

БОЛЕЕ 150 ЛЕТ НА НАШЕЙ КУХНЕ

Е. МОЛОХОВЕЦ

ПОСТНЫЙ СТОЛ

САЛАТЫ. СУПЫ. РЫБА. СОУСЫ.
СЛАДКИЕ БЛЮДА





Е. МОЛОХОВЕЦ

ПОСТНЫЙ СТОЛ

САЛАТЫ. СУПЫ. РЫБА. СОУСЫ.
СЛАДКИЕ БЛЮДА



МОСКВА
2019

УДК 641.55
ББК 36.997
М75

Серийное оформление *Г. Булгаковой*

Молоховец, Елена Ивановна.
М75 Постный стол. Салаты. Супы. Рыба. Соусы. Сладкие блюда / Е. Молоховец. — Москва : Эксмо, 2019. — 48 с. : ил. — (Елена Молоховец. Избранные рецепты).

ISBN 978-5-04-098968-3

Время Поста — одно из самых хороших времен года. В нем мы можем себе позволить сдерживать наши бесконечные желания и страсти. Особенно в еде. Елена Молоховец предлагает рецепты постных блюд, которые разнообразны и вкусны, но в то же время просты и полезны. В книге собраны салаты и закуски, супы, блюда из рыбы, соусы и десерты.

**УДК 641.55
ББК 36.997**

САЛАТЫ, БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СВЕКЛЫ

- Сварить штук 12 картофелин, испечь 3 свеклы, нарезать все это ломтиками, положить 100 г белой отварной фасоли, соль, немного перца, влить 2 ст. ложки оливкового масла, 2–3 ст. ложки уксуса, добавить нарубленную зелень, перемешать.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

- Сварить в соленой воде картофель, очистить, остудить, нарезать ломтиками, смешать с 1½ ст. ложки оливкового или другого растительного масла, 3 ст. ложками уксуса, ½ ч. ложки соли, ½ ч. ложки перца, зеленым луком.



САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ

- Взять разные овощи: цветную капусту, морковь, репу, горох и огурцы, всего 1,2 кг. Цветную капусту очистить от листьев и замочить в воде на 2 часа. Морковь и репу очистить, вымыть, нарезать ломтиками. Горох вылущить. Все это опустить в подсоленный кипяток, взяв на 6 стаканов воды 2 полные чайные ложки соли, прокипятить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать обсохнуть, переложить в банку. Между тем вскипятить 2¼ стакана уксуса, ¼ стакана сахара ½ ч. ложки соли, 25 шт. гвоздики, несколько кусочков корицы, 25 горошин душистого перца, 3 лавровых листа, процедить, остудить, налить на огурцы. Дать простоять по крайней мере несколько часов; вообще, чем дольше, тем лучше.

КАПУСТА, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ И ГРИБАМИ

- Отделить от кочана все листья, положить в чашку, обдать кипятком, дать постоять. Когда листья сделаются мягкими, откинуть их осторожно на дуршлаг, затем брать каждый лист отдельно, накладывать на него фарш, свернуть, перевязать ниткой, поджарить в ½ стакана горчичного масла, посыпать 3–4 толчеными сухарями, подавать. Фарш приготовить следующим образом. стакан риса отварить в воде, смешать с 200 г сушеных сваренных, мелко нарубленных грибов, поджаренных с луковицей, посолить. В скоромный день вместо грибов положить мелко нарубленной говядины, поджаренной с луком и грибами. Нафаршированную капусту поджарить слегка на сковороде, затем облить сверху стаканом сметаны, запечь в духовке.

ФАРШИРОВАННАЯ КАПУСТА С ГРИБНЫМ СОУСОМ

- 1–2 кочана капусты очистить, вскипятить 2 раза, откинуть на решето, дать стечь воде и начинить ее фаршем.
- Фарш: из 200 г гречневой крупы сварить крутую гречневую кашу, положить в нее $\frac{1}{2}$ стакана орехового или макового масла, немного соли и мелко нашинкованные грибы. Нафаршировать этой кашей листья капусты, перевязать нитками, положить на сковороду, смазанную маслом, смазать капусту маслом, посыпать сухарями и поджарить ее. Подавая, полить соусом: 6 белых сушеных грибов сварить с солью, луковицей и 2–3 горошинами черного перца. Поджарить 2 ст. ложки масла с мелко нарубленной луковицей и 1 ст. ложкой муки, развести $2\frac{1}{4}$ стакана грибного бульона, хорошенько прокипятить, положить нашинкованные грибы, вскипятить и полить капусту.



