

Глебова, Елена.

Г53 Моя русская кухня: традиционные блюда / Елена Глебова. — Москва : Эксмо, 2018. — 272 с. — (Кулинария. Весь мир на твоей кухне).

Для современного человека блюда русской кухни, которыми ежедневно питались наши предки, стали намного дальше и загадочнее, чем пицца и круассаны. Множество интересных, удивительно вкусных блюд остаются без внимания, потерявшись в старинных поваренных книгах.

В этой книге Елена Глебова расскажет вам, что готовили и ели в России на протяжении столетий. И конечно, поделится оригинальными рецептами, бережно отобранными и опробованными на собственной кухне. Отдельное внимание Елена уделяет и посуде, которая традиционно использовалась для приготовления и подачи блюд.

Теперь и вы сможете открыть для себя мир неповторимых, уникальных вкусов, удивить близких и даже устроить настоящие «русские дни», легко составив полноценное меню.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-86036-4

© Текст, фото. Глебова Е., 2018
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2018

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВСЬ МИР НА ТВОЕЙ КУХНЕ

Глебова Елена

**МОЯ РУССКАЯ КУХНЯ
ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА**

В книге использованы фото автора

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *М. Клава-Янат*
Дизайн и вёрстка *Ю. Анохиной*
Корректор *Л. Воробьева*
Технический редактор *Т. Анохина*
Препресс *А. Бельтиков*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии и иллюстрации:

Polina Katritch, GRAFINIA, mexrix, Jullius, Kanunnikov Vasyl, irmairma, Paladin12, Lawkeeper, Mohamed Fadly, irmairma, Jullius, mexrix, Kanunnikov Vasyl, Polina Katritch, KRISTINA HORINA, Nattika / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

В оформлении обложки использованы фотографии:
Africa Studio, Eky Studio / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 28.06.2018. Формат 84x108¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 28,56.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-86036-4



9 785699 860364 >



В электронном виде книгу издательство вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги





Елена Глебова

МОЯ
РУССКАЯ
КУХНЯ







Елена Глебова

МОЯ РУССКАЯ КУХНЯ



ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва
2018



СОДЕРЖАНИЕ



Введение	10	Салат из огурцов с зеленым горошком	46
глава № 1. Посуда	14	САЛАТЫ ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ	47
глава № 2. Холодные закуска и салаты	18	Салат из кислой капусты	
Говяжий студень	21	с солеными грибами	47
Ланспик из говядины	22	Салат из кислой капусты	
МАЙОНЕЗ	23	с солеными огурцами	47
Мусс для майонеза	23	Салат из кислой капусты с яблоками	48
Майонез из говядины и язычков	24	Салат из кислой капусты	
Свиной студень. Ланспик. Мусс	25	со свежими овощами	48
Студень из курицы. Ланспик	26	глава № 3. Супы	
Студень из свиных рулек и курицы	28	50	
Заливное сердце	31	Щи с говяжьими голяшками	51
Заливные петушиные гребешки	31	Щи ленивые	54
Заливные раки	32	Рассольник с почками	56
Заливная икра раков	33	Рассольник из индейки	59
Салат «Оливье»	33	СВЕКОЛЬНИК С ФАСОЛЬЮ	60
Майонез янтарный	36	Первый вариант, очень простой	60
Винегрет	38	Второй вариант свекольника,	
Салат «Северный», или «Питерский»	41	более сложный, но он вкуснее	61
Тельное	42	Солянка сборная мясная № 1	62
Салат из груздей	45	Солянка сборная мясная № 2	63
Салат из свеклы	45	СУП-ПОТРОХ	64
Салат из моркови	45	Вариант супа-потроха с картофелем	64
		Вариант супа-потроха с рисом	64
		Суп с потрошками и домашней лапшой	65
		Суп с куриными потрошками	67
		Баранина разварная по-деревенски	69

Уха.....	70
Грибной суп с пшеном «Маша»	72
Лапша с грибами.....	74
Гороховая лапша.....	77
Суп-лапша на гусином бульоне	78
Лапша с петушиными гребешками	79
Горох с гусиными шкварками.....	80
БОТВИНЯ	82
Ботвинья князя Одоевского с ревенем.....	85
Рецепт (совсем немного подвергнутый изменениям)	85
Окрошка	86

глава № 4. Горячее и горячие закуска 88

Солянка на сковороде	89
Солянка с потрошками на сковороде.....	93
Солянка из квашеной капусты на сковороде.....	96
Бефстроганов (из вырезки)	99
Бефстроганов № 2 (не из вырезки)	101
Жаркое-говядина	102
Буженина.....	104
Буженина из индейки.....	107
Жаркое из свинины с картофелем в горшочке	109
Бараний бок с кашей	111
Жаркое-утка.....	112
ЖАРКОЕ-ГУСЬ	117
Гусь, запеченный с яблоками в жаровне.....	117
Котлеты из гусиного фарша.....	121
Котлетное жаркое из гусиного фарша	122
Закуска из почек.....	123
Свиная вырезка в барбарисовом маринаде	125

