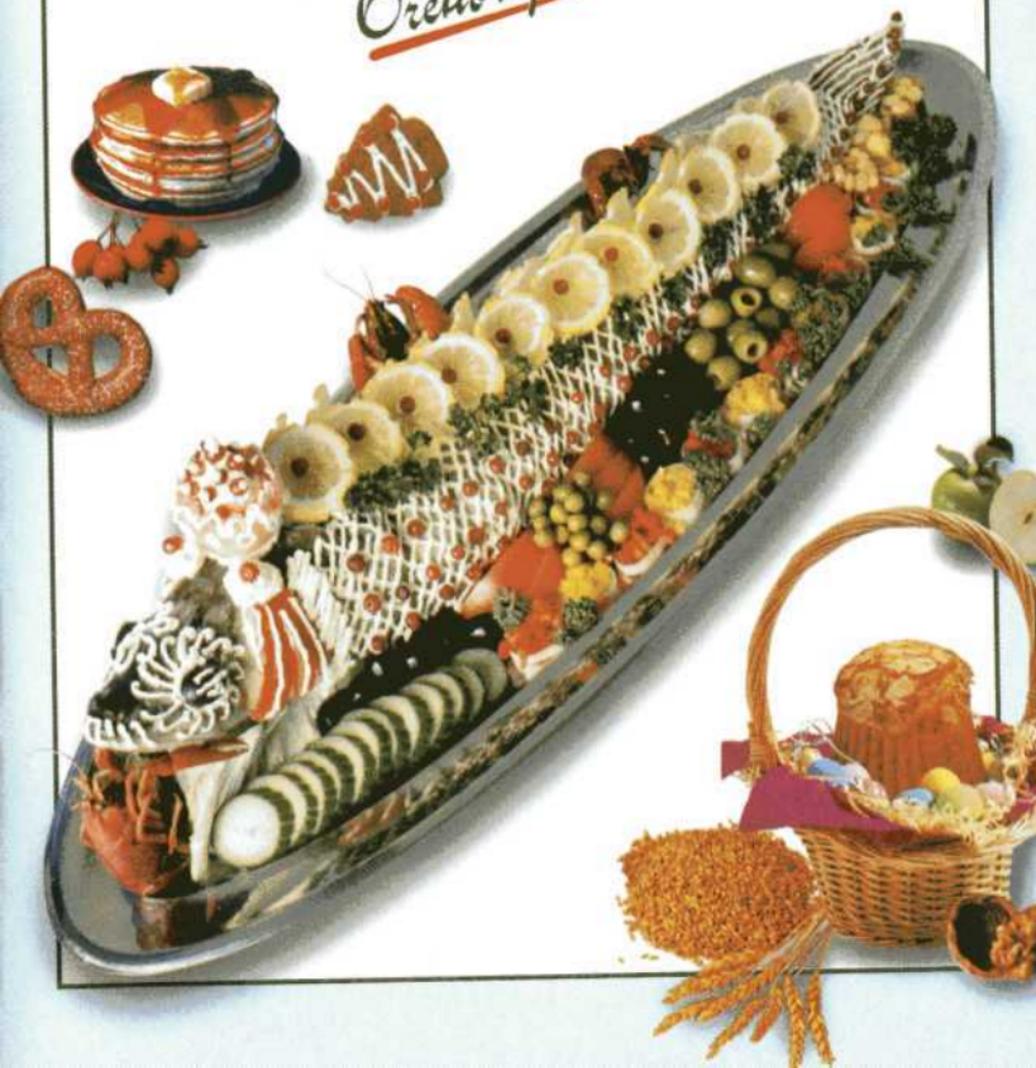


КУЛИНАРНАЯ КНИГА ДЛЯ ВЕРУЮЩИХ

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.996
К 90

Составитель *Г. С. Выдревич*

К 90 **Кулинарная** книга для верующих / Сост. Г. С. Выдревич. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. — 64 с.

Русская православная кухня включает в себя постные и скоромные столы, причем постных дней в году — более 200. В этой книге собраны рецепты, позволяющие поститься с удовольствием даже гурманам, а также секреты приготовления очень вкусных и разнообразных скоромных (особенно праздничных) блюд.

УДК 641/642
ББК 36.996

ISBN 5-699-20550-0

© «Терция», составление, 2006
© «Терция», оформление, 2006
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

ПРЕДИСЛОВИЕ

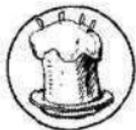
Русская православная кухня включает в себя постный и скоромный столы, причем Церковь определяет более 200 постных дней в году (среди них и однодневные, и многодневные посты).

С 1 по 18 января делятся *Святки* — святые дни, во время которых на Руси было принято устраивать гуляния, рядиться, гадать. Стол на время этих праздников — хлебосольный, скоромный. Эти дни также называют мясоедом, ибо на Святки готовили различные деликатесы из мяса.

Однако 6 января, в *Рождественский сочельник* (канун Рождества) предписывается строгий пост до первой звезды — в память о Вифлеемской звезде. Слово «сочельник» происходит от слова «сочиво», которое означает сок или молочко семян (обязательного блюда для этого вечера, с него начинается трапеза). Сочиво готовили из сока миндаля или мака с медом, кашей из ячменя, ржи, красной пшеницы, гречи, риса. Канун Рождества отмечается семейным ужином, для которого было принято готовить двенадцать кушаний, в число которых входили сочиво, блины, рыба, колядки, заливные и другие блюда.

На следующий день, 7 января, отмечается светлый праздник *Рождество Христово*, для которого накрывают обильный скоромный стол.

После Святков — 18 января — наступает *Крещенский сочельник*, во время которого надо выдерживать однодневный пост.



Праздник в память крещения Господа — *Крещение* — отмечается 19 января. В этот день на стол было принято подавать крестильную кутью, приготовленную на молоке с большим количеством масла, яиц и сливок. Кроме того, пекли пироги из сдобного дрожжевого теста с начинкой из орехов, творога, варенья, яблок, ягод, мака. Выпечку делали в форме подковаков, бантиков, цветов.

День, когда Пресвятая Мария принесла Иисуса Христа в Иерусалимский храм (15 февраля) — *Сретение Господне*. По народным приметам в этот день зима встречается с весной. По этому поводу из сдобного теста выпекали различных птиц: жаворонков, ласточек и др.

Последняя неделя (седмица) до начала Великого поста называется масляной или сырной — это всеми любимая *Масленица*. Праздник, который слился с языческим праздником в честь бога Солнца Ярила. В эту неделю мясные блюда уже не едят, но зато разрешены блины (символ Солнца), сыр, масло, молоко, яйца, сметана. Понятно, что главное блюдо этой седмицы — блины с разными начинками (традиционно это были сметана, мед, семга, икра, шкварки, варенье), а также пироги.

После Масленицы наступает *Великий пост*, который длится 49 дней — до Пасхи. Это самый строгий пост в году. Два первых дня и последний день вообще ничего не едят, далее (кроме субботы и воскресенья) нельзя употреблять даже растительное масло, а рыба дозволена лишь в *Благовещение* (7 апреля) и в *Вербное воскресенье* (последнее воскресенье перед Пасхой). Можно есть грибы, ягоды, фрукты, мед, зелень, постные похлебки, овсяный кисель, каши, толокно, овощи и т. д.

На Великий пост обычно приходится и *день поминовения Сорока Мучеников Севастийских* (22 марта) — храбрых воинов, принявших мученическую смерть за веру. В народе этот день считался днем прихода весны, к нему пекли особый пирог — лиру с жаворонками.

Во время этого же поста отмечается и *Благовещение*, когда разрешалось есть рыбу и растительное масло, если



день выпадал на среду или пятницу. Тогда пекли постные пироги или кулебяки с рыбой.

Вербное воскресенье — день воспоминания о приходе Иисуса Христа в Иерусалим, когда народ приветствовал его, бросая ему под ноги пальмовые ветви. На Руси их заменила верба. В этот день также облегчается пост, можно есть рыбу и растительное масло.

Последняя неделя Великого поста — *Страстная седмица*, установленная в память о последних днях земной жизни Господа. Каждый ее день зовется Великим. В *Великий четверг* принято красить яйца, в *Страстную пятницу* — печь куличи, которые освящали в церквях в ночь с пятницы на субботу.

Пасха — праздник Воскресения Христова. Точной даты у него нет. Пасха приходится на первое воскресенье после полнолуния, которое следует за 22 марта. Отмечают ее широко, стол готовят обильный, со множеством мясных блюд. А вот рыбу подавать не принято.

Вторник следующей после Пасхи недели — *Радоница*. Это день поминовения усопших (он слился с народным обычаем — поминальной Тризной). На Радоницу готовят ритуальные блюда: постную кутью, крашеные яйца, куличи, блины, пряники.

На сороковой день после Пасхи отмечают *Вознесение Господне*. К этому дню пекли удлиненные пироги — «лесенки» с зеленым луком.

Пятидесятый день после Пасхи, воскресенье — *Святая Троица*. В народе этот праздник связывали с проводами весны и наступлением лета. Накануне Троицы отмечают *Родительскую субботу*, подавая к столу постную кутью, блины, яйца, крашеные в зеленый цвет, пироги с ревенем, ватрушки с творогом.

Через неделю после Троицы начинается *Петров (Апостольский) пост*, который длится до 12 июля. Все это время соблюдается постный стол. В среду и пятницу — сухоедение, в понедельник разрешается горячая еда без масла, в остальные дни — рыба, грибы и крупы с растительным маслом.



День апостолов Петра и Павла — *Петров день* — отмечается 12 июля. К этому празднику принято подавать блюда из курицы, молодого картофеля, пироги с черникой, земляникой, свежими грибами, салаты из первых овощей.