ТУШЕНАЯ СВЕЖАЯ КАПУСТА К РЫБЕ ИЛИ РЫБНЫМ КОТЛЕТАМ

- 1–2 кочана свежей капусты нашинковать, посолить, немного погодя отжать, поджарить в 3–4 ст. ложках орехового масла, влить $\frac{1}{2}$ стакана рыбного бульона, положить $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, соль, немного сахара и уксуса, но лучше яблочной сои, чтобы был приятный кисловатый вкус, тушить до готовности.

СОЛЯНКА ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ

- 600 Г КИСЛОЙ КАПУСТЫ
 - ИЛИ 3 СТАКАНА
 - 800 Г РЫБЫ
 - 1–2 ЛУКОВИЦЫ
 - 1–2 ЯБЛОКА
 - $\frac{1}{2}$ СТ. ЛОЖКИ МУКИ
 - 2 СОЛЕННЫХ ОГУРЦА
 - 10 КОРНИШОНОВ
 - 10 ОЛИВОК
 - 10 МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ (1–2 ТРЮФЕЛЯ)
 - $\frac{1}{8}$ СТАКАНА МАСЛА
 - 1–2 СУХАРЯ
- 1 луковицу мелко нашинковать, поджарить в 2–4 ложках масла, положить 600 г кислой шинкованной капусты, промытой водой и отжатой, размешать, накрыть крышкой. Немного погодя положить 1–2 очищенных кислых яблока, потушить вместе с капустой, мешая, чтобы не пригорело, заправить $\frac{1}{2}$ ложки муки, размешать, переложить в сотейник, кладя слой капусты, слой испеченной рыбы – щуки, сига, судака, осетрины или вареной лосося, посыпать молотым перцем и зеленью, сверху опять слой капусты. Украсить сверху мелко нарезанными солеными огурцами, корнишонами, оливками, маринованными грибами, трюфелями, полить соусом из-под печеной рыбы, подрумянить в духовке.

ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

- 0,6–1,2 КГ КАРТОФЕЛЯ
 - 50 Г СУШЕНЫХ ГРИБОВ
 - ПУЧОК ЗЕЛЕНИ
 - 1 ЛУКОВИЦА
 - 1½ СТ. ЛОЖКИ МУКИ
 - ½–1 ЛУКОВИЦА
 - 1 СТ. ЛОЖКА МАСЛА
 - ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ
 - СОЛЬ
- 50 г сушеных грибов сварить с луковицей, солью и пучком зелени, мелко порубить. Муку, ½–1 мелко нарезанную луковицу поджарить в ложке масла, влить стакан грибного бульона, прокипятить. Сварить отдельно в мундире 600 г, или 1,2 кг картофеля, очистить, нарезать кружочками, опустить в приготовленный соус, развести по вкусу грибным бульоном с кипяченой водой или просто бульоном, вскипятить, всыпать зелень петрушки, подавать в небольшом глубоком блюде.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ

- Очистить картофель, сварить в соленой воде, слить воду. Горячий картофель размять деревянным пестиком, протереть сквозь сито, всыпать ½ стакана муки, посолить, сделать котлеты, обвалять их в толченых сухарях, поджарить в ½ стакана масла.

Подавая: 1. Полить грибным соусом (см. с. 32). 2. Или кисло-сладким соусом с изюмом (см. с. 31).



КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ КИЛЬКАМИ

- Отобрать штук 30 самого крупного картофеля, очистить его, сварить до полуготовности. Вынуть середину, наполнить ее следующей массой: взять половину вынутого отварного картофеля, растереть его, положить 6–8 сваренных мелко нарезанных грибов и 6–12 мелко нарубленных килек, смешать, нафаршировать картофель, смазать маслом, посыпать сухарями, поставить в духовку, чтобы подрумянился. Подавая, полить следующим соусом: 1–2 ст. ложки масла поджарить с 1 луковицей, смешать с 1 ст. ложкой муки, развести грибным бульоном, прокипятить.

КАРТОФЕЛЬ С ЛОСОСИНОЙ

- 600 г сырого картофеля и 600 г сырой лосося нарезать ломтиками, посолить, уложить рядами в сотейник, пересыпая каждый ряд толчеными постными сухарями, залить $\frac{1}{4}$ стакана горчичного масла, запечь в духовке.

ВИНЕГРЕТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СЕМГИ

- Нарезать маленькими кубиками штук 30 отварного картофеля; таким же способом нарезать 400 г семги и 2 сельдки, положить по столовой ложке каперсов и оливок, всыпать черный молотый перец, зеленый и репчатый лук, размешать, полить горчичным соусом.

БАКЛАЖАНЫ ПО-ТУРЕЦКИ

- Вымыть баклажаны, разрезать вдоль ломтиками, поджарить каждый в оливковом масле. Очищенные морковь, пастернак, помидоры мелко нарезать, обжарить также в оливковом масле, посолить, посыпать перцем, перемешать, смазать этой смесью каждый ломтик, сложить их так, чтобы баклажаны выглядели как цельные, переложить их в сотейник, полить томатом, запечь.

РЕПА СО СЛАДКИМ ФАРШЕМ И СОУСОМ

- Взять 6–9 реп, срезать отростки, обмыть и, не очищая, отварить в воде. Срезать верхушку, осторожно вынуть ложкой середину, растереть ее с 2–3 ст. ложками орехового масла, положить $\frac{1}{4}$ стакана тертой булки, соль, 3–4 куска сахара, мускатный орех, $\frac{1}{3}$ стакана перебранного и обваренного мелкого черного изюма без косточек и $\frac{2}{3}$ стакана вина или воды с вином. Размешать, нафаршировать репу, накрыть срезанной верхушкой, смазать медом, размешанным в воде, посыпать сухарями, поставить в духовку.

КОТЛЕТЫ ИЗ ГРИБОВ

- Взять 100 г белых сушеных грибов, отварить их, мелко порубить. Один стакан риса сварить в воде с солью и петрушкой, откинуть на дуршлаг, смешать с грибами, всыпать мускатный орех, сделать котлеты, посыпать слегка мукой или каждую котлету окунуть в кляр (см. с. 10), поджарить в масле ($\frac{1}{3}$ стакана).

КЛЯР

- 1–2 ст. ложки муки, 1 стакан воды или лучше пива, столовую ложку оливкового или орехового масла, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли размешать так, чтобы вышло тесто жидкое, как на блинчики.



САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КРЕСС-САЛАТОМ

- Сварить штук 10 картофелин, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, остудить, нарезать каждую ломтиками, переложить в салатник, добавить 1 луковицу, также нарезанную очень тонкими ломтиками, и измельченную зелень кресс-салата. 1 ст. ложку оливкового масла, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки уксуса, 5 горошин молотого черного перца и $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли размешать, смешать с салатом.

БЕЛАЯ ФАСОЛЬ

- 1½ СТАКАНА БЕЛОЙ ФАСОЛИ
- 2 МОРКОВИ
- ПУЧОК ЗЕЛеной ПЕТРУШКИ
- СЕЛЬДЕРЕЙ
- ПОРЕЙ
- 1 ЛУКОВИЦА
- 2 ГВОЗДИКИ
- 1 СТ. ЛОЖКА МАСЛА
- ПЕРЕЦ
- ЛИМОННЫЙ СОК ИЛИ ДРУГАЯ КИСЛОТА
- ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ И УКРОП

- Сварить 1½ стакана фасоли, как сказано в примечании, на медленном огне до мягкости с пучком зеленой петрушки, с тмином или зеленым сельдереем, с луковицей, нашпигованной 2 гвоздиками, и с 2 морковками. Под конец посолить. Когда сварится, откинуть фасоль на дуршлаг, переложить в сотейник, добавить масла, соли, молотого перца и немного рубленой зеленой петрушки, укропа и лимонного сока, размешать, подогреть и подавать.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА. С вечера или рано утром фасоль надо промыть и залить холодной водой. Днем опустить в теплую воду без соли, один раз вскипятить, слить воду, залить новой горячей водой, а еще лучше процеженным несоленым бульоном, чтобы покрыло, положить 1 луковицу, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, продолжать варить на медленном огне. Когда сделается довольно уже мягкой, только тогда посолить и доварить до готовности, но следить, чтобы не разварилась.



ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБАМИ

- Приготовить постное тесто из 400 г муки, соли, $\frac{3}{4}$ стакана кипяченой воды и 1–2 ст. ложек подсолнечного масла, раскатать как можно тоньше. 130 г сушеных белых грибов вымыть, сварить до мягкости, мелко порубить, поджарить с 2 ст. ложками орехового, подсолнечного или горчичного масла и мелко нарубленной луковицей, посолить, всыпать толченого душистого перца, остудить. Накладывать рядами шарики фарша, покрыть краем теста, плотно прижать края так, чтобы фарш не вышел наружу. Складывать пельмени на сито, накрывая салфеткой, чтобы не подсохли. За 10–15 минут до подачи опустить в кипящую соленую воду, беря на каждые 3 стакана воды по чайной ложке соли. Кипятить минут 10–15, пока не всплывут, попробовать: если будут готовы, вынимать осторожно шумовкой на подогретое блюдо.



ВАРЕНИКИ С ВИШНЯМИ

- Приготовить тесто (см. с. 12). Взять 600 г свежих вишен, вынуть из них косточки и дать стечь соку; переложить вишни на блю-дечко, посыпать $\frac{1}{4}$ стакана сахара, сделать вареники, сварить. Подавая, полить стекшим вишневым соком, в который положить с $\frac{1}{4}$ стакана сахара несколько растолченных вишневых косточек и немного воды, вскипятить.

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ

- 3 СТАКАНА КИСЛОЙ КАПУСТЫ, Т. Е. 600 Г
 - 2-4 ЛУКОВИЦЫ
 - СОЛЬ
 - ПЕРЕЦ
 - МУСКАТНЫЙ ОРЕХ
 - 3 СТАКАНА МУКИ
 - $\frac{1}{2}$ СТАКАНА ОЛИВКОВОГО ИЛИ ДРУГОГО РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
- 3 стакана кислой шинкованной капусты промыть, сложить в кастрюлю, залить водой, сварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, остудить. 2 луковицы мелко порубить, поджарить в $\frac{1}{4}$ стакана оливкового масла, сложить туда же капусту, размешать, положить соль, перец, мускатный орех. Приготовить тесто и вообще поступить далее во всем, как сказано на с. 12. Подавая, облить горячим оливковым или подсолнечным маслом или сначала поджарить в нем мелко нарубленный лук и тогда уже облить.



ПОСТНЫЕ СУПЫ

КИСЛЫЕ ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

- 10 маленьких кислых яблок-дичков залить водой, варить с луковицей, пока не разварятся. Небольшой кочан капусты вымыть, мелко нашинковать, посолить, через 10 минут выжать, положить в процеженный отвар из корней и пучка зелени, дать хорошенько прокипеть. Потом влить, по вкусу, яблочный отвар. Незадолго до обеда взять масло, распустить в сковороде, всыпать мелко нарубленную луковицу, поджарить, всыпать 2 ст. ложки муки, размешав хорошенько, заправить щи, вскипятить несколько раз.

ЩИ ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ

- Сварить бульон из 400 г корней, 2 луковиц, 2–4 сушеных грибов и пучка зелени, процедить. 3 стакана, т. е. 600 г, кислой капусты отжать, порубить, поджарить до мягкости с 1 ложкой масла, мелко нарубленной луковицей и 2 ст. ложками муки, залить бульоном, сварить до мягкости. Когда капуста будет совершенно готова, можно положить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны или сливок, один раз вскипятить. Многим больше нравится рубленая, чем шинкованная, капуста.

Примечания:

1. Все щи варятся одинаково в следующем отношении: сварить белый бульон, т.е. без поджаренных кореньев, положив только соль, пучок зелени — петрушку, сельдерей и обрезки от фигурно нарезанных кореньев, процедить. Сами же коренья: репу, морковь, сельдерей и луковичу, всего 400 г, сварить в уже процеженном бульоне.

2. Щи заправлять всегда готовой поджаренной мукой или каждый раз поджаривать ее в масле: взять на $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла 2 ст. ложки муки, развести стаканом отвара, размешать, прокипятить, влить в общий процеженный бульон, вскипятить.

ЩИ С ГРИБАМИ

- 600 Г, Т. Е. 3 СТАКАНА КИСЛОЙ КАПУСТЫ
 - 2 СТ. ЛОЖКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА
 - 50 Г СУШЕНЫХ ГРИБОВ
 - СОЛЬ
 - 1 ЛОЖКА МУКИ
 - 2 ЛУКОВИЦЫ
 - 5-7 ГОРОШИН ЧЕРНОГО ПЕРЦА
- Нашинковать 2 луковицы, поджарить в 1 ст. ложке масла, положить 3 стакана кислой, слегка отжатой капусты, еще поджарить, развести сваренным грибным бульоном и варить на слабом огне.
 - Перед самым обедом 1 ст. ложку муки поджарить в 1 ст. ложке масла, развести грибным бульоном, влить в щи, положить туда же несколько мелко нашинкованных отваренных грибов, прокипятить, посолить, поперчить.



