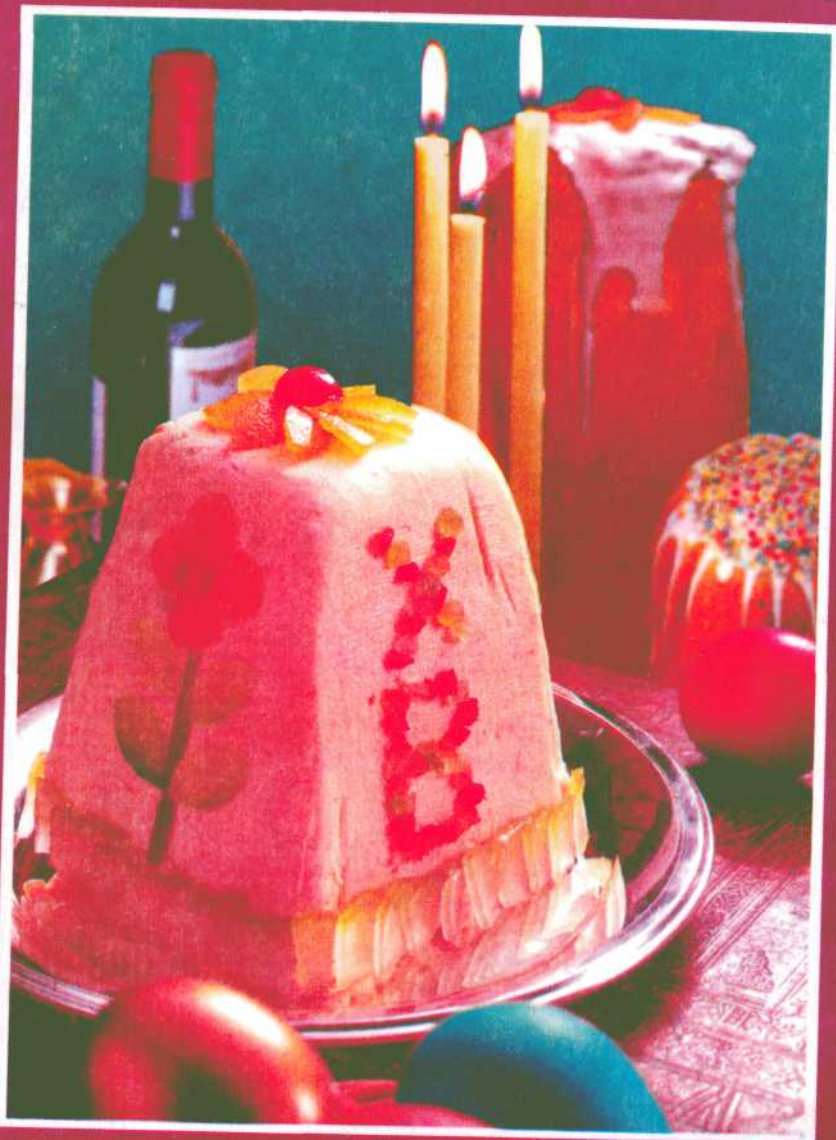


ОБРЯДОВАЯ КУЛИНАРИЯ



О 13 **Обрядовая** кулинария. — Ростов н/Д: Изд-во «Владис», 2001. - 64 с.
ISBN 5-94194-048-3

Для исконно русской кухни наиболее характерной пищей являются супы, щи, каши, грибы и пироги. Готовя в постные дни эти незамысловатые блюда, надо помнить, что умело приготовленная еда много значит для сохранения мира и спокойствия в доме. А сладости и пасхальные куличи порадуют всю семью в праздничные дни.

ББК 36.91

ISBN 5-94194-048-3

© Составление и оформление:
изд-во «Владис», 2001

ВВЕДЕНИЕ

«Только досыта ничего не вкушай,
оставляй место Святому Духу»

Св. Серафим Саровский

Говоря об обрядовой кулинарии, следует особо подчеркнуть то, что православная церковь всегда ратовала за простую и здоровую еду. Можно привести множество изречений святых отцов на эту тему, но мы остановимся на двух:

- Пост тела есть пища для души (Св. Иоанн - Златоуст).
- Сколько отнимешь у тела, столько придашь силы душе (Св. Василий Великий).

Во все времена существования христианства пост являлся важнейшей стороной жизни человека. От него зависела вся внутренняя жизнь человека.

Основные дни поста: среда и пятница в течение всего года (если нет особого разрешения на послабления поста).

Затем, в году существуют 4 больших поста:

- 1) Великий пост;
- 2) Петров пост;
- 3) Успенский пост;
- 4) Рождественский пост.

Кроме того, есть еще несколько строго постных дней. Вообще, пост — это с древности установленные правила, которые способствуют молитве и помогают духовному росту человека.

По окончании поста все верующие люди начинают разговляться. К праздничному столу обычно готовится много снеди, стол в буквальном смысле должен ломиться от еды.

Пасхальный стол отличался всегда особым великолепием, хотя горячие блюда и даже рыбу в этот день не подавали.

Куличи и пасхи — вот главное украшение пасхального стола. У всех опытных хозяек, конечно уже имеются свои излюбленные блюда, однако хочется надеяться, что некоторые из приведенных рецептов окажутся полезными. Ведь удачно испеченный пирог или вкусная окрошка могут послужить небольшим «утешением» во время поста и порадовать всю семью. А правильно приготовленный пасхальный кулич украсит собой праздничный стол.

Главное, не забыть прочесть молитву перед началом ваших кухонных трудов и перед употреблением пищи. Бог в помощь!

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

МАРИНОВАННАЯ СВЕКЛА

1 свекла, соль, тмин, уксус, сахар, хрен.

Отварить свеклу, очистить и нарезать на ломтики. Залить маринадом — в 0,5 л воды добавить соль, тмин, немного сахара, уксус и наструганный хрен. Поставить в холодильник на сутки. Вынуть из маринада, нарезать толстой соломкой и подавать как гарнир на листьях зеленого салата к вареной картошке.

ИКРА ИЗ ЯБЛОК И МОРКОВИ

3—4 крупные моркови, 2 головки репчатого лука, 3—4 кислых яблока (лучше всего Антоновки), растительное масло, соль, сахар.

Морковь очистить и нарезать довольно крупными кусочками и обжарить в растительном масле до мягкости, затем обжарить лук, порезанный кольцами, и подготовленные яблоки — нарезанные на четвертинки и очищенные. Все вместе пропустить через мясорубку, сбобрить по вкусу солью и сахаром, хорошо перемешать и прогреть еще раз на сковороде. Следить, чтобы икра не пригорела. Подавать охлажденной, выложив горкой в салатник.

ИКРА ОВОЩНАЯ

1—2 баклажана, 1 кабачок, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, 300 г капусты, томат, уксус, перец, соль, растительное масло.

Баклажаны и кабачок запечь в духовке, у баклажана снять кожицу. Кабачки и баклажаны мелко изрубить. Лук, морковь, капусту мелко изрубить и пассеровать вместе с томатом в растительном масле. Затем смешать с кабачками и баклажанами и тушить в течение 10—15 минут, постоянно помешивая. Заправить икру уксусом, солью и перцем и охладить. При подаче посыпать зеленым луком или рубленой зеленью петрушки.

ИКРА ГРИБНАЯ

300 г сушеных грибов, 3—4 головки репчатого лука, 0,5 стакана растительного масла, соль, сахар, уксус, чеснок.

Грибы замочить на 2—4 часа, поставить варить в небольшом количестве воды. Вынуть грибы из отвара, пропустить их через мясорубку, соединить с отваром и тушить, пока не испарится лишняя влага. Прибавить к грибам мелко нарезанный и обжаренный лук, сахар и уксус, охладить и заправить мелко измельченным чесноком.

ПЕРЕЦ ПО-БОЛГАРСКИ

1 кг сладкого стручкового перца, 0,5 стакана растительного масла, соль, небольшая головка чеснока, уксус-по вкусу.

Перец очистить и запечь в духовке до готовности,

чтобы можно было снять тонкую кожицу. Подготовленные стручки разделить вдоль на длинные полоски и залить чесночным соусом. Для соуса истолочь или натереть на мелкой терке чеснок, растереть его с 0,5 чайной ложки соли, растительным маслом и при желании — с 1 чайной ложкой уксуса. Залитый соусом перец положить в керамическую или стеклянную посуду, плотно закрыть и убрать на сутки в холодильник. Подавать как холодную закуску.

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

500 г белокочанной капусты, лук зеленый, 2 ст. ложки столового 3%-го уксуса, 1 ст. ложка сахара, соль, растительное масло.

Капусту тонко нашинковать, посыпать солью, перетереть руками до образования сока и дать полежать 15—20 минут. Отжать капусту, положить в салатницу, посыпать сахаром, полить уксусом и растительным маслом, перемешать и подать, посыпав нарезанным зеленым луком. Хорошо выглядит салат из капусты, украшенный клюквой или брусникой. Также можно приготовить салат из краснокочанной капусты.

ВИНЕГРЕТ

2 моркови, 1 свекла, 4 картофелины, 1 соленый огурец, 150 г квашеной капусты, 1 головка репчатого лука или зеленый лук, соль, растительное масло.

Сварить и охладить овощи. Нарезать мелко лук и

капусту и, полив половиной масла, перемешать. Затем добавить нарезанную кубиками свеклу и, долив остальное масло и посолив, перемешать. Важно сохранить эту последовательность для того, чтобы остальные овощи не покрасились бы об свеклу и ви-негрет был более красивым.

