

# Щи, борщи, суши и супчики



Советы бабушки Агафьи

Агафья Звонарева

**Щи, борщи, супы и супчики**

«Центрполиграф»

2008

## **Звонарева А. Т.**

Щи, борщи, супы и супчики / А. Т. Звонарева —  
«Центрполиграф», 2008 — (Советы бабушки Агафьи)

Любите супы, но не умеете их готовить или не знаете достаточно рецептов? Вам в помощь – советы бабушки Агафьи. Каких только первых блюд вы не найдете в этой книге: разнообразие рыбных, грибных, овощных, мясных супов поражает воображение. Как насчет того, чтобы удивить домашних или гостей супом с мадерой, борщом с яблоками или, например, «петровскими» щами? Тогда эта книга – именно то, что вам нужно.

© Звонарева А. Т., 2008

© Центрполиграф, 2008

## Содержание

ПЕРВЫЕ БЛЮДА НА МЯСНЫХ БУЛЬОНАХ	5
Бульон мясной	5
Бульон мясо-костный	6
Бульон из костей	7
Бульон быстрый мясной	8
Щи мясные с грибами	9
Щи «петровские»	10
Щи из свежей капусты	11
Щи из квашеной капусты	12
Щи суточные, приготовленные в горшочке	13
Щи обыкновенные	14
Щи со щавелем	15
Щи ленивые	16
Борщ	17
Борщ с капустой и картофелем	18
Борщ зеленый	19
Борщ флотский	20
Конец ознакомительного фрагмента.	21

# **Агафья Тихоновна Звонарева**

## **Щи, борщи, супы и супчики**

### **ПЕРВЫЕ БЛЮДА НА МЯСНЫХ БУЛЬОНАХ**

#### **Бульон мясной**

Для бульона можно брать любое мясо первого или второго сорта. Мясо нужно промыть, лучше всего под струей холодной воды, положить в кастрюлю (кости в нескольких местах разрубить), залить холодной водой, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, кастрюлю надо открыть, снять пену, посолить и, не накрывая крышкой, варить на слабом огне 3–4 часа. Появляющиеся на поверхности жиры надо снять несколько раз, но часть оставить в бульоне, чтобы сохранить содержащиеся в них ароматические вещества, придающие бульону приятный вкус.

Когда мясо в бульоне сварится и станет мягким, его следует вынуть, положить в бульон поджаренные на жире коренья, пряности и продолжать варить бульон.

Мясной бульон используют для приготовления различных супов, щей, борща и т. д. Мясо подают вместе с супом или используют для приготовления различных блюд. Готовому бульону нужно дать отстояться и затем процедить через сито.

Снятые с бульона жиры можно использовать для поджаривания овощей.

***Состав:** мясо с костями – 500 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., кусочек порея, сельдерей и петрушка – по 1 корню, лавровый лист, перец – 10–15 горошин, вода – 3 л, соль.*

## Бульон мясо-костный

Мясо с костями обмыть, нарезать кусками (чем мельче нарезано мясо, тем бульон будет вкуснее, а мясо суше), залить холодной водой и довести до кипения. Сняв накипь, в бульон добавить ароматические корни, соль и продолжить варку до готовности мяса и хорошего отделения его от костей. Мясо вынуть, отделить от костей и подать в супе или использовать для приготовления других блюд (начинок, запеканок и т. д.).

Бульон процедить и использовать для приготовления супов.

**Состав:** вода – 1 л, мясо с костями – 200 г, лук – 10 г, петрушка – 10 г, морковь – 10 г, соль.

## Бульон из костей

Бульон из костей варят в том случае, когда из мяса надо приготовить второе блюдо (котлеты, гуляш и т. д.). Промытые и разрубленные кости положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить. Бульон из костей варят так же, как и из мяса. Продолжительность варки бульона из говяжьих и бараньих костей – до 4 часов, а из телячьих и свиных – до 3 часов. Чтобы придать бульону хороший вкус, незадолго до окончания варки положить в него очищенные корни и лук, специи. Готовый бульон процедить.

Вкусный бульон получается из тазовых костей задних ног туши и из суставных головок трубчатых костей; их перед варкой надо разрубить так, чтобы вскрыть костную ткань. Менее пригодны для бульона ребра, позвонки и лопатки.

