

ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ ХОЛОДЦА И ЗАЛИВНЫХ БЛЮД

Автор-составитель Г. М. Треер

УДК 641/642

ББК 36.991

Т66

Автор-составитель Г. М. Треер

Т66 Оригинальные рецепты холодца и заливных блюд /
[авт.-сост. Г. М. Треер]. – М. : T8RUGRAM / РИПОЛ классик,
2017. – 256 с.

ISBN 978-5-519-61697-3

Вкусный и ароматный холодец любят практически все без исключения. Будь то Новый год, юбилей или просто семейный ужин, это блюдо прекрасно украсит и дополнит любое застолье.

Холодец и заливное блюдо давно и прочно укрепилось в меню каждой семьи. Даже если вы отменный кулинар, не останавливайтесь на достигнутом! Смело сочетайте приправы и специи, добавляйте самые различные продукты и создавайте шедевры!

Приятного аппетита!

УДК 641/642

ББК 36.991

BIC WBA

BISAC CKB101000

ISBN 978-5-519-61697-3

© T8RUGRAM, оформление, 2017
© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2017

Только истинно русский человек знает,
чем еда отличается от закуски.

(С кулинарного сайта)

Маленькие хитрости для большого удовольствия

Если вы думаете, что холодец, студень, рацитура и галантин разные названия одного и того же блюда, то вы совершенно правы. Холодец и студень — по-нашему, рацитура — по румынски и по-молдавски, галантин — уж конечно по-французски. Разумеется, не без некоторых национальных особенностей, но все эти кушанья — потомки наваристого бульона с мясом и костями, известного с незапамятных времен.

Суровые мужчины — древние охотники — приносили пойманную дичь, а хранительницы очага долго-долго ее варили. У них получался отличный крепкий бульон и волшебного вкуса мясо, ведь оно, конечно, было не замороженным. Кормильцы племени, их домочадцы и пришедшие к ним с миром послы соседних племен с удовольствием поглощали и свежеприготовленное блюдо, и то, чем оно становилось на следующий день, — отменный первобытный холодец.

Похоже, с тех далеких времен мало что изменилось — и в этом случае к счастью. Благодаря творческому подходу кулинаров мы получили рецепты изысканных студней и заливного из баранины, индейки, курицы, петуха, карпа, морепродуктов, овощей, грибов, фруктов и

Оригинальные рецепты холодца и заливных блюд

ягод, блюд из стерляди и щуки, из которых получается лучшее заливное.

Предприимчивые средневековые французы придумали варить вместе птицу, дичь, свинину, телятину и кролика. Они измельчали мясо в фарш, смешивали со специями и яйцами, разводили полученным бульоном до консистенции густой сметаны и выставляли на холод, иногда даже клади под пресс. Так родился галантин, что в переводе со старофранцузского означает «желе».

Во времена увлечения всем французским в Россию «понаехали» не только ученые мужи, но и повара. Они привезли с собой рецепт галантина и усовершенствовали славянский студень: осветляли бульоны, слегка подкрашивали их куркумой, шафраном и лимонной цедрой, добавляли дополнительные желирующие вещества. Спасибо французам: наш студень стал заливным — любимым блюдом царей, вельмож и прочей знати.

Чтобы приготовленному вами холодцу или заливному позавидовал придворный повар, не забудьте о некоторых секретах и правилах. Вот они.

Для того чтобы мясной бульон был изначально прозрачным, сразу после закипания уменьшите огонь до минимума и поварите будущую густую часть холодца до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей.

Если вам нужен прозрачный холодец, — используйте говядину. Холодец из свинины будет мутным, хотя если добавить при варке лук и удалить жир, то бульон получится прозрачным. Очень удобно и быстро варить холодец в сковорарке. Для этого вымойте мясо и положите в сковорарку. Добавьте лук, морковь, лавровый лист, перец и соль. После закипания поварите мясо 40–50 минут.

Маленькие хитрости для большого удовольствия

Свиные, говяжьи, куриные ножки и головы замочите на 5–10 часов, затем тщательно очистите верхний слой. На 1 часть мяса или ножек вам потребуется 2 части воды, чтобы бульон не выкипел быстро. Не подливайте воду в процессе варки, иначе бульон получится мутным.

Когда бульон начнет кипеть, положите в него немного мяса без костей. Спустя 2–3 часа добавьте лавровый лист, перец горошком, лук и морковь. Поварите все еще около 3–4 часов и посолите за 1 час до окончания варки. Солить нужно так, чтобы холодец был немного пересолен. Полученный бульон обязательно процедите через сито.

Чтобы определить, правильно ли сварен холодец, капните на пальцы немного бульона: если пальцы слипаются, то холодец застынет без желатина. Подавайте холодец с горчицей, хреном или со сметаной, взбитой с зеленью и чесноком. Отдельно подайте соленые и маринованные овощи.

Чтобы не сомневаться в том, застынет заливное или не застынет, в одну десятую требующейся жидкости добавьте соответственно одну десятую желатина. Растворите, налейте в ложку и поместите ее на 5 минут в морозильную камеру. Если пропорции правильные, за это время желатин застынет.

Количество желатина для получения желе определяется его крепостью. Например, для бульона из-под сваренного с головой и кожей судака хватает 1–2 г желатина на 1 стакан. Для того же объема куриного бульона требуется 4–5 г желатина. Наибольшее количество желатина требует бульон из овощей: для получения качественного желе используйте 6–7 г желатина на 1 стакан овощного

Оригинальные рецепты холодца и заливных блюд

бульона. Желатин замачивайте в холодной воде: 5 частей воды на 1 часть желатина.