СМЕШАННЫЙ САЛАТ

4 моркови, 4 помидора, 2 яблока, 2 головки репчатого лука или зеленый лук, зелень петрушки, 1/2 лимона, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка сахарного песка, соль.

Очищенную морковь натереть на крупной терке, помидоры, огурцы, лук и яблоки нарезать ломтиками. Все перемешать, залить смесью растительного масла и лимонного сока, добавить соль, сахар и посыпать измельченной зеленью.

СОЛЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

4—5 некрупных баклажанов, 2 моркови, 1 стакан нарезанной зелени киндзы и петрушки, 3—4 зубчика чеснока, соль.

Плоды баклажанов вымыть и надрезать вдоль на 2/3 толщины, наполнить подготовленным фаршем. Для начинки натереть на крупной терке морковь, измельчить чеснок, нарезать часть зелени, слегка подсолить и перемешать. Плотнo уложить баклажаны в кастрюлю, пересыпать солью и другой частью рубленой зелени. Когда баклажаны дадут сок, поставить

их под гнет. Неделю держать при комнатной температуре, а затем поставить на холод.

Можно готовить сразу большое количество баклажанов, для этого нужно соответственно увеличить пропорции продуктов. Удобнее не пересыпать их солью, а залить рассолом, приготовленным из расчета 60 г соли на 1 л воды.

КВАШЕНАЯ КАПУСТА ПО-ГРУЗИНСКИ

1 кочан свежей белокочанной капусты, 1 свекла, 1 шт. красного жгучего перца, горсть чеснока, уксус, зелень сельдерея или петрушки, соль, сахар.

Капусту нарезать крупными квадратами, свеклу — тонкими ломтиками, сельдерей и перец — кусочками. Все овощи плотно уложить слоями в банку или кастрюлю, пересыпая нарезанным чесноком. Массу залить кипящим маринадом — 1 столовая ложка соли и 1 столовая ложка сахара на 1 л воды с уксусом так, чтобы овощи были полностью покрыты им. На 2—3 дня поставить в теплое место. Затем охладить, и капуста готова.

ЗАКУСКА ИЗ КАПУСТЫ

1 кочан капусты, 5 штук моркови, 2—3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка соли, зелень.

Капусту разобрать на отдельные листья, опустить в кипящую воду на несколько минут, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Морковь натереть на

крупной терке, перемешать с рубленой зеленью и мелко изрубленным чесноком. Начинку завернуть в капустные листья, положить в кастрюльку и залить кипящим рассолом из расчета 1 столовая ложка соли на 1 литр воды. Через 2 дня блюдо готово.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ С ЛУКОМ

200 г соленых или маринованных грибов, 30 г зеленого или репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла.

Грибы нарезать соломкой, соединить с нашинкованным зеленым или репчатым луком, заправить растительным маслом, перемешать, положить в салатник и украсить колечками репчатого лука.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ И ПОМИДОРОВ

300 г помидоров, 300 г вареных свежих грибов, 200 г картофеля, сваренного «в мундире», 1 головка репчатого лука, растительное масло.

Грибы нарезать соломкой, картофель — кубиками, помидоры — четвертинками. Все компоненты смешать, приправить солью, украсить кольцами лука.

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ

300 г маринованных грибов, 1 яблоко, 2 головки репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень укропа.

Грибы нарезать соломкой, лук — кольцами, яб-

локо натереть на крупной терке. Все соединить, приправить солью, перцем, растительным маслом, положить в салатник, украсить кольцами лука и посыпать мелко нарезанной зеленью.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЧЕСНОКОМ

4—5 картофелин, 3 дольки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, уксус, зелень петрушки, соль по вкусу.

Очищенный картофель нарезать кубиками, отварить до полуготовности в подсоленной воде, воду слить, закрыть крышкой и довести до готовности на пару. Картофель охладить и положить в салатник. Очищенный чеснок растолочь с солью, заправить растительным маслом и уксусом, перемешать, полученным соусом приправить картофель, посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

1 банка консервов «Сайра», «Лосось» или других, 4 картофелины, 2 свежих или соленых огурца, 1 стакан зеленого горошка без жидкости, 1/2 головки репчатого лука, салатная заправка, рубленая зелень, 1 вареная морковь.

Отварной картофель, морковь и огурцы нарезать кубиками, лук мелко нарезать, смешать с овощами и заправить. Такой салат можно приготовить с клюквой или брусникой (2—3 чайные ложки). Рыбу положить по краям горки салата, сверху посыпать зеленью.

ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЮ

200 г филе сельди, 2 небольшие свеклы, 3 картофелины, 1 морковь, 2 соленых огурца, 1 головка репчатого лука, 1/2 стакана салатной заправки или растительного масла.

Овощи отварить, мелко нарезать, перемешать и заправить. Сельдь, нарезанную кусочками, выложить вокруг винегрета, посыпав мелко нарезанной зеленью.

СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ

2 шт. филе сельди, 1 ломтик белого хлеба, 1 головка репчатого лука, 1 кислое яблоко, 1 ст. ложка 3%-го уксуса, 1 ст. ложка растительного масла.

Черствый пшеничный хлеб замочить в холодной воде, отжать, пропустить через мясорубку вместе с луком, яблоком и филе.

Добавить растительное масло, уксус, немного соли и хорошо перемешать.

Подавать, украсив зеленью петрушки.

ПАШТЕТ ИЗ СЕЛЬДИ

500 г филе сельди, 2 моркови, 1 головка репчатого лука, растительное масло.

Морковь и лук обжарить на растительном масле; охладить и пропустить дважды вместе с сельдью через мясорубку.

Полученную массу хорошо взбить и подать, украсив зеленью.

ИКРА ИЗ СОЛЕНОЙ СЕЛЬДИ С ОВОЩАМИ

1—2 вареные моркови, 1 головка репчатого лука, филе 2 сельдей, растительное масло, лавровый лист, томатная паста, 3%-ый уксус, 1 ч. ложка сахара.

Морковь пропустить через мясорубку. Лук мелко изрубить и обжарить в растительном масле до мягкости. Перед окончанием пассерования добавить томат и лавровый лист и охладить. Филе сельди пропустить через мясорубку, соединить с морковью, луком, сахаром, уксусом и хорошо вымесить. При подаче украсить зеленью.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

БОРЩ

3—4 картофелины, 300 г белокочанной капусты, 1 крупная морковь, 1 головка репчатого лука, 1 свекла, 1 ст. ложка томата, 3 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, соль, 3 ст. ложки растительного масла.

Подготовить овощи: картофель очистить и нарезать кубиками, капусту нашинковать длинной соломкой (если борщ будут есть дети, лучше капусту нарезать небольшими квадратиками), натереть на крупной терке морковь и свеклу, мелко крошить лук.

В кипящую подсоленную воду положить картофель, через 5 минут — капусту, лавровый лист и перец. В это время обжарить свеклу с морковью и луком в растительном масле и немного потушить под крышкой, добавить небольшое количество воды. Затем положить их в кастрюлю. В конце варки добавить томат, 1 десертную ложку сахарного песка и немного лимонной кислоты или 1 десертную ложку уксуса. В борщ можно в начале варки положить кусочек мелко нарезанной тыквы, что обогатит его витаминами. Дать настояться несколько часов. Летом в борщ хорошо класть свежие помидоры, обжарив их вместе с морковью и свеклой. В готовый борщ положить мелко изрубленный чеснок.

ЩИ

5—6 картофелин, 2 моркови, 1 головка репчатого лука, 300—400 г капусты, 2—3 зубчика чеснока, 1 помидор, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец, лавровый лист по желанию.

В кипящую подсоленную воду положить нарезанный кубиками картофель, нашинкованную капусту и варить почти до готовности. В конце варки заправить щи обжаренными до золотистого цвета и нарезанными луком, морковью и помидором. В готовый суп положить мелко изрубленный чеснок и посыпать зеленью, свежей или сушеной.

ЩИ КИСЛЫЕ

Готовятся точно так же, только вместо свежей взять квашеную капусту. Если капуста будет слишком кислая — промыть ее холодной водой и отжать. Добавить перец и лавровый лист.

РАССОЛЬНИК

4 картофелины, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1/3 стакана перловой крупы, 1—2 соленых огурца, перец, соль, лавровый лист.

Предварительно замочить на 1—2 часа крупу и поставить варить на слабом огне, следить, чтобы не убежала. Когда крупа станет мягкой, добавить нарезанный кубиками картофель, натертую на крупной терке морковь, положить лавровый лист и 5—6 горошин черного перца, луковицу и нарезанные

кружочками огурцы. При желании можно добавить в бульон немного огуречного рассола, но следить, чтобы не пересолить. Когда суп будет готов, вынуть из него луковичу.

СУП ИЗ КРАПИВЫ ИЛИ ШАВЕЛЯ

7 картофелин, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, пучок шавеля, крапивы или и того, и другого вместе.

В подсоленную кипящую воду положить нарезанные кубиками или соломкой картофель, морковь и луковичу. Когда овощи будут готовы, добавить нарезанные лапшой листья крапивы (предварительно ошпаренные кипятком) или шавеля и проварить несколько минут. Этот суп варят только из молодой крапивы, ее верхних листочков. Собирают ее за годом.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП

7—8 картофелин, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, зелень петрушки, укропа или сельдерея, 2 ст. ложки растительного масла.