Бульон из костей по своей питательности и вкусовым качествам уступает мясному, поскольку не содержит экстрактивных веществ; из костей в бульон переходят главным образом клейдающие вещества и жиры. Поэтому такой бульон лучше использовать не как самостоятельное блюдо, а для приготовления заправочных супов.

Чтобы кости лучше и быстрее выварились, их нужно разрубить помельче.

**Состав:** мясные кости – 500 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., сельдерей и петрушка – по 1 корню, лавровый лист, перец – 10 горошин, вода – 3 л, соль.

## Бульон быстрый мясной

Мясо промыть, мякоть отделить от костей, пропустить через мясорубку, кости разрубить. Все положить в кастрюлю, залить холодной водой и оставить на полчаса, затем, не меняя воды, поставить варить. В начале варки добавить очищенные и разрезанные корни, часть которых надо предварительно поджарить на сковороде без масла. Через полчаса после начала варки посолить.

Бульон варится при слабом кипении 40–50 минут, потом его надо процедить и использовать, как обычный мясной бульон. Отварное мясо можно использовать на фарш для пирогов или запеканки.

**Состав:** мясо – 500 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., сельдерей и петрушка – по 1 корню, вода – 2 л, соль.



## Щи мясные с грибами

Свинину и квашеную капусту отварить в воде почти до полной готовности. Промытые грибы нарезать соломкой и потушить вместе с луком, добавив немного шпика или жира. Затем грибы положить в щи, заправить солью и тмином. При подаче на стол в тарелку положить сметану и посыпать зеленью лука.

**Состав:** соленые грибы – 100 г или сушеные – 30 г, капуста – 500 г, свинина – 100 г, лук – 1–2 шт., соль, тмин, зеленый лук, сметана.

## Щи «петровские»

Приготовить из мясных продуктов мясо-костный бульон, далее щи варить, как это указано в основном рецепте. В глиняный горшок поместить нарезанный ломтиками мясной набор, залить щами, довести до кипения и подать с рубленой зеленью, сметаной и ватрушкой.

**Состав:** мясной набор (мясо, ветчина, куры) – 150 г, кости – 750 г, квашеная капуста – 125 г, морковь – 20 г, петрушка – 5 г, лук – 20 г, томат-паста – 10 г, мука – 5 г, растительное масло – 10 г, жир – 10 г, сметана.

## Щи из свежей капусты

Нарезать капусту шашками или соломкой, опустить в кипящий бульон или воду и довести его до кипения. Затем добавить пассерованные овощи. Варить щи 15–20 минут; заправить белым соусом, добавить пассерованный томат, специи и довести до готовности. Вместе со специями можно положить в щи чеснок, растертый с солью, а также сладкий перец. Петрушку можно заменить сельдереем.

*Приготовление белого соуса (основного)* на мясном бульоне. Горячую белую пассеровку, приготовленную на сливочном масле, непрерывно помешивая, развести процеженным белым бульоном (в отличие от красного кости для белого бульона не обжаривают в духовке) так, чтобы не образовалось комков. Варить соус 10–15 минут при слабом кипении, часто помешивая лопаткой во избежание пригорания. Готовый соус посолить и процедить.

Подать щи со сметаной.

**Состав:** белокочанная или савойская капуста – 320 г, репа – 30 г, морковь – 40 г, петрушка (корень) – 10 г, репчатый лук – 40 г, томат-паста – 20 г, жир – 20 г, бульон – 750 г, белый соус, специи, чеснок, перец, сметана. Для белого соуса (основного): мясной бульон – 1,5 стакана, мука – 1 ст. л., сливочное масло – 2 ст. ложки.

## Щи из квашеной капусты

Сварить мясной бульон. Положить в суповую кастрюлю квашеную капусту (если капуста слишком кислая, то ее нужно предварительно отжать), добавить 1–2 стакана воды, немного масла, накрыть кастрюлю крышкой и тушить около одного часа. Затем капусту залить бульоном, добавить поджаренные с томатом коренья и варить до полной готовности. Перед окончанием варки добавить лавровый лист, перец, соль и влить мучную заправку.



Щи из квашеной капусты можно приготовить другим способом: капусту и промытое мясо положить в кастрюлю, залить водой и поставить варить. Отдельно обжарить нашинкованный лук и морковь с петрушкой, добавить томат и все вместе обжарить. За 30 минут до окончания варки заправить щи обжаренными овощами, добавить соль, перец, лавровый лист и мучную заправку.

