

РЕЦЕПТЫ

для

КАЗАНА,
БАРБЕКЮ,
ГРИЛЯ И
МАНГАЛА



Александр Ушаков

Александр Ушаков

Рецепты для казана, барбекю, гриля и мангала

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=37405626

ISBN 9780359035816

Аннотация

Кто не мечтал хотя бы раз в жизни попробовать настоящий плов, приготовленный не в квартире, а на настоящем костре. Да и не только плов. Ведь ни для кого не секрет, что приготовленные на природе кушанья намного вкуснее всего того, что готовится на газу или на электрических плитах в квартире. И, конечно, перед каждым особенно начинающим любителем стоит вопрос: а что же и как готовить? Ведь этот только просто сказать, что будем готовить плов. Но чтобы этот плов, или шурпа получились вкусными и то, что называется, правильными, надо иметь хотя бы минимальные знания о подготовке продуктов, температурного режима и о готовке того или иного блюда. Именно этим целям и служит настоящее руководство. Конечно, мы прекрасно понимаем, что в небольшой книге нельзя объять необъятное, поскольку рецептов в мире для готовки того же барбекю и казана существуют без малейшего преувеличения тысячи. Тем не менее, мы постарались выбрать не только наиболее доступные, но, в известной степени, и самые оригинальные. Именно поэтому мы

уверены в том, что настоящее руководство заинтересует не только начинающих учиться искусству готовки в казане, барбекю, гриле и на мангале, но и все тех, кто уже имеет определенные навыки.

Содержание

Введение	6
Часть I. КАЗАН	8
1. Первые блюда	11
Харчо	11
Шурпа из баранины	12
Солянка мясная сборная	14
Казан-борщ	17
Куриный суп	19
Уха	21
Гороховый суп	22
Куриная лапша	24
Суп из баранины с клецками	26
Щи из квашеной капусты с белыми грибами	27
Уха с лесными грибами	30
Грибной суп	32
Сливочный суп с грибами и артишоками	33
Картофельный суп с говядиной и стручковой фасолью	34
Рыбный суп из хариуса	35
Рассольник с говядиной	37
Овощной суп-похлебка для вегетарианцев	38
Конец ознакомительного фрагмента.	40

Александр Ушаков
РЕЦЕПТЫ ДЛЯ
КАЗАНА, БАРБЕКЮ,
ГРИЛЯ и МАНГАЛА

300 вкусных, полезных проверенных блюд

Введение

Кто не мечтал хотя бы раз в жизни попробовать настоящий плов, приготовленный не в квартире, а на настоящем костре.

Да и не только плов. Ведь ни для кого не секрет, что приготовленные на природе кушанья намного вкуснее всего того, что готовится на газу или на электрических плитах в квартире.

Современные технологии дают такую возможность, и люди все чаще и чаще готовят самые, казалось бы, замысловатые блюда различных кухонь мира у себя на даче, во время выездов на природу и на всевозможных пикниках.

И, конечно, перед каждым особенно начинающим любителем стоит вопрос: а что же и как готовить?

Ведь этот только просто сказать, что будем готовить плов. Но чтобы этот плов, или шурпа получились вкусными и то, что называется, правильными, надо иметь хотя бы минимальные знания о подготовке продуктов, температурного режима и о готовке того или иного блюда.

Именно этим целям и служит настоящее руководство.

Конечно, мы прекрасно понимаем, что в небольшой книге нельзя объять необъятное, поскольку рецептов в мире для готовки того же барбекю и казана существуют без малейшего преувеличения тысячи.

Тем не менее, мы постарались выбрать не только наиболее доступные, но, в известной степени, и самые оригинальные.

Именно поэтому мы уверены в том, что настоящее руководство заинтересует не только начинающих учиться искусству готовки в казане, барбекю, гриле и на мангале, но и все тех, кто уже имеет определенные навыки.

Часть I. КАЗАН

Казан – металлическая (обычно чугунная) широкая толстостенная ёмкость с полукруглым дном для приготовления различных блюд, в том числе плова.

Устанавливается в стационарных (каменных, саманных, земляных) и переносных (металлических) очагах.

Благодаря толстым стенкам казана, которые долго остывают, плов не доводят до готовности на огне; снятый с огня, он некоторое время томится в собственном соку.

Округлой форма казана сделана для того, чтобы он опускался в очаг и пламя нагревало не только дно (как это происходит у посуды с плоским дном), а все его стенки, имеющие сферическую форму.