В кипящую воду положить нарезанные кубиками картошку и соломкой — морковь и часть зелени. На сковороде обжарить в растительном масле измельченный лук, добавить его в конце варки, прокипятить и подавать, обильно посыпав зеленью. Хороши с этим супом и оливки, их желателно положить в конце варки.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ

1/3 стакана риса, 4—5 картофелин, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка томата или 1—2 свежих помидора, 2—3 ст. ложки растительного масла, соль, 10 горошин черного перца, 2 зубчика чеснока.

В кипящую подсоленную воду положить перебранный и вымытый рис, нарезанный кубиками картофель и черный перец. В конце варки добавить обжаренные на сковороде мелко нарезанные морковь и лук, томат или мелко порезанные помидоры, варить до готовности и сбрызнуть измельченным чесноком.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ

4 картофелины, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 горсти вермишеди, 1 лавровый лист, чеснок, 2—3 ст. ложки растительного масла, соль, перец.

В кипящую подсоленную воду положить нарезанный кубиками картофель, через 7—10 минут обжаренные в масле, мелко порезанные лук и морковь, лавровый лист и перец. Добавить вермишель и в конце варки — измельченный чеснок. Суп будет готов примерно через 7 минут. Хорошо подходят к такому супу мелкие макаронные изделия типа «звездочек». Подавать, посыпав зеленью.

ОКРОШКА

1 черная редька, 3 сваренные «в мундирах» картофелины, соль, 2 л кваса.

Натереть на крупной терке редьку. Нарезать охла-

жденный и очищенный картофель ломтиками, смешать с редькой, посолить и дать настояться 40—50 минут. Затем залить квасом и, при желании, добавить тертый хрен.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С ГРИБАМИ

7—8 рассыпчатых картофелин, 40—50 г сушеных грибов, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец по вкусу.

Замочить грибы на 2—4 часа, отварить в той же воде, откинуть на сито, промыть, нарезать и обжарить в растительном масле вместе с нашинкованными луком и морковью. Картофель отварить, растолочь, в пюре добавить процеженный грибной отвар, довести до консистенции жидкой сметаны. Опустить в него обжаренные грибы, добавить соль и перец.

ГРИБНОЙ СУП

40—50 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 1—2 моркови, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1/3 стакана перловой крупы, 3—4 картофелины, 1 помидор.

Грибы замочить на 2—4 часа, отварить в той же воде, откинуть на дуршлаг. В процеженный грибной отвар положить перебранную и вымытую крупу, посолить и поставить варить. Пока варится крупа,

нашинковать грибы и морковь соломкой, измельчить лук и обжарить все вместе в масле, в конце жарки добавить нарезанный кусочками помидор. К почти сваренной крупе добавить нарезанный кубиками картофель и обжаренные грибы. Варить еще около 15 минут. Так же варится и суп со свежими грибами.

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП

1 стакан чечевицы, 1 головка репчатого лука, 7 картофелин, 1 морковь, 2 ст. ложки растительного масла.

Чечевицу замочить на 1—2 часа, поставить варить в той же воде. Добавить нарезанный кубиками картофель и мелко нарезанные и обжаренные в масле морковь и лук. Варить до готовности картофеля примерно 20 минут. Хорошо положить в суп немного оливок вместе с рассолом, либо долить жидкость от зеленого горошка.

ГОРОХОВЫЙ СУП

2 стакана гороха, 5 картофелин, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 2—3 ст. ложки растительного масла, соль.

Горох вымыть и замочить в холодной воде на ночь. Поставить варить в той же воде. Когда горох начнет развариваться, посолить, положить в суп нарезанный кубиками картофель и обжаренные измельченные морковь и луковичу. Готовый суп мож-

но протереть через сито и прокипятить его, чтобы получился суп-пюре.

СУП ФАСОЛЕВЫЙ

1 стакан фасоли, 7 картофелин, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 3 ст. ложки растительного масла.

С вечера замочить в холодной воде фасоль, поставить в той же воде варить. Когда фасоль станет мягкой, добавить в суп соль, нарезанный кубиками картофель, нарезанные соломкой и обжаренные в масле лук и морковь. За несколько минут до того, как суп будет готов, положить в него размятый или мелко порубленный чеснок, прокипятить и выключить. Чтобы фасоль быстрее варилась, в начале варки можно добавить 1 десертную ложку сахара.

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ РЕЧНОЙ РЫБЫ

0,5 кг рыбы — филе без костей, 1—2 моркови, 1 головка репчатого лука, 4 картофелины, при желании можно 1/3 стакана пшена, лавровый лист, перец, соль.

Рыбу почистить, снять филе, дважды пропустить через мясорубку, фарш посолить и мокрыми руками сформовать круглые фрикадельки размером с небольшой грецкий орех. В кипящую подсоленную воду положить пшено — по желанию, нарезанный соломкой картофель, морковь соломкой или звездочками, луковицу, лавровый лист и перец. Когда суп за-

кипит, опускать в него фрикадельки, аккуратно перемешивая ложкой снизу вверх, чтобы они не развалились. Варить до готовности.

ПОСТНАЯ БОТВИНЯ

300 г щавеля или шпината или их смеси, 2л кваса, немного копченой рыбы, 1—2 огурца, зеленый лук, укроп, цедра лимона.

Щавель и шпинат перебрать, припустить в небольшом количестве воды. Протерев через сито, пюре охладить, развести квасом, добавить немного сахара, лимонной цедры и охладить. Разлить ботвинью по тарелкам, добавив кусочки копченой или отварной рыбы, ломтики огурца, зеленый лук, укроп и, при желании, тертый хрен.

УХА ИЗ СВЕЖЕЙ РЫБЫ

1—1,5 кг свежей рыбы, 1/3 стакана пшена, 1 морковь, 3—4 картофелины, 1 головка репчатого лука, 10 горошин черного перца.

Сварить бульон из вычищенной и выпотрошенной рыбы, снимая по мере необходимости пену. Вынуть рыбу, а бульон тщательно процедить через частое сито и поставить на огонь. Когда закипит, положить в кастрюлю пшено, нарезанные соломкой картофель и морковь, луковицу, лавровый лист и перец. Варить до готовности овощей. В это время руками разобрать рыбу на небольшие кусочки, выбирая кости. Когда суп сварится, положить в него кусочки рыбы и прокипятить несколько минут.

СУП РЫБНЫЙ (ИЗ КОНСЕРВОВ)

Тщательно вымыть пшено и поставить варить его на небольшом огне в подсоленной воде. Положить туда же нарезанный соломкой картофель, обжаренные в растительном масле, нарезанные морковь и лук, лавровый лист и перец. В конце варки добавить в суп измельченную рыбу вместе с соком и маслом. Если использовались консервы в томатном соусе, то хорошо положить в такой суп мелко изрубленный чеснок — 3—4 зубчика, и зелень.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЛУКОМ

1,5 кг картофеля, 3 головки репчатого лука,
3 ст. ложки растительного масла, соль.

Отварить картофель, воду слить в отдельную посуду. Лук мелко нарезать и обжарить его до золотистого цвета. Размять картофель, добавляя по мере необходимости отвар, чтобы пюре было не слишком густым. Добавить обжаренный лук.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЫ

1,5 кг картофеля, 3 головки репчатого лука — по желанию, 3 ст. ложки растительного масла, соль, 1/2—2/3 стакана муки.

Приготовить пюре (с луком или без лука). Когда оно немного остынет, добавить в него муку и тщательно вымесить. Мокрыми руками сформировать круглые лепешки и обжарить их в растительном масле. В картофельную массу вместо обжаренного лука можно положить немного измельченного чеснока или зелень петрушки.

КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ

1—1,5 кг картофеля, 3—4 головки репчатого лука, 1 морковь, 1—2 помидора, 1 стручок сладкого перца, растительное масло, соль.

Картофель очистить, нарезать кружочками, положить в глубокую сковороду или кастрюлю с толстым дном, посолить и залить водой так, чтобы она покрывала картошку. Поставить тушить под крышкой. Отдельно обжарить натертую на крупной терке или нарезанную тонкими кружочками морковь, нарезанный кольцами лук, помидоры и перец. Добавить обжаренные овощи к картошке, перемешать осторожно, чтобы не ломать картофель, и продолжать тушить до готовности.

ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ

1 кг картофеля, 3 зубчика чеснока, 1/2 чайной ложки тмина, соль.

Отварить картофель вместе с нарезанными пополам зубчиками чеснока и тмином. Слить отвар, обсушить и подавать, полив растительным маслом.

КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ В МУКЕ

1,5 кг картофеля, 5 ст. ложек растительного масла, 2—2,5 ст. ложки муки, соль.

Картофель отварить, охладить, нарезать толстыми ломтиками и обжарить в растительном масле. В конце обжаривания всыпать муку, энергично перемешать и дать образоваться хрустящей корочке.

ДЕРУНЫ

10 картофелин, соль, растительное масло, мука.

Натереть на крупной терке очищенный картофель, посолить, добавить муки столько, чтобы тесто было не слишком жидким. Ложкой выкладывать картофельную массу на сковороду с горячим растительным маслом и жарить с двух сторон до образования хрустящей корочки. Выложить на тарелку в один слой, чтобы деруны не стали влажными, иначе они не будут хрустящими.

ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ГРИБАМИ

Для теста: 10 картофелин, 4—5 ст. ложек муки, соль.

Для начинки: 70 г сушеных грибов, 2 головки репчатого лука, растительное масло, соль.

