

# БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ

золотой кулинарный фонд

*Автор-составитель Треер Г. М.*



РИПОД  
КЛАССИК

Москва, 2012

УДК 641/642

ББК 36.99

Б12

*Автор-составитель Г. М. Треер*

**Б12      Бабушкины рецепты.** Золотой кулинарный фонд / [авт.-сост. Г. М. Треер]. — М. : РИПОЛ классик, 2012. — 256 с. : ил.

ISBN 978-5-386-04622-4

Новомодные блюда хороши, никто не спорит, но и классику, такую проверенную, такую родную и милую, никто, слава богу, не в силах отменить. К тому же — и это важно для всех, кто изо дня в день заботится о сытости домочадцев, — классическая кухня подходит и для будней, и для праздников. Наша книга очень удобна для хозяек: любое блюдо из нее, за исключением разве что раздела выпечки и сладкого, увы, прибавляющих сантиметры, украсит будни и привнесет желанное разнообразие. А для праздников годятся все рецепты без исключения.

**УДК 641/642**

**ББК 36.99**

ISBN 978-5-386-04622-4

© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2012

## Собрание записочек

Признайтесь, ведь и у вас наверняка есть чудом сохранившиеся уникальные рецепты, записанные на обрывках пожелтевших листочков. И каждый раз, когда вам хочется приготовить что-либо из волшебных блюд вашей бабушки или мастерицы на все руки двоюродной тетушки, вы даете себе слово, что завтра уж точно найдете время и перепишите набело – чтобы буквы, граммы и литры окончательно не стерлись, – все это великолепие в красивую тетрадку. Сделайте это обязательно, и у вас получится отличное продолжение нашей книги, составленной по рукописным записям начиная с... не будем говорить какого года.

Жизнь была со-о-всем другая, и добытые в нелегкой борьбе продукты уже были праздником, а уж когда за эти продукты брались передовики ударного домашнего труда... Да что там: получались шедевры кулинарного и кондитерского искусства. Тех, кто имел счастливую возможность выезжать за рубеж, часто просили привезти не джинсы, а редкие приправы и специи. Те, кто путем проб и ошибок наконец-то достигал совершенного вкуса могучих зимних заготовок, заграничного салата или деликатесного торта, ревностно следили за точностью рецептуры, передаваемой от одной хозяйки к другой.

Новомодные блюда хороши, никто не спорит, но и классику, такую проверенную, такую родную и милую, никто, слава богу, не в силах отменить. К тому же – и это важно для всех, кто изо дня в день заботится о сытости домочадцев, – классическая кухня подходит и для будней, и

для праздников. Наша книга очень удобна для хозяек: любое блюдо из нее, за исключением разве что раздела выпечки и сладкого, увы, прибавляющих сантиметры, украсит будни и принесет желанное разнообразие. А для праздников годятся все рецепты без исключения.

Персонально упомянутые в нашей книге хозяйки и хозяева творчески относятся не только к своей основной – в свободное от кулинарных изысканий время – профессии, но и вообще живут радостно, не лениво и с глубинным интересом ко всему, что может доставить удовольствие им и их близким. Вполне вероятно, что не последнюю роль в таком позитивном настрое сыграло их пристрастное отношение к меню...

Благодарим всех, кто не побоялся на время расстаться со своими записочками-реликвиями и пожелал поделиться накопленным богатством с любителями поистине хорошей кухни.

*С пожеланием  
никогда не останавливаться на достигнутом,  
Гера Треер,  
автор-составитель*

# Холодные блюда

## Заготовки

### Соленые огурцы с дубовыми листочками и чабрецом «Шестисоточные»

- ✓ 3–4 кг огурцов (сорта «либелле», «пасамонте»)
- ✓ чеснок, укроп, дубовые и вишневые листочки, листочки черной смородины, горький красный перец, лист хрена и чабрец – по вкусу

*На 1 л рассола:*

- ✓ 2 ст. ложки соли

Огурцы залейте на 3 часа холодной водой, затем уложите в банки, на дно которых и между огурцами положите чеснок, укроп, дубовые и вишневые листочки, листочки черной смородины, горький красный перец, лист хрена и чабрец. Залейте банки кипящим рассолом и оставьте примерно на 3 дня при комнатной температуре до появления пены.

Затем рассол слейте, прокипятите его, вновь залейте огурцы до верха и закройте банки. Для рассола прокипятите воду, добавив в нее соль.

**Соленые огурцы**  
**«Как на рынке бочковые.**  
**Холодный способ»**

- ✓ 4–5 кг огурцов
- ✓ укроп, листочки черной смородины, вишни, дуба, тархун, черный перец горошком, лавровый лист, чеснок и листья хрена – по вкусу

*На 1 л 500 мл рассола из родниковой воды:*

- ✓ 2½ ст. ложки соли

Огурцы замочите на 2–3 часа в холодной воде. Часть специй, кроме черного перца горошком, положите на дно банок, затем уложите огурцы и поверх них – оставшиеся специи. Залейте содержимое банок холодным рассолом и оставьте на 3 дня при комнатной температуре.

Затем рассол слейте и, не промывая огурцы, залейте их свежим холодным рассолом до верха банок, добавив черный перец горошком. Закройте банки пластмассовыми крышками и храните в прохладном месте. Для рассола в холодной родниковой воде растворите соль и тщательно перемешайте.