Мозги в горшочках	126
Мозги говяжьих или телячьих жареные.....	127
Пожарские котлеты	129
ГРЕБЕШКИ ПЕТУШИНЫЕ	130
Закуска из гребешков.....	132
ТАВРАНЧУК. ТАРАНЧУК. ТАГАНЧУК	133
Тавранчук из бараньих ножек на вишневом квасе	135
Жаркое из говяжьей щековины	137
Карась пряженный	139
Карп запеченный.....	140
Карп, запеченный в сметане	142
Тельное из трески запеченное.....	143
ИКРА ЗАПЕЧЕННАЯ. ИКРЯНИКИ	144
Икра, запеченная с луком.....	145
Икра, запеченная с луком и хлебом	145
Икра, запеченная в сметане или густых сливках	146
Икра, запеченная с хлебом, сливками, яичным желтком	146
Ушки, или кундюбки, с грибным фаршем	148

глава № 5. Подливки, взвары, соусы 150

Соус грибной	153
Клюквенный взвар.....	154
Луковая подливка	154
ОРЕХОВАЯ ПОДЛИВКА.....	157
Постная ореховая подливка.....	157
Капустный взвар.....	158
Луковый взвар	159
Подливка грибная с желтками	160

глава № 6. Тесто. Выпечка 162

СОЛОД (как получить в домашних условиях солод для закваски).....	164
Пшеничный солод.....	164
Закваска.....	166
Закваска ржаная на хмеле № 1.....	169
Закваска пшеничная на хмеле № 2.....	169
Закваска ржаная на зеленом солоде № 3.....	169
Закваска пшеничная на зеленом солоде № 4.....	169
Закваска на тесте предыдущего замеса № 5.....	170
Закваска сухая.....	170
Тесто дрожжевое (безопасный способ).....	170
Тесто сдобное.....	173
Тесто на сметане.....	173
Тесто на закваске.....	174
Тесто на говяжьем или гусяном жире (смальце).....	175
ПРЕСНОЕ ТЕСТО. ЛАПША. БОБКИ. РВАНЦЫ.....	177
Лапша.....	177
Бобки.....	179
Рванцы.....	180
Начинка из говядины.....	181
Начинка из сердца.....	182
Начинка из куриных сердечек.....	183
Начинка из петушиных гребешков.....	183
Начинка из гребешков и шампиньонов.....	184
Грибная начинка.....	184
Начинка картофельная.....	185
Начинка из легкого.....	185
Начинка из рыбы.....	186
Начинка из говяжьих мозгов.....	187
Начинка из соленых огурцов.....	187

БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ.....	188
Закусочные заварные блинчики.....	188
Блины красные.....	189
Блины пшеничные.....	191
Блинный пирог.....	192
Ватрушки на дрожжевом тесте.....	195
КУРНИК.....	196
Курник № 1.....	196
Курник № 2.....	200
Пирожки ассорти.....	201
Пирожки площадные.....	205
Расстегаи закусочные.....	205

глава № 7. Каши 208

Перловая каша рассыпчатая.....	210
Гречневая каша рассыпчатая.....	210
Гречневая каша с грибами.....	211
Гречневая каша с бараниной «Бараний бок в горшочке».....	212
Пшеничная каша рассыпчатая.....	214
Пшеничная каша с грудинкой.....	215
Тыквенная каша.....	217
Рисовая каша рассыпчатая.....	219

глава № 8. Кисель. Сыр гороховый 220

Гороховый кисель.....	221
ОВСЯНЫЙ КИСЕЛЬ.....	223
Кисель на овсяном толокне.....	223
Кисель на овсяной муке.....	223
Кисель на овсяных хлопьях.....	224
Молочный кисель.....	224

Квасной кисель.....	224
Лимонный кисель.....	224
Клюквенный кисель.....	225
Яблочный кисель.....	225
Гороховый сыр.....	227
Овсяная закуска для сыра.....	230

глава № 9. Квас. Кислые щи. Мед. Чай. Сбитень 232

Квас свекольный. Квас белый.	
Квас на ржаных сухарях.....	235
Сухарный квас.....	235
Квас белый на ржаной муке.....	236
Квас сухарный на меду.....	236
Лимонный квас.....	237
Вишневый квас.....	238
Кислые щи.....	238
Мед.....	239
СБИТЕНЬ.....	239
Сбитень №1.....	239
Сбитень №2.....	239
Сбитень №3.....	239

глава № 10. Соленья- варенья 240

СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ. ДВА СПОСОБА ЗАСОЛКИ.....	241
Способ № 1.....	241
Заготовка рассола из полностью вызревших огурцов.....	243
Способ № 2. Засолка огурцов. Самый надежный способ в условиях городской квартиры.....	243

Барбарис соленый.....	244
Крыжовник соленый.....	244
Грузди соленые.....	247
ЯБЛОКИ МОЧЕННЫЕ.....	248
Яблоки, моченные в ржаном рассоле.....	248
Яблоки, моченные в медовой заливке.....	250
Соленый укроп.....	250
Барбарисовое варенье.....	251
ВАРЕНЬЕ ИЗ РАЙСКИХ ИЛИ КИТАЙСКИХ ЯБЛОЧЕК.....	252
1-й вариант.....	252
2-й вариант.....	253