С 14 августа (*Медового Спаса*) начинается *Успенский пост*, который длится до 28 августа (*Успения Пресвятой Богородицы*). В понедельник, среду и пятницу предписывается сухоедение, во вторник и четверг можно есть горячую пищу без масла, в субботу и воскресенье — с растительным маслом. В день *Преображения Господня* (19 августа), если он выпадает на среду или пятницу, можно есть рыбу.

Хлебный Спас отмечается сразу после поста — 29 августа. В этот день убирали хлеб, пекли крендели и караваи с колосьями.

Следующий пост — однодневный — приходится на 11 сентября, *Усекновение Главы Иоанна Предтечи*. В этот день можно есть постные пироги с грибами, грибной суп, рисовые котлеты с грибной начинкой. Сладкое и картофель, а также орехи есть нельзя. С этого дня начинали солить огурцы.

На сентябрь выпадает *Рождество Пресвятой Богородицы* (21 сентября) с обильным хлебосольным столом. *Воздвижение Креста Господня* (27 сентября) — день, который надо провести в посте и молитвах в память о страданиях Спасителя. После Воздвижения солили и квасили овощи.

В октябре, 14-го, отмечается *Покров Пресвятой Богородицы*, который по народным поверьям слился с началом зимы.

В ноябре, 7-го, в *Дмитриевскую Родительскую Субботу*, поминают воинов — кутьей, блинами, киселем.

В конце ноября (28-го) начинается *Рождественский пост*, который длится 40 дней — до *Рождества Христова*. Этот пост называется также *Филиппов пост*, ибо он начинается после дня, посвященного памяти апостола Филиппа. На него выпадает один праздник — *Введение во Храм Пресвятой Богородицы* (4 декабря). Если этот день — среда или пятница,



то можно есть рыбу. После дня *Святителя Николая* (19 декабря) рыба дозволена также по субботам и воскресеньям.

Кроме того, существуют сплошные седмицы, в среду и пятницу которых отсутствует пост. Таких седмиц пять: с 7 по 18 января (*Святки*), за две недели до Великого поста (*седмица Мытаря и Фарисея*), неделя перед Великим постом (*Масленица*, без мяса), неделя после Пасхи (*Пасхальная*), неделя после Троицы (*Троицкая*).

Все остальное время в среду и пятницу (если на них не выпадают праздники) соблюдается пост. В среду – в память о предательстве Иуды, в пятницу – в память о крестных страданиях и смерти Спасителя.

ПОСТНЫЙ СТОЛ

Салаты и закуски



Грибная закуска

500 г соленых грибов, 2 луковицы, 0,5 стакана мелко нарезанного зеленого лука, 0,5 головки чеснока, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 2 ст. ложки подсолнечного масла.

Грибы крупно нарезать (мелкие оставить целыми), репчатый лук мелко порубить, чеснок порубить или растолочь. Соединить ингредиенты, добавить зеленый лук, перец, масло и перемешать.



Маринованная рыба

1 кг рыбного филе, 1 стакан подсолнечного масла, 3 луковицы, 3 моркови, 3 ст. ложки томата-пюре, 3 ст. ложки муки, 2 лавровых листа, черный молотый перец, 2 ч. ложки соли.

8

Филе нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалить в муке и обжарить в растительном масле.



Обжаренную рыбу сложить в кастрюлю. Лук мелко нарезать. Морковь натереть на крупной терке. Лук и морковь потушить в масле, добавив 0,5 стакана воды. Когда морковь станет мягкой, положить томат-пюре, посолить и поперчить.

Залить рыбу приготовленным маринадом, положить лавровый лист, тушить на очень слабом огне 30 мин. Готовую рыбу охладить.



Свекольная икра

3–4 средние свеклы, 1 луковица, 1 морковь, 100 г растительного масла, 0,5 стакана томатной пасты, соль.

Лук мелко нарезать. Морковь и свеклу очистить и натереть на крупной терке. Лук и морковь обжарить в масле до золотистого цвета, а затем добавить свеклу. Тушить на слабом огне, пока овощи не станут мягкими. За 5 мин до готовности посолить по вкусу, добавить томатную пасту, немного воды. Готовую икру остудить под крышкой.



Заливная рыба

2 кг рыбы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 100 г хрена, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, 10 г желатина на 1 стакан рыбного бульона, соль.

Рыбу разделать на филе, нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю с решеткой, добавить



нарезанные морковь, петрушку, сельдерей, репчатый лук, перец, лавровый лист, посолить, залить холодной водой и отварить до готовности.

Готовую рыбу вынуть из бульона, охладить и выложить на блюдо. В рыбный бульон положить кости и плавники и проварить еще около получаса. Готовый бульон процедить, добавить размоченный желатин и довести до кипения. Залить бульоном остывшую рыбу и поставить в холодное место.



Помидоры, фаршированные овощами

5 небольших помидоров, 1 морковь, 1 яблоко, 2 соленых огурца, 100 г зеленого консервированного горошка, 2 ст. ложки растительного масла, укроп, соль.

С помидоров острым ножом срезать верхушку, чайной ложкой вынуть сердцевину. Морковь отварить, очистить, остудить, мелко порубить. Яблоко мелко нарезать. Огурцы натереть на крупной терке. Овощи соединить с горошком, посолить по вкусу, заправить маслом и перемешать. Получившимся фаршем начинить помидоры и посыпать их измельченным укропом.



Салат из баклажанов

500 г баклажанов, 1–2 стручка сладкого перца, 3 помидора, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, зелень, соль.



Баклажаны испечь в духовке, охладить, очистить, нарезать кубиками. Перец очистить от семян и нарезать тонкой соломкой. Помидоры нарезать ломтиками, лук — кольцами. Все ингредиенты соединить, посолить по вкусу, заправить растительным маслом, перемешать, посыпать измельченной зеленью.



Салат из капусты, моркови, яблок и сладкого перца

300 г белокочанной капусты, 2 яблока, 1 морковь, 1 стручок сладкого перца, 4 ст. ложки растительного масла, 0,5 ч. ложки сахара, зелень, соль.

Капусту нашинковать, перетереть с небольшим количеством соли, слить сок. Яблоки и перец очистить и нарезать соломкой. Морковь натереть на крупной терке. Все ингредиенты соединить, добавить сахар, заправить растительным маслом, перемешать и посыпать мелко нарезанной зеленью.



Салат из редьки

1–2 черные редьки, 0,5 луковицы, зелень, уксус, растительное масло, соль.

Редьку очистить, положить в холодную воду на 15–20 мин, затем натереть на средней терке.

Лук мелко порубить, обжарить до золотистого цвета, соединить с редькой, посолить по вкусу, добавить немного уксуса и перемешать.



Готовый салат посыпать измельченной зеленью.



Салат из цветной капусты

800 г цветной капусты, 50 мл уксуса, 60 г растительного масла, зелень, соль.

Капусту очистить, опустить на несколько минут в соленую воду, залить кипятком и довести до кипения. Затем воду поменять, посолить по вкусу и варить капусту до готовности. Охладить и разделить на соцветия. Заправить капусту уксусом, растительным маслом, посыпать измельченной зеленью.

Первые блюда



Борщ с грибами

200 г свежих или 30 г сушеных белых грибов, 1 ст. ложка растительного масла, 1 луковица, 2 небольшие свеклы, 4 клубня картофеля, 1–2 л воды, 1 ч. ложка муки, 2–3 ст. ложки измельченной зелени, 1 ст. ложка томата-пюре, уксус, соль.

Грибы очистить, вымыть, нарезать и потушить в масле с измельченным луком и томатом-пюре. Свеклу отварить, очистить, натереть на крупной терке или нарезать соломкой. Картофель очистить, нарезать брусочками,



отварить до полуготовности, добавить грибы с луком, свеклу, муку, разведенную в небольшом количестве холодной воды. Посолить по вкусу, перемешать, варить 10 мин. В готовый борщ добавить немного уксуса, разлить суп по тарелкам и посыпать зеленью.



Картофельная похлебка

1,5 л воды, 6 клубней картофеля, 1 луковица, 0,5 головки чеснока, 3 лавровых листа, 1 ст. ложка измельченной зелени, 7 горошин черного перца, соль.

Лук мелко порубить. Картофель очистить и нарезать кубиками. Воду довести до кипения, посолить, опустить в нее лук и картофель, варить до готовности картофеля. Пряности и зелень ввести за 5 мин до окончания варки.



Густой рыбный суп

300–400 г рыбы, 1 л воды, 1 морковь, 1 небольшая луковица, 2–3 клубня картофеля, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка муки, зелень, 3–4 горошины черного перца, 0,5 лаврового листа, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть и положить в холодную подсоленную воду. Довести до кипения и варить на слабом огне 30 мин. В конце варки положить перец и лавровый лист.



Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать полукольцами. Лук и морковь обжарить в масле, добавить муку, перемешать и еще слегка обжарить.

Готовую рыбу вынуть шумовкой, бульон процедить. В горячий бульон положить нарезанный брусочками картофель и варить до мягкости, затем добавить обжаренные овощи. Варить несколько минут, посолить суп еще раз. Разлить по тарелкам, положить рыбу, посыпать зеленью.



Гороховый суп с перловой крупой

1 л воды, 1 стакан гороха, 1 ст. ложка перловой крупы, 0,5 моркови, 0,5 луковицы, 0,5 корня петрушки, 1 ст. ложка растительного масла, зелень, соль.

Горох замочить на ночь в холодной воде и, добавив промытую перловую крупу, поставить вариться в этой же воде. Морковь, лук и петрушку нарезать маленькими кубиками, обжарить в масле и соединить с горохом, когда он будет наполовину готов. Посолить по вкусу. Готовый суп посыпать зеленью.



Овощной суп

2 луковицы, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 л воды, 2 моркови, 1 ломтик брюквы, 1 стакан нашинкованной белокочанной капусты, 1 долька чеснока, 1 лавровый лист, 0,5 ч. ложки тмина, 1 яблоко, зелень, соль.



