого консервированного горошка, 2 головки репчатого или 100 г зеленого лука, 2–3 отварные картофелины.

Сметанный соус: 150 мл уксуса, 150 мл воды, 1 желток, 150 г сметаны, соль, перец.

Способ приготовления

Грибы крупно нарезать, добавить нашинкованный репчатый или зеленый лук, зеленый горошек и по желанию картофель. Все это хорошо перемешать со сметанным соусом. Сметанный соус можно заменить стаканом майонеза.

Сметанный соус: в уксус, смешанный пополам с водой, добавить яичный желток и взбивать на пару до загустения; к остывшей массе добавить сметану, соль, перец.

Салат с красным перцем

Ингредиенты

200 г грибов, 1 стакан зеленого горошка, 1 кислое яблоко, 1 вареное яйцо, 3 ст. л. майонеза, 2 ст. л. сметаны, сахар, красный сладкий перец.

Способ приготовления

Грибы нарезать дольками. Яблоко натереть на крупной терке.

Подготовленные продукты смешать с зеленым горошком и заправить майонезом, сметаной и сахаром.

Салат выложить в миску, посыпать рубленым яйцом, сверху украсить кружочками красного перца.

Салат с зеленым горошком

Ингредиенты

1 полулитровая банка консервированного зеленого горошка, 5–6 грибов, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г смета-

ны, 1 ст. л. майонеза, зеленый лук.

Способ приготовления

Грибы нарезать, перемешать с отцеженным горошком, с нарезанной зеленой лука, сметаной и майонезом. Выложить в салатницу, посыпать рубленым яйцом.

Салаты из яиц

Салат с шампиньонами

Ингредиенты

6 яиц, сваренных вкрутую, 200 г маринованных огурцов, 200 г маринованных или свежих шампиньонов, 300 г майонеза.

Способ приготовления

Если шампиньоны свежие, их предварительно отварить. Мелко нарезать яйца, огурцы, грибы. Все перемешать и залить майонезом.

Салат с яйцом и майонезом

Ингредиенты

200 г маринованных грибов (белые, подосиновики, маслята и др.), 2 вареных яйца, 0,5 стакана сметаны, 1 луковица, зеленый горошек, соль.

Способ приготовления

Нарезанные грибы, вареные яйца и лук посолить и хорошо перемешать. Добавить горошек и заправить сметаной.

Салат по-сельски

Ингредиенты

1 баночка маринованных грибов, 3—4 луковицы, 3—4 яйца, сваренных вкрутую, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. горчицы, уксус, сахар, соль.

Способ приготовления

Грибы нарезать лапшой, лук – полукольцами, поддержать его 3–5 минут в горячей подсоленной воде с уксусом, отцедить, охладить.

Яйца крупно порубить. Продукты перемешать, полить растительным маслом с горчицей, посолить.

Украсить салат веточкой петрушки.

Салаты с ветчиной

Салат «Раковский»

Ингредиенты

Мякоть дыпленка отварного, ветчина нежирная, грибы маринованные, лук маринованный, помидоры свежие, огурцы маринованные. Продукты взять произвольно.

Способ приготовления

Все нарезать соломкой и уложить в салатник слоями, полить салатной заправкой, украсить зеленью.

Салат из маринованных грибов с ветчиной и овощами

Ингредиенты

200 г грибов, 300 г картофеля, 150 г ветчины, 100 г свеклы, 50 г корня сельдерея, 50 г яблок, 100 г майонеза, 3,5 ст. л. растительного масла, 2 чайные ложки уксуса, 10 г горчицы, зелень.

Способ приготовления

Растительное масло, уксус, горчицу смешать и залить этой смесью измельченный сельдерей. Картофель и свеклу отварить, очистить и нарезать кубиками. Яблоки, ветчину и маринованные грибы мелко нарезать. Все смешать, добавить соль и заправить майонезом. Украсить зеленью.

Салат «Вкусная пестрота»

Ингредиенты

1 стакан мелко нарезанных маринованных или отварных

грибов, 100 г сыра, 1–2 яблока, 1–2 помидора, 100 г колбасы или постной ветчины, 1 апельсин, 1,5 стакана сметаны, 2 ч. л. меда или сахарной пудры, соль, горчица, лимонный сок, цедра 0,5 лимона.

Способ приготовления

Грибы и остальные продукты нарезать, смешать, заправить сметаной, выложить в салатницу и украсить зеленью.