Содержимое такой посуды нагревается быстрее, позволяя существенно сберечь топливо, что немаловажно в условиях указанных регионов, где всегда имелись проблемы его дефицита.

В магазинах и на рынках можно купить казан от 3-х до 20-ти литров. Чугунный или алюминиевый.

Какой казан купить? Обязательно сферической формы. Желательно чугунный.

Алюминиевый стоит дешевле, он легче по весу, проще по уходу, но хуже по равномерному удержанию тепла.

Чугунный казан как раз славен тем, что медленно и рав-

номерно нагревается, зато потом долго держит тепло, что в итоге сказывается на качестве приготовленной пищи.

Как подобрать объем? Это зависит от вашего гостеприимства и цели. Для стационара на участке нужен один казан, для выезда на пикники – другой.

Но при этом надо помнить, что в среднем литр емкости кормит пловом одного человека.

Теперь что касается очага.

Следует отметить, что с древних времен имеется три вида очага: в виде треноги, в виде сложенного из камней и в виде выкопанной ямы.

Очаг для казана – как правило, круглая конструкция (наподобие бочки).

Имеет небольшую стоимость. В принципе такой очаг можно сравнить с классическим мангалом – некрасивый, не долговечный, не правильно готовит, очень много потребляет дров и опасны для природы, т. к. из них выпадает уголь.

Самый простой очаг для казана представляет собой нехитрое сооружение из камней с отверстием наверху, куда опускается казан.

И здесь все зависит от того, где вы собираетесь использовать казан.

Если Вы собираетесь на природу и там будите готовить на казане или в котелке, для вас идеальным вариантом является так называемая «тренога» для казана.

Она легкая, складная и не занимает много места.

Если же вы хотите готовить на участке загородного дома или дачи, то нет смысла разжигать костер на газоне.

В этом случае есть выход – печь или очаг для казана. Какие они бывают?

В настоящий момент на рынке представлены в основном мобильные очаги или стационарные печи из кирпича.

Очень редко встречаются печи с конструкцией сэндвич или термос.

Стационарные печи для казана из кирпича – как правило, строятся в составе комплексов. Имеют большую стоимость и подходят для казанов маленьких размеров, т. к. размер казана задает чугунная плита с кольцами, а их выпускают для казанов, максимум 10 л.

Еще одним недостатком такой печи, является отсутствие мобильности и типовой дизайн. Но при этом, как правило, соблюдается правильная технология приготовления и небольшой расход дров.

В любом случае вы всегда можете сделать свой собственный выбор.

1. Первые блюда

Харчо

Кусок говядины на кости, говяжьи ребра,
вода – 7 л,
томат-паста и рис – по 200 г,
лук – 5 штук,
чеснок – 3–4 головки,
помидоры – 4 штуки,
горсть орехов,
лимон,
кинза и петрушка – по пучку.
гранатовый сок – 2 столовых ложки,
уцхо-сунели, хмели-сунели и сладкий
молотый красный перец – по чайной ложке,
лавровый лист – 3–4 листа.

1. Замочить в теплой воде рис. Ребрышки разрезать на отдельные кусочки, промыть и положить вместе с мясом на кости в казан, залить водой, накрыть крышкой.

2. Разжечь огонь под казаном, довести до кипения, следить, чтобы суп кипел несильно, на среднем огне.

3. Варить час, снимая пену, добавив 2 лавровых листа, це-

люю очищенную луковицу и подсолив.

4. Полукольцами нарезать лук, потомить его на сковороде или втором казане в жире, собранном сверху бульона из первого казана, добавив томат-пасту.

5. Перемешать, тушить до мягкости, не зажаривая.

6. Не слишком мелко нарубить зелень, ошпарить помидоры и снять кожицу.

Выжать из лимона отжать сок, мелко нарезать томаты, соединить, измельчить чеснок с помощью пресса, добавить к смеси.

Затем добавить перемолотые не слишком мелко орехи, гранатовый сок, уцхо- и хмели-сунели, сладкий молотый и острый перец, перемешать, разминая убрать в холод.

7. В казан к готовому бульону всыпать рис, перемешать, варить еще 40 минут.

Добавить пассерованный лук, посолить, довести до кипения при постоянном помешивании.

8. Убрать из-под казана дрова, оставить только тлеющие угли, плотно закрыть его крышкой, потомить харчо на углях еще 30 мин.