**Состав:** мясо – 500 г, капуста – 500 г, морковь – 1 шт., лук – 1 шт., мука – 1 ст. ложка, масло – 2 ст. ложки, томат-паста – 2 ст. ложки, лавровый лист, перец, соль, петрушка.

## Щи суточные, приготовленные в горшочке

Приготовление суточных щей. Квашеную капусту мелко порубить и потушить с добавлением томата-пасты и костей копченостей в течение 3–4 часов. Капуста должна стать меткой, приобрести остро-сладковатый вкус и темную окраску. Нарезать мелкими кубиками коренья и лук, запассеровать их и заложить в капусту за один час до окончания тушения. Готовую капусту с овощами опустить в кипящий бульон и варить до готовности. За 10 минут до окончания варки добавить белый соус, соль, специи. В готовые щи добавить чеснок, растертый с солью.

Поместить в глиняный горшочек мясо, налить сваренные щи, добавить рубленый чеснок. Покрыть горшочек тонким слоем теста, смазать тесто яйцом и поставить в духовку. Вынуть горшочек, когда на поверхности теста образуется золотистая корочка. Поставить горшочек на тарелку, сметану подать отдельно.

Щи суточные можно приготовить с говяжьей грудинкой, свиными головами, ветчинными костями.

Можно к щам суточным подать рассыпчатую гречневую кашу, крупеник, кулебяку с гречневой кашей, ватрушки с творогом.

**Состав:** кости копченостей – 50 г, квашеная капуста – 250 г, морковь – 40 г, петрушка (корень) – 10 г, репчатый лук – 40 г, томат-паста – 50 г, жир – 30 г, чеснок, бульон – 800 г, белый соус, соль, специи; мясо, тесто, яйцо – 1 шт.

## Щи обыкновенные

Мясо положить в холодную, слегка подсоленную воду и варить до готовности. Нарезанные овощи, лук-порей, репчатый лук слегка обжарить в жире, снятом с бульона. Капусту мелко порубить вместе с кочерыжкой. Если кочаны капусты старые, их следует опустить предварительно в кипяток на 2–3 минуты. Мелко нарубленную капусту добавить в мясной бульон, проварить, всыпать подготовленные овощи, а также пучок петрушки и зелень сельдерея. Варить 30 минут. За 5–10 минут до окончания варки влить мучную заправку, прибавить лавровый лист, перец, томат-пасту или свежие помидоры, нарезанные на части. Щи посолить.

**Состав:** белокочанная капуста – 650 г, морковь – 2 шт., петрушка – 1 маленький корень, лук – 1 шт., лук-порей – 1 стебель, помидоры – 200 г или томат-паста – 2–3 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, жир – 2 ст. ложки, лавровый лист – 2 шт., черный перец – 6 горошин, зелень петрушки или сельдерея. Для бульона: говядина – 500 г, копченая свиная грудинка – 250 г, сметана – 4–5 ст. ложек, соль.

## Щи со щавелем

Приготовить бульон из говядины, опустить в него сушеные грибы, укроп, процедить. Щавель вымыть, измельчить, вскипятить в собственном соку (можно влить половину стакана бульона), добавить сливочное масло, муку, сметану, развести процеженным бульоном, вскипятить, всыпать отваренные грибы, положить перловую крупу, заправить зеленью.

**Состав:** мясо – 1 кг, щавель – 500 г, сушеные грибы – 1 стакан, сливочное масло – 0,5 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, сметана – 0,5 стакана, перловая крупа – 2 ст. ложки, зелень.

## Щи ленивые

Сварить говяжий бульон, прибавить свежую капусту и немного картофеля; когда капуста уварится, подправить мукой и забелить сметаной.

**Состав для бульона:** мясо с костями – 500 г, лук – 1 шт. морковь – 1 шт., кусочек порея, сельдерей и петрушка – по 1 корню, лавровый лист, перец – 10–15 горошин, вода – 3 л, соль, свежая капуста – 1 кочан, картофель – 10 шт., мука – 2 ст. ложки, сметана – 400 г.