Лук и петрушку нарезать соломкой, обжарить в масле, залить водой, положить нарезанные морковь, брюкву и капусту и варить на слабом огне 20–30 мин. Примерно в середине приготовления добавить толченый чеснок. В конце варки положить тертое яблоко. Готовый суп посыпать рубленой зеленью.



Постные щи

600 г квашеной капусты, 6 сухих белых грибов, 1 ст. ложка гречневой крупы, 2 луковицы, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 1 репа или брюква, петрушка, укроп, 3 лавровых листа, 4 дольки чеснока, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 8 горошин черного перца, соль.

Квашеную капусту положить в горшочек, залить 0,5 л горячей воды и поставить в духовку на 30 мин. Затем отвар слить в отдельную посуду, а капусту посолить, смешать с мелко нарезанным луком и маслом. Растирать в эмалированной миске деревянной ложкой до тех пор, пока масло не втрется полностью. Затем вновь соединить с отваром и поставить вариться на плиту.

Грибы отварить в 1 л подсоленной воды, бульон с грибами влить в капусту, добавить гречневую крупу и варить до готовности капусты.



Тыквенный суп с горохом

300 г тыквы, 2 клубня картофеля, 0,5 стакана сухого гороха (1 стакан свежего либо консервирован-



ного), 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 морковь, 2 ст. ложки растительного масла, 1 л воды, зелень, соль.

Сухой горох замочить на ночь, затем воду поменять и варить до полуготовности. Добавить нарезанный кубиками картофель, через 15 мин — обжаренные в масле рубленые корни и нарезанную кубиками тыкву. Посолить по вкусу, варить еще 5–10 мин, пока тыква не станет полупрозрачной. Готовый суп сразу подавать на стол.

Вместо тыквы можно использовать кабачки или патиссоны.



Холодный суп-пюре

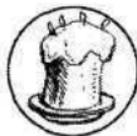
2 луковицы, 3 помидора, 2 огурца, 2 стручка сладкого перца, 150 г салата, 3 ст. ложки растительного масла, уксус или лимонный сок, соль.

Овощи мелко порубить и растереть, постепенно вливая холодную кипяченую воду, растительное масло и уксус, пока не получится однородная масса. Протереть ее через сито, посолить по вкусу, охладить в холодильнике.



Яблочный суп

16 4–5 средних яблок, 3 ст. ложки сахара (меда или сиропа), 1 л воды, 1 ст. ложка крахмала, молотая корица.



Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками. Сердцевину и кожицу отварить в небольшом количестве воды в течение 10 мин, отвар процедить, добавить сахар, долить воду, положить нарезанные яблоки. Варить 5–7 мин. В конце варки добавить корицу по вкусу. Крахмал развести холодной водой, влить, помешивая, в суп, довести до кипения.

Вторые блюда



Гречневая каша с грибами

2 стакана гречневой крупы, 50 г сушеных грибов, 4 стакана воды, 2 луковицы, 40 г растительного масла, 1 ч. ложка соли.

Грибы ошпарить, промыть, залить холодной водой и оставить на 2–3 ч. Набухшие грибы нашинковать, положить в ту же воду и поставить варить. Когда вода закипит, всыпать обжаренную крупу, проварить, пока каша не загустеет. Затем поставить посуду в духовку и довести до готовности.

В готовую кашу добавить поджаренный лук.



Грибы, тушеные с рисом

300 г соленых или 50 г сушеных грибов, 60 г растительного масла, 2 луковицы, 0,75 стакана риса, 2 стакана воды, 1 ст. ложка томата-пюре, зелень, соль.



Грибы мелко нарезать (сушеные предварительно отварить в подсоленной воде). Лук порубить и обжарить с грибами в горячем масле. Добавить рис, залить горячей водой и тушить до готовности риса. После этого положить томат-пюре, перемешать и посыпать измельченной зеленью.



Картофель в чесночном соусе

10 небольших клубней картофеля, 0,5 стакана подсолнечного масла, 6 долек чеснока, 2 ч. ложки соли.

Картофель очистить, вымыть и обсушить. Каждый клубень разрезать пополам. Масло (кроме 2 ст. ложек) разогреть на сковороде и обжарить картофель до золотистого цвета.

Приготовить чесночный соус. Для этого чеснок растереть с солью, добавить 2 ст. ложки масла и перемешать.

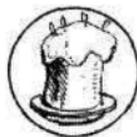
Поджаренный картофель полить чесночным соусом.



Костромская каша

1,5 стакана ячневой крупы, 2 л воды, 0,25 стакана сухого гороха, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка соли.

Горох вымочить в холодной воде и разварить. Ячневую крупу промыть в нескольких водах и отварить в подсоленной воде в течение 15–20 мин на среднем огне, снимая пену. Затем лишнюю воду слить, добавить



горох и мелко нарезанный лук. Перемешать и варить на слабом огне, пока каша полностью не размягчится. Заправить маслом, перемешать и проварить еще 5 мин.



Каша тихвинская

0,5 стакана гороха, 1,5 л воды, 1 стакан гречевого продела, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, соль.

Горох промыть, разварить в несоленой воде. Когда жидкость выпарится на треть, засыпать продел и варить до готовности.

Лук мелко порубить, обжарить на масле, добавить в кашу, посолить по вкусу и перемешать.



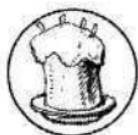
Пельмени с грибами

Для теста: 2 стакана муки, 0,4 стакана крутого кипятка, 4 ст. ложки растительного масла.

Для отвара: 500 мл воды, 3 лавровых листа, 4–5 горошин черного перца, 2–3 дольки чеснока, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль.

Для начинки: 20 г сухих белых грибов, 1 стакан гречневой каши или отварного риса, 4 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, соль.

Приготовить тесто. Масло перемешать с кипятком, всыпать в эту смесь муку и быстро замесить тесто,



тщательно размяв его руками. Раскатать его в очень тонкий пласт, не подсыпая муки, нарезать квадратами 5×5 см, положить на каждый кусочек начинку и сформовать пельмени.

Для начинки грибы отварить в подсоленной воде, отвар слить в отдельную посуду, а грибы мелко порубить и обжарить с мелко нарезанным луком в масле, перемешать с кашей и размять в однородную массу.

В отвар добавить лавровый лист, черный перец, чеснок и зелень, довести до кипения и снять с огня.

Противень или сковороду смазать маслом, уложить на нее одним слоем пельмени и запечь в духовке на умеренном огне в течение 12–15 мин. Затем переложить пельмени в горшочек, залить горячим грибным отваром и поставить на 15 мин в духовку.



Рулет из свежей капусты

1 кг белокочанной капусты, 2 ст. ложки растительного масла, 50 г сухих грибов, 1 стакан гречневой крупы, 2 луковицы, зелень, черный молотый перец, соль.

Кочан ошпарить, разобрать на отдельные листья, срезать толстые прожилки, выложить листья на полотенце так, чтобы каждый лист накрывал часть соседнего листа. На листья выложить начинку, сформовать рулет, выложить его на противень, смазанный маслом, и запечь в духовке до готовности.

Чтобы приготовить начинку, надо сварить вязкую гречневую кашу, охладить ее, добавить мелко нарубленные вареные грибы, обжаренные с измельченным луком, посолить

Готовый рулет разрезать на порционные куски и посыпать измельченной зеленью.



Помидоры по-домашнему

8 средних помидоров, 1 луковица, 50 г растительного масла, 2–3 дольки чеснока, 200 г свежих грибов, 25 г толченых сухарей, соль.

Помидоры разрезать поперек, аккуратно отжать, чтобы удалить семена и лишний сок.

Лук мелко нарезать, обжарить в масле, добавить нарезанные дольками грибы, немного помидорного пюре (то, что отжато), растертый чеснок, посолить по вкусу. Помешивая, поддерживать на огне, пока соус не загустеет.

Половинки помидоров выложить на смазанный маслом противень, заполнить соусом, полить маслом и поставить в духовку. Готовить, пока помидоры не покроются хрустящей корочкой.



Рассыпчатая рисо-овсяная каша

1,5 стакана риса, 0,75 стакана овса, 700 мл воды, 1 луковица, 4–5 долек чеснока, 4–5 ст. ложек подсолнечного масла, 1 ст. ложка измельченного укропа, 2 ч. ложки соли.

Рис и овес промыть, перемешать и всыпать смесь в кипящую воду. Готовить на сильном огне в течение 12 мин, затем убавить огонь до среднего и варить еще 5–8 мин.

Снять с огня, укутать одеялом или газетами, выдер-



жать 15–20 мин. Готовую кашу заправить обжаренным на масле луком и мелко нарезанными чесноком и укропом. Прогреть в сковороде на слабом огне 3–4 мин.



Рыба, тушенная с картофелем и яблоками

400 г рыбного филе, 50 г растительного масла, 1 маленькая луковица, 6–8 средних клубней картофеля, 3–4 антоновских яблока, 1 стакан воды, зелень, соль.

Масло вылить в сотейник и разогреть. Положить в него измельченный лук и слегка обжарить. Добавить крупно нарезанный картофель, слегка посолить. Рыбное филе нарезать крупными кусками, натереть солью и положить на картофель. Залить все водой и тушить на слабом огне 20 мин.

На рыбу выложить нарезанные кубиками или тонкими ломтиками яблоки и тушить еще 15–20 мин.

Блюдо лучше готовить в духовке.



Треска с баклажанами

500 г трески, 50 г муки, 700 г баклажанов, 80 г растительного масла, 300 г томатного соуса, 2 дольки чеснока, зелень, соль.

Баклажаны очистить от кожицы, нарезать кружками, посолить, обвалить в муке и обжарить в растительном масле.