Приготовить картофельное пюре на воде, в которой варилась картошка, добавить муки, чтобы получилось вязкое тесто. Для начинки замочить грибы на 2—4 часа в холодной воде, сварить их в той же воде, откинуть на дуршлаг, измельчить и обжарить с нашинкованным луком в растительном масле. Тесто мокрыми руками разделить на шарики, сформировать лепешки, выложить на них начинку, края защипать. Пирожки обжарить с двух сторон в растительном масле. Начинку также можно приготовить из жареной капусты с чесноком, или из других овощей, либо из гречневой каши с луком.

КЛЕЦКИ ИЗ ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ

1,5 кг картофеля, 1 стакан пшеничной муки, 0,5 стакана картофельного или кукурузного крахмала, соль.

Отварной картофель пропустить через мясорубку или протереть через сито. Добавить в массу соль и муку, перемешать, разделить на 12 порций. В серединку каждой порции положить обжаренные в растительном масле кубики белого хлеба, либо наполнить обжаренной в масле вместе с луком нарезанной морковью или капустой. Сформировать клецки и обвалить их в крахмале. В кипящую подсоленную воду опускать подготовленные клецки таким образом, чтобы они свободно плавали и не слипались. Варить их примерно 5 минут. Когда клецки всплывут, кастрюлю закрыть крышкой, снять с огня и оставить еще на 5—10 минут. Вынуть клецки, полить их растительным маслом с обжаренными белыми сухарями.

КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С ГРИБАМИ

8 картофелин, 3 головки репчатого лука, 400 г свежих или 50 г сушеных грибов, 4 ст. ложки растительного масла, зелень, перец, соль.

Очищенные и промытые свежие грибы отварить, вынуть из отвара и обжарить в растительном масле вместе с нашинкованным репчатым луком. Картофель очистить, нарезать крупными дольками, обжарить, положить вместе с грибами в глубокую посуду, долить немного воды, приправить солью и перцем и тушить на слабом огне. Подавать, посыпав зе-

ленью. Если использовались сушеные грибы, то их нужно предварительно замочить на 2—4 часа.

ОВОЩНОЙ ПЛОВ

2 стакана риса, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, 2 помидора, 1 стручок сладкого перца, зелень, чеснок, растительного масла, соль.

Лучше взять кастрюлю с толстым дном. Рис перебрать, вымыть, поставить на газ, посолить и сушить, постоянно перемешивая, пока не испарится вся влага, при этом рис должен увеличиться в объеме. Затем влить в кастрюлю 3,5 стакана кипятка, накрыть крышкой и варить до готовности на маленьком огне. Перемешивать не нужно.

В это время подготовить овощи — обжарить в масле лук, нарезанные соломкой морковь, перец и помидоры, а затем соединить их с рисом. Перемешать и дать потушиться вместе под крышкой еще около 5 минут. В готовое блюдо добавить нарезанную зелень и измельченный чеснок, дать немного настояться.

ПЛОВ С СУШЕНЫМИ ФРУКТАМИ И ОРЕХАМИ

2 стакана риса, по горсти кураги, изюма, несколько фиников, чернослив, 4—5 грецких ореха, 2 ст. ложки меда, соль.

В слегка подсоленной воде сварить до готовности рис, добавить в него тщательно вымытый и перебранный изюм, нарезанную соломкой курагу, несколько нарезанных на полоски фиников и

очищенный от косточек и нарезанный чернослив, а также обжаренные толченые орехи (по желанию). Довести под крышкой до готовности, добавить мед, перемешать и дать настояться.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ЛУКОМ

2 стакана гречневой крупы, 2 головки репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

Гречку перебрать, вымыть и высушить в кастрюле с толстым дном, постоянно перемешивая, посолить и, когда крупа станет сухой и рассыпчатой, залить 3 стаканами кипятка. Накрыть крышкой и варить на самом маленьком огне не перемешивая, иначе каша не будет рассыпчатой. Поджарить на сковороде мелко нарезанный лук и положить его в готовую кашу. Дать каше хорошо упреть, поставив кастрюлю в теплое место.

ПЕРЛОВАЯ ИЛИ ЯЧНЕВАЯ КАША С ГРИБАМИ

1,5 стакана крупы, 1 морковь, 2 головки репчатого лука, 50 г сушеных или 400 г свежих грибов, растительное масло, соль, зелень — свежая или сушеная.

Грибы (сушеные) замочить на 2—4 часа, отварить в небольшом количестве воды, вынуть, нарезать соломкой и обжарить на сковороде в растительном масле вместе с нашинкованным луком и натертой на крупной терке морковью. Сварить вязкую крутую кашу и соединить вместе с грибами, посыпать

зеленью и потомить под крышкой около 5 минут. Оставшийся грибной отвар можно будет использовать впоследствии для приготовления соуса или супа, либо второго блюда, — например, потушить в отваре картофель с луком. Можно вместо перловой или ячневой крупы использовать гречку.

ГОРОХОВАЯ КАША С ЯЧНЕВОЙ КРУПОЙ

1 стакан гороха, 1 стакан ячневой крупы, 1 морковь, 2 головки репчатого лука, растительное масло, соль.

С вечера замочить горох, поставить его варить в той же воде. Через 20 минут добавить вымытую ячневую крупу. Кашу надо часто помешивать, чтобы не пригорела.

Когда горох станет мягким, размять его, добавить обжаренные в растительном масле измельченный лук с крупно натертой морковью, проварить еще около 10 минут. Подавать, посыпав рубленой зеленью петрушки или зеленым луком. Ячневую крупу можно заменить «Геркулесом», в таком случае его добавляют уже в конце варки за 15—20 минут до конца.

ГОЛУБЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ

Рыхлый кочан капусты, 2 моркови, 2/3 стакана риса, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка томата, чеснок, растительное масло, соль.

Снять с кочана капусты верхние крупные ли-

стья — 10—12 штук, слегка отварить их, чтобы они стали мягкими, черешки отбить или срезать.

Подготовить фарш: сварить рассыпчатый рис, обжарить нашинкованную соломкой морковь и мелко нарезанный лук, соединить с рисом, добавить мелко изрубленный зубчик чеснока.

Наполнить подготовленным фаршем капустные листья, свернуть рулетиками и уложить в глубокую сковороду или кастрюлю. Залить водой, добавить томат, зелень, соль и тушить до готовности.

ЖАРЕНАЯ КАПУСТА

1 небольшой кочан капусты, растительное масло, соль, 3 зубчика чеснока, зелень.

Тонко нашинковать капусту, положить в глубокую сковороду с горячим растительным маслом, залить водой, чтобы капуста была только покрыта ею. Подсолить и тушить под крышкой 15 минут. Открыть крышку, дать испариться лишней жидкости и на большом огне довести до золотистого цвета.

В готовую капусту положить измельченный чеснок и подавать, посыпав рубленой зеленью.

КАПУСТА С ГРИБАМИ

500 г белокочанной капусты, 5—7 вареных картофелин, 250 г свежих или горсть сушеных грибов, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1—2 ст. ложки муки, соль, перец, вода.

В кастрюлю положить слоями вареный картофель, нарезанный кружочками, крупно нарезанную капусту

и обжаренные грибы. В растительном масле спассировать муку, постепенно помешивая и подливая горячую воду, чтобы получить густой соус, напоминающий сметану. Овощи и грибы подсолить, приправить перцем, залить полученным соусом, закрыть крышкой и довести в духовке до готовности. Подавать блюдо, посыпав мелко нарезанной зеленью.

КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ

1 кг капусты, 2 головки репчатого лука, 5 помидоров, растительное масло, соль, 0,5—1 чайная ложка сахара, зелень.

Капусту мелко нашинковать, посолить, дать постоять 20 минут. Спелые помидоры немного потушить в собственном соку, не добавляя воды. В кастрюлю положить отжатую капусту и протертые через сито помидоры, поставить на слабый огонь. Мелко нарезанный лук обжарить в масле, добавить к капусте, приправить солью и сахаром. Для этого блюда можно использовать квашеную капусту.

ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

1 кг помидоров, 200 г риса, 0,5 стакана воды, 100 г мелко нарезанных помидоров, соль, молотый черный перец, растительное масло.

У помидоров срезать верхушку со стороны плодоножки и выбрать ложкой середину. Вынутую часть помидоров измельчить, обжарить в растительном масле, добавить к отваренному рису. Подготовлен-

ные помидоры наполнить фаршем, приправленным солью и перцем. Положить на смазанный растительным маслом противень и запечь в духовке в течение 10—15 минут. Подавать горячими.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ И ОВОЩАМИ

10 крупных гладких помидоров, 3 ст. ложки риса, 2 моркови, 1 корень петрушки, сельдерей, 2 головки репчатого лука, соль, перец, растительное масло.

Морковь, корень петрушки, лук и сельдерей нашинковать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле, добавить измельченные серединки помидоров и рис, подсолить и перемешать. Нафаршировать помидоры, уложить их в смазанную растительным маслом глубокую сковороду и запечь в духовке. Подавать помидоры, посыпав их измельченным укропом.

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

1 небольшой кабачок, 0,5 стакана муки, соль, растительное масло.

Очистить и натереть на крупной терке кабачок, добавить муки — около половины стакана (но может быть и меньше, и больше — все зависит от того, насколько сочный кабачок). Посолить и перемешать тесто. Класть ложкой на сковороду с разогретым растительным маслом и обжаривать с двух сторон до образования хрустящей корочки.

РАГУ ИЗ КАБАЧКОВ

1 небольшой кабачок, 1 морковь, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, 1 стручок сладкого перца, растительное масло, соль, чеснок.

