



РУССКАЯ КУХНЯ

СТРОГО ПО ГОСТУ



Издательство АСТ

Москва

Издательство «Миллион меню»



В легендарной «Ручной книге русской опытной хозяйки» Екатерины Авдеевой совершенно точно сказано, что «для нас во всех отношениях здоровее и полезнее наше русское, родное, то, к чему мы привыкли, с чем свыклись. Что извлечено опытом столетий, передано от отцов к детям и оправдывается местностью, климатом, образом жизни».



Так все и есть. Традиция – дело великое. Многие русские блюда с многовековой историей радуют нас и по сей день. Самобытна ли русская кухня? Да, безусловно. Но при этом – охотно перенимающая все лучшее от соседей, по-настоящему творческая кухня.

В этой книге собраны рецепты блюд русской и советской кухни, приготовленных из доступных продуктов, но обладающих ярко выраженным национальным колоритом, несущих в себе тот самый пресловутый русский дух, пленивший не одно поколение гурманов – как отечественных, так и зарубежных.





Закусывать надо! **Спасительный элемент русского застолья**



Закуски – неотъемлемая часть русского застолья, которое редко когда обходится без крепких спиртных напитков – водок, наливок и настоек, возбуждающих аппетит перед основной подачей блюд.

Изначально на Руси закуски были гениальны в своей

простоте – капуста квашеная, редька маринованная, ягоды моченые, огурцы соленые. Даже салаты изначально готовили из одного вида овощей. В XIX веке повара позаимствовали у коллег из Франции, Германии и Скандинавии рецепты смешанных салатов из сырых и вареных овощей, винегретов, закусок, включающих в себя крутые яйца, гусиный и печеночный паштеты, колбасы, сливочное масло, белый хлеб.

В разряд закусок перевели и пироги, которые раньше подавались только в обед, к горячим жидким блюдам.



Как бы то ни было, но традиция подачи холодных закусок к русскому столу остается неизменной на протяжении двух веков. Редкое застолье самого высокого ранга обходится без традиционной закусочной разминки. Малосольные огурчики, квашеная капуста с брусникой, маринованные грибы, малосольная красная рыба и паюсная икра – все это «грешно есть помимо водки», как говаривал один из персонажей повести «Двенадцать стульев». В этом же ряду – холодные и горячие мясные блюда.



Домашняя буженина – украшение любого стола с любым уровнем достатка. Мякоть нежирной свинины поджаривается на топленном масле и томится в капустном рассоле с черным перцем, репчатым луком и семенами тмина. Подается с квашеной капустой.

Что чем закусывать? Вариантов много. В старину запеченные в сметане соленые грузди подавали к померанцевой настойке (хотя годится и «Столичная»). Приготовить эту закуску просто. На смазанную маслом сковороду ровным слоем выкладывается сметана с мелко порубленным луком. Сдобренные молотым перцем грузди с обрезанными ножками уложить шляпками вниз. Посыпать тертым сыром, затем смесью сыра с сухарями, запекать при температуре 220 °С до румяной корочки.

САЛАТ «Русский лес»

15 МИНУТ | 4 ПОРЦИИ

- СВЕКЛА 1 ШТ.
- РЕПА 1 ШТ.
- МОРКОВЬ 1 ШТ.
- КАЛИНА 120 Г
- САХАР 1/2 Ч. ЛОЖКИ
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 70 Г
- ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ

1. Ягоды калины переберите, промойте, часть разомните, удалите косточки. Промытые и очищенные свеклу, репу и морковь нарежьте ломтиками.

2. Подготовленные овощи соедините с калиной, добавьте сахар. Охлаждайте в течение 15 минут.

3. Перед подачей полейте салат растительным маслом и оформите ягодами калины и зеленью.

САЛАТ «Огуречник»

40 МИНУТ | 7 ПОРЦИЙ

- ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ 2 ШТ.
- ЛУК РЕПЧАТЫЙ 2 ГОЛОВКИ
- ГРИБЫ СВЕЖИЕ 150 Г
ИЛИ СУШЕНЫЕ 50 Г
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 35 Г
- ЗЕЛЕНЬ УКРОПА
РУБЛЕНАЯ 1 СТ. ЛОЖКА
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ

1. Свежие грибы отварите в воде с добавлением соли. Сушеные грибы предварительно замочите в холодной воде на 4 часа, затем воду процедите

и отварите в ней грибы до готовности. Грибы охладите и нарежьте соломкой или ломтиками.