Рыбу очистить, нарезать порционными кусками, посолить, обвалить в муке и обжарить. Вокруг рыбы



уложить баклажаны, залить соусом и прогреть. Зелень порубить, смешать с мелко нарезанным чесноком и посыпать готовую рыбу.



Тушеная капуста

1 небольшой кочан белокочанной капусты, 2 средние луковицы, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана томатной пасты 2–3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, соль.

Капусту тонко нашинковать. Лук мелко порубить и обжарить в горячем масле до золотистого цвета. Затем добавить капусту и жарить до полуготовности. Минут за 10 до окончания приготовления посолить по вкусу, добавить разведенную водой томатную пасту, душистый перец и лавровый лист. Можно поперчить черным или красным перцем по вкусу. Посуду накрыть крышкой, довести блюдо до готовности.



Тушеные грибы

500 г свежих или 300 г соленых грибов, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 0,5 стакана грибного бульона, зелень петрушки и укропа, соль.

Грибы очистить (соленые – промыть), отварить, нарезать тонкими ломтиками. Лук нарезать тонкими полукольцами и обжарить вместе с грибами. Добавить бульон,



посолить по вкусу. Тушить 15–20 мин. В конце приготовления добавить измельченную зелень.

В качестве гарнира можно подать отварной картофель или овощной салат.



Тушеные кабачки

1 кг молодых кабачков, 2 ст. ложки растительного масла, 3 луковицы, 3–4 помидора, зелень, соль.

Кабачки очистить от кожицы, нарезать ломтиками и обжарить в масле с обеих сторон.

Лук мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета, добавить очищенные от кожицы помидоры, потушить. Кабачки и помидоры смешать с луком, добавить мелко нарезанную зелень, посолить по вкусу и тушить до готовности.

Выпечка



Дрожжевое тесто с маслом и сахаром

600 г муки, 1 стакан воды, 100 г растительного масла, 25 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 2 ч. ложки соли.

Дрожжи, сахар и 2 ч. ложки муки развести в 0,25 стакана воды и оставить на 15 мин. Затем добавить оставшуюся воду и масло, ввести оставшуюся муку, замесить

некрутое тесто и поставить его в теплое место, чтобы оно подошло.



Простое дрожжевое тесто

1 кг муки, 25–50 г дрожжей, 2 стакана воды, 1 ч. ложка соли.

Дрожжи растворить в 0,5 стакана воды, добавить еще 0,5 стакана подсоленной воды, перемешать. Постепенно добавлять муку и остальную воду, замесить тесто. Сформовать из него в шар, накрыть салфеткой и выдержать 1 ч в теплом месте.



Расстегаи

Простое дрожжевое тесто (см. выше), 600 г филе рыбы, 4 луковицы, 1 стакан отварного риса, зелень петрушки, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Филе нарезать маленькими кусочками, положить в сотейник, залить небольшим количеством воды и припустить на слабом огне до готовности. Рыбу порубить, охладить, добавить пассерованный лук, рис, измельченную зелень, немного бульона, в котором варилась рыба, посолить и поперчить по вкусу и перемешать.

Тесто разделить на порционные кусочки, как для пирожков, раскатать их, на середину положить фарш. Защищать края, придавая расстегаю круглую или овальную форму и оставляя посередине отверстие.



Заготовки положить на смазанный маслом противень и поставить в теплое место, чтобы дать расстегаям расстояться. Затем выпечь в духовке до готовности.



Пирог с капустой

Простое дрожжевое тесто (см. выше), 0,5 кочана белокочанной капусты, 1 морковь, 2 луковицы, 0,5 стакана томатного сока, 1 ч. ложка сахара, растительное масло, соль.

Приготовить начинку. Лук мелко порубить, морковь натереть на крупной терке, обжарить вместе в растительном масле. Добавить мелко нарубленную капусту, соль, сахар, немного обжарить, затем влить сок и потушить на слабом огне под крышкой до готовности.

Тесто разделить на две части и раскатать в прямоугольные пласты. Один выложить на смазанный маслом противень, положить на него начинку, разровнять ее, накрыть вторым пластом, края пирога защипать. Проколоть заготовку в нескольких местах вилкой. Выпекать в духовке до готовности.



Пирог с вареньем

Дрожжевое тесто с маслом и сахаром (см. выше), любое густое варенье, растительное масло.

26 Приготовить тесто, разделить его на две неравные части. Примерно две трети раскатать в пласт, выло-



жить его в смазанную маслом форму (большую сковороду), смазать вареньем. Меньшую часть теста раскатать в пласт, нарезать его полосками и выложить их на начинку в виде решетки. Края пирога загнуть и защипать.

Заготовке дать расстояться в течение 30 мин, после чего выпечь пирог в духовке до готовности.



Пирожки с лимоном

Простое дрожжевое тесто (см. выше), 6 лимонов, 300 г сахара, 50 г крахмала, растительное масло.

Лимоны ошпарить, нарезать, очистить от косточек, пропустить через мясорубку. Добавить сахар и крахмал и тщательно перемешать.

Тесто разделить на небольшие кусочки, раскатать их, на середину каждого положить лимонную начинку, края пирожков защипать.

Заготовки выложить на смазанный маслом противень, выдержать в тепле в течение 1 ч, а затем выпечь в духовке до готовности.



Пирожки с грибами и луком

Простое дрожжевое тесто (см. выше), 50 г сушеных грибов, 3 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 1 ч. ложка муки, соль.



Приготовить начинку. Грибы тщательно вымыть, отварить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и пропустить через мясорубку.

Грибную массу слегка обжарить с маслом. Лук мелко порубить, обжарить, смешать с грибами и мукой, посолить по вкусу.

Приготовить тесто, разделить его на небольшие кусочки, раскатать их в круглые лепешки, на каждую положить начинку. Края лепешек защипать. Заготовки выложить на доску, дать расстояться 15–20 мин, а затем обжарить на сковороде с растительным маслом.

В начинку можно добавить 0,5–1 стакан вареного риса.



Пирожки с горохом

Простое дрожжевое тесто (см. выше), 1 стакан сухого гороха, 1 луковица, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Горох вымочить в холодной воде, сварить до готовности, размять. Лук мелко порубить, обжарить в масле, соединить с горохом, поперчить и посолить по вкусу.

Приготовить тесто, разделить его на небольшие кусочки, раскатать их в тонкие лепешки, на каждую положить начинку. Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 20–25 мин.

СКОРОМНЫЙ СТОЛ

Салаты и закуски



Ветчинные рулетики с хреном

500 г ветчины, 150 г хрена, 200 г сметаны, 300 г зеленого салата, сахар, уксус, соль.

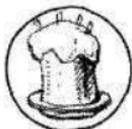
Хрен перемешать со сметаной, добавить по вкусу сахар, соль, уксус. Получившейся смесью смазать ломтики ветчины, сформовать из них рулетики, обернуть каждый листом салата и выложить на блюдо.



Буженина

2 кг свиного окорока, 2–3 дольки чеснока, черный молотый перец, соль.

На коже окорока сделать надрезы острым ножом в виде клеток, натереть солью и выдержать в течение суток в холодном месте. Затем в разрезы воткнуть кусочки



чеснока, натереть окорок перцем и положить на глубокий противень. Налить 0,5 стакана воды и поставить в прогретую духовку.

Когда верхняя часть окорока зарумянится, перевернуть его и, периодически поливая выделившимся соком, довести до готовности. Чтобы не пересушить верхнюю корочку, нужно мясо прикрыть фольгой.

Подать как в горячем, так и в холодном виде.



Ветчина в вине

400 г варено-копченой ветчины, 0,5 стакана красного сухого вина, 2–3 ст. ложки горячей воды, 3–4 бутона гвоздики, 3 ягоды можжевельника, 2 горошины черного перца.

Ветчину нарезать порционными кусками, полить водой и подогреть. Добавить вино, пряности, накрыть посуду крышкой и подержать на слабом огне 10–15 мин, не доводя жидкость до кипения.

Готовую ветчину подавать с хреном.



Салат из моркови и гранатов

2–3 моркови, 1 гранат, 70 г сметаны, 1 ч. ложка сахара, 4–5 листьев зеленого салата, 2–3 грецких ореха.

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

30 Гранат разобрать на зерна, смешать с морковью. Полить сметаной, добавить немного сахара.

Выложить на листья салата. Посыпать обжаренными измельченными орехами.



Салат с индейкой и ананасом

200 г жареного филе индейки, 160 г ананаса, 120 г майонеза, 80 г чернослива, 4 листика зеленого салата, зелень, соль.

Филе индейки тонко нарезать. Чернослив ошпарить и очистить от косточек. С ананаса снять кожуру, удалить сердцевину, мякоть нарезать кружочками. Все ингредиенты выложить в салатник на листья салата. Полить майонезом. Украсить измельченной зеленью.



Салат со свиной

200 г постной свинины, 1–2 небольшие свеклы, 1–2 яблока, 50 г корня сельдерея, 100 г зелени сельдерея, 80 г ядер любых орехов, 4 ст. ложки растительного масла, 4–5 листиков зеленого салата, 2 ст. ложки уксуса, 2 яичных желтка, 0,5 ч. ложки горчицы, 0,5 ч. ложки сахара, базилик, майоран, лавровый лист, соль.

Кусок свинины отбить, натереть солью, обжарить, добавить лавровый лист, мелко нарезанный корень сельдерея, базилик, майоран и потушить до готовности. Остудить и нарезать кубиками.

Свеклу вымыть, обсушить и запечь в духовке. Остудить, очистить и нарезать тонкой соломкой. Зелень



сельдерея тонко нашинковать, яблоки очистить и нарезать дольками.

Все ингредиенты перемешать, залить соусом, посыпать измельченными обжаренными орехами.

Для соуса сырые яичные желтки растереть с солью и сахаром, добавить горчицу, растительное масло и уксус, перемешать.



