

# **ОРИГИНАЛЬНЫЕ РАГУ И ЗАПЕКАНКИ**

*Автор-составитель Г. М. Треер*

Москва, 2017

УДК 641/642  
ББК 36.991  
Т66

*Автор-составитель Г. М. Треер*

Т66 Оригинальные рагу и запеканки / [авт.-сост. Г. М. Треер]. – М. : Т8RUGRAM / РИПОЛ классик, 2017. – 258 с.

ISBN 978-5-386-11406-0

Лето и осень – золотая пора разнообразных фруктов и овощей. В это время наш стол богат лёгкими салатами, супами, нежнейшей зеленью. Так почему бы не приготовить такие лёгкие блюда как рагу и овощная запеканка?

Эта книга подскажет вам, какое великолепие вкуса даёт сочетание некоторых продуктов, приготовленных в виде рагу и запеканок. Вы будете знать, что, с чем и как смешать, потушить или запечь. И на вашем семейном столе появится оригинальное фирменное блюдо.

Приятного аппетита!

УДК 641/642  
ББК 36.991  
ВІС WBT  
BISAC CKB101000

ISBN 978-5-386-11406-0

© Т8RUGRAM, оформление, 2017  
© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2017

## **«...Необычайно свежее и даже пикантное»**

Осада одного из городов Лангедока, — а времена были суровые, Столетняя война в разгаре, — длилась уже давно. Жители отчаянно боролись с врагом и стойко переносили трудности, но силы, увы, имеют свойство заканчиваться. К тому же стремительно таяли и без того скромные запасы продовольствия.

И вот однажды мужественно державшие оборону горожане собрались на площади, чтобы всем вместе решить, во-первых, как не умереть с голоду и, во-вторых, как переломить ситуацию. Одни предлагали заманить противника в ловушку, уничтожить с помощью военной хитрости и наесться до отвала вражеской едой. Другие настаивали на том, чтобы молодые красавицы проникли во вражеский стан, отвлекли внимание воинов фривольным поведением, напоили их отравленным вином и принесли в город закуску, которая врагу уже не понадобится. Третьи рвали на себе свои последние французские рубахи, хватались за оружие и призывали идти напролом — обед или смерть.

Теперь уже никто не может сказать, в чью голову пришла эта спасительная идея, но дело было так. Прямо на площади, где проходило это, так сказать, общее собрание, жители развели огромный костер, разогрели на нем огромный котел, и каждый положил в него то, что удалось наскрести по сусекам. Горожане постоянно поддерживали огонь, подкладывали в котел куски и кусочки чего бы то

ни было и таким образом дружно кормились. Вскоре подошла помощь, осада была снята, и лангедокцы шумно отпраздновали освобождение.

Но что удивительно: на праздничный пир по случаю окончания осады они сообща приготовили не оленину на вертеле, а блюдо в огромном котле из кусков и кусочков того, что принес каждый из них. С тех далеких пор это кушанье — французское рагу кассуле — стало символом сытости и единения.

Нам не надо держать оборону, поэтому у нас есть время приготовить рагу по всем правилам. Два из них касаются овощного блюда. Правило первое: одинаковая нарезка всех овощей хотите кусочками, хотите брусочками, кубиками, соломкой и т. д. — ровно и аккуратно. Правило второе: предварительная обжарка овощей по отдельности.

Третье правило условно назовем правилом соуса. Если вы бережете талию, — забудьте о соусе. Если не бережете или временно (что гуманнее) не бережете, то наслаждайтесь изысканным вкусом истинного рагу — с соусом — мясного, рыбного, овощного, грибного.

Согласитесь: правил не так много, к тому же они созданы, как известно, для того, чтобы их нарушать. Но сплошное нарушение правил — запеканки. Этим они и замечательны: разнообразие в сочетании продуктов, их весьма приблизительные пропорции, использование до последнего кусочка, нередкая возможность употреблять блюдо как в холодном, так и в горячем виде. Все вместе взятое дает необыкновенный вкус, простоту приготовления, экономию денег, времени и сил. Что, впрочем, роднит запеканки с рагу, о чем свидетельствуют герои книги Джерома К. Джерома «Трое в лодке, не считая собаки».

Как говорится, не пытайтесь повторить, но кое-что взять на вооружение можно...

«Джордж... предложил состряпать из овощей, остатков холодной говядины и всяких завалящих кусочков — баранье рагу по-ирландски.

Мы добавили кочан капусты и фунтов десять гороха. Джордж все это перемешал и сказал, что остается еще пропасть места, и тогда мы обыскали обе корзины и высыпали в рагу все остатки, объедки и огрызки. У нас была еще половина мясного пудинга и кусок бекона; мы сунули их туда же. Потом Джордж нашел полбанки консервированной лососины и также бросил ее в кастрюлю.

Он сказал, что в этом и заключается преимущество ирландского рагу: можно избавиться от целой кучи ненужных вещей. Я выудил из корзины два треснувших яйца, и они тоже пошли в дело. Джордж сказал, что от яиц соус станет еще гуще.

