

Л. Поливалина

500 РЕЦЕПТОВ СТАРОГО ТРАКТИРЩИКА

Москва, 2017

УДК 641/642

ББК 36.997

П50

Поливалина, Л.

П50 500 рецептов старого трактирщика / Л. Поливалина. – М. : T8RUGRAM / Научная книга, 2017. – 146 с.

ISBN 978-5-519-62334-6

Пожалуй, мало на свете людей, которые не любили бы вкусно поесть. Оно и понятно, ведь принятие пищи – одно из важнейших условий для нормальной жизнедеятельности человека. Мы стараемся разнообразить наш повседневный рацион, не говоря уже о праздниках, когда хочется удивить своих близких и друзей.

В этой книге вы найдёте 500 оригинальных рецептов вкуснейших блюд, а также полезные советы и рекомендации по приготовлению, благодаря которым ваш праздничный обед и ужин надолго запомнится гостям, а ваше ежедневное меню пополнится новыми и полезными угощениями.

Приятного аппетита!

УДК 641/642

ББК 36.997

BIC WBN

BISAC SKB072000

© T8RUGRAM, оформление, 2017

© ООО «Литературная студия

«Научная книга», издание, 2017

ISBN 978-5-519-62334-6

ВВЕДЕНИЕ

Вряд ли на свете можно встретить человека, который не любил бы вкусно поесть. Разумеется, в поговорке "есть, чтобы жить, но не жить, чтобы есть" заложены глубокий смысл и величайшая правдивость, однако в ней же кроется и двусмысленность, выражающаяся в тесной связи еды и жизни. Это и не удивительно, ведь питание — одно из главных условий жизнедеятельности живых существ.

В области питания в последнее время возникает множество новых веяний. Каждый человек определяет принцип питания для себя сам, учитывая свои потребности. Но это невозможно сделать без подробных сведений о существующих блюдах.

В данной книге собраны лучшие рецепты русских трактирщиков, проверенные более чем двухсотлетней практикой. Из их множества даже самый строгий читатель сможет выбрать блюда по своему вкусу. Рецепты для удобства разделены по группам: холодные, горячие, первые блюда и т. д. Руководствуясь ими, вы сможете приготовить блюда как для праздничного ужина, так и меню повседневного рациона. В конце некоторых из них даны полезные советы, которые помогут облегчить их приготовление.

Книга содержит сведения об истории русской кухни, а также интересные факты. Целью создания данного собрания является помощь, которую нам хотелось бы оказать читателям. Руководствуясь приведенными рецептами, вы сможете приготовить вкусные и разнообразные блюда. Опыт домохозяек и просто любителей готовить значительно обогатится после изучения этого пособия.

Надеемся, рецепты русского трактирщика окажутся полезными для каждого любителя кулинарного искусства, а также помогут научиться этому непростому занятию тем, кто только начинает осваивать азы приготовления пищи. Кроме того, эта книга, безусловно, может стать подарком для ваших близких. Желаем вам удачи на вашей фабрике под названием Кухня!

ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВИНЕГРЕТ КИЕВСКИЙ КУПЕЧЕСКИЙ

Требуется: 6—8 картофелин, 3 морковки, 2 свеклы, 2 луковицы, 3—4 маринованных огурчика, 250 г (1 банка) консервированного зеленого горошка, 200 г маринованной капусты, растительное масло, соль.

Способ приготовления. Отварите картофель, морковь и свеклу. Нарежьте овощи небольшими кубиками, добавьте горошек и капусту, посолите, заправьте растительным маслом и тщательно перемешайте. Дайте настояться 6—8 часов. Можете подавать винегрет к столу.



ВИНЕГРЕТ С ГРИБАМИ

Требуется: 700 г белых грибов, 1 кг картофеля, по 400 г маринованной капусты и моркови, 3 луковицы, 2 крупных свеклы, 250 г консервированного зеленого горошка, растительное масло, соль.

Способ приготовления. Отварите грибы в соленой воде. Не забудьте бросить в воду луковицу, чтобы по ее цвету определить, нет ли среди грибов ядовитого. Отварите картофель, морковь и свеклу. Нарежьте все овощи небольшими кубиками, измельчите грибы, заправьте горошком и тщательно перемешайте.

Полейте растительным маслом, посолите и перемешайте еще раз. Дайте винегрету настояться в холодильнике 5—8 часов, затем подайте к столу.

ГРИБЫ, МАРИНОВАННЫЕ С ЛУКОМ

Требуется: 200 г маринованных грибов, 1 головка репчатого лука, 150 г растительного масла, столовый уксус, зелень.