**Соленые огурцы**  
**с корнем хрена и чесноком**  
**«От Надежды Васильевны»**

- ✓ 4–5 кг огурцов

*На 3-литровую банку:*

- ✓ 6 зубчиков чеснока

- ✓ 8 листочков черной смородины
- ✓ 8 листочков вишни
- ✓ 2–3 кусочка корня хрена длиной 5 см
- ✓ 4–5 крупных веточек укропа с семенами

*На 1 л рассола:*

- ✓ 2 ст. ложки соли крупного помола

Огурцы замочите на 6 часов в холодной воде. На дно банок положите нарезанные на 5–6 частей 3 зубчика чеснока, нарезанный кружочками толщиной 1,5–2 мм 1 кусочек корня хрена, 4 листочка смородины и 4 листочка вишни. Банку наполовину заполните огурцами и положите оставшиеся специи.

Затем до верха банки уложите огурцы и поверх них положите укроп так, чтобы огурцы не всплывали. Залейте содержимое холодным рассолом, накройте марлей и оставьте на 3–4 дня при комнатной температуре для закисания. Когда на поверхности рассола появится слой пузырьков (пены) и рассол приобретет кислый вкус, удалите пену, слейте рассол и вскипятите его. Банки поставьте на полотенце, кипящим рассолом залейте до верха огурцы и закройте банки крышками. Для рассола вскипятите воду, добавив в нее соль. В 3-литровую банку с огурцами помещается около 1 л 500 мл рассола.

## Соленые огурцы с эстрагоном и настурцией

- ✓ 5–6 кг огурцов

*На 3-литровую банку:*

- ✓ 1 головка чеснока

- ✓ 5–6 листиков смородины
- ✓ 5–6 листиков вишни
- ✓ 1–2 веточки эстрагона
- ✓ 1 крупный лист хрена
- ✓ 5–6 семян настурции
- ✓ 1 ст. ложка уксуса
- ✓ укроп с семенами — по вкусу

*На 3 л рассола:*

- ✓ 3 ст. ложки соли

Подготовленные огурцы, чеснок и специи разложите, чередуя, по банкам и залейте кипящим рассолом. Через 5–7 минут рассол слейте, прокипятите и вновь залейте огурцы.

Повторите процедуру 3 раза, в последний раз добавив в банки перед закатыванием уксус. Для рассола прокипятите воду, добавив в нее соль.

### **Малосольные огурцы с яблоками и чесноком «Здоровье каждого — богатство всех!»**

- ✓ 1 кг огурцов
- ✓ 2 зеленых яблока
- ✓ 1 головка чеснока
- ✓ 8 листочков черной смородины
- ✓ 2–3 листочка вишни
- ✓ 10 горошин черного перца
- ✓ зелень укропа и петрушки — по вкусу



*Для рассола:*

- ✓ 1 л воды
- ✓ 2 ст. ложки соли

Огурцы, яблоки и зелень вымойте. У огурцов срежьте кончики, яблоки разрежьте на 4 части, не удаляя сердцевину. Чеснок разберите на зубчики и очистите. Огурцы и яблоки уложите в банку, перемежая их зеленью и зубчиками чеснока. Добавьте в банку черный перец горшком и залейте содержимое горячим рассолом.

Накройте банку тканью и оставьте на сутки при комнатной температуре. Спустя это время огурцы готовы к употреблению. Для рассола вскипятите воду, добавив соль.

### **Маринованные помидоры с чесноком, зеленью и пряностями «Отличники народного хозяйства»**

- ✓ 4–5 кг помидоров

*На 3-литровую банку:*

- ✓ 2 ст. ложки сахара
- ✓ уксус – для заполнения банок до краев
- ✓ 3 ст. ложки соли
- ✓ чеснок, зелень петрушки, укропа, лавровый лист, черный и душистый перец горошком – по вкусу

Помидоры положите в дуршлаг и дважды опустите его в кипящую воду. Подготовленные помидоры уложите в банки, добавив специи, влейте из чайника кипящую воду, оставив до верха 1 см. Оставшееся место до краев банок

заполните уксусом и закройте банки крышками. Храните в прохладном месте.

### **Помидоры со сладким перцем «Лечо от тети Веры»**

- ✓ 3 кг помидоров-сливок
- ✓ 3 кг сладкого перца
- ✓ 1 стакан растительного масла
- ✓ 1 ст. ложка уксусной эссенции
- ✓ 1 стакан сахара
- ✓ 1 ст. ложка соли

Помидоры пропустите через мясорубку и уварите до консистенции густой сметаны. Влейте растительное масло, уксусную эссенцию, всыпьте сахар и соль. Все перемешайте и добавьте нарезанный полосками сладкий перец. Поварите массу 20–25 минут, пока перец не станет мягким. Затем быстро разложите по стерилизованным банкам до краев, закатайте и укутайте.

### **Помидоры с укропом, гвоздикой и чесноком «Надеждинские»**

- ✓ 4–5 кг помидоров

*На 3-литровую банку:*

- ✓ 3 листочка черной смородины
- ✓ 3 лавровых листа
- ✓ 3 зубчика чеснока
- ✓ 3 бутона гвоздики
- ✓ 3 горошины душистого перца