Шурпа из баранины

Баранина – 1,5–2 кг,

нут – 200 г,

лук – 1 кг,

морковь – 0,5 кг,
помидоры – 3–5 штук,
перец болгарский – 2 штуки,
яблоки – 2 штуки,
зелень – 2 пучка,
соль – по вкусу,
специи – по вкусу,
масло растительное – 150 мл.
Количество порций: 10.

1. Порубить, помыть и обсушить мясо.

2. Порезать овощи.

2. В раскаленном масле обжарить мясо.

3. Добавить лук, продолжать обжаривать, пока лук не станет золотистым.

4. Добавить перец и помидоры.

5. Через минуту перемешать и добавить морковь, кориандр, зиру, куркуму, соль и перец.

6. Через 10 минут добавить нут, картошку, зелень и все залить водой.

7. Когда картошка будет готова, бросить в шурпу мелко порезанные две луковицы и яблоки.

8. Варить еще 15 минут.

Примечание: Существует огромное количество рецептов шурпы. Но если вы овладеете одним, то для вас не составит никакого труда готовить шурпу по-казахски, по-чувашски,

шурпу из утки и т. д.

Принцип готовки везде один, и все они отличаются друг от друга только ингредиентам и национальными предпочтениями.

Солянка мясная сборная

Говядина (лопатка, нарезанная рулька) – 500 г,
куриные грудки – 500 г,
репчатый лук – 4 средних штуки,
морковь – 2 штуки,
картофель – 3 штуки,
маслины без косточек – 1 банка,
огурцы соленые – 4 штуки,
томатная паста – 100 г,
подсолнечное масло – 150 г,
сливочное масло – 50 г,
чеснок – 1 головка,
зеленый лук – 1 пучок,
сардельки, сосиски, колбаса вареная и копченая – 700 г,
полукопченый окорок – 300 г,
соль, перец, лавровый лист – по вкусу,
лимон – по дольке на порцию,
петрушка и укропа – по пучку,
сметана – по вкусу.

1. Налить в казан холодную воду, опустить в него говядину (телятину) и варить.

Все время снимать пенку, иначе бульон получится с лохмотьями.

После закипания посолить воду и кипятить мясо еще минут 40, продолжая периодически пенку снимать.

2. Почистить морковь, лук и огурцы кубиками 0,5x0,5x0,5 см.

После того, как вода покипит минут 20 засыпать в казан примерно треть нарезанного кубиками лука и треть моркови, а еще через 20 минут положить в казан куриные грудки.

3. Нарезаем колбасные деликатесы кубиками 0,5x0,5x0,5 см. Затем срезать сало с окорока и нарезать его максимально мелко.

Мясную часть окорока положить к нарезанным кубиками колбасным изделиям, а нарезанное сало – поместить отдельно.

4. Примерно в это время говядина и грудки должны свариться. И если это так, то казан снять с огня, вынуть из него птицу и говядину и положить остывать.

Пока мясо остывает, нарезать колечками маслины, а затем всю жидкость из банки с маслинами аккуратно сливаем в наш казан.

5. Нарезать остывшие куриные грудки кубиками 0,5x0,5x0,5 см. Остывшую говядину порезать кубиками покрупнее.

Итак, имеется три тарелки: с нарезанным мясом говядины и курицы, колбасными изделиями и с нарезанными маслинами.

6. Пожарить, перемешивая, сало на масле в сковородке. Довести его до «шкварочного вида», положить в сковороду все оставшиеся кубики моркови и обжаривать до поджаристого цвета.

Высыпать поджарку сала и моркови в казан.

7. В эту сковороду налить немного растительного масла, разогреть его и жарить минут 5–7 нарезанные соленые огурцы.

Затем добавить к ним весь оставшийся лук. Перемешать и жарить до тех пор, пока лук не станет вяло-золотистым.

Положить на лук и огурцы кусок сливочного масла, растопить его и хорошо перемешать.

8. Положить в сковороду томатную пасту и с ней обжаривать наш лук с солеными огурцами еще 5–7 минут, постоянно перемешивая.

Когда все будет готово, снять сковородку со второй поджаркой с огня и поставить на него казан.

9. Как только бульон в казане закипит, высыпать в него мясо и колбасные изделия и варить минут 15.

В это время нарезать три картофелины кубиками 0,5x0,5x0,5 см.

10. Вывалить в казан вторую зажарку и кладем в него нарезанные картофелины.

Продолжать варить, добавляя в случае необходимости воду из закипевшего чайника.

11. Положить в казан специи, нарезанные маслины и зелень, все перемешать, уменьшить огонь и варить еще минут 10–15.