Подготовить овощи — очистить и нарезать кубиками кабачок, лук — кольцами, морковь и перец — соломкой, помидоры — половинками кружочков. Все овощи жарить вместе под крышкой на небольшом огне в растительном масле, часто помешивая, по возможности не подливая воду. В конце жаренья добавить измельченный чеснок, посыпать зеленью.

РАГУ ИЗ ЛЕТНИХ ОВОЩЕЙ

1—2 вареные моркови, 1 головка репчатого лука, филе 2 сельдей, растительное масло, лавровый лист, томатная паста, 3%-ый уксус, 1 ч. ложка сахара.

Перец нарезать соломкой, помидоры и кабачок — кубиками, лук — кольцами или половинками колец. Баклажаны крупно нарезать, посыпать солью, дать полежать 30 минут, затем вымыть в холодной воде, чтобы удалить горечь, отжать и нарезать на кусочки. Овощи слегка обжарить по отдельности (кроме помидоров) и класть слоями в глубокую сковороду или кастрюлю с толстым дном: баклажаны — перец — лук — кабачки. Затем добавить нарезанные помидоры, часть зелени петрушки и тушить под крышкой при слабом кипении 20—30 минут. Затем отделить от овощей часть сока, в который добавить соль и толченый чеснок, влить полученный соус в овощи и подавать как в горячем, так и в холодном виде, либо с вареным картофелем.

СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ, ОБЖАРЕННАЯ В МАСЛЕ

0,5 кг стручков фасоли, растительное масло, соль, чеснок,

Положить фасоль в кипящую подсоленную воду, отварить до готовности, вынуть и обжарить на сковороде с растительным маслом. Отдельно подать чесночный соус. Для этого растереть 3 зубчика чеснока с 2 столовыми ложками растительного масла, щепоткой соли и 1/2 чайной ложки уксуса (по желанию),

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЖАРЕННАЯ В СУХАРЯХ

1 кочан цветной капусты, соль, растительное масло, панировочные сухари.

Отварить в подсоленной воде капусту, нарезать ее на куски, обвалить в сухарях и обжарить в растительном масле.

Чтобы во время варки цвет капусты не изменился, нужно варить ее на сильном огне.

БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕННЫЕ

1 кг баклажанов, растительное масло, мука, перец, соль.

Очистить баклажаны от кожицы, нарезать кружочками, обвалить в муке и посыпать солью и перцем.

Жарить на сковороде с растительным маслом до образования румяной корочки. Подать как гарнир с вареной картошкой или как самостоятельное блюдо.

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ

1 стакан риса, 1—2 моркови, 1 головка репчатого лука, 1—2 помидора или томатная паста, соль, зелень, растительное масло.

Приготовить фарш. Для этого сварить рассыпчатый рис и соединить его с обжаренными в масле, мелко нарезанными луком и морковью и подсолить. Нафаршировать подготовленные стручки перца и уложить их в кастрюлю или глубокую сковороду, залить их водой с томатом или мелко порезанными помидорами, подсолить и тушить под крышкой. Подавать вместе с соусом, посыпав зеленью.

КРАСНОКОЧАННАЯ КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

600 г краснокочанной капусты, 1 луковица, 200 г яблок, растительное масло, вода, соль, сахар, яблочный сок или желе из красной или черной смородины, 2 бутона гвоздики, корица.

Обжарить мелко нарезанный лук в разогретом масле, добавить нарезанную соломкой капусту, перемешивая, довести до полуготовности, затем добавить немного горячей воды, яблочный сок или желе. Тушить под крышкой, добавив соль, сахар, натертые на крупной терке или нарезанные соломкой яблоки, специи. В готовом блюде не должно быть жидкости.

ФАСОЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Фасоль отварить в небольшом количестве воды, отвар слить и использовать для приготовления соуса.

Помидоры и лук нарезать кружочками, обжарить в растительном масле, добавить к ним готовую фасоль, соль, немного потушить под крышкой. Можно добавить немного отвара, полученного при варке фасоли. Затем заправить лимонным соком и перцем; Подавать, посыпав зеленью. Блюдо можно подавать холодным и горячим. Хорошо к готовому блюду подать толченый с солью и растительным маслом чеснок.

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ

500 г филе без костей, 200 г белого хлеба, вода, перец, соль, 3—4 зубчика чеснока, растительное масло, молотые сухари или мука.

Кусочки рыбы и замоченный в воде и отжатый белый хлеб вместе с чесноком дважды пропустить через мясорубку, добавить соль и, при желании; красный перец. Мокрыми руками сформовать котлеты и обваливать их в панировочных сухарях или муке. Обжарить в растительном масле с двух сторон до образования румяной корочки. На гарнир хорошо подать вареный рис или жареный картофель.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ЛУКОМ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Рыбу разделить на кусочки, обваливать в муке; посолить и обжарить. Лук нарезать кольцами и обжаривать около 5 минут в растительном масле, добавив нарезанный соломкой перец. В неглубокую посуду положить обжаренные овощи, дольки свежих помидоров, добавить воду и довести до кипения, после чего

положить туда же кусочки рыбы, добавить чеснок, растертый с солью или мелко порубленный, и тушить при слабом кипении. При подаче полить рыбу соусом, в котором она тушилась, на гарнир подать отварной картофель или рассыпчатый рис.

СОМ ПО-РУССКИ

800 г сома, 6 картофелин, 1/2 л воды или рыбного бульона, 1 ст. ложка панировочных сухарей, растительное масло, зелень, лимонный сок.

Подготовленную рыбу разделить на куски. На политую растительным маслом сковороду положить куски рыбы, посыпать солью и перцем, сбрызнуть лимонным соком. Вокруг рыбы положить кружочки вареной картошки, все посыпать сухарями, полить маслом и запечь. При подаче посыпать рубленой зеленью.

РЫБА ПОД ОВОЩНЫМ МАРИНАДОМ

800 г рыбы — филе без костей или кусочков, 1 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, мука, 0,5 стакана томата, соль.

Рыбу обжарить, предварительно обвалив ее в муке. Морковь натереть на крупной терке, лук порезать половинками колечек и обжарить их вместе. Залить небольшим количеством воды, подсолить, добавить томат и тушить до готовности. В глубокую посуду положить слой овощей, рыбу и сверху снова овощи, немного потушить и дать настояться. Украшать при подаче маслинами.

ФАРШИРОВАННАЯ РЫБА

Крупная щука или другая рыба, 3 ломтика белого хлеба, 1 головка репчатого лука, перец, соль, 1 вареная морковь, 4—5 штук вареного картофеля, зелень, 2 зубчика чеснока.

Для фарширования рыбу очищают от чешуи, промывают холодной водой, затем надрезают кожу вокруг головы и отделяют от мякоти. У хвостового плавника отрубают хребтовую кость так, чтобы плавник остался при коже.

Затем отделить мякоть от костей, пропустить через мясорубку вместе с замоченным и отжатым белым хлебом и двумя зубчиками чеснока. Фарш подсолить, поперчить и наполнить им кожу рыбы. Рыбу уложить в глубокий противень, подлить воду, положить сваренные и нарезанные ломтиками картофеля и морковь, положить туда же нарезанный кольцами репчатый лук, накрыть крышкой и припустить.

СОУСЫ, ПРИПРАВЫ КО ВТОРЫМ БЛЮДАМ

РЫБНЫЙ СОУС

2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 0,5 л воды, соль, перец, 1 лавровый лист.

В кастрюльке пассеровать муку до светло-коричневого цвета в растительном масле, развести водой, проварить, помешивая, добавить соль и специи.

ТОМАТНЫЙ СОУС

2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка томат-пасты, соль, сахар, 0,5 л воды.

Очищенный репчатый лук и петрушку мелко нарезать, морковь натереть на средней терке.

В кастрюле разогреть растительное масло, опустить в него приготовленные овощи и, помешивая, обжарить. Добавить муку и томат, прогреть, разбавить водой, варить 10—15 минут.

ГРИБНОЙ СОУС

200 г шампиньонов (или 50 г сушеных грибов), 2 ст. ложки растительного масла, 1 головка репчатого лука, 0,5 л воды, 1 ст. ложка муки, соль, перец, мелко нарезанная зелень.

Сушеные грибы замочить на 2—4 часа и отва-

рить, свежие — обварить кипятком. Нашинковать грибы мелкой соломкой и обжарить с луком, добавить муку; прогреть, развести жидкостью, посолить, посыпать перцем. Если использовались сушеные грибы, то соус можно развести грибным отваром.

СОУС ИЗ ТЕРТЫХ СУХАРЕЙ

4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки тертых сухарей.

Сушеный белый хлеб натереть на терке или измельчить в мясорубке, всыпать сухари в сковородку с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета.

СОУС ИЗ УКСУСА И РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА (САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА)

1 стакан 3%-го столового уксуса, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 100 г растительного масла, молотый перец, зелень.

Растительное масло смешать с уксусом, добавить сахар, соль и специи. Хранить этот соус в закрытой посуде в холодильнике.

СТОЛОВЫЙ ХРЕН

150 г корней хрена, 2 ст. ложки 3%-го уксуса, 2 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Хрен очистить и натереть на мелкой терке, положить в стеклянную или фарфоровую посуду, за-

править уксусом, солью и сахаром, дать настояться под плотно закрытой крышкой. Хранить в холодильнике. Можно к этому соусу добавить натертую на мелкой терке вареную свеклу.

БРУСНИЧНЫЙ СОУС

0,5 стакана брусники, 1 стакан воды, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка крахмала.