БОРЩ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

- Взять 400 г листьев сельдерея, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, мелко порубить. Масло и $\frac{1}{3}$ стакана муки слегка поджарить, положить туда же сельдерей, обжарить, развести $\frac{1}{2}$ –1 стаканом сметаны и 5 тарелками кипяченой воды, вскипятить, помешивая.

СУП ГРИБНОЙ С ЛАПШОЙ ИЛИ МАКАРОНАМИ

- 50 ИЛИ 100 Г ГРИБОВ
- 1–2 ЛУКОВИЦЫ
- ПУЧОК ЗЕЛЕНИ
- 100 Г МАКАРОН ИЛИ $\frac{1}{2}$ СТАКАНА МУКИ НА ЛАПШУ
- КАРТОФЕЛЯ ШТУК 12
- 2 МОРКОВИ
- 1 СЕЛЬДЕРЕЙ
- 1 ПЕТРУШКА
- 1 ПОРЕЙ
- 10–15 ГОРОШИН ДУШИСТОГО ПЕРЦА
- 2–3 ЛАВРОВЫХ ЛИСТА
- 1–2 СТ. ЛОЖКИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
- ЗЕЛЕНЬ
- ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ, СОЛЬ

- Сварить 50–100 г сушеных грибов с кореньями, 1 луковицей, пучком зелени петрушки, сельдерея и порея и небольшим количеством душистого перца, процедить, грибы мелко порубить. Поджарить в ложке подсолнечного или орехового масла 1 мелко нарубленную луковицу, всыпать чуть-чуть грибов и их поджарить, развести грибным бульоном. Когда вскипит, положить домашнюю лапшу или макароны, но и то и другое надо предварительно опустить в кипяток, выложить на дуршлаг, облить холодной водой и тогда уже опустить в грибной бульон, чтобы сварились до готовности.



СУП-ПЮРЕ ИЗ ПОМИДОРОВ

- Отварить корни (морковь, петрушку, сельдерей, порей, 1–2 луковицы), 5–10 горошин черного перца, пучок зелени, процедить. Взять 3–5 шт. самых спелых помидоров, удалить зернышки и сок, а остальное мелко нарезать, сложить в кастрюлю, добавить 2–3 ст. ложки орехового масла, тушить до мягкости, но следить, чтобы не подгорели. Всыпать $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, размешать, влить немного бульона, прокипятить, протереть сквозь дуршлаг, долить бульон до нужного количества, положить отдельно отваренную перловую крупу ($\frac{1}{2}$ стакана), забелить миндальным молоком.



МИНДАЛЬНОЕ МОЛОКО

- $\frac{1}{3}$ – $\frac{3}{4}$ СТАКАНА СЛАДКОГО МИНДАЛЯ
- 5–10 ШТ. ГОРЬКОГО МИНДАЛЯ
- 50–100 Г САХАРА
- 2 СТАКАНА ВОДЫ
- 50–100 г сладкого миндаля и 5–10 шт. горького обварить кипятком, очистить, мелко истолочь, подливая по ложке воды, развести 2 стаканами горячей воды, вскипятить, процедить, хорошенько отжать, положить сахар.

СУП РАССОЛЬНИК

- 400 Г, Т. Е. 6–8, СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ
- ОГУРЕЧНЫЙ РАССОЛ
- ПУЧОК ЗЕЛЕНИ
- КОЖИЦА ОТ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ
- ПЕЧЕНАЯ ЛУКОВИЦА
- 300 Г ОСНОВНЫХ КОРЕНЬЕВ
- 6 КРУПНЫХ КАРТОФЕЛИН
- ½ СТ. ЛОЖКИ МАСЛА И 1 СТ. ЛОЖКА МУКИ
- ⅓ СТАКАНА ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ
- УКРОП
- СОЛЬ