12. Налить в глубокую миску сваренную солянку, положить в нее ломтик лимона и сметану и обильно посыпать нарубленной зеленью.

Совет: Рекомендуется использовать не мякоть говядины (телятины), а что то, что содержит кости.

Но так как после варки мы будем срезать с костей мясо, то в выбранных вами кусках мяса для солянки мясо над костями должно преобладать.

Никогда не используйте маринованные огурцы.

Что же касается колбасных изделий, то вам надо умудриться набрать как можно больше разных сортов, но при этом уложиться в отведенные рецептом вам 700 граммов.

Казан-борщ

Говядина (голяшки) – 1 кг,
свекла – 0,5 кг,
морковь – 2 штуки,
лук репчатый – 3 штуки,
картофель – 1 кг,
капуста белокочанная – 0,5 кг,

помидор – 3 штуки,
яблоко (грушовка) – 1 штука,
половина лимона,
чеснок – 5 зубчиков,
масло сливочное – 20 г,
масло подсолнечное – 30 г,
соль – по вкусу,
Приправа для мяса – по вкусу.

1. Порезать голяшки небольшими кубиками, нужно просто всё подготовить: почистить, порезать, натереть, в общем, сначала сделать всё то, чем так не хочется иногда заниматься. Теперь ничто не мешает нам получать удовольствие от процесса.

2. Поставить казан на огонь, налить немножко подсолнечного масла и прокалить.

Положить в казан мясо с косточками, добавить приправы для мяса и немного обжарить.

После того как мясо обжарится налить воды, закрыть казан крышкой и варить около полутора часов.

3. Снять казан с огня, взять сковороду, налить в нее немного подсолнечного масла и обжаривать порезанный лук.

Как только он станет почти прозрачным, добавить к нему натёртую на крупной тёрке морковь, посолить и слегка обжарить, постоянно помешивая.

4. Нарезать три небольших помидора и положить их к

моркови. В самом конце жарки положить немного сливочного масла.

5. Обжарив овощи, их следует положить в отдельную тарелочку.

6. Положить в сковороду тёртую на крупной тёрке свеклу, немного посолить и пассеровать.

Чтобы сохранить цвет, выдавить к свёкле сок из половинки лимона и, чтобы усилить ее вкус, добавить мелко порезанное сладкое яблоко Грушовку.

7. Поставить казан на огонь. Как только бульон закипит, положить в него нарезанную кубиками картошечку, минут через десять отправить вслед за ним капусту.

Через пять минут добавить в казан свеклу, а еще через две минуты положить в борщ морковь с луком.

Через несколько минут наш борщ готов!

8. Потомить минут пятнадцать, разлить по тарелкам, добавить в борщ ложку жирной сметаны и посыпать зеленью.

Куриный суп

Куриное мясо – 300 г,
копченая корейка – 20 г,
репчатый лук – 1 штука,
болгарский перец – 1 штука,
чеснок – 2 зубчика,
картофель – 2–3 штуки,

морковь – 1 штука,
помидоры черри – 5–7 штук,
растительное масло – 2 столовых ложки,
соль и перец – по вкусу,
зелень – по вкусу.

1. Тщательно промыть куриное мясо (желательно взять курицу на кости, тогда бульон будет наваристей), положить его в кастрюлю и залить достаточным количеством воды. Воду слегка посолить и варить курицу до готовности.

2. Переложить мясо из кастрюли в тарелку, а бульон процедить (его понадобится около 2 литров).

3. Очистить лук и чеснок и промыть вместе с болгарским перцем под проточной водой.

Нарезать лук небольшими кубиками, измельчить чеснок, а очищенный от сердцевин и семян перец нарезать небольшой соломкой.

4. Почистить картофель, промыть и нарезать небольшими кусочками произвольной формы.

Очищенную и промытую морковку нарезать тонкой соломкой.

5. Поставить на огонь казан. Пока он нагревается, порезать небольшими кубиками копченую корейку.

Обжарить измельченное мясо в разогретом казане, затем добавить немного растительного масла и положить к корейке нарезанный сладкий перец, лук и чеснок.

Жарить овощи 2–3 минуты, пока лук не станет мягким.

6. Добавить в казан нарезанный картофель и морковь.

Хорошо все перемешать и обжаривать содержимое казана 3–5 минут. Залить половину бульона и тушить овощи на среднем огне под закрытой крышкой 6–8 минут.

7. Промыть помидоры и разрезать их пополам.

Добавить в казан томаты и снова накрывать его крышкой.