Промытую бруснику залить холодной водой и сварить до мягкости, отвар слить, а бруснику протереть сквозь сито. Брусничное пюре развести отваром, положить сахар, корицу и дать прокипеть 5—7 минут, влить разведенный в холодной воде крахмал и довести до кипения. Подавать к десертным блюдам.

СТОЛОВАЯ ГОРЧИЦА

100 г сухой горчицы, 3/4 стакана воды, 1—2 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Порошок горчицы залить горячей водой, чтобы она покрыла горчицу на 1—2 см, хорошо размешать до однородной массы, закрыть, поставить на 4—5 часов для удаления горечи. Отстоявшуюся воду слить, густую массу заправить сахаром, уксусом, растительным маслом, солью, тщательно перемешать. Если горчица густовата, надо влить немного кипяченой воды и довести до сметанообразной консистенции. Горчицу положить в стеклянную или фарфоровую посуду и плотно закрыть.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

ПАСХА БОЯРСКАЯ

Для теста: 1 кг творога, 1/2 л сливок 30%-ной жирности, 500 г сахара, 300 г сливочного масла, 2 желтка, 100 г апельсиновых цукатов, ванильный сахар.

Творог дважды протереть через сито, добавить взбитые сливки, соединить с отдельно растертым добела маслом с сахаром и желтками, добавить измельченные апельсиновые цукаты и ванилин, тщательно перемешать. Заполнить творожной массой пасочницу, застланную чуть влажной марлей, прикрыть блюдцем, положить сверху легкий гнет, поставить в холодильник на 12 часов.

КУЛИЧ

Для теста: 1 кг муки, 600 г молока, 50—70 г свежих дрожжей, 20 яиц, 200 г сахара, 500 г сливочного масла, соль по вкусу и еще столько муки, сколько потребуется.

Смешать муку с теплым молоком, распущенными в небольшом количестве молока и вспенившимися дрожжами, поставить в теплое место для брожения, прикрыв полотенцем или холщовой салфеткой. Когда тесто поднимется, прибавить 20 желтков, растертых с сахаром добела, растопленное теплое масло, соль и тщательно перемешать. Затем ввести взбитые в стойкую пену белки и осторожно, чтобы не разрушить пену, добавить столько муки, что-

бы тесто получилось достаточно густым. Дать тесту подняться вторично. Затем тесто следует очень хорошо выбить (т. е. удалить скопившийся углекислый газ), положить в обильно смазанную размягченным маслом форму, заполнив ее до половины, дать тесту подняться вровень с краями формы, выпекать при температуре 180° С до готовности.

КУЛИЧ ЗАВАРНОЙ

Для теста: 3 стакана муки, 3 стакана молока, 50 г сухих дрожжей, 40 яиц, 2,5 стакана сахара, 8 стаканов сливочного масла, еще муки, сколько потребуется.

Муку заварить кипящим молоком и хорошо размешать. Когда остынет до температуры парного молока, прибавить 50 г сухих дрожжей, распущенных в 1/2 стакана молока, и дать подняться в тепле. После этого прибавить 40 желтков, растертых добела с 2,5 стаканами сахара и 40 взбитых в пену белков. Затем дать еще подойти, прибавить 3 стакана растопленного масла и всыпать муки, сколько потребуется для надлежащей густоты, выбить как можно лучше, переложить в форму и, когда еще поднимется, печь.

БАБА МАКОВАЯ

Для теста: 600 г муки, 30 г дрожжей, 1/2 л молока, 100 г сахара, 150 г масла, 4 желтка, цедра лимона, соль.

Для маковой начинки: 150 г мака, 1/2 л молока, 40 г сахара, 20 г масла, 30 г молотого пряника, цедра лимона, корица, 20 г шоколада, 1 ст. ложка меда.

Приготовить дрожжевое тесто, поставить в теп-

лое место для брожения. Тем временем приготовить маковую начинку, молоко вскипятить с сахаром, поварить в нем мак до мягкости, затем тщательно истолочь его в ступке. Полученную массу смешать с медом, натертой цедрой лимона, корицей, натертым на терке пряником, шоколадом.

Тесто раскатать, намазать маковой начинкой, завернуть рулетом, положить в подготовленную форму, дать хорошо подойти в теплом месте.

Испечь при температуре 180° С до готовности.

БАБА НА СКОРУЮ РУКУ

Для теста: 16 желтков, 1 стакан сахара, 6 стаканов муки, 50 г сухих дрожжей, 1 стакан молока, 1 стакан масла, 2 стакана сливок.

Смешивают вместе 16 взбитых желтков и 1 стакан мелкого сахара, прибавляют 6 стаканов муки, 50 г сухих дрожжей, распущенных в 1 стакане молока, 1 стакан растопленного масла, немного соли, 2 стакана сливок, пену от оставшихся белков, все смешивают и помещают в форму, дают подняться, потом пекут.

МАСЛЯНО-ФРУКТОВЫЙ КЕКС

Для теста: 200 г сливочного масла, 300 г сахара, 1 г ванили, 5 яиц, 400 г муки, 360 г засахаренных фруктов, 60 г изюма, 30 г сахарной пудры.

Сливочное масло разотрите с сахаром, желтки взбейте, соедините с размягченным маслом и хорошо перемешайте до образования однородной мас-

сы. Отдельно взбейте белки с сахаром в пышную пену, пока не растворится сахар. Обе эти массы соедините, добавьте измельченные засахаренные фрукты, изюм, всыпьте муку, и все хорошо перемешайте. Тесто замесите не очень густым, наполните им 1/3 формы, выстланной пергаментом. Выпекайте в духовке при средней температуре в течение 50—60 минут. После охлаждения готовый кекс посыпьте сахарной пудрой.

ТВОРОЖНЫЙ КЕКС

Для теста: 250 г сливочного масла, 250 г творога, 200 г сахара, 500 г пшеничной муки, 4 яйца, 150 г изюма, 1 лимон, питьевая сода, соль.

Взбейте масло с сахаром, добавляя по одному яйца сок половины лимона и натертую лимонную цедру, творог, изюм, соль, просеянную муку и погашенную лимонным соком соду. Тесто хорошо вымесите и выложите в смазанную форму. Выпекайте при средней температуре около 50 минут.

КЕКС МИНДАЛЬНЫЙ

Для теста: 3/4 стакана муки, 150 г сливочного масла, 150 г сахарного песка, 0,5 стакана рубленого миндаля, 7 яиц, 1 чайная ложка соды, цедра лимона.

Масло растереть добела с сахарной пудрой до полного растворения кристаллов сахара, затем, не прекращая растирания, постепенно ввести по одному 7 желтков, добавить соду и натертую на мелкой тер-

ке цедру лимона, всыпать муку, смешанную с ядрами миндаля, и взбитые с сахаром в стойкую пену белки. Аккуратно и быстро перемешать массу сверху вниз, чтобы не разрушить структуру пены. Тесто положить в форму, обильно смазанную размягченным маслом и подпыленную мукой. Поставить в духовку при температуре 180° С и выпекать 50 минут — 1 час.

РЕЦЕПТ ПОСТНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

1,2 кг муки, 2 стакана теплой воды, 1 стакан растительного масла (можно 3/4 стакана); 30—40 г дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Дрожжи растворить в 1/2 стакане теплой воды и поставить в теплое место. Когда дрожжи вспенятся, из указанных продуктов замесить тесто, прикрыть полотенцем и поставить в теплое место. Дважды сделать обминку и сформировать пирог. Тесто для доньшка раскатать толщиной 1 см, перенести на противень, смазанный растительным маслом, расправить, уложить начинку. Сверху прикрыть вторым слоем теста, раскатанным потоньше — 7—8 мм, наколоть вилкой. Если начинка сочная, в середине пирога сделать отверстие, чтобы он не лопнул от пара во время выпекания.

По желанию можно оставить небольшой кусочек теста, тонко его раскатать и вырезать ножом или формочкой различные украшения — полосочки, листики, ягодки, цветки и т. д. Поверхность пирога смазывают крепким сладким чаем при помощи кисточки, сверху украшают подготовленными фигурками, снова смазывают чаем и выпекают при температуре 180°С до готовности.

После выпечки пирог хорошо слегка смазать кисточкой кипяченой водой, накрыть полотенцем и дать «отдохнуть». Очень хорошо ставить тесто не на воде, а на рисовом отваре — тесто тогда получается особенно белым.

ПИРОГ С КАПУСТОЙ

Постное дрожжевое тесто;

Для начинки: 1 небольшой кочан капусты, растительное масло, соль.

Капусту шинковать соломкой или нарезать квадратиками, потушить в глубокой сковороде под крышкой в растительном масле, добавив небольшое количество воды и подсолить. Когда капуста станет мягкой, открыть крышку, дать испариться лишней влаге и слегка подрумянить. Остывшей капустой начинить пирог и испечь. Пирог сформировать четырехугольной формы.

ПИРОГ С ГРИБАМИ

Постное дрожжевое тесто;

Для начинки: 0,5 кг свежих или горсть сушеных грибов, 1 стакан вареного риса или гречки, 1 головка репчатого лука, растительного масла, соль.

Грибы отварить (сушеные предварительно замочить на 2—4 часа в холодной воде), нарезать и обжарить вместе с луком в растительном масле. Смешать с отварным рисом или гречкой.

Пирог сформировать закрытый, четырехугольной формы.

ПИРОГ С РЕВЕНЕМ

Постное дрожжевое тесто;

Для начинки: 1 кг ревеня, 1 стакан сахара, корица, 1—2 ст. ложки крахмала или муки.