2. Лук нашинкуйте и обжарьте на части масла до золотистого цвета. Добавьте грибы и жарьте вместе еще 5–7 минут, потом охладите.

3. Огурцы нарежьте соломкой. Если огурцы крупные, предварительно очистите их от кожицы и удалите семена.

4. Грибы с луком смешайте с огурцами. Огуречник поперчите, заправьте оставшимся маслом и подавайте, посыпав укропом.





САЛАТ *с маринованными грибами*

15 МИНУТ | 4 ПОРЦИИ

- ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ 300 г
- ЛУК РЕПЧАТЫЙ 1 ГОЛОВКА
- ЯБЛОКО 1 ШТ.
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 50 г
- ЗЕЛЕНЬ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ
- СОЛЬ

1. Грибы нарежьте кубиками, лук – полукольцами.

2. Яблоко натрите на крупной терке.

3. Подготовленные ингредиенты соедините, заправьте маслом, посолите, поперчите, перемешайте и выложите в салатник.

4. Салат оформите кольцами лука и посыпьте рубленой зеленью.



© Миллион меню www.milijonmenu.ru

САЛАТ «РУССКИЙ»

30 минут | 6 порций

- мякоть говядины вареная или ветчина 200 г
- картофель вареный 4 шт.
- морковь вареная 2 шт.
- огурцы соленые 1 шт.
- корень сельдерея 1 шт.
- горошек зеленый консервированный 200 г
- грибы соленые или вареные 100 г
- яблоки 1 шт.
- майонез 200 г
- зелень петрушки
- соль

1. Картофель, морковь, огурцы, ветчину, яблоко и сельдерей нарежьте кубиками.
2. Подготовленные ингредиенты смешайте с горошком, посолите, заправьте майонезом.
3. Грибы нарежьте ломтиками и выложите на салат, сверху украсьте морковью и зеленью.

Очищенный корень сельдерея не потемнеет, если опустить его в подкисленную уксусом воду или натереть лимоном.

САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ *с сухариками и шкварками*

30 МИНУТ | 4 ПОРЦИИ

- РЕДЬКА 2 ШТ.
- ШПИК 30 Г
- ЛУК РЕПЧАТЫЙ 1 ГОЛОВКА
- ХЛЕБ РЖАНОЙ 4 ЛОМТИКА
- СЕМЕНА ТМИНА МОЛОТЫЕ 1/4 Ч. ЛОЖКИ
- ЗЕЛЕНЬ УКРОПА РУБЛЕНАЯ 1 СТ. ЛОЖКА
- СОЛЬ

1. Редьку нарежьте соломкой, посолите, затем слегка отожмите сок.

2. Хлеб нарежьте мелкими кубиками. Лук мелко порубите.

3. Шпик нарежьте кубиками, обжарьте на сковороде до хрустящих шкварок и снимите со сковороды.

4. На вытопившемся жире обжарьте лук и кубики хлеба, посыпьте их солью и тмином, затем обсушите на салфетке, чтобы удалить лишний жир.

5. Редьку смешайте с луком и сухариками, добавьте шкварки, выложите в салатник. Посыпьте укропом и подавайте.

САЛАТ *с красной икрой*

25 МИНУТ | 4 ПОРЦИИ

- ИКРА ЛОСОСЕВАЯ 80 Г
- ВЕТЧИНА 100 Г
- СЫР ТВЕРДЫЙ 50 Г
- РИС ОТВАРНОЙ 1 СТАКАН
- ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАННЫЙ 100 Г
- ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ 50 Г
- МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ 50 Г
- ЛИМОН 1/2 ШТ.
- ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ
- СОЛЬ

1. Ветчину и сыр нарежьте кубиками, грибы — ломтиками.

2. Для заправки масло смешайте с лимонным соком, солью и перцем.

3. Соедините рис с икрой, зеленым горошком, ветчиной, сыром и грибами. Полейте заправкой и перемешайте.

4. Выложите салат в салатник, оформите кружочками лимона и зеленью.



© Миллион меню www.mtm-foto.ru