8. Отделить от костей остывшее куриное мясо, нарезать его небольшими кусочками и положить в суп.

Долить оставшийся бульон, посолить и поперчить его по вкусу.

Накрыть крышкой и варить суп до готовности овощей (примерно 10 минут).

9. Готовый суп снять с огня и потомить его 20–30 минут.

10. Разлить суп по тарелкам и посыпать мелко нарезанной свежей зеленью.

Уха

Караси (свежие) – 3 штуки,

картофель – 3 штуки,

морковь – 1 штука,

петрушка – пучок;

укроп – пучок;

лавровый лист – 2 штуки,

смесь перцев, соль (лучше морская) – по вкусу.

1. Снять с рыбы чешую, удалить жабры, внутренности и промыть внутри теплой водой.
 3. Положить рыбу в чистую воду и держать ее в ней 20 минут.
 4. Почистить картофель и нарезать на кубики. Почистить морковь, порезать ее на кольца и разрезать их на половинки. Почистить лук.
 5. Налить в казан холодную воду, высыпать в нее картофель, морковь и лук. Поставить на небольшой огонь и варить около 25 минут.
 6. Добавить в уху ложку соли, лавровый лист и смесь перцев. Плотно накрыть казан крышкой.
 7. Примерно через 15 минут вытащить картофель и проверить его готовность.
 9. Если он готов, кладем в казан карасей. Варить рыбу примерно 5 минут, переваривать ее не надо.
 10. За несколько минут до готовности добавить в уху укроп и петрушку.
 11. Закрывать крышкой казан и настаиваем уху еще 10 минут.
- Совет: Очень хорошо к ухе идет домашний ржаной хлеб

Гороховый суп

Говядина – 500 г,

картофель – 500 г,
копчености – 150 г,
горох – 250 г,
репчатый лук – 2 штуки,
морковь – 1 штука,
пучок зеленого лука,
растительное масло – 50 г,
соль, черный молотый перец, лавровый лист – по вкусу.

1. Горох тщательно промыть и высыпать в глубокую посуду.
 2. Залить водой и оставить на ночь.
 3. Овощи очистить. Лук измельчить на полукольца, морковь нашинковать, картофель нарезать соломкой.
 - 4... Промыть мясо, положить в казан, залить холодной водой и поставить на огонь.
 5. После закипания положить морковь и репчатый лук.
 6. Варить еще 20–25 минут, после чего вынуть мясо для его полного остывания.
 7. В бульон добавить промытый, вымоченный горох.
 8. Говядину порезать на куски произвольного размера и положить в казан.
 9. Копчености обжарить в растительном масле на сковороде, посолить, поперчить.
- Как только они покроются золотистой корочкой, положить их в бульон.

10. Затем добавить картофель и дать супу покипеть около 15–20 минут.

11. За 2 минуты до окончания готовки положить в казан измельченный зеленый лук, лавровый лист.

12. Перед подачей на стол дать блюду настояться около получаса.

Куриная лапша

Курица – 1,8 кг,
морковь – 2 штуки,
картофель – 3 штуки,
лук репчатый – 1 штука,
соль,
вода,
укроп и зеленый лук,

для лапши:

мука пшеничная – 2,5 стакана,
яйцо – 1 штука,
вода – 0,5 стакана.

1. В просеянную муку добавить яйцо с водой и замесить достаточно крутое тесто.

2. Оставить его «доходить» на 30 минут.

3. Затем разделить тесто на 2–3 части. Каждую часть теста на присыпанной поверхности стола раскатать в тонкий

пласт.

4. Оставить пласты подсушиваться на 30–40 минут.

5. Разрезать пласт на полоски шириной по 4–5 см и оставить подсушиться ещё на 20 минут.

Затем сложить несколько полосок на доске, немного пересыпав их мукой, и тонко нарезать лапшу.

6. Нарезанную лапшу разложить на поверхности стола и сушить несколько часов, время от времени переворачивать.

7. Высушенную лапшу положить в закрытую ёмкость.

Приведённого количества лапши хватит на 2 казана супа.

8. Вымыть курицу.

9. Почистить овощи.

10. Разжечь огонь и установить казан.

11. В казан налить воды и положить курицу. Долить столько воды, чтобы вся курица была погружена в жидкость.

12. Бульон довести до кипения, снять шумовкой пену, уменьшить огонь под казаном.

Бульон должен слабо кипеть. Должно создаваться впечатление, что он вот-вот закипит.

13. Посолить бульон.