Салат с сыром

120 г свежих огурцов, 80 г зеленого консервированного горошка, 80 г майонеза, 80 г жирных сливок, 60 г лука-порей, 60 г сыра, 4–8 листиков зеленого салата, 1–2 дольки чеснока, зелень, соль.

Огурцы нарезать кружочками, посолить, перемешать и поставить в холодильник на 1 ч. Лук-порей мелко нарезать. Зеленый горошек отцедить. Чеснок очистить, мелко порубить или натереть и смешать с майонезом и взбитыми сливками.

Огурцы, зеленый горошек и лук-порей уложить слоями в салатник, полить чесночным соусом. Сверху горкой насыпать тертый сыр. Украсить листьями салата и измельченной зеленью.



Язык заливной

1 кг говяжьего языка, 30 г желатина, 1 морковь, 1 луковица,

1 сваренное вкрутую яйцо, зелень, лимон, лавровый



Желатин замочить в холодной воде.

Язык отварить с морковью, луком, лавровым листом, перцем и солью на слабом огне в течение 2–3 ч. Затем вынуть язык из бульона, облить холодной водой, быстро очистить, нарезать ломтиками, выложить в глубокое блюдо, украсить тонкими кружочками лимона, яйца, вареной моркови и зеленью. Бульон процедить, ввести набухший желатин и вскипятить. Дать бульону отстояться, еще раз процедить, аккуратно залить язык и поставить в холодильник.



Салат с сыром «Рокфор»

4 помидора, 4 свежих огурца, 1 стручок сладкого перца, 80 г сыра «Рокфор», 0,5 луковицы, 4 листа зеленого салата, 4–5 маслин, 4–5 ст. ложек растительного масла, 0,3 лимона.

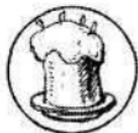
Помидоры вымыть, разрезать на четвертинки, огурцы нарезать кружочками, перец и лук — полукольцами. Сыр растолочь, а затем растереть, постепенно добавляя масло, до образования однородной массы. Помидоры, огурцы, перец и лук соединить и перемешать.

Получившуюся смесь выложить на листья салата и полить сырным соусом. Украсить маслинами без косточек и кусочками лимона.



Яйца в чашечках из ветчины

8 яиц, 250 г ветчины, 80 г сыра, 30 г сливочного масла, зеленый салат.



Для соуса: 1 вареное яйцо, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки горчицы, 0,3 стакана сметаны, уксус, соль.

Маленькие формочки смазать маслом и выложить их дно и стенки тонкими ломтиками ветчины, затем аккуратно влить по одному яйцу, посыпать тертым сыром и положить по кусочку масла. Поставить формочки на сковороду, влить на нее воду (слой — около 2 см), накрыть крышкой и варить 5–6 мин.

Салат нарезать, заправить соусом, выложить на блюдо. На него поставить готовые чашечки.

Чтобы приготовить соус, надо вареное яйцо растереть с сахаром, горчицей и солью, а затем добавить сметану и немного уксуса.

Первые блюда



Московский борщ

400 г говяжьих костей, 200 г говяжьей мякоти, 150 г ветчины, 100 г сосисок, 1 свекла, 200 г белокочанной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 50 г томата-пюре, 30 г муки, 50 г сливочного масла, 1–2 ст. ложки уксуса, сахар, лавровый лист, соль.

Из говяжьих костей и мяса приготовить бульон. Капусту тонко нашинковать. Морковь, лук и корень петрушки очистить, нарезать соломкой и слегка обжарить в масле. Овощи и коренья положить в бульон, добавить лавровый лист и соль по вкусу и прокипятить на слабом огне.



Свеклу нарезать соломкой, обжарить на масле вместе с томатом-пюре, прибавить немного бульона, сахар, уксус и тушить, пока свекла не станет мягкой. Добавить ее в борщ, заправить его поджаренной мукой и довести до кипения.

Перед подачей в борщ положить нарезанную кусочками говядину и ветчину, нарезанные кружочками вареные сосиски, сметану и зелень.



Борщ по-смоленски

250 г мякоти говядины, 250–300 г свинины с костями, 2–3 свеклы, 300 г корней петрушки и сельдерея, 100 мл портвейна, лимонный сок, соль.

Из говядины, свинины и корней сварить наваристый бульон. Свеклу очистить, запечь в духовке, а затем нарезать соломкой или кубиками. Свеклу разложить по тарелкам, добавить немного лимонного сока, портвейн и нарезанное кусочками мясо. Залить бульоном и подать на стол.



Солянка из домашней птицы и гичи

500 г гусяного мяса, 3 рябчика (или 1 куропатка, или 0,5 фазана), 2 луковицы, 1–2 соленых огурца, 50 г каперсов, 100 г маслин, 50 г оливок, 75 г томатной пасты, 50 г сливочного масла, 150 г сметаны, 0,5 лимона, лавровый лист, черный перец горошком, зелень, соль.



Лук тонко нашинковать и спассеровать на сливочном масле, добавить томатную пасту и пассеровать еще 5–8 мин. Соленые огурцы мелко нарезать. Птицу обработать, мясо опустить в кипящую воду, проварить до полуготовности, добавить лук с томатом, огурцы, каперсы, оливки и варить до готовности мяса. В конце варки посолить и добавить сметану.

Солянку разлить по тарелкам, положив в них маслины, ломтики лимона и зелень.



Щи из свежей капусты

500 г мяса, 500 г свежей капусты, 100 г корней, 100 г лука, 2 ст. ложки растительного масла, 2 помидора, 1–2 лавровых листа, черный перец горошком, соль.

Мясо варить в течение 1,5–2 ч, после чего мясо вынуть, бульон процедить в суповую кастрюлю и положить нашинкованную капусту. Когда суп снова закипит, добавить обжаренные корни и лук, затем положить мясо и варить еще 25–30 мин. За 5–10 мин до окончания варки добавить нарезанные дольками помидоры, перец, лавровый лист, соль по вкусу.

В щи можно также добавить 1–2 клубня картофеля.



Щи из квашеной капусты

500 г мяса, 500 г квашеной капусты, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки томатной пасты, коренья петрушки и сельдерея, соль.



Сварить мясной бульон. Квашеную капусту залить 1,5 стакана бульона, добавить масло, накрыть кастрюлю крышкой и тушить капусту около 1 ч, периодически помешивая. После этого залить ее оставшимся бульоном с мясом, положить поджаренные с томатной пастой коренья и варить до полной готовности. За 10 мин до окончания варки прибавить лавровый лист, перец, соль.

Подавать со сметаной и мелко нарезанной зеленью.



Щи петровские

500 г квашеной капусты, 1 луковица, 60 г жира, 80 г сухих грибов, 100 г отварной говядины, 300 г дрожжевого теста, соль.

Грибы отварить в подсоленной воде. Отвар процедить. Квашеную капусту порубить, добавить немного отвара и тушить 40 мин. Грибы нарезать соломкой и спассеровать их вместе с луком.

В порционные горшочки положить капусту, залить ее грибным бульоном, добавить лук и грибы и нарезанное соломкой отварное мясо. Закрывать горшочки тестом и томить в духовке при 150–180° С до готовности лепешки.



Суп из куриных потрохов

Потроха 2 куриц, 4 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 помидора, 2 ст. ложки риса, 2 яичных желтка, 3 ст. ложки сметаны, соль.



Потроха опалить, желудки очистить от пленок, все хорошо промыть и варить до полуготовности. Затем потроха вынуть из бульона и нарезать мелкими кусочками. Лук измельчить и обжарить в масле до светло-золотистого цвета. Добавить нарезанные потроха, подрумянить, положить очищенные от кожицы и нарезанные кубиками помидоры. Тушить, часто помешивая, на среднем огне, пока масло не покраснеет. Залить бульоном, вскипятить, убавить огонь и довести до готовности.

Перед подачей заправить сметаной, смешанной с желтками.

Вторые блюда



Крестильная кутья из гречневой крупы

1 стакан гречневой крупы, 1 л молока, 50 г сливочного масла, 2 яйца, соль.

Крупу перебрать, промыть, залить горячим молоком, посолить по вкусу и сварить рассыпчатую кашу. Заправить ее сливочным маслом, украсить четвертинками яиц, сваренных вкрутую.



Крестильная кутья из пшеницы

200 г очищенной пшеницы, 150 г мака, 30 г очищенных орехов, 50 г изюма, 0,5 стакана сливок, ванильный сахар, мед, сахар.



Пшеницу перебрать, промыть, залить свежей водой, отварить до готовности, процедить и остудить.

Мак заварить кипятком и держать на огне до тех пор, пока он не будет легко растираться пальцами. Обсушить на сите, пропустить через мясорубку. Перемешать с пшеницей, добавить измельченные орехи, ошпаренный и просушенный изюм, мед и сахар по вкусу, ванильный сахар, сливки.



Жаркое с овощами и грибами

500 г говядины, 50 г сливочного масла, 50 г сушеных грибов или 200 г шампиньонов, 5–6 клубней картофеля, 4 моркови, 1 луковица, зелень, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать небольшими кусочками, натереть солью, выложить на прогретую сковороду с маслом, добавить мелко нарезанный лук и жарить до полуготовности. Затем добавить крупно нарезанную морковь и грибы (отваренные и мелко нарезанные сушеные грибы или очищенные шампиньоны, нарезанные тонкими пластинами), посолить и поперчить по вкусу, поставить сковороду в разогретую духовку. Через 10–15 мин добавить картофель и жарить до готовности, поливая мясным соком и помешивая.

Подавать, украсив зеленью петрушки.



Запеченная говяжья грудинка

1 кг говяжьей грудинки, 1 луковица, 2 яблока, майоран, соль.



Грудинку вымыть, посолить, обильно посыпать майораном, положить на противень, обложить кольцами репчатого лука и четвертинками яблок (без сердцевины). Подлить немного воды, прикрыть и поставить в нагретую духовку. Готовить 1,5 ч, затем открыть, при необходимости подлить воду и запекать, пока грудинка не станет мягкой и не зарумянится.