При приготовлении заливного из рыбы главное — не переварить рыбу, чтобы она сохранила структуру и внешний вид. К заливному из мяса и рыбы подавайте хрен с уксусом или хрен со сметаной, всевозможные пряности, соусы, например, майонез, различные салаты и овощи — соленые и маринованные.

С пожеланием быстрого застывания

Г. Треер, автор-составитель

Раздел «Мясоедовский»

Блюда из говядины и телятины

Студень из говяжьих ножек и губ с морковью, луком, чесноком, петрушкой и лавровым листом «Подмосковный»

- ✓ 1 кг говядины (ножки, губы)
- ✓ 1–2 шт. моркови
- ✓ 2–3 луковицы
- ✓ чеснок, сваренные вкрутую яйца, лавровый лист, зелень петрушки, черный перец горошком и соль — по вкусу

Говяжьи ножки и губы опалите и разрежьте на куски, разрубив кости. Затем вымочите в холодной воде в течение 3–4 часов, почистите щеткой, промойте холодной водой и положите в кастрюлю.

Залейте холодной водой так, чтобы она покрывала мясо на 8–10 см. Доведите до кипения и доварите на слабом огне 6–7 часов, периодически снимая жир с поверх-

ности бульона, пока мясо не будет легко отделяться от костей.

За 1 час 30 минут до готовности добавьте морковь, лук, зелень петрушки, лавровый лист и черный перец горошком. После варки снимите с поверхности весь жир и извлеките лавровый лист.

Отделите мясо от костей, нарубите его или пропустите через мясорубку. Затем смешайте с процеженным бульоном и доведите до кипения, добавив соль. Положите пропущенный через пресс чеснок, перемешайте и разлейте в формы или глубокие блюда.

Перед разливкой в формы положите нарезанные кружками яйца. В этом случае форму залейте на треть, дайте остывть, уложите в ряд кружки яиц, снова залейте студнем, уложите кружки яиц и т. д.

Перед подачей форму окуните в горячую воду, переверните содержимое на блюдо и украсьте веточками петрушки. Подавайте с хреном, смешанным с уксусом, горчицей, сметанным соусом с хреном, с огурцами, салатом из белокочанной и краснокочанной капусты.

Заливное из говядины с яйцами, печеной морковью, луком и зеленью «Гороховецкое»

- ✓ 1 кг — 1 кг 500 г мякоти говядины
- ✓ 3 сваренные вскрученные яйца
- ✓ 3 белка
- ✓ 1 шт. моркови
- ✓ 1 луковица
- ✓ 2 ст. ложки желатина
- ✓ любая зелень, перец и соль — по вкусу

Мясо очистите от пленок и сухожилий, положите в кастрюлю и запейте водой так, чтобы она только покрывала мясо. Посолите, поперчите и добавьте слегка испеченные лук и морковь. Поварите все на слабом огне до готовности, снимая пену. Готовое мясо извлеките из бульона, остудите и нарежьте поперек волокон на порционные ломтики.

В полученный горячий бульон, постоянно помешивая, опустите яичные белки, чтобы осветлить бульон. Желатин растворите в 1 стакане холодной воды (на 1 л бульона) и дайте набухнуть. В осветленный бульон влейте набухший желатин и подогрейте на слабом огне, не доводя до кипения.

Когда желе начнет застывать, влейте его в форму. Поверх застывшего слоя уложите ломтики мяса, залейте их желе и дайте ему застыть. Затем разложите нарезанные кружками вареные яйца, ломтики вареной моркови, рубленую зелень и залейте все оставшимся желе. Форму поместите в холодильник до полного застывания.

Холодец из говяжьей голени с чесноком, морковью, луком, яйцами и лавровым листом «Смоленский»

- ✓ 3 кг говяжьей голени
- ✓ 2 шт. моркови
- ✓ 2 луковицы
- ✓ 1 головка чеснока
- ✓ 4 сваренные вскрученные яйца
- ✓ 1–2 лавровых листа
- ✓ перец и соль — по вкусу

Мясо вымойте, положите в 5-литровую кастрюлю и запейте холодной водой. Доведите содержимое до кипения, снимите пену, накройте крышкой и поварите, посолив, 3–4 часа на минимальном огне. За 1 час — 1 час 30 минут до окончания варки положите лук и морковь. В конце варки добавьте лавровый лист.

Готовое мясо извлеките из бульона, отделите от костей, мелко нарежьте и разложите в формы. Из бульона извлеките лук, морковь, лавровый лист, добавьте соль, перец, мелко нарезанный чеснок и снимите с огня.

Поверх мяса в формах разложите нарезанные кружками яйца и фигурно нарезанную вареную морковь. Все аккуратно залейте горячим процеженным бульоном, остудите и поместите в холодильник до полного застывания. Подавайте с горчицей, хреном со свеклой.

Студень из говяжьей мякоти, голени и ушей с петрушкой, луком, чесноком и перцем «Осташковский»

- ✓ 700 г говяжьей голени и ушей
- ✓ 300 г нежирной говяжьей мякоти
- ✓ 1 шт. моркови
- ✓ 1 луковица
- ✓ 3 зубчика чеснока
- ✓ 3–4 лавровых листа
- ✓ 1 пучок петрушки
- ✓ перец и соль — по вкусу

Говяжью голень, уши опалите, очистите, голень разрубите на куски. Подготовленное мясо залейте холодной