глава № 11. Пасхально- рождественская 254

Окраска пасхальных яиц натуральными красителями.....	255
Пасха из молока нежнейшей текстуры.....	258
Кулич.....	259
КОЛИВО, СОЧИВО, КУТЬЯ.....	261
Коливо из риса с изюмом или сушеной вишней.....	263
Коливо из пшеничных зерен.....	263
Яблоки, запеченные с начинкой из творога.....	264
Алфавитный указатель.....	268
Список литературы.....	270





Конечно, государь, мне много б было славы!
Но вспомни, что у нас совсем различны нравы:
Ты любишь устрицы, а я их не терплю;
Противны сочни вам, а я их смерть люблю.
Привык ты на войне сносить и жар, и холод,
И к пище всякой там тебя привадит голод;
А я лишь выборный люблю везде кусок:
Петушки гребешки, у курочки пупок.
Ты всяку дрянь рад есть, находишь вкус в лягушках,
А я у матушки выросла лишь на ватрушках;
Ты храбр, но с нежностью и вкусом незнаком,
И за версту, о князь, воняешь табаком.
Помысли ж, каково мне быть твоей женою!
Подумай, государь, и сжался надо мною.

И. А. КРЫЛОВ «ПОДЩИПА»



ВВЕДЕНИЕ



КОГДА-ТО ДАВНО УВЛЕЧЕНИЕ РУССКОЙ КУХНЕЙ У НАС С МУЖЕМ НАЧАЛОСЬ С ОБЫЧНОГО РУССКОГО ХЛЕБОСОЛЬСТВА. Двери нашего дома были открыты для друзей и, конечно, для гостей из ближнего и дальнего зарубежья. Гости издалека хотелось угощать, удивлять блюдами именно русской кухни. В доме несколькими поколениями был собран очень недурной раздел кулинарной библиотеки, там же аккуратно хранились записанные от руки рецепты. Затем уже мы стали целенаправленно собирать книги, интересоваться историей русской кухни, адаптировать старые рецепты к современным условиям и публиковать их в интернет-журнале.



В книге представлены самые разные рецепты, за основу некоторых были взяты рецепты из публикаций и изданий разных периодов нашей истории (некоторые из них, конечно, подверглись изменениям), относящиеся к кухням разных сословий. В книге также есть семейные рецепты и те, которые удалось записать со слов представителей старшего поколения. Есть и эпатажные праздничные, и совсем простые. Выражу надежду, что все они не оставят читателей равнодушными.

Книга не выходит за пределы формата «рецепты русской кухни» и не глубоко затрагивает историю русской кухни, а потому хочется сказать несколько слов на эту тему, остановиться на нескольких моментах в этом коротком предисловии.

Иногда приходится слышать мнение, что русская кухня «тяжелая». С этим трудно согласиться. Блюда русской кухни покажутся вовсе не тяжелыми, если не утяжелять их по любому поводу картофелем, совершенно несвойственным многим русским блюдам, и особенно первым, таким как ботвинья, окрошка, солянка или щи. А из картофеля, давно прижившегося в русской кухне, можно готовить блюда, которые сами по себе хороши.

Многие блюда русской кухни обогатили ресторанную кухню всего мира. Московите (русское желе), крупник (русский суп), бефстроганов (мясо по-строгановски), «Русский салат» (салат «Оливье»)… Блюда-обманки, которыми так гордятся нынешние шефы заморских кухонь, были известны в России с давних времен. Речь идет о знаменитом тельном, которое готовили из рыбы таким образом, что путешественник Павел Алеппский говорил: «Вкус ее превосходный; кто не знает, примет за настоящее ягнъче мясо» (из подорожных записок Павла Алеппского, XVII век).

И еще надо помнить, что русская подача блюд (service a la Russe), знаменитая «перемена блюд», вошла в употребление по всей Европе (особенно в ресторанную кухню), в которой до этого все блюда ставились разом на стол (service a la Francaise). Русская перемена блюд до сих пор сохранилась даже в глухих деревнях, и это возможно наблюдать в ритуальных трапезах, которые, как известно, сохраняются веками без изменений. Также в Европу перешел русский обычай предварять обед закусками («zakuska»).



Самая большая, вечная благодарность за написание книги моему мужу Глебову Андрею Викторовичу.

ХОЧЕТСЯ ВЫРАЗИТЬ БЛАГОДАРНОСТЬ

собирателю книг о русской кухне, знатоку русской кухни и хозяйке кулинарного сообщества Алене Коробовой за предоставленную возможность пользоваться уникальной библиотекой сообщества «Кулинарный Ларец» <http://kulinary-larec.livejournal.com/>

Евгению Иванову, кулинарному историку, основателю гастрономического проекта «Кухмистерская Профессора Пуфа», за всеобъемлющую помощь, бесценные консультации и исторические справки.





ГЛАВА № I
ПОСУДА