14. Добавить крупно порезанные морковь и репчатый лук.

15. Через 40–50 минут курица будет готова. Это будет заметно по отходящему мясу на косточках ножек.

Чтобы курица проварилась равномерно, переверните её в процессе варки. Готовую курицу достаньте из бульона и уберите в тёплое место.

16. Положить в суп картофель, порезанный пополам.

Чтобы бульон был прозрачным, оставьте почищенный картофель на полчаса в воде, чтобы вывести крахмал.

19. Через 15 минут добавить в бульон лапшу и довести до кипения.

Количество лапши зависит от ваших предпочтений: погуще или пожиже. Готовность лапши будет означать готовность супа.

20. Разлить суп по тарелкам и добавить измельченный укроп и зеленый лук.

21. В центр стола поставить блюдо с отварной курицей.

Совет: По желанию в суп можно добавить столовую ложку простокваши или сметаны.

Суп из баранины с клецками

Баранина – 500 г,

сладкий болгарский перец – 1 штука,

репчатый лук – 1 штука,

чеснок – 2 зубчика,

помидоры – 2 штуки,

яйца – 2 штуки,

растительное масло – 2 столовых ложки,

мука – 100 г,

зира, базилик, острый перец, соль – по вкусу.

вода – по вкусу.

1. Разбить одно яйцо в муку и замесить крутое тесто.
2. Вылепить небольшие клецки и отварить их в кипящей воде.
3. Смазать казан маслом, положить в него взбитое сырое яйцо и разлить его по дну.

В итоге должен получиться своеобразный тонкий блин, который следует выложить на тарелку.

4. Баранину порезать на небольшие куски, лук нашинковать кольцами, чеснок – дольками, сладкий перец – соломкой, помидоры измельчить.

5. Положить в казан мясо и готовить до золотистого цвета, после чего положить овощи.

6. Обжаривать в течение нескольких минут.

7. Влить воду (около 1,5 литров), всыпать нашинкованный острый перец, чеснок, приправы, специи и соль.

8. Перед окончанием готовки добавить клецки и украсить нарезанным тонкой соломкой блином.

Щи из квашеной капусты с белыми грибами

Грудинка свиная с кожей и на кости – 1 кг,
капуста квашенная – 1 кг,
грибы белые сушеные – 150 г,
картофель – 1 кг,

лук репчатый – 5 штук (2 штуки для бульона),
морковь – 5 штук (2 штуки для бульона),
чеснок – 1 головка,
петрушка – 1 пучок,
лавровый лист – 3–4 листа,
перец черный дробленый – по вкусу,
масло растительное – 100 г,
соль – по вкусу,
сметана – 500 грамм,
лук зеленый (перья) – 100 г,
вода – 5 литров
Количество порций: 10.

1. Нагреть казан, налить воду и положить свиную грудинку.
2. Варить на медленном огне два часа. Удалять пенку.
3. Пока грудинка варится, замочить горячей водой белые сушеные грибы.
4. Разрезать по две штуки лука и моркови пополам.
5. Обжарить их на мангале или на сухой сковороде.
6. Положить овощи в бульон.
7. Через 40 минут вынуть овощи из бульона.
8. Вынимаем свиную грудинку, немного охлаждаем ее, отделяем мякоть от костей, а кости с хрящами не выбрасываем.
9. Очищенный картофель маленького размера целиком, кладем в кипящий бульон.

10. Крупный картофель нарезаем вдоль пополам, а потом каждую часть режем на три продольные доли.

11. Нарезать морковь крупным брусочком, а лук – соломкой

12. Обжарить все и положить в сторонку.

13. Когда картофель будет готов, положить отжатую квашеную капусту.

Картофель должен быть полностью сварен. Рассол от капусты оставить.

14. Положить свиную грудинку сразу после капусты.

15. Нарезать замоченные белые грибы нарезаем и положить в казан к остальным продуктам.

Вылить туда же настой от грибов.

16. Положить зажарку, размешать и варить на медленном огне три часа.

17. Раздавить зубчики чеснока

18. Порезать зелень, добавить лавровый лист, перец и соль.

19. Накрыть крышкой и варить еще 30 минут. Погасить пламя и оставить щи до следующего утра.

20. На следующее утро разогреть щи растереть в ступе свежий лавровый лист, зубчики чеснока и перец черный горошком.

21. Добавить специи в щи, перемешать и настаивать 20 минут.