Способ приготовления. Промойте грибы, побрызгайте их раствором уксуса. Нашинкуйте лук, смешайте его с растительным маслом, заправьте грибы. Сверху украсьте зеленью или колечками лука.

ЗАКУСКА ГРИБНАЯ "СЛОБОДСКАЯ"

Требуется: 500 г свежих грибов, 1 кг свежей капусты, соленый огурец, луковича, 50 г томата-пюре, 10—20 г сахара, 50 г масла.

Способ приготовления. Нашинкуйте капусту, добавьте масло, немного воды, уксус и потушите около часа. За 15—20 минут до окончания тушения добавьте томат-пюре, нарезанный дольками огурец, сахар, соль, перец, лавровый лист.

Свежие грибы (белые, рыжики, подберезовики и т. д.) очистите, промойте и положите на 10—15 минут в кипящую подсоленную воду, после чего нарежьте ломтиками и обжарьте в растительном масле. Перенесите их в миску и на той же сковороде пожарьте лук. Смешайте его с грибами, добавьте соль, перец.

Половину тушеной капусты уложите слоем на сковородку, на капусте равномерно распределите грибы, а сверху положите слой оставшейся капусты. Посыпьте сверху сухарями, сбрызните маслом и поставьте сковороду в духовой шкаф. Блюдо подавайте к столу охлажденным, предварительно украсив зеленью.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

До XVIII века в русском языке слово "закуска" употреблялось в ином значении, нежели сейчас, и с предлогом "для" (например, "хлеб для закуски мяса", "сахар для закуски горького лекарства и т. д.). С XVIII века это слово стало употребляться с приставками "к", "на" и превратилось в синоним слова "завтрак". А поскольку на завтрак всегда, как правило, шло "неподогретое" типа "жаркого, оставленного со вчерашнего дня", со временем в ход пошли все блюда, предлагаемые богатейшей русской кухней, — соленья, моченья, пироги, каши и прочее. А далее уже русская кухня обогащалась за счет заимствований из других кулинарных традиций — французской, итальянской, немецкой и других. Так появились колбасы, паштеты, сыры и еще множество известных сегодня блюд.

ЗАКУСКА ИЗ МАРИНОВАННОЙ КАПУСТЫ

Требуется: 400 г маринованной капусты, 3 ст. л. растительного масла, 2 луковичы, 2—3 ст. л. моченой брусники, корица, 2—3 гвоздички, сахар, соль, черный молотый перец и другие специи по вкусу.

Способ приготовления. Часть капустного рассола нагрейте, положите в него мелко нашинкованный лук, добавьте специи, соль, сахар по вкусу, немного

воды, в которой мочили бруснику, и сильно нагрейте, не доводя до кипения. После этого охладите, лук (без рассола) смешайте с капустой, добавьте бруснику, брусничной воды, сахар, корицы на кончике ножа и заправьте капусту подсолнечным маслом.

ЗАКУСКА ИЗ ХРЕНА "ПРЕСТОЛЬНАЯ"

Требуется: 250 г хрена, 10 г 9%-ного уксуса или 20 г кваса, 1 морковка, 25 г растительного масла, соль.

Способ приготовления. Очистите хрен, натрите его на терке и на 10—15 минут опустите в холодную воду с разведенным в ней небольшим количеством уксуса. Пока хрен будет вымачиваться, натрите на терке морковь. Хрен отожмите, смешайте с морковью, заправьте маслом, можете подлить еще немного уксуса, посолите и уложите в салатник.

ЗАКУСКА РЫБНАЯ

Требуется: 3 сельди, 2 яйца, 1 морковка, 1 луковица, 200 мл бульона, 100 мл столового уксуса, 15 г желатина, соль, сахар, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Разделайте слабосоленую сельдь. Филе скатайте в рулетики и выложите в середину посуды с высокими бортиками. Отварите яйца, порежьте их на дольки и выложите с обеих сторон рулетиков, украсьте колечками лука, облитыми горячим уксусом. В нескольких местах между дольками яиц положите красиво вырезанные кусочки вареной моркови. Сварите бульон с уксусом и разбухшим желатином, добавьте соль, сахар. Когда жидкость начнет застывать, залейте ею сельдь. Перед подачей украсьте блюдо зеленью петрушки и зеленым луком.

ЗАКУСКА СВЕКОЛЬНАЯ

Требуется: 2—3 небольших свеклы, 3 луковицы, перец горошком, по 1 ст. л. томата-пюре и растительного масла, соль, перец, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Отварите 1,5 часа свеклу в воде с добавлением уксуса (не накрывая посуду крышкой, так как в противном случае свекла потеряет цвет). Остудите и натрите ее на крупной терке. Очищенный и измельченный лук обжарьте в растительном масле, добавьте томат-пюре и свеклу.