Ревень вымыть, очистить от кожицы, нарезать кусочками, смешать с сахаром, корицей и крахмалом. Тесто раскатать толщиной 1 см, сделать бортик, выложить на середину начинку. Вырезать длинные полоски, свить из них «веревочки», уложить на пирог в виде решетки и по бортику. Смазать сладким крепким чаем и выпекать.

ПИРОГ СО ШАВЕЛЕМ

Постное дрожжевое тесто;

Для начинки: 300—400 г шавеля, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка муки или крахмала.

Листья шавеля вымыть, высушить на полотенце, мелко нарезать, смешать с сахаром и мукой или крахмалом. Испечь закрытый пирог.

ПИРОГ С МОРКОВЬЮ СЛАДКИЙ

Постное дрожжевое тесто;

Для начинки: 5—6 морковок, 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки растительного масла, горсть изюма, немного соли, по желанию — немного орехов.

Морковь, натертую на средней терке, потушить в растительном масле с 2—3 столовыми ложками воды, добавить сахар, изюм, если есть — измельченные орехи.

Посуду, в которой тушится морковь, поставить на небольшой газ, помешивая, чтобы пирог не подгорел.

Пирог с такой начинкой хорош и открытый, и закрытый.

ПИРОГ С МОРКОВЬЮ НЕСЛАДКИЙ

Постное дрожжевое тесто;

Для начинки: 5—6 морковок, 2 головки репчатого лука, соль, растительное масло.

Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать половинками колечек, обжарить в масле до мягкости. Пирог выпекать закрытым.

ПИРОГ С КУРАГОЙ

> Постное дрожжевое тесто;

Для начинки: 200—300 г кураги, 2 ст. ложки сахара, корица и измельченные орехи — по желанию.

Курагу залить кипятком и дать размякнуть. Вынуть, дать стечь жидкости, разделив курагу вдоль на половинки, и выкладывать ими поверхность теста, раскатанного до толщины 1 см, посыпать сахаром, можно корицей и толчеными орехами. Другую часть теста раскатать и нарезать на полоски, свить их веревочкой и уложить поверх пирога, по бортику тоже положить веревочку.

РУЛЕТ С СУХОФРУКТАМИ

Постное дрожжевое тесто;

Для начинки: по полной горсти кураги, изюма, чернослива, яблок, орехов, 1 стакан сахара.

Сухофрукты слегка отварить в небольшом количестве воды с сахаром, вынуть, дать стечь сиропу, охладить. Чернослив очистить от косточек и нарезать на кусочки, курагу разделить на половинки, орехи

истолочь, все вместе смешать с сахаром. Тесто раскатать пластом толщиной около 7—8 мм, выложить на него начинку, припорошить ее мукой и свернуть рулетом. Выпекать на среднем огне, проколов в нескольких местах ножом и смазав сладким крепким чаем.

Поверхность рулета можно посыпать корицей, смешанной с сахаром.

ПИРОГ С КЛЮКВОЙ

Постное дрожжевое тесто;

Для начинки: 1 стакан клюквы, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки крахмала.

Клюкву с сахаром пропустить через мясорубку. Тесто разделить на кусочки весом около 100 г, раскатать и на середину каждого выложить по ложке начинки. Хорошо защипать края и укладывать в круглую форму швом вниз на некотором расстоянии друг от друга, не очень плотно. Дать расстояться и выпекать на среднем огне. Отдельные булочки соединятся в пирог, который называют «дружная семейка». Остывший пирог можно посыпать через ситечко сахарной пудрой. Такой пирог можно приготовить с любой другой фруктовой или ягодной начинкой, либо с начинкой из джема.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Постное дрожжевое тесто;

Для начинки: 7 крупных яблок, 2/3 стакана сахара, корица.

Яблоки очистить и нарезать на четвертинки, вы-

нуть семечки и разрезать еще раз пополам. Полученные толстые дольки яблок выкладывать на раскатанный до толщины 1 см пласт теста, приподнять бортик и украсить его «веревочкой» из теста. Посыпать сахаром и корицей.

ПИРОГ СИБИРСКИЙ С РЫБОЙ И КРУПОЙ

Постное дрожжевое тесто;

Для начинки: 800 г филе рыбы, 4 столовые ложки риса или пшена, 3—4 ст. ложки растительного масла, 1 головка репчатого лука, соль, мука.

На раскатанный толщиной 1 см пласт теста положить слой вареного риса или пшена, смешанного с обжаренным луком, выложить кусочками обжаренное филе рыбы, снова положить слой риса. Покрыть начинку другим слоем теста, раскатанного толщиной 0,5—0,7 см, края защипать.

Пирог можно придать форму рыбы, что особенно нравится детям. Нанести ножом узор в виде чешуи и прилепить из теста «плавники» и «хвост». Пирог проколоть ножом, чтобы выходил пар.

ПИРОГ С РЫБОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Постное дрожжевое тесто;

Для начинки: 1 кг рыбы, 500 г вареного картофеля, 5 головок репчатого лука, 2 ст. ложки, соль, растительное масло.

Рыбу очистить, срезать филе и обжарить в мас-

ле, запанировав в муке. На слой теста выложить порезанный кружочками картофель, приготовленную рыбу и нарезанный кольцами лук. Начинку покрыть раскатанным до толщины 0,5—0,7 см слоем теста, наколоть вилкой. Пирог можно придать четырехугольную форму или сделать его в виде лодочки.

РАССТЕГАЙ МОСКОВСКИЙ

Постное дрожжевое тесто;

Для начинки: рыбный фарш, красиво нарезанные ломтики малосолевой семги или лосося или отварной осетрины.

Тесто разделить на кусочки весом примерно по 150 г, раскатать, на середину уложить рыбный фарш. Края лепешек защипать так, чтобы серединка осталась открытой. Дать расстояться и выпекать в горячей духовке. Готовые расстегаи смазать крепким чаем и перед подачей в середину положить ломтики рыбы.

КУЛЕБЯКА

Постное дрожжевое тесто;

Для начинки: рыбный фарш, 0,5 стакана отварного риса, 1 головка репчатого лука, обжаренного в растительном масле, 1 натертая на крупной терке и обжаренная в растительном масле морковь.

Тесто для кулебяки готовят немного круче, чем для пирожков. Раскатать тесто продолговатыми кусками шириной 18—20 см и толщиной 1 см. На сере-

дину выложить во всю длину фарш, распределив его слоями — рис, затем рыба, морковь и лук. Края теста защипать. Сформированную кулебяку поместить на противень и смазать крепким чаем. Украсить ее тонкими узкими полосками теста, листиками или как-нибудь еще. Проколоть в 3 местах ножом, чтобы выходил пар во время выпечки.

Фарш из рыбы готовят следующим образом: филе свежей рыбы без костей припустить в небольшом количестве воды 15—20 минут. Готовую рыбу изрубить ножом не очень мелко, добавить соль, перец, обжаренный измельченный лук, можно положить в фарш вареный рис, мелко рубленую зелень и, при необходимости, долить рыбным соусом, в котором припускалась рыба, чтобы начинка была сочной.

ПИРОЖКИ С КАРТОШКОЙ

Постное дрожжевое тесто;

Для начинки: 1 кг картофеля, 3—4 головки репчатого лука, растительное масло, соль.

Сварить картошку, слить отвар, размять ее и добавить к пюре обжаренный измельченный лук. Остывшую начинку класть на раскатанные лепешки теста, защипывать края и обжаривать в большом количестве разогретого растительного масла. Класть слепленные пирожки нужно обязательно в горячее масло, так как если масло будет нагрето мало, то оно сильно впитывается в тесто, и пирожки получаются не такие вкусные. Сначала нужно слепить все пирожки, раскладывая их на посыпанном мукой столе или на подносе, а уже потом жарить.

ПИРОЖКИ С ПШЕННОЙ КАШЕЙ

Постное дрожжевое тесто;

Для начинки: 1 стакан пшена, 1 стакан изюма, корица — по желанию, 0,5 стакана сахара, соль, вода.

Сварить крутую пшениную кашу на воде, добавив во время варки немного соли и сахар. В готовую кашу всыпать изюм и перемешать. Остывшую начинку класть на лепешки из теста и лепить пирожки. Можно испечь большой пирог с такой начинкой. Пирожки смазать крепким сладким чаем и выпекать на среднем огне. Вместо пшена можно использовать рис.

РУЛЕТ С ЗЕЛЕНЬЮ

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной 1 см, смазать растительным маслом, посыпать рубленой зеленью и слегка подсолить. Свернуть рулет и аккуратно переложить его на лист. Можно посыпать его сверху тмином, наколоть в нескольких местах ножом, смазать крепким сладким чаем.

ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ

Для теста: 2 стакана муки, 300 г меда, 2—3 ст. ложки растительного масла, 100 г измельченных орехов, 1 ч. ложка пряностей, 1 лимон, 1/2 ч. ложки соды.

Ядра орехов хорошо истолочь или пропустить через мясорубку, соединить с медом, маслом, пря-

ностями, натертой на мелкой терке цедрой лимона вместе с мякотью, удаляя при этом косточки. Массу перемешать до однородности, всыпать смешанную с содой муку, замесить тесто. Можно уменьшить количество меда, добавив сахар. Кроме того, можно добавить еще 1 чайную ложку какао. Тесто раскатать и вырезать формочкой различные прянички.

В Крестопоклонную седмицу Великого Поста можно выпечь такие пряники в виде креста, в середине положить изюминки или ягоды из варенья.