Наше рагу по-ирландски удалось на славу! Никогда в жизни еда не доставляла мне такого наслаждения. В этом рагу было что-то необычайно свежее и даже пикантное. Старые, избитые кушанья всем нам уже приелись, а тут было блюдо с таким букетом и вкусом, каких больше нигде не встретишь!»\*

*С пожеланием свежего и пикантного  
Гера Треер, автор-составитель*

---

\* М.: АСТ, 2003. С. 114–115.



# Мясные блюда

## С говядиной и телятиной

### **Рагу с говядиной, морковью, стручковой фасолью, картофелем и сухим вином по-болгарски «В здорово тяло — здрав дух»**

- ✓ 1 кг говядины
- ✓ 250 г стручковой фасоли
- ✓ 3–4 картофелины
- ✓ 2 шт. моркови
- ✓  $\frac{1}{2}$  стакана сухого вина
- ✓ 1 ст. ложка муки
- ✓ 3 ст. ложки растительного масла
- ✓ любая зелень, перец и соль — по вкусу

Лук нарежьте соломкой и обжарьте в 1 ст. ложке растительного масла. Мясо нарежьте кусками величиной со спичечный коробок, посолите, поперчите, положите к луку, добавьте 1 ст. ложку масла и обжарьте на сильном огне. Затем влейте немного воды (бульона), вино, добавьте разведенную водой обжаренную муку и потушите мясо на слабом огне до мягкости.

Сварите в подсоленной воде морковь, стручковую фасоль и нарезанный ломтиками картофель. Готовые овощи откиньте на дуршлаг, заправьте оставшимся маслом,

посыпьте рубленой зеленью и смешайте с мясом. Поварите все 10–15 минут на слабом огне. Подавайте, посыпав любой измельченной зеленью.

### **Запеканка с говядиной, яблоками, зеленью и сметаной «Эллада»**

- ✓ 1 кг говядины
- ✓ 4 яблока
- ✓ 1/2 стакана сметаны
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла
- ✓ любая зелень, перец и соль — по вкусу

Говядину нарежьте тонкими ломтиками, тщательно отбейте, посолите, поперчите и оставьте на 30 минут. Подготовленные ломтики мяса обжарьте с обеих сторон на растительном масле и уложите в форму.

Яблоки нарежьте тонкими кружками, разложите поверх мяса и залейте все сметаной. Запекайте в духовке 40 минут при средней температуре. Подавайте с хреном, посыпав любой рубленой зеленью.

### **Рагу с говядиной, копченой корейкой, клецками, картофелем, луком, томатной пастой и сметаной «Арделянское»**

- ✓ 750 г говядины
- ✓ 250 г копченой корейки
- ✓ 10 картофелин
- ✓ 2 луковицы
- ✓ 10 ст. ложек сметаны



## Мясные блюда

---

- ✓ 300 мл мясного бульона
- ✓ 2 ст. ложки томатной пасты
- ✓ 2 ст. ложки муки
- ✓ 100 мл растительного масла
- ✓ черный и красный молотый перец, соль — по вкусу

*Для клецек:*

- ✓  $\frac{3}{4}$  стакана муки
- ✓ 4 яйца
- ✓ 200 мл воды
- ✓ 50 г сливочного масла
- ✓ зелень петрушки и соль — по вкусу

Мясо отбейте, нарежьте маленькими кубиками, посолите, поперчите и обваляйте в муке. Подготовленное мясо смешайте с мелко нарезанным и обжаренным на растительном масле луком.

Нарезанную маленькими кубиками корейку обжарьте и добавьте к мясу вместе с нарезанным дольками картофелем. Залейте все мясным бульоном, накройте крышкой и потушите на слабом огне до готовности. За 10 минут до готовности добавьте клецки и сметану.

Для клецек вскипятите воду с солью и сливочным маслом. В кипящую воду всыпьте всю муку и поварите, интенсивно размешивая лопаткой, в течение 5 минут. Загустевшую массу немного охладите, добавьте по одному, тщательно размешивая, яйца и мелко нарезанную зелень петрушки.

Из полученного теста сделайте с помощью чайной ложки клецки и опускайте их в кипящую подсоленную воду. Когда клепки всплывут, откиньте их на дуршлаг и промойте холодной водой, чтобы они не слиплись.

**Рагу с говяжьей вырезкой,  
айвой, картофелем,  
помидорами, томатной пастой,  
луком и зеленью  
«Хостинское»**

- ✓ 500–600 г говяжьей вырезки
- ✓ 4 картофелины
- ✓ 2 шт. айвы
- ✓ 2 помидора
- ✓ 1 луковица
- ✓ 1 ст. ложка томатной пасты
- ✓ 1 ст. ложка растительного (топленого, сливочного) масла
- ✓ зелень петрушки, кинзы, красный и черный молотый перец, соль — по вкусу

Мясо нарежьте кубиками, положите в глубокую кастрюлю, добавьте масло, 1 ст. ложку воды и поставьте на средний огонь.

Лук нашинкуйте, помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и очень мелко нарежьте или измельчите в блендере. Айву и картофель нарежьте дольками одинакового размера.

Когда мясо начнет поджариваться, в кастрюлю положите лук, немного потушите, затем добавьте помидоры и томатную пасту. Потушите все 5–10 минут, положите картофель, влейте немного воды и поварите до полуготовности картофеля. Посолите, поперчите, добавьте айву и потушите все до готовности. Подавайте, посыпав измельченной зеленью петрушки и кинзы.