Посыпьте горячую закуску солью, перцем и зеленью. Охладите и подавайте к столу. С этой закуской получаются очень вкусные бутерброды с предварительно обжаренной колбасой.

ЗАКУСКА "УРАЛЬСКАЯ"

Требуется: по 1 кг помидоров, моркови и репчатого лука, 0,5 л растительного масла, 1 стакан сахарного песка, 5—7 сладких болгарских перцев, соль по вкусу.

Способ приготовления. Натертую на крупной терке морковь и мелко нарезанные лук и помидоры перемешайте. Влейте растительное масло, добавьте сахар, соль, предварительно мелко нарезанный болгарский перец.

Варите под крышкой в течение 2 часов. Время от времени помешивайте массу,

чтобы она не пригорела. Уложите овощи в подготовленные тарелочки и украсьте зеленью.

ЗАКУСКА ХОЛОДНАЯ

Требуется: 5 сосисок, 2 яйца, болгарский красный перец, маринованный огурец, 2 стакана маринада из-под огурцов, 20 г желатина.

Способ приготовления. Процедите разбухший желатин в подогретом маринаде, выложите тонким слоем в формочки и дайте застыть. Отварите сосиски в слабосоленой воде. На застывший слой желе выложите колечки и полоски перца, переложите их кусочками яиц, сваренных вкрутую, ломтиками сосисок, огурца, затем залейте оставшимся маринадом. Дайте застыть.

ЗАЛИВНОЕ "СЛАВЯНСКОЕ"

Требуется: 1 кг судака, 10 г желатина, несколько корней петрушки, лукавица.

Способ приготовления. Очистите и вымойте рыбу, нарежьте на небольшие куски. Кости, голову без жабр и икру сложите в кастрюлю, сюда же сложите корни петрушки, лук, лавровый лист, залейте водой, посолите и сварите. Через 20 минут после начала варки добавьте в кастрюлю куски судака. Когда они будут готовы, выньте рыбу шумовкой, уложите на блюдо, оставляя небольшие расстояния между кусочками. Поставьте рыбу в холодное место. Бульон, оставшийся от варки рыбы, слейте. Приготовьте 2,5 стакана желе следующим образом: растворите в бульоне размоченный желатин, вскипятите и процедите через салфетку. Каждый кусок рыбы украсьте ломтиком лимона или веточкой зелени. Залейте приготовленную рыбу желе в несколько приемов и поставьте блюдо в холодильник на 2 часа. После этого можете подавать к столу.

ЗАЛИВНОЕ "ПИКАНТНОЕ"

Требуется: молочный поросенок весом приблизительно 2,5 кг, 30 г желатина, морковь, корень петрушки, 1 лукавица, лавровый лист, перец.

Способ приготовления. Опалите поросенка и как можно лучше промойте водой. Разрубите тушку на две части, отделите голову. Разрубленного поросенка положите в кастрюлю, залейте холодной водой, посолите, добавьте очищенный корень петрушки, лук, накройте крышкой и варите. Если в вашем распоряжении имеется котелок, можете сварить поросенка целиком. Когда вода закипит, снимите пену и варите еще 50 минут. Готового поросенка выньте из воды и положите на блюдо. Охладите. Бульон, оставшийся от варки, снова поставьте на огонь, добавьте в него перец, лавровый лист и доведите до кипения. Затем положите в бульон желатин, размоченный в холодной воде, размешайте и вскипятите. Далее процедите его. Остывшего поросенка разрубите на кусочки, уложите их на блюдо, украсьте зеленью и половинками вареного яйца, залейте все бульоном. Подавайте к столу с острыми закусками.

ЗЕЛЫЦ "ДОМАШНИЙ"

Требуется: по 500 г говяжьей ноги и голяшки, луковица, морковь, 5 лавровых листочков, зелень, соль, перец, вода.

Способ приготовления. Говяжью ногу опалите, разрубите на части, залейте водой вместе с голяшкой, чтобы она полностью покрывала мясо. Накройте крышкой, доведите до кипения и варите 8—10 часов, не забывая снимать пену и жир. За 40 минут до окончания варки добавьте морковь, лук, специи, положите зелень. Мясо порубите на мелкие кусочки, залейте концентрированным бульоном и поставьте в холодное место для застывания.

ЗЕЛЫЦ "ТРАКТИРНЫЙ"

Требуется: по 500 г говяжьей ноги и голяшки, корень петрушки, 1 ст. л. аджики, 1 луковица, головка чеснока, 2 яйца, соль, перец по вкусу, вода.