Готовую грудинку можно подавать как горячей, так и холодной.



Телятина с брусникой

1 кг телятины, 1 луковица, 1 морковь, 50–70 г говяжьего жира, моченая брусника или брусничное варенье, соль.

Репчатый лук нарезать толстыми колечками, морковь — кружочками. Мясо вымыть, разрезать на порционные куски, слегка отбить и посолить. На дно сотейника положить жир, на него — лук и морковь, сверху — мясо. Поставить сотейник на слабый огонь и довести мясо до готовности, время от времени поливая образующимся соком.

Подавать блюдо с моченой брусникой или брусничным вареньем.



Печеный гусь с яблоками

1 гусь (3–4 кг), 1 кг мелких яблок, 6–8 крупных яблок, 1 луковица, 0,5 ч. ложки тмина, 0,5 ч. ложки майорана, панировочные сухари, соль.



Гуся выпотрошить, удалить лишний жир, отрубить голову и первые суставы лапок и крыльев, натереть снаружи и внутри солью, перемешанной с толченым тмином, нафаршировать мелкими яблоками, разрезанными пополам (без сердцевины), слегка присыпать солью с майораном. Противень смазать жиром, посыпать мелко нарезанным луком. Положить на него гуся и поставить в хорошо разогретую духовку. Когда гусь зарумянится, уменьшить огонь и начать поливать гуся выделившимся соком каждые 10 мин. Готового гуся полить соком, посыпать сухарями, выдержать в выключенной духовке 5–10 мин. Отдельно испечь крупные яблоки и обложить ими гуся.

Так же можно приготовить утку.



Кабачки, фаршированные мясом и рисом

650 г кабачков, 300 г мякоти говядины, 1 стакан отварного риса, 2 луковичы, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 30 г сливочного масла или маргарина, 0,75 стакана сметаны, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Кабачки очистить от кожицы, нарезать поперек на куски длиной 4–5 см, вынуть из них часть мякоти и семена. Подготовленные кабачки опустить в кипящую подсоленную воду и отварить до полуготовности. Выложить на сито и обсушить.

Приготовить фарш. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить рис, посолить и поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

Кабачки заполнить фаршем, уложить на смазанный маслом противень, посыпать сухарями и запечь



в духовке до готовности. Готовые кабачки залить сметаной и слегка потушить. Перед подачей посыпать измельченной зеленью.



Поросенок отварной под сметанным соусом

1 молочный поросенок, 2–3 моркови, 2–3 корня петрушки, 1 репа, 2 стакана смеси сметаны с хреном, зелень петрушки, черный перец горошком, лавровый лист, соль.

Поросенка выпотрошить, разрубить на куски. Голову и ножки отложить (их можно использовать для приготовления холодца). Остальные куски сложить в кастрюлю, добавить коренья, морковь, лук, перец, лавровый лист, соль и варить до готовности. Сваренное мясо выложить на блюдо и залить смесью сметаны с хреном. Посыпать измельченной зеленью.



Поросенок жареный, фаршированный кашей с грибами

1 молочный поросенок, молотые семена кинзы, черный молотый перец, соль.

Для начинки: 500 г гречневой крупы ядрицы, 3 яйца, 1 яичный белок, 100 г топленого свиного сала, 2 луковицы, 40 г сушеных белых грибов, 2–3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.



це поросенка отварить в небольшом количестве подсоленной воды.

Крупу смешать с яичным белком, залить кипящим бульоном, в котором варились печень и сердце, и сварить рассыпчатую кашу. Отварить сушеные грибы. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета. Печень, сердце и грибы мелко нарезать. Яичные желтки отделить от белков. Лук растереть с желтками, добавить остывшую кашу, сердце, печень, грибы, зелень, соль, перец, перемешать. Белки взбить в крутую пену и, осторожно перемешивая, соединить с начинкой.

Нафаршировать поросенка, зашить шов суровой ниткой. Жарить на смазанном жиром противне в прогретой духовке, пока не зарумянится, периодически поливая соусом и сбрызгивая водой.

Подавать на овальном блюде целиком.



Шейка с грибами в фольге

600 г свиной шейки, 100 г ветчины, 200 г шампиньонов, 1 помидор, 2 дольки чеснока, 4 веточки тимьяна, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

Мясо разрезать на 4 порционных куска, отбить, сделать надрезы на жировой корке. Тимьян вымыть и оборвать листочки. Чеснок порубить. Ветчину мелко нарезать. Грибы нарезать ломтиками, сбрызнуть лимонным соком. Помидор обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками.

Разогреть духовку до 200° С. Отбивные обжарить в растительном масле и переложить каждую на большой



кусок фольги. Перемешать ветчину, чеснок, грибы, помидор и тимьян. Посолить и поперчить. Выложить эту смесь на отбивные, завернуть в фольгу. Запекать 25 мин. Подавать, украсив листочками тимьяна.



Рождественская индейка

1 индейка (5 кг), 1 луковица, 750 г белого черствого хлеба, 1 сердце индейки, 1 печень индейки, 500 г колбасного фарша, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 6 ст. ложек апельсинового сока, 2 ч. ложки тертой апельсиновой цедры, 4 ст. ложки нарубленной зелени петрушки, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 1 ч. ложка соли.

Для глазури: 4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 ч. ложка меда.

Для фаршированной шейки: 1 печень индейки, 1 маленькая луковица, 2–3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Для гарнира: 1 кг мелкого картофеля, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

Для украшения: 6–7 половинок консервированных персиков, 1 стакан консервированных вишен.

Индейку выпотрошить, вымыть и обсушить. С шейки аккуратно срезать кожу и отложить ее. Натереть индейку внутри солью и перцем.

Лук нарезать кубиками. Сердце и печень порубить и смешать с колбасным фаршем, хлебом, нарезанным маленькими кубиками, взбитыми яйцами, растопленным сливочным маслом, апельсиновым соком, апельсиновой цедрой, зеленью петрушки. Получившейся смесью начинить



индейку. Отверстия зашить.

Подготовленную индейку смазать смесью сливочного масла и меда. Нагреть духовку до температуры 200° С. Под жарочной решеткой поставить противень, смоченный водой. Птицу положить грудкой вниз на решетку, накрыть фольгой и готовить, поливая образующимся соком. Через 2–2,5 ч индейку перевернуть и снова накрыть фольгой.

Через час картофель очистить, фигурно нарезать, смазать растительным маслом, выложить на решетку вместе с индейкой и готовить все вместе еще 1 ч.

Приготовить фарш для шейки: смешать мелко нарезанный лук, муку, добавить нарубленную печень, соль. Получившейся смесью начинить кожу шейки, оставив немного свободного места. Зашить отверстия, опустить в кипящую воду и варить 10 мин. Вынуть, обсушить и обжарить до золотистого цвета.

Готовую индейку оставить на 15–20 мин в выключенной открытой духовке, затем положить ее на большое блюдо и гарнировать фигурками из картофеля, кусочками фаршированной шейки и половинками персиков, наполненными вишнями.



Свинина с луком, запеченная в тесте

1,5 кг свинины, 2 стакана муки, 500 г репчатого лука, 1 стакан воды, 50 г топленого масла, черный молотый перец, соль.

Лук очистить, мелко порубить, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Свинину нарезать на



кусочки, посолить, поперчить. Из воды, муки и небольшого количества соли замесить крутое тесто, накрыть его нагретой кастрюлей и оставить на 30 мин. Из теста сформовать 4 шарика, каждый раскатать в лепешку.

Лепешки сложить одна на другую, промазывая каждую маслом (кроме верхней), и раскатать их вместе. Получившуюся лепешку выложить на противень, на нее — половину лука, сверху — мясо, засыпать оставшимся луком, полить растопленным маслом. Края лепешки защипать, со всех сторон обильно смазать маслом. Запечь в духовке при температуре 200° С.

Выпечка, блины, пасхи



Баба кружевная

500 г муки, 500 г сахара, 50 г дрожжей, 10 яиц, 0,5 стакана молока, сливочное масло.

Для сиропа: 200 г сахара, 200 мл воды.

Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Желтки взбить с сахаром, добавить муку, разведенную в молоке с дрожжами, перемешать и взбивать в течение 1 ч. Белки взбить в стойкую пену, добавить к желткам с мукой, осторожно перемешать и выложить в форму. Дать подойти, поставить в духовку и выпекать до готовности.

Приготовить сироп: соединить сахар и воду, поставить на огонь и кипятить на слабом огне, пока сахар не растворится. Снять с огня и охладить до комнатной тем-



пературы. Пропитать бабы, начиная с доньшка. В сироп можно добавить ром, коньяк или ликер. Верх бабы можно украсить орехами, цукатами, вареньем, повидлом или черносливом.

Пока тесто бродит, его нужно оберегать от сквозняков и не переставлять с места на место. Форму необходимо обильно смазать маслом, присыпать мукой и заполнять не более чем до половины высоты. В духовку ставить тогда, когда тесто поднимется до краев формы. Выпекать бабы при температуре 180° С. Если верх бабы зарумянился, а середина еще сырая, надо накрыть изделие влажной бумагой или фольгой. Готовую бабу, не извлекая из формы, надо положить вверх дном на застеленную бумагой подушку, остудить и только после этого вынимать.



Боярские блины

3 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 1 стакан сливок, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, соль.

Вскипятить 2 стакана молока, отлить 0,5 стакана, остудить до теплого и размешать в нем дрожжи. В 1,5 стаканах теплого молока развести гречневую муку так, чтобы не было комков, влить молоко с дрожжами и поставить опару в теплое место на 1,5–2 ч. После этого влить в нее оставшееся молоко, добавить яичные желтки, растертые со сметаной, маслом, солью и сахаром, и пшеничную муку. Тщательно вымесить тесто и дать ему снова подняться. После того как тесто подойдет, взбить отдельно друг от друга сливки и яичные белки,



соединить их, а затем добавить в тесто. Аккуратно перемешать тесто лопаткой сверху вниз, дать ему постоять 20 мин.