Уха с лесными грибами

Грибы (подосиновик, подберезовик, моховик) – 1 штука,
судак – 1 штука (1 кг),
лук репчатый чищенный – 4 штуки,
чеснок чищенный – 2 зубчика,
соль – по вкусу,
перец – по вкусу,
петрушка – 1 пучок,
лавровый лист – 3 листика,
вода.

1. Развести костер и поставить казан с водой.

2. Почистить рыбу, удалить плавники, жабры и внутренности. Пластовать.

Пластованием называется разделка рыбы на филе.

Для получения филе с кожей, реберными и позвоночными костями рыбу обрабатывают (очищают чешую, срезают плавники, разрезают брюшко, удаляют внутренности) если чешуя и кожа не используется, чешую не снимают.

После этого вдоль позвоночной кости разрезают спинку, срезают половину филе, введя нож по позвоночной кости от головы до хвоста, затем срезают позвоночные и реберные кости.

Для получения чистого филе кладут филе кожи вниз в основании хвоста делают надрез мякоти левой рукой придерживая хвост, правой ведя нож по коже отделяют филе.

3. Нарезать филе на крупные куски и отложить в сторону. Положить хребет и голову в казан с водой.

4. Варить бульон в течение часа.

5. Добавить после закипания воды луковицу и морковь, нарезанные пополам.

6. Вынуть хребет и овощи.

7. Почистить ножки грибов. Слегка поварить: довести до кипения и сразу слить воду.

8. Порезать репчатый лук дольками и положить в котел.

9. Варить 10 минут и добавляем нарезанные кусочки судака.

Варим на среднем огне, чтобы судак не развалился.

10. Крупно нарезать подваренные грибы и положить их в уху.

11. Варить еще 10 минут.

12. Добавить в уху чеснок и петрушку

13. В конце варки ухи добавить по вкусу соль, перец, нарезанный пластиком чеснок и измельченную петрушку.

14. Перед добавлением чеснока и петрушки, в уху для усиления вкуса и аромата окунуть горящую головешку.

15. Погасить костер, накрыть казан крышкой и настаивать 20–30 минут.

Грибной суп

Свежие с неповрежденной структурой грибы (белые, подосиновики, подберезовики) среднего размера – 10 штук, небольшие картофелины – 8 штук, лук репчатый – 2 штуки, морковь среднего размера – 2 штуки, чеснок – 2 зубчика, хмели-сунели, черный перец – по вкусу, бульонные кубики, соль – по вкусу.

1. Поместить на костер казан (предпочтительный объем – 5 литров), наполненный водой.

2. Хорошо промыть грибы. Порезать их на небольшие куски, залить холодной водой и немного вымочить. Почистить овощи.

3. Как только вода вскипит, положить грибы в казан.

4. Когда будущий суп начнет бурлить, добавить соль.

5. Через 15 минут снять с огня и переложить грибы в любую другую тару.

Воду вылить и снова заполнить казан чистой жидкостью.

6. Установить казан над костром. Как только вода закипит, всыпать приправу, соль.

Затем положить туда сваренные грибы.

7. Спустя 20 минут добавить нарезанные лук, картофель, чеснок, морковь.

Сливочный суп с грибами и артишоками

Грибы шампиньоны свежие – 450 г,
грибы шиитаке свежие – 450 г,
морковь – 2 штуки,
сливки 10–12 % – 1 стакан,
тонко нарезанный лук шалот – 1 стакан,
масло сливочное – 50 г,
мука – 3 столовых ложки,
соль – 1/2 чайной ложки,
чесночный порошок – 1/2 чайной ложки,
раскрошенный тимьян сушеный – 1/2 чайной ложки,
черный молотый перец – 1/2 чайной ложки,
раскрошенный перец чили сушеный – 1/4 чайной ложки,
куриный бульон – 800 г,
осушенные и порезанные на четыре части консервированные артишоки – 800 г,
резаные помидоры вяленые в масле – 1/4 стакана
лавровый лист – 1 штука,
порезанный зеленый лук для сервировки.
Количество порций – 10.

1. Растопить на среднем огне в казане сливочное масло,

высыпать шалот, порезанные грибы и резаную кружочками морковь.

2. Готовить, помешивая, около 15 минут, до мягкого состояния овощей.

2. Посыпать овощи мукой, солью, чесночным порошком, тимьяном, черным перцем и раскрошенным чили.

3. Залить овощи бульоном и готовить, помешивая, до загустения около 1 минуты.

4. Положить в казан артишоки, вяленые помидоры и лавровый лист.