Способ приготовления. Опалите ногу и, разрубив ее на части, залейте водой вместе с голяшкой, чтобы мясо было под ней. Под крышкой доведите до кипения и варите на медленном огне 8—10 часов. Снимайте жир и пену. За час до окончания варки положите измельченный корень петрушки, лук. В готовый бульон добавьте аджику, соль, перец, толченный чеснок. Мелко порубите мясо, порежьте кольцами вареные яйца, залейте все насыщенным бульоном и поставьте в холодное место для застывания.

ИКРА БАКЛАЖАННАЯ

Требуется: (на 1 кг икры) 500 г баклажанов, 300 г крупных красных помидоров, 200 г репчатого лука, соль, горький молотый перец, зелень по вкусу.

Способ приготовления. Очищенные от кожуры баклажаны нарежьте и обжарьте в масле. Отдельно обжарьте измельченный лук и помидоры. После этого все овощи тщательно перемешайте, добавьте соль, горький молотый перец, зелень и еще немного пожарьте. Дайте икре остыть и подавайте к столу, украсив зеленью.

ИКРА ГРИБНАЯ

Требуется: 5 кг зеленых помидоров, по 2 кг свежих грибов (рыжики, маслята, опята, белые грибы) и репчатого лука, 3 кг сладкой моркови, 2 л растительного масла. Также можно положить 5 кг баклажанов и 2 кг капусты.

Способ приготовления. Нарежьте все овощи некрупными кубиками, капусту нашинкуйте. Поджарьте по очереди каждый вид овощей на сковороде по 10—15 минут. Следите за тем, чтобы они не пригорали. Грибы отварите и мелко порежьте, положите их в посуду с высокими бортиками, добавьте овощи, залейте растительным маслом и тушите 2 часа на медленном огне. Готовую икру можно есть сразу же или заготовить на зиму, разложив в стеклянные банки под крышки.

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ КУХНИ

Грибы для значительнейшей части российского населения были существенным дополнением к повседневному питанию. А поскольку православные россияне постились в течение года в общей сложности около двухсот дней, грибы они справедливо называли "растительным мясом" — почти полноценной заменой натуральному мясу за их сытность и за то, что они всякому блюду, в котором их использовали, придавали свой неповторимый вкус. Из них готовили множество разнообразных кушаний — пироги, супы, солянки, закуски и т. д. Трактирные же повара относились к ним с особым уважением, давая каждому свое прозвище: белянки — дворники, рыжики — богатые мужики, волнушки — господские стряпушки, опенки — ноги тонки, боровик — царь грибов...

ИКРА ЗЕРНИСТАЯ

Требуется: 1 банка кетовой икры, 200 г сливочного масла, тосты из белого хлеба (можно взять подсоленное печенье).

Способ приготовления. Намажьте тосты или печенье тонким слоем сливочного масла, сверху положите икру. Украсьте бутерброды зеленью и можете сразу же подавать на стол.

МЯСНОЙ РУЛЕТ

Требуется: 500 г свинины, 50 г сливочного масла, яйцо, 1 ст. л. муки, 100 г батона или сухарей, 8 картофелин, 2 ст. л. жира, зелень (лук, петрушка, укроп) по вкусу, 1,5 л растительного масла для фритюра, соль, перец.

Способ приготовления. Мясо промойте, обсушите, нарежьте по 2 ломтика на порцию, отбейте, на середину ломтика положите охлажденное сливочное масло в виде морковки, заверните рулетиком, посолите, поперчите. Затем сделайте льезон в яйце, запанируйте мясо в муке, еще раз залезоньте, снова запанируйте в белых сухарях, обжарьте во фритюре до светло-золотистого цвета.

Готовые рулетики подавайте с жаренным во фритюре картофелем, дополните его солеными или свежими огурцами, помидорами, зеленым горошком, луком, петрушкой и укропом.

МЯСО ОТВАРНОЕ ХОЛОДНОЕ

Требуется: 1 кг говяжьей вырезки, 1 луковица, 1 морковка, соль, перец горошком.

Способ приготовления. Промойте вырезку, положите ее в кастрюлю, залейте холодной водой, бросьте туда же очищенную головку лука и морковь. Посолите и поперчите. Варите до готовности, затем выньте мясо из бульона, остудите. Подавайте отдельно или с гарниром из овощей.

ПАШТЕТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ

Требуется: на 500 г гусиной печени — по 100 г сала-шипка и сливочного масла, 1 морковка, 1 пучок петрушки, лавровый лист, перец горошком.