Выпекать блины обычным способом.



Ванильный пряник

3 стакана муки, 5 г ванильного сахара, 0,5 ч. ложки соды, 100 г сахара, 0,5 стакана воды, 1 яйцо.

Муку перемешать с содой и просеять. Сахар с водой довести до кипения и уварить (готовый сироп должен стекать с ложки, как толстая нитка). Охладить его до комнатной температуры, добавить ванильный сахар, яйцо и муку с содой и перемешивать 3–4 мин, пока не получится однородное тесто. Сформовать из него маленькие шарики, положить на смазанный маслом противень и выпекать 5–7 мин при 180–200° С.



Гречневые блины

4 стакана гречневой муки, 5 стаканов молока, 50 г дрожжей, 250 г сливочного масла, 2 яйца, соль.

Развести дрожжи в 3 стаканах теплого молока, добавить муку и тщательно размешать, чтобы не было комков. Через 4–5 ч заварить тесто 2 стаканами кипящего молока,



в плотную пену белки, 150 г растопленного масла и соль. Все тщательно перемешать и выдержать тесто еще 1 ч.

Выпекать блины на маленькой сковороде (размером примерно с десертную тарелку), смазывая ее маслом. Готовые блины складывать горкой и держать в теплом месте.

Подавать со сливочным маслом или сметаной.



Жаворонки

1 кг муки, 30 г дрожжей, 125–130 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 1 стакан молока или воды, 1 яйцо, 0,3 стакана изюма, соль.

Дрожжи растворить в едва теплом молоке или воде, добавить муку, масло, сахар, яйцо и немного соли и вымесить тесто. Поставить его в теплое место, пока оно не забродит.

Из теста сформовать батончик, нарезать его на одинаковые куски, изготовить из них жгуты, завязать узлом, вылепить головку, придав тесту форму птицы. Воткнуть изюминки — глаза и слегка приплюснуть заготовки. На одном из концов узла сделать надрезы ножом — перышки. Смазать яйцом и выпекать в духовке до готовности.



Картофельные блины

7–8 клубней картофеля, 2 стакана пшеничной муки, 30–40 г дрожжей, 4 стакана молока, 0,5 стакана сливок, 5 яиц, соль.



Дрожжи развести в двух стаканах едва теплого молока, всыпать муку и замесить тесто. Накрыть посуду полотенцем и поставить опару в теплое место. Картофель очистить, отварить, горячим протереть сквозь сито и, добавив сливочное масло и сливки, тщательно перемешать. Когда опара подойдет, добавить в нее картофельное пюре, посолить по вкусу, ввести растертые яичные желтки и взбитые белки. Тесто перемешать, добавить оставшееся молоко и опять поставить в тепло. Когда тесто подойдет, выпекать блины обычным способом.



Кулич домашний

Для теста: 5 стаканов муки, 1,5 стакана сливок, 1 стакан сахара, 250 г сливочного масла, 8 яичных желтков, 0,5 стакана изюма, 1 ч. ложка соли, 100 г дрожжей, ванилин.

Для глазури: 1 яичный белок, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана воды, 0,5 ч. ложки лимонного сока.

Сливки слегка разогреть, развести в них дрожжи, добавить половину муки, тщательно перемешать и поставить в теплое место на 1–1,5 ч. Желтки растереть добела с сахаром, добавить размягченное масло и растереть. Изюм перебрать, промыть, ошпарить кипятком. Когда опара подойдет, ввести растертые желтки и изюм, тесто перемешать, добавить оставшуюся муку, немного соли, ванилин, тщательно вымесить и снова поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, вымесить его еще раз и снова дать подняться.

Сформовать из теста шар, положить его в форму, которая выстлана промасленной бумагой. Форма должна быть



в разогретую духовку и выпекать 60–70 мин при температуре 200–220° С. Когда верх изделия зарумянится, накрыть его мокрой бумагой. Готовый кулич вынуть из формы, остудить и смазать глазурью.

Чтобы приготовить глазурь, сахар залить горячей водой, размешать и держать на слабом огне, постоянно помешивая и снимая пену, пока жидкость не загустеет. Зачерпнуть немного сиропа и опустить его в холодную воду. Если из остывшего сиропа можно сформовать мягкий шарик, он готов. Снять с огня и остудить. Белок взбивать до тех пор, пока он не увеличится в объеме в 3–4 раза. Продолжая взбивать, влить тонкой струйкой сироп, добавить лимонный сок и размешивать до тех пор, пока не получится однородная масса. Поставить глазурь на слабый огонь и, помешивая, нагреть примерно до 60° С. После этого глазурь сразу же нанести на кулич.



Кулич заварной с миндалем

5 стаканов муки, $\frac{2}{3}$ стакана молока, 0,5 стакана изюма, 0,25 стакана ядер миндаля, 1 стакан сахара, 100 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 8 яиц, 1 ст. ложка коньяка.

Молоко довести до кипения, всыпать 0,5 стакана муки и варить 1–2 мин, постоянно помешивая. Снять массу с огня, охладить до температуры 50–60° С, добавить дрожжи, разведенные в оставшемся молоке, перемешать и поставить тесто в теплое место, чтобы оно поднялось. Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Желтки растереть с сахаром до бела. Белки взбить в крутую пену. Желтки и белки соединить с поднявшимся тестом, перемешать и дать тесту подняться снова. Влить растопленное масло, добавить



оставшуюся муку, изюм, измельченный миндаль, коньяк и тщательно вымесить тесто. Выложить его в форму, смазанную маслом, опять дать тесту подняться, смазать поверхность яйцом и выпекать при температуре 180–200° С в течение 60–70 мин. Готовый кулич вынуть из формы, охладить, украсить.



Кулич из жидкого теста (старинный рецепт)

2 кг пшеничной муки, 100 г свежих дрожжей, 4 стакана молока, 20 яичных желтков, 1 стакан сахара, 2 стакана растопленного сливочного масла.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину муки, тщательно размешать, чтобы не было комков, и дать опаре подняться. В готовую опару ввести желтки, растертые добела с сахаром, растопленное теплое масло и оставшуюся муку. Замесить тесто, выбить его лопаткой, влить в формы, смазанные маслом, дать расстояться. Тесто должно получиться немного более густым, чем тесто для оладий.

Когда тесто поднимется, поставить формы в горячую духовку на 1 ч.



Кулич на молоке

7 стаканов пшеничной муки, 2 стакана молока, 100 г свежих дрожжей, 250 г сливочного масла, 7 яичных желтков, 1,5 стакана сахара, 1 ст. ложка коньяка, 0,5 пакетика ванильного сахара, 1 ч. ложка соли.



Дрожжи развести в теплом молоке, всыпать половину муки, тщательно размешать, чтобы не было комков, и поставить опару в теплое место. Когда она поднимется, ввести растертые с сахаром желтки, добавить оставшуюся муку, размягченное масло, коньяк, ванильный сахар, соль. Замесить тесто и поставить его в теплое место.

Пока тесто выстаивается, нужно дважды обмять его. После того как тесто поднимется третий раз, выложить его на стол и разделить на равные части. Выложить куски теста в формы, застланные промасленной бумагой (тесто должно занимать треть высоты формы). Поставить формы на расстойку в теплое место на 60–80 мин.

Выпекать куличи при температуре 200–210° С.

Готовые изделия можно смазать глазурью.



Кулич с шафраном (старинный рецепт)

8 стаканов пшеничной муки, 100 г свежих дрожжей, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана воды, 0,5 стакана рома (или воды), 1 стакан сахара, 1 стакан изюма без косточек, 2 г шафрана, 16 яичных желтков, 1 яйцо, 2,5 стакана растопленного сливочного масла, миндаль, корица, соль.

Дрожжи развести в теплом молоке. Желтки соединить с водой, взбить, а затем влить дрожжи, всыпать 5 стаканов муки, перемешать. Опару поставить в теплое место и дать ей подняться. Затем тесто вымесить, взбивая, добавить соль, масло, оставшуюся муку, шафран, разведенный в роме, изюм и сахар. Тщательно вымесить тесто и дать ему подняться еще раз.



Разложить тесто в смазанные маслом формы, дать ему расстояться, смазать взбитым яйцом. Выпекать в горячей духовке до готовности.

Готовый кулич посыпать мелко нарубленным миндалем и молотой корицей.



Расстегай с мясом и яйцом

Для теста: 3 стакана муки, 30 г дрожжей, 100 г сливочного растопленного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 л молока или воды, соль.

Для начинки: 500 г мяса без костей, 50 г маргарина, 4 яйца, черный молотый перец, соль.

Мясо отварить, пропустить через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу, добавить измельченные яйца, сваренные вкрутую.

Дрожжи растворить в молоке или воде, добавить сахар. Когда дрожжи поднимутся, добавить муку, сливочное масло, немного соли и замесить тесто. Дать ему подняться, сформовать из него небольшие шарики и дать им расстояться. Затем раскатать их в круглые лепешки, на каждую положить начинку, защипать края, оставив посередине отверстие. Расстегаи уложить на противень. Выпекать при 210–220° С.



Пасха вареная

1,2 кг творога, 3 стакана сливок, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 100 г изюма, сахар.



Все ингредиенты перемешать, сложить в кастрюлю с толстым дном, поставить на плиту, довести до кипения, непрерывно помешивая, но не кипятить. Снять кастрюлю с огня, продолжать перемешивать пасху, пока она не остынет, затем выложить в деревянную форму, положить сверху гнет и оставить на сутки в прохладном месте.



Пасха с изюмом

800 г творога, 200 г сливочного масла, 0,25 стакана сахарной пудры, 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана изюма.