Салат грибной с ветчиной

Ингредиенты

200 г соленых или маринованных грибов, 100 г постной ветчины, 4 отварные картофелины, 1 свежий огурец, 1 свежий помидор, 1 луковица, 1 стакан сметаны, 1 вареное яйцо, уксус столовый, соль, сахар, горчица, салат зеленый, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления

Грибы, ветчину, картофель и огурцы нарезать равными дольками и перемешать. В сметану добавить уксус, горчицу,

соль, сахар. Полученной заправкой залить подготовленные продукты.

Уложить горкой на листья зеленого салата. Украсить ломтиками яйца, помидора и зеленью.

Салат с грибами слоеный

Ингредиенты

200 г консервированных или отварных свежих грибов, 2 луковицы, 100 г ветчины или вареной колбасы, 1 яблоко, 1 яйцо, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Грибы и репчатый лук обжарить в растительном масле. Затем пропустить их через мясорубку с крупными отверстиями и выложить в салатник. Это первый слой салата. Второй слой – нарезанный кольцами репчатый лук. Промазать майонезом. Третий слой – мелко нарезанная ветчина или вареная колбаса, четвертый – яблоко, натертое на крупной терке, пятый – натертое на терке вареное яйцо. Залить майонезом.

Салат «Гастроном»

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г ветчины, 3 соленых огурца, 50 г маринованного мелкого лука, 75 г маринованной скумбрии, 50 г маринованных грибов, 30 г очищенных грецких орехов, 1 ч. л. лимонного сока, 50 г плавленого сыра, 1 ч. л. уксуса, 100 г майонеза, зелень петрушки, черный молотый перец.

Способ приготовления

Нарезать мелкими кусочками вареный картофель, ветчину, огурцы, лук, грибы, рыбу и сыр. Смесь тщательно перемешать, добавить растертые орехи, приправы и майонез. Сверху салат украсить кусочками ветчины, маринованными грибами, листочками петрушки.

Салаты из рыбы

Салат с сельдью

Ингредиенты

40 г белых соленых грибов, 30 г сельди соленой, 20 г горчиной заправки, 10 г картофеля, 10 г лука репчатого, 10 г соленых огурцов, 10 г листового салата, 10 г свеклы, 10 г яблока, 0,5 яйца, зелень.

Способ приготовления

Отварной картофель, свеклу, очищенные яблоки, огурцы и лук нашинковать мелкими кубиками.

Сельдь разделить на чистое филе и нарезать широкими пластинками.

Приготовленные овощи перемешать с заправкой, выложить горкой в салатник на листья салата и украсить мелкими шляпками грибов, сельдью и зеленью.

Салат из риса и рыбных консервов с маринованными грибами

Ингредиенты

150 г риса, 1 баночка рыбных консервов в масле, 5–6 грибов, 5–6 консервированных помидоров, 200 г сметаны, 1 ст. л. томатной пасты, аджика, зелень петрушки.

Способ приготовления

Отварить рассыпчатый рис, поместить на круглое блюдо, оставив незаполненной середину. Положить в нее маленькие маринованные грибы или крупные, нарезанные лапшой, маленькие помидоры, обложить рис ломтиками рыбы. Сметану растереть с томатной пастой и аджикой, добавить соль и заправить салат, сверху украсить веточками петрушки.

Салат из рыбы

Ингредиенты

300 г отварного филе рыбы, 200 г маринованных грибов, 1

луковица, 3 отварные картофелины, 1 вареный корень сельдерея, 1 стакан майонеза, 1 ст. л. сметаны, соль, сахар.

Способ приготовления

Рыбу, грибы, картофель и сельдерей нарезать кубиками, лук измельчить.

К майонезу добавить сметану, соль и сахар, смесью залить подготовленные продукты и все перемешать.

Салат для гурманов «Березка»

Ингредиенты

1 стакан гречневой крупы, 0,5 стакана пшена, 1 ст. л. грибного или рыбного бульона, 2 соленых огурца, 4 вареных яйца, 50 г твердого сыра, 1 соленая сельдь, 1 копченая скумбрия, 1 отварная рыба (путассу или др.), 1 стакан грибов (вареных, жареных или соленых), 250–300 г сметаны, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. отвара цветков мать-и-мачехи, 1 ч. л. меда, соль, перец, зелень, 2–3 ст. л. зеленого консервированного горошка.

Способ приготовления

Гречку подсушить, пшено промыть, залить кипятком и сварить. Отварить огурцы, снять с них кожицу, удалить семена, мелко нарезать.

У рыбы отделить филе и мелко порубить.

