

Готовим по-русски

**НАШИ
ТРАДИЦИИ**



**ЛУЧШИЕ
РЕЦЕПТЫ**



**В БУДНИ
И ПРАЗДНИКИ**



МАСТЕРСКАЯ
ВКУСА

Москва 2016

Содержание



Особенности русской кухни	4
Основные виды нарезки овощей и их характеристика	6
Православные праздники	8
Календарь постов и трапез	10
Даты православной Пасхи	10

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



Селедочка «Домашняя» (<i>постное блюдо</i>)	12
Чесночное масло с раковой икрой	12
Селедочные рулетики	14
Селедка под шубой классическая	14
Закуска из скумбрии с яйцом	15
Закуска из лосося со свеклой	15
Салат оливье по-советски	16
Салат оливье с раковыми шейками	16
Маслята, маринованные с гвоздикой (<i>постное блюдо</i>)	19
Салат яичный с маринованными опятами	19
Почки телячьи по-купечески	20
Телячья печень с чесноком и сметаной	20
Отварной телячий язык	21
Жареные телячьи мозги	21
Буженина с чесноком и сметаной	22
Заливное из языка	23
Холодец из свинины и говядины	23
Холодец с куриными потрохами	24
Закуска из семги с хреном	24



СУПЫ



Щавелевый суп	27
Щи со щавелем и крапивой (<i>постное блюдо</i>)	27
Гороховый суп из индейки	28
Солянка с маринованными грибами (<i>постное блюдо</i>)	29
Солянка мясная сборная	30
Рассольник со свеклой и рисом (<i>постное блюдо</i>)	30
Рассольник с копченой грудинкой	31
Щи из свежей капусты с говядиной	32
Щи из квашеной капусты с сушеными белыми грибами (<i>постное блюдо</i>)	33
Суп из говядины с пшеном в горшочке	34
Суп с репой (<i>постное блюдо</i>)	34
Уха из судака на курином бульоне	35
Суп картофельный с маслятами (<i>постное блюдо</i>)	37
Суп с лисичками и грудинкой	37



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Телятина с яблоками и черносливом. 38
Голубцы со свининой 39
Кролик, тушенный в сметане с черносливом. 40
Кролик, тушенный с морковью и помидорами
в горшочке. 40
Индейка в цитрусовой глазури 42
Индейка, фаршированная гречневой кашей 43
Пельмени с шампиньонами 44
Пельмени в горшочках 44
Жареный картофель с лисичками (*постное блюдо*) 46
Картофель с грибами в горшочках (*постное блюдо*) 47
Сом с овощами в горшочке (*постное блюдо*). 48
Жареная корюшка по-особому 48
Тыквенник. 49
Запеканка с изюмом 49



ВЫПЕЧКА

Печеные пирожки «Деревенские» 50
Картофельные «калитки». 50
Пирог тыквенный. 52
Расстегаи с сомом, сыром и грибами. 52
Ватрушки 53
Блины на простокваше 54
Блины картофельные 55
Блинчики-рулеты с лососем. 55
Блинчики с вареньем 55
Кулич с корицей и кокосовой крошкой. 56
Кулич с шоколадной глазурью 57
Медовые пряники 57

НАПИТКИ

Квас из ржаных сухарей 58
Кисель из жимолости 58
Овсяный кисель. 58
Компот из ревеня 61
Молочный кисель 61
Настойка «Садовый букет» 61
Облепиховая настойка 62
Наливка «Запеканка» 62



Особенности русской кухни



Особенности русской кухни

Главной особенностью русской кухни является обилие и однообразие продуктов, используемых для приготовления блюд.

Русская кухня всегда славилась своими хлебами и хлебными изделиями. Всевозможные пироги, пирожки, кулебяки, расстегаи, калачи и блины известны во всем мире как традиционные русские выпечные изделия.

В России всегда разводили молочный скот. Отсюда и употребление молока, творога, сливок и сметаны, говядины, свинины, баранины, мяса птицы.



Готовим по-русски

Одной из характерных особенностей русской кухни является широкое использование приготовленных даров леса, рек и озер, соленых, маринованных и сушеных грибов, моченой брусники, клюквы, морошки, меда, лесных орехов, дичи и рыбы.

Для русской кухни характерно множество блюд из различных круп: каши, запеканки, крупеники, караваи, тыквенники, лапшевики и др.

Среди овощей особенно широко применялась капуста, из нее готовили закуски, начинки для пирогов, варили щи; огурцы, репа, брюква и редька. Позднее стали широко применять тыкву, кабачки, баклажаны, картофель, помидоры. Среди фруктов особенно широко использовались яблоки и груши, из которых готовили квасы. Характерна для русского стола такая закуска, как моченые яблоки.

Любят россияне и первые блюда, особенно заправочные супы: щи, борщи, рассольники, солянки. В русской кухне насчитывается свыше 60 видов рецептов приготовления щей. Среди них щи кислые с мясом, рыбой, грибами, суточные, зеленые и т. д. Своеобразна и группа супов на квасе и свекольном отваре: окрошки, свекольники, ботвиньи.

Характерны блюда из субпродуктов: печени, языка, почек, а также использование таких приправ, как петрушка, укроп, лук, чеснок, сельдерей, хрен, горчица.





Основные виды нарезки овощей и их характеристика

- *Соломка*, или «*жюльен*» (julienne). Сырой картофель нарезают на тонкие пластинки, накладывают их одну на другую и шинкуют на соломку длиной 4–5 см, сечением 0,1–0,2 см.
- *Брусочки*, или «*батонэ*» (batonnet). Сырые овощи нарезают на пластинки толщиной 0,5–0,7 см и разрезают на брусочки длиной 3–4 см.
- *Дольки*. Некрупные сырые овощи разрезают пополам и по радиусу на дольки.
- *Ломтики*. Вареные овощи среднего размера разрезают вдоль пополам, еще раз пополам и шинкуют поперек на ломтики толщиной 1–2 мм; «*мирглуа*» (mirgloix) — ломтики неправильной формы со сторонами 1–3 см; «*эманс*» (emince) — очень тонкие полулomтики или ломтики.
- *Кружочки*. Вареные овощи обравнивают, придавая форму цилиндра, затем нарезают поперек на тонкие кружочки толщиной 1,5–2 мм.
- *Бочоночки* — «*прентаньер*» (printanière). Овощи среднего размера обрезают с двух сторон, затем обтачивают, придавая форму бочоночка длиной 4 см.
- *Чесночки*. Сырые овощи нарезают на дольки, затем у каждой дольки делают небольшую выемку.