## Борщ

Говядину отделить от костей, порезать на кусочки, поместить в кастрюлю, туда же уложить кости и посолить по вкусу; все залить холодной водой, кастрюлю закрыть крышкой и хорошо уварить на медленном огне. Когда говядина станет мягкой, ее вынуть, но кости оставить, долить опять столько воды, сколько выкипело, положить по 1 штуке разных корней и продолжить кипячение. Когда бульон начнет кипеть, снять накипь. Далее, когда корни уварятся, бульон процедить через салфетку. Приготовленный таким образом бульон очень вкусен и питателен.

Бульон становится на вкус еще пикантнее, если к говядине прибавить 0,3 ее веса телятины или немного какой-либо домашней птицы, желательно курицы. Если бульон окажется не очень прозрачен, то его оттягивают белком.



Приготовление оттяжки. Яичные белки перемешать с холодным бульоном в пропорции 1:5, ввести в горячий, но не кипящий бульон и довести до кипения. Затем кастрюлю с бульоном убрать с огня, дать отстояться 20–25 минут и процедить бульон через льняную ткань.

Затем нашинковать свеклу, морковь, лук и все хорошо поджарить в 200 г масла, посолить и положить в бульон, куда прибавить 10 штук картофеля, нарезанного ломтиками, и полкочана нашинкованной свежей капусты, немного пряностей, уварить до мягкости корней, прибавить 2 ложки муки, еще раз вскипятить и подправить по вкусу уксусом (а еще лучше лимонной кислотой) и сахаром. Перед самым обедом подцветить сырым соком свеклы.

К этому борщу подать отдельно сметану и крутую гречневую кашу, а также ватрушки или пирог из каких-либо круп.

**Состав:** говядина – 800 г, яйца – 2 шт., свекла – 1 шт., морковь – 3 шт., лук – 4 шт., свежая капуста – 0; 5 кочана, картофель – 10 шт., немного пряностей, мука – 2 ст. ложки, немного лимонной кислоты или уксуса, сахар, сметана.

## Борщ с капустой и картофелем

Заложить нашинкованную капусту в кипящий бульон, добавить нарезанный брусочками картофель и варить 15 минут. После чего заложить пассерованные овощи, потушенную с уксусом свеклу и варить до готовности. За 5 минут до окончания варки добавить соль, сахарный песок, специи.

Квашеную же капусту потушить в бульоне с добавлением жира, томата и уксуса и ввести в борщ со свеклой.

Можно заправить борщ белым соусом или мучной пассеровкой, разведенной бульоном или водой.

**Состав:** свекла – 160 г, свежая капуста – 80 г или квашеная – 60 г, картофель – 80 г, морковь – 40 г, петрушка (корень) – 1 шт., репчатый лук – 40 г, томат-паста – 30 г, жир – 20 г, сахарный песок – 10 г, 3 %-й уксус – 16 г, бульон – 800 г, белый соус, специи.

## Борщ зеленый

Щавель и шпинат отдельно припустить в бульоне и протереть или мелко нарезать. Отварить фасоль. Нарезать ломтиками овощи и запассеровать их. В конце пассерования положить зеленый лук. Свеклу сварить отдельно и нарезать ломтиками, как и картофель. В кипящий бульон заложить картофель, пассерованные овощи и варить почти до готовности. За 5 минут до окончания варки в борщ опустить шпинат, щавель, фасоль, свеклу, заправить его белым соусом или пассерованной мукой, добавить соль, сахарный песок, уксус.

При подаче положить кусочки вареного мяса и заправить сметаной и укропом.

**Состав:** вареная очищенная свекла – 120 г, картофель – 200 г, морковь – 40 г, петрушка (корень) – 10 г, репчатый лук – 20 г или зеленый – 30 г, щавель – 100 г, шпинат – 100 г, пшеничная мука – 6 г, жир – 20 г, сахарный песок – 6 г, 3 %-й уксус – 10 г, яйцо – 0,5 шт., бульон – 600 г, фасоль – 40 г, соль, сметана, укроп.

## **Борщ флотский**

Сварить борщ с добавлением вареных свиных копченостей. Нарезать ломтиками овощи, капусту – шашками, картофель – кубиками. После чего заложить пассерованные овощи, потушенную с уксусом свеклу и варить до готовности. За 5 минут до окончания варки добавить соль, сахарный песок, специи.

## **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.