5. Тушить под закрытой крышкой около 15 минут, а затем ввести сливки и готовить до закипания, после чего сразу снять кастрюлю с огня.

6. Удалить из кастрюли лавровый лист и подавать суп в порционных тарелках, посыпав зеленым луком.

Картофельный суп с говядиной и стручковой фасолью

Говядина (лопатка) – 600 г,
мясной бульон – 500 г,
зеленая стручковая фасоль – 750 г,
помидоры – 250 г,
луковица – 1 штука,
картофель – 500 г,
зелень – по вкусу.

1. Порезать мясо кубиками и измельчить очищенную луковницу.

Налить на дно казана масло, положить в него лук и слегка обжарить.

Добавьте к луку нарезанное мясо, посолить, поперчить и обжаривать его до золотистого цвета.

2. Влить в казан 0,5 литра бульона и варить его минут 40 на слабом огне.

3. Тем временем порезать картошку кубиками, каждый стручок фасоли разделить на несколько частей.

Добавьте в бульон картофель и стручковую фасоль. Варить еще около получаса.

4. Очистить помидоры от кожицы и нарезать их кубиками.

5. За несколько минут до готовности супа добавьте в него измельченные помидоры и мелкорубленную зелень.

Рыбный суп из хариуса

Хариус – 2–3 кг,

репчатый лук – 2 средних штуки,

морковь – 2 штуки,

картошка – 4 штуки,

сухая зелень петрушки, укропа, зеленого лука – по 1 ст. ложки.

лавровый лист – 3–5 штук,

черный перец горошком – 10 штук,
соль – по вкусу

1. Поставить казан на огонь и довести воду до кипения.

2. Почистить рыбу, выпотрошить, обрезать жабры, головы и хвосты.

3. Почистить лук, морковь и картошку. Картошку нарезать кусочками среднего размера, лук – мелкими кубиками, а морковь – небольшими брусочками.

4. Как только вода закипит, кладем в казан головы и хвосты хариуса,

Тщательно снимаем пенку, чтоб рыбный суп у нас получился не мутным,

5. Головы нужно хорошенько проварить для насыщенности бульона. Но так, чтобы она не разварились.

Затем надо вытащить рыбы головы и хвосты из казана и поместить в отдельную тарелку (их тоже едят).

6. В чистый рыбный бульон положить картофель, а минут через пять к нему добавить лук и морковь.

7. Через 10 минут положить в суп тушки хариусов, лавровый лист, соль, черный перец горошком (по вкусу) и по 1 столовой ложке сушеной зелени лука и петрушки.

8. Еще через пять минут вылить в казан рюмку водки.

9. В довершение всего окунуть в казан горящее полено, с которого предварительно сдуть пепел.

10. Снять казан с огня, закрыть крышкой и настаивать 10 минут.

Рассольник с говядиной

Говядина – 400–500 г,
перловая крупа – 0,25 стакана,
картофель – 3 штуки,
морковь – 2 штуки,
солёные огурцы – 3–4 штуки,
репчатый лук – 1 штука,
стебель сельдерея – 2 штуки,
томатная паста – 1 столовая ложка,
лавровый лист – 2 штуки,
чёрный молотый перец, соль, свежая зелень,
растительное масло – по вкусу.
Количество порций: 3-4

1. Нарезать говядину маленькими кусочками.
2. Поставить казан на огонь, налить в него воды, посолить и положить говядину и перловую крупу.
3. Мелко порезать солёные огурцы и слегка обжарить на сковороде.
4. Порезать картофель и одну морковь и положить в бульон.
5. Натереть вторую морковь на крупной тёрке. Нарубить

репчатый лук и сельдерей. Обжарить всё вместе до золотистости лука.

Добавить томатную пасту и перемешать.

6. Положить зажарку в суп вместе с солёными огурцами и лавровыми листьями.

Если есть необходимость, посолить и варить под закрытой крышкой на медленном огне до полной готовности мяса.

7. Когда рассольник будет готов, бросить в него порезанную свежую зелень и томить 15 минут закрытой крышкой.

Овощной суп-похлебка для вегетарианцев

Капуста кале – 250 г,

капуста савойская – 250 г,

картофель – 2 штуки,

морковь – 1 штука,

лук – 1/2 штуки,

сельдерей – 1 черешок,

помидор – 1–2 штуки,

кабачок – 200 г,

фасоль белая (консервированная) – 400 г,

томатная паста (помидоры в собственном соку) – по вкусу,

петрушка – 1 пучок,

соль, перец – по вкусу,

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ,

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.