Белки яиц измельчить, желтки растереть со сметаной, добавить сахар, соль, перец, раздавленный чеснок, отвар ма-тчи-мачехи, мед, измельченные грибы. Все продукты перемешать, добавить горошек и натертый на крупной терке сыр.

Если в этот салат добавить сок лимона и черную или красную икру, украсить раками и зеленью, то такой салат называется «Тоска по Родине».

Винегреты

Винегрет с цветной капустой

Ингредиенты

1–2 картофелины, 1–2 морковки, 1 свекла, 100 г цветной капусты, 50 г зеленого горошка, 1 сваренное вкрутую яйцо, 5–7 соленых или маринованных грибов, зеленый салат, 0,5 стакана сметаны, соль, сахар, зелень укропа.

Способ приготовления

Картофель, морковь, свеклу отварить, охладить, нарезать кубиками; цветную капусту отварить, разобрать на соцветия. Промыть и нашинковать грибы (белые, грузди, рыжики). Все перемешать, добавить горошек, соль, мелко нарезанную зелень укропа, заправить сметаной. Положить в салатник и украсить цветком из яйца, листьями салата.

Винегрет с фасолью и солеными грибами

Ингредиенты

2 свеклы, 3 картофелины, 1 стакан фасоли, 200 г грибов, 2–3 огурца, 200 г майонеза или 0,5 стакана растительного масла, сок 0,5 лимона, соль.

Способ приготовления

Вареные свеклу и картофель нарезать кубиками и перемешать с вареной фасолью. Добавить мелко нарезанные грибы и огурцы, сок лимона, посолить, заправить майонезом или растительным маслом.

Винегрет с солеными грибами

Ингредиенты

200 г грибов, по 150 г лука, моркови и свеклы, 200 г картофеля, 1 свежий огурец, 4 ст. л. подсолнечного масла, 2 ст. л. лимонного сока или раствора лимонной кислоты, остальное.

Способ приготовления

Нарезать кубиками соленые грибы, отваренные морковь, картофель, свеклу и свежий огурец. Все соединить, полить смесью растительного масла и лимонного сока, украсить кольцами репчатого лука и зеленью петрушки.

Первые блюда

Бульоны

Грибной отвар

Ингредиенты

200 г белых свежих грибов или 40 г сушеных, вода, соль.

Способ приготовления

Очищенные и вымытые грибы отварить на слабом огне в течение 20–30 минут. Сушеные грибы промыть и замочить в холодной воде на 2–3 часа. Затем в той же воде грибы варить 40–50 минут, до мягкости. Отвар процедить, добавить соль и подать на стол в чашках к пирожкам с мясом или луком. Отвар можно использовать для соусов и супов, из отваренных грибов приготовить отдельное блюдо.

Грибной бульон с овощами

Ингредиенты

25 г сушеных грибов, 4 картофелины, 1 морковка, 1 свежий помидор, 1 луковица, 0,3 кочана капусты, пастернак, соль, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления

Вымытые и предварительно замоченные сушеные грибы положить в кастрюлю и залить холодной водой.

Туда же добавить нарезанные ломтиками овощи.

Варить при слабом кипении в течение 1 часа.

Затем овощи вынуть, а грибы продолжают варить еще 1 час.

Готовый бульон процедить, положить в него мелко рубленные отваренные грибы, перец.

При подаче на стол посыпать измельченной зеленью петрушки.

Бульон из гусиных субпродуктов

Ингредиенты

Гусиные субпродукты, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 1 сушеный белый гриб, 1 зубчик чеснока, 2–3 горошины черного перца, лавровый лист, соль, зелень.

Способ приготовления

Гусиные субпродукты (без печени) промыть, залить холодной водой и поставить на слабый огонь.

Когда закипит, снять пену, положить белый гриб, овощи, специи и варить до готовности.

Дать бульону отстояться. Перед подачей субпродукты и гриб вынуть, нарезать, бульон процедить, положить в него субпродукты.

Подать с отдельно сваренным рисом и нарезанной зеленью.

Супы из свежих грибов

Суп-пюре оригинальный

Ингредиенты

Свежие грибы, репчатый лук, морковь, сливочное масло, соль (все продукты взять произвольно), 1 ст. л. муки.

Способ приготовления

Свежие грибы (сыроежки или опята) перебрать и ошпарить, пропустить через мясорубку.

На сковороде слегка обжарить репчатый лук на сливочном масле, добавить натертую на крупной терке морковь, грибную массу и тушить 15 минут. Переложив все это в кастрюлю, на сковороде поджарить ложку муки на сливочном масле до золотистого цвета. Смешать с тушеными грибами, развести кипятком, посолить и прокипятить.

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.