КОВРИЖКА

Для теста: 1 стакан сахарного песка, 1 стакан воды, 2 ст. ложки меда, 1 ч. ложка соды, 2 ст. ложки какао (или крепкого кофе), пряности измельченные: гвоздика, корица, кориандр, по 0,5 стакана изюма и орехов, 0,5 стакана растительного масла, 2 ст. ложки масла для смазывания формы.

В миску насыпать сахар, налить воду и растительное масло, положить мед и прогреть до полного растворения сахара и меда. В остывшую до 30—40°C жидкость всыпать соду, какао или кофе и пряности и тщательно вымесить, чтобы не осталось комков. Добавить орехи, изюм и муку — сколько потребуется, чтобы тесто по густоте напоминало хорошую сметану. Выпекать в форме, смазанной маслом и припорошенной мукой. Остывшую коврижку можно разрезать вдоль и прослоить джемом, а сверху покрыть глазурью.

Глазурь готовится следующим образом: смешать 150 г сахарной пудры с 2 столовыми лож-

ками порошка какао, 3 столовыми ложками горячей воды и 2 столовыми ложками мягкого, комнатной температуры, растительного маргарина.

ОЛАДЫ

Для теста: 25 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан теплой воды, 1,5 стакана муки, соль, растительное масло.

Дрожжи растереть с сахаром, добавить теплую воду, дать хорошо раствориться дрожжам с сахаром и солью. Всыпать муку, хорошо перемешать. Дать подняться в теплом месте, накрыв салфеткой. Перемешать и ложкой выкладывать на сковороду с раскаленным маслом.

Обжаривать с двух сторон.

Можно приготовить оладьи с яблоками. Для этого 2 яблока нарезать на мелкие кусочки и замешать в готовое тесто. Жарить их так же. Готовые оладьи посыпать сахарной пудрой.

ОЛАДЫ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

Для теста: 25 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан теплой воды, 1,5 стакана манной крупы, если понадобится — немного муки.

Приготовить тесто как в предыдущем рецепте, только вместо муки замешать тесто с манной крупой. Жарить на небольшом огне под крышкой, с двух сторон. Готовые оладьи должны быть очень пышными.

ВАРЕНИКИ С ВИШНЯМИ

Для теста: 500 г муки, 1 стакан воды, щепотка соли, 2—3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 500 г вишни, 200 г сахара, 2—3 ст. ложки муки.

Из муки, теплой воды, соли и растительного масла замесить довольно крутое тесто, положить его в полиэтиленовый пакетик и дать «отдохнуть» около часа. Затем тесто раскатать в тонкий пласт толщиной около 2 мм и разрезать на небольшие квадратики. В середину квадратов класть начинку из вишен, отделенных от косточек и перемешанных с сахаром и мукой, соединить противоположные углы и защипать. Варить вареники в кипящей подсоленной воде, пока они не всплывут. Начинку из вишен нужно приготовить заранее, чтобы вишня дала сок. Этот сок слить в отдельную посуду и полить им готовые вареники.

Точно так же можно приготовить вареники с картофельным пюре с луком, с капустой — те и другие очень вкусны, если их затем обжарить, а также с любой другой начинкой — с крупяной, грибной и т. д.

СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

КЛЮКВЕННЫЙ МУСС

3 стакана воды, 0,5—1 стакан клюквы, 0,5 стакана манной крупы, 0,5 стакана сахара.

Клюкву промыть и выжать сок. Выжимки проварить, процедить, жидкость вскипятить, добавить сахар, манную крупу и варить, часто помешивая, до готовности. Кашу хорошо охладить, добавить сок и взбить миксером. Разложить по вазочкам и украсить целыми ягодками клюквы.

ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ

4 больших яблока, 2 ст. ложки сахара, изюм или густой джем, орехи, корица.

Яблоки вымыть, вынуть серединку и начинить смесью орехов, изюма или джема и сахара. Уложить в форму, налив на дно несколько столовых ложек воды и запекать в духовке примерно 20 минут.

ФРУКТЫ С МЕДОМ

Сливы, груши, яблоки, виноград или другие фрукты очистить, красиво нарезать, положить в посуду, залить медом и посыпать рублеными орехами.

САЛАТ ИЗ ПЕРСИКОВ И ГРУШ

200 г персиков, 200 г груш, 1 лимон, 50 г сахарной пудры.

Персики и груши освободить от сердцевин, нарезать кубиками, лимон вместе с цедрой нарезать мелкими кусочками, удалив семечки, все перемешать и посыпать сахарной пудрой.

КИСЕЛЬ ИЗ ТЫКВЫ И РЕВЕНЯ

300 г тыквы, 300 г ревеня, 100 г сахара, корица, лимонная или апельсиновая цедра, 5 стаканов воды.

Очищенную тыкву натереть на крупной терке, ремень нарезать наискосок кусочками. Сварить сироп со специями, опустить в него ремень, вскипятить, добавить тыкву, снова довести до кипения.

КЛЮКВЕННЫЙ КИСЕЛЬ

1 л воды, 1—0,5 стакана клюквы, 3/4 стакана сахарного песка, 3 ст. ложки крахмала.

Клюкву перебрать, промыть, выжать из нее сок и убрать ее в закрытой посуде в холодильник. Выжимки залить горячей водой, сварить, а затем процедить. Добавить в отвар сахар, довести до кипения и ввести при помешивании разведенный в холодной кипяченой воде крахмал. Снова довести до кипения, снять кастрюлю с огня, добавить отжатый сок. Кисель размешать.

ЛИМОННЫЙ НАПИТОК С МЕДОМ

1 л воды, 1 лимон или апельсин, 1 ст. ложка сахарного песка, 3 ст. ложки меда, 15 г дрожжей.

Снять с лимона тонкий слой цедры, варить ее в воде с сахаром, охладить до 30°C, добавить дрожжи, накрыть крышкой, дать подняться в теплом месте. Влить лимонный или апельсиновый сок, заправить медом и хорошо охладить в плотно закрытой посуде.

КВАС ИЗ СУХАРЕЙ

10 л воды, 0,5 кг сухарей из ржаного хлеба, 20 г дрожжей, 0,5 кг сахара, немного изюма, мяты, листья черной смородины.

Ржаной хлеб посушить в духовке, охладить, залить кипяченой горячей водой (80°C), дать настояться в тепле 1—2 часа. Сусло слить и процедить. Сухарный отстой вновь залить горячей водой и настаивать еще 2 часа. Процедить и соединить оба настоя. Добавить сахар, дрожжи, мяту или черносмородиновый лист, немного изюма. Оставить квас для брожения в теплом месте на 8—12 часов. Процедить, разлить в бутылки, поставить в холод на 2—3 суток. Вместо изюма можно положить 2—3 столовые ложки тмина.

КВАС ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА

Черный хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке, а несколько ломтиков хорошо подрумянить. Залить кипятком из расчета: на 100 г сухарей 1,5—2 л воды, накрыть салфеткой и оставить на несколь-

ко часов (4—6) для настаивания, приобретения цвета и хлебного вкуса. Затем добавить сахар и дрожжи в такой пропорции: на 1 л жидкости 50 г сахара и 2—3 г дрожжей. Квас должен созреть на вторые сутки. Готовый квас процедить, разлить в бутылки, плотно закрыть и убрать в холодильник.

КВАС ЯБЛОЧНЫЙ

3 л воды, 0,5 кг яблочной кожуры, 300 г сахара, 25 г дрожжей, цедра лимона или апельсина.

Свежую или сушеную яблочную кожуру залить водой, добавить цедру, прокипятить и дать настояться. Через несколько часов процедить, добавить дрожжи. Поставить в теплое место, плотно накрыв. Дать перебродить. Перед подачей процедить, разлить по бутылкам, плотно укупорить и охладить.

СОДЕРЖАНИЕ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ.....	5
ПЕРВЫЕ БЛЮДА.....	14
ВТОРЫЕ БЛЮДА.....	23
СОУСЫ, ПРИПРАВЫ КО ВТОРЫМ БЛЮДАМ.....	39
ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА.....	42
СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ.....	58

ООО «ВЛАДИС»

**ПО ВОПРОСАМ
РЕАЛИЗАЦИИ ДАННОЙ КНИГИ,
А ТАКЖЕ КНИГ СЕРИЙ:**

«Радуга сказок»



«К вашему столу»



«Начинающему предпринимателю»



«Для маленьких друзей»



«Краткая энциклопедия профессии»



«Добрые советы»

обращаться

в Ростове-на-Дону:

тел. (8632) 90-71-30, 90-71-31, 39-09-76

e-mail: vladis-book@aanet.ru

а также в Москве:

тел. (095) 315-68-19, 315-69-55, 315-63-70

e-mail: elya.vladis@g23.relcom.ru

www.natahaus.ru

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.natahaus.ru

ОБРЯДОВАЯ КУЛИНАРИЯ

Редактор С. Рублев
Составитель Т. Новоселова

Подписано в печать
с оригинал макета 17.02.2001 г.
Формат 84x108/32. Бумага газетная.
Гарнитура «Times ET». Усл. печ. л. 3,36.
Заказ № 1021. Тираж 25 000 экз.

Лицензия ИД № 02204 от 30 июня 2000 года
ООО «Владис»
344018, г. Ростов-на-Дону, пр. Семашко, 117а.

ГП Владимирская книжная типография
600000, г. Владимир, Октябрьский проспект, д. 7

Качество печати соответствует
качеству представленных диапозитивов.