Творог протереть через решето, растереть с маслом, всыпать в него сахарную пудру, влить сметану, положить изюм, все размешать, сложить в форму, застланную изнутри влажной чистой тонкой тряпочкой, положить под гнет на сутки.



Пасха со взбитыми сливками

1,5 кг жирного творога, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры, 1–2 яичных желтка, 1 стакан жирных сливок, ванилин или лимонная цедра.

Творог протереть через сито. Сливочное масло подержать в теплом месте и, когда оно размягчится, растереть его с желтками, просеянной сахарной пудрой, ванилином или лимонной цедрой. Смешать с творогом, добавить



густые взбитые сливки, тщательно перемешать, переложить в форму.



Сливочная пасха

200 г творога, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 50 г изюма без косточек, 1 яичный желток, ромовая эссенция, миндаль, мармелад.

Сливочное масло размягчить и взбить с сахаром. Продолжая взбивать, добавить творог, а затем желток, изюм и эссенцию (ромовую эссенцию можно заменить любой другой). На глубокое блюдо положить льняную или марлевую салфетку, смоченную водой и смазанную сливочным маслом. На дне выложить узор из ядер миндаля и кусочков мармелада. Положить сверху творожную массу, прикрыть ее концами салфетки, слегка прижать и поставить в холодильник. Когда масса застынет, переложить ее на мелкое блюдо и снять салфетку.



Сдобные блины

3 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 3 яйца, 100 г сливок, 1 ст. ложка сахара, 25–30 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

56 Дрожжи развести в двух стаканах теплого молока и соединить эту смесь с гречневой мукой. Тщательно



размешать и поставить в теплое место. Когда опара поднимется, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку и хорошо перемешать. Тесто снова поставить в теплое место. После того как оно подойдет, добавить яичные желтки, растертые с растопленным сливочным маслом, сахаром и солью, и тщательно перемешать. Взбить сливки, добавить к ним яичные белки и еще раз взбить. Эту смесь ввести в тесто, перемешать и поставить в тепло на 15–20 мин.

Выпекать как обычные блины.



Сдобный кулич

1 кг пшеничной муки, 40–50 г дрожжей, 1,5 стакана молока, 300 г сливочного масла или маргарина, 6 яиц, 1,5–2 стакана сахара, 50 г ядер миндаля, 150 г изюма, 0,5 пакетика ванилина или 5–6 зерен кардамона, 50 г цукатов, толченые пшеничные сухари для формы, соль.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину муки, перемешать, чтобы не было комков, накрыть посуду и поставить опару в теплое место. Когда ее объем увеличится вдвое, добавить немного соли по вкусу, яичные желтки (один желток оставить для смазки), растертые с сахаром и ванилином (или кардамоном), масло. Все тщательно перемешать, ввести взбитые в крутую пену яичные белки и оставшуюся муку. Тесто должно быть не очень густым, хорошо вымешанным — свободно отставать от стенок посуды и от рук.

Накрыть посуду с тестом и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется и увеличится в объеме вдвое, добавить промытый и просушенный изюм, цукаты и



миндаль (очищенный от кожицы и мелко нарубленный). Тесто аккуратно вымесить и разложить в формы. (Чтобы получить пышный и легкий кулич, форму надо заполнять на треть высоты, более плотный — на половину высоты.)

На дно форм нужно предварительно положить кружки бумаги, промасленной с двух сторон, стенки смазать маслом и обсыпать толчеными сухарями.

Заполненные тестом формы поставить в теплое место и накрыть полотенцем. Когда тесто поднимется до трех четвертей высоты формы, смазать верх взбитым желтком и поставить заготовки в теплую духовку на 50–60 мин. Во время выпечки форму с куличом надо очень осторожно поворачивать, стараясь не трясти ее. Чтобы верх кулича не подгорел, после того как он зарумянится, надо накрыть его кружком влажной бумаги. Чтобы определить, готов ли кулич, нужно проткнуть его тонкой палочкой. Если она окажется сухой, кулич готов.

Готовый кулич остудить. Можно покрыть его глазурью и украсить цукатами, ягодами из варенья и т. п.



Сметанные блины

2 стакана сметаны, 3 стакана пшеничной муки, 5 яичных белков, 50 г сливочного масла, 1 стакан воды, 30 г дрожжей, 1 стакан гречневой муки, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан молока, соль.

Дрожжи развести в теплой воде, добавить гречневую муку, перемешать и поставить опару в теплое место. Пока она подходит, сметану смешать с пшеничной мукой



так, чтобы получилось однородное негустое тесто. Охлажденные яичные белки взбить, ввести их в тесто из пшеничной муки, добавить размягченное сливочное масло и перемешать.

Подошедшую опару соединить с тестом из пшеничной муки, добавить теплое молоко с солью и сахаром. Тесто тщательно взбить.

Выпекать блины обычным способом.



Творожный торт

500 г картофеля, 400 г творога, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 150 г сахара, 100 г джема или варенья, 0,5 ч. ложки соды, погашенной уксусом, лимонная цедра, ванильный сахар.

Масло, сахар и желтки растереть в пену, добавить хорошо растертый творог, лимонную цедру, ванильный сахар, тертый вареный картофель, соду и взбитые в пену белки.

Выпекать в смазанной маслом форме 30 мин при 180–200° С. Остудить, разрезать по горизонтали, смазать вареньем или джемом.



Шоколадный торт

Для теста: 125 г муки, 125 г сливочного масла, 125 г сахара, 125 г шоколада, 6 яиц.

Для прослойки и украшения: 200 г варенья.



Масло растереть добела с сахаром. Шоколад растопить на водяной бане и понемногу добавить его к маслу, ввести по одному желтки, растереть, а затем аккуратно добавить взбитые в пену белки и муку.

Тесто переложить в смазанную маслом форму. Выпекать на слабом огне до готовности, после чего переложить на блюдо, остудить, разрезать на два коржа и смазать вареньем.



Царская пасха

1 кг творога, 400 г сливочного масла, 200 мл сливок, 5 яичных желтков, 2 стакана сахара, 1,5 стакана цукатов или изюма, ванильный порошок.

Сливочное масло растереть добела. Желтки растереть с сахаром и ванильным порошком, соединить с маслом и перемешать. Творог протереть через сито. Сливки взбить в крутую пену. Все ингредиенты соединить, аккуратно перемешать, добавить цукаты или распаренный изюм, еще раз перемешать и выложить в форму.



Царские блины

100 г пшеничной муки, 3 стакана жирных сливок, 200 г сливочного масла, 10 яичных желтков, 1,25 стакана сахара.

Масло растопить, не доводя до кипения, после чего охладить, добавить желтки и сахар и растирать до тех пор, пока сахар полностью не растворится.



Муку смешать с 2 стаканами сливок, поставить на очень слабый огонь и помешивать до тех пор, пока смесь не загустеет до консистенции густой сметаны.

Снять с огня и, непрерывно помешивая, остудить. После этого добавить массу с желтками, влить 1 стакан взбитых сливок, перемешать и выпекать блины на слабом огне.

Так как блины получаются очень нежными, их не надо снимать со сковороды. Сковороду опрокидывают на блюдо.



Шоколадный кулич (старинный рецепт)

2 стакана крупчатой муки, 60 г свежих дрожжей, 0,5 стакана воды или молока, 16 яиц, 2 стакана сахара, 3 стакана очищенного и натертого миндаля, 50–100 г шоколада (или 0,5 стакана порошка какао), 0,25 стакана рома, 0,5 стакана красного вина, 0,25 стакана измельченных ржаных сухарей, 0,25 стакана мелко нарезанных апельсиновых цукатов, 1 ч. ложка молотой корицы, 0,5–1 ч. ложка молотой гвоздики, 1 лимон.

Дрожжи развести в едва теплой воде или молоке, добавить 1,5 стакана муки, тщательно перемешать и дать опаре подняться.

Затем хорошо вымесить ее лопаткой, положить 16 желтков, растертых добела с сахаром, миндаль, растертый шоколад, влить ром и красное вино, добавить ржаные сухари, цукаты, корицу, гвоздику, выжать сок лимона. Все тщательно выбить лопаткой, дать тесту подняться, опять выбить, ввести 12 взбитых белков, всыпать понемногу через сито оставшуюся муку.



Готовое тесто перелить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и сразу же поставить в горячую духовку на 1–1,5 ч.

Готовый кулич остудить и покрыть шоколадной глазурью.



Шоколадная пасха

500 г творога, 150 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки какао, ванилин, 1–2 кусочка шоколада, соль.

Размягченное сливочное масло растереть деревянной ложкой до консистенции густой сметаны. Добавить сахар, немного соли, ванилин и порошок какао, тщательно перетереть. Творог протереть через сито, положить сметану, перемешать и небольшими порциями ввести в масляную смесь. Снова перемешать. Когда масса приобретет равномерный шоколадный цвет, положить ее в форму и прижать гнетом. Выдержать в холодном месте до тех пор, пока пасха не уплотнится.

Готовую пасху переложить на тарелку и посыпать тертым шоколадом.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Постный стол	
Салаты и закуски	8
Первые блюда	12
Вторые блюда	17
Выпечка	24
Скоромный стол	
Салаты и закуски	29
Первые блюда	34
Вторые блюда	38
Выпечка, блины, пасхи	46

КУЛИНАРНАЯ КНИГА ДЛЯ ВЕРУЮЩИХ

Ответственный редактор *М. С. Яновская*
Художественный редактор *А. Г. Лютиков*
Верстка *А. Г. Вайник*
Корректор *И. Г. Иванова*
Художник *А. Г. Вайник*

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
e-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

**Оптовая торговля бумажно-беловыми
и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:**
Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.

В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.
Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,
ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать 05.01.2007
Формат 70x100¹/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 8000 экз. Заказ № 186

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14