- Сварить бульон из пучка зелени, из обрезков от фигурно нарезанных корнеьев, из кожицы и сердцевинки соленых огурцов, процедить.
- Очищенные от кожицы коренья обдать кипятком, слить его, положить ½ ложки масла, влить немного процеженного бульона, накрыть крышкой, тушить на слабом огне или в духовке. Когда коренья наполовину будут готовы, добавить к ним толченый картофель, накрыть снова крышкой, дотушить до мягкости. ⅓ стакана перловой крупы промыть, залить холодной водой, чтобы покрыло, сварить до мягкости, откинуть на сито, промыть холодной водой. Соленые огурцы, очищенные от кожицы и сердцевинки, разрезать каждый вдоль на 4 части; затем нарезать наискосок, опустить в подсоленный кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой.
- Рассол от огурцов процедить, вскипятить. Ложку муки, разведенную ½ стакана холодной воды, развести частью огуречного рассола, вскипятить, развести все процеженным бульоном, добавить по вкусу уже вскипяченный огуречный рассол, дать закипеть несколько раз. Положить в него все приготовленное, т. е. перловую крупу, огурцы, коренья с картофелем, вскипятить. Перелить в супницу на мелко порезанный зеленый укроп.

ФРАНЦУЗСКИЙ СУП ИЗ СВЕЖИХ КОРЕНЬЕВ

- ½ КОЧАНА КАПУСТЫ
 - 6–9 КАРТОФЕЛИН
 - 1 БРЮКВА
 - 3 МОРКОВИ
 - 3 ПЕТРУШКИ
 - 1 ПОРЕЙ
 - 1 ЛУКОВИЦА
 - 1 СЕЛЬДЕРЕЙ
 - СОЛЬ
 - 1 СТ. ЛОЖКА МАСЛА
 - 1 СТ. ЛОЖКА МУКИ
 - 1 СТАКАН МИНДАЛЬНОГО МОЛОКА
- Сварить в 9–12 стаканах воды ½ кочана капусты, предварительно ошпаренной кипятком и очищенной, 6–9 очищенных и разрезанных картофелин, 1 разрезанную и вскипяченную сладкую брюкву, кружками нарезанные 3 моркови, 3 петрушки, 1 порей, 1 сельдерей. Добавить ложку постного масла с поджаренной в нем мелко изрубленной луковицей, посыпать ее ложкой муки, прокипятить; подавая, всыпать зелень или влить стакан миндального молока.



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Примечания:

1. Чтобы определить, свежа ли рыба, надо осмотреть жабры: если они красные, значит, рыба свежая; если же очень темного или бледного цвета, то такая рыба в пищу не годится. Белые жабры означают, что рыба вторично заморожена. Чтобы убедиться, что жабры не подкрашены, надо потереть их влажной тряпочкой.

Глаза должны быть выпуклые и светлые, а не мутные и ввалившиеся. Чешуя у рыбы должна быть твердая. Если после разрезания рыбы вдоль, с головы до хвоста окажется, что кости отстают от мяса, то такая рыба не годится в пищу.

Годность мороженой рыбы также узнается по глазам и по общему хорошему ее виду. То есть если ее чешуя блестящая, покрытая инеем и вся рыба ровная, это значит, что она свежая; если же чешуя тусклая, лед весь спал, хвост загнут и на тушке рыбы есть впадины, это значит, что она была вторично заморожена, а подобная рыба никуда не годится.

2. Если рыба употребляется сразу же, то ее надо вымыть и посолить. Если же ее надо оставить до следующего дня, то мыть ее не следует. Надо натереть внутри и снаружи мелкой солью и черным перцем, накрыть, поставить в холодное место или на лед и только на следующий день перед употреблением хорошенько вымыть. Если рыба предназначена для начинки пирога, то ее надо выпотрошить, вымыть, натереть, натереть солью со всех сторон из расчета чайная ложка на каждые 400 г рыбы и затем туго завернуть ее в салфетку, дать полежать часа два, чтобы ее осушить от излишней влаги.

3. Крупную, цельную рыбу, начиная с 400 г и более, чтобы она хорошо проварилась и сохранила свой вкус, надо опускать в холодную воду или холодный рыбный бульон, сваренный из одних белых

кореньев, как то (на 6 человек): 1 петрушки, 1 порея, 1 сельдерея, 3–4 луковиц, 1–2 лавровых листа, 20–30 горошин душистого перца, заливая рыбу так, чтобы ее покрыло.

Дать раз вскипеть на сильном огне, доваривать на слабом и в закрытой кастрюле.

Если же рыба свежая, только что выловлена, то ничего не следует добавлять, ни кореньев, ни специй, потому что у свежей рыбы вкус превосходный.

4. За неимением рыбного котелка можно варить рыбу и в большой кастрюле, но в таком случае, чтобы сохранить рыбу цельной, надо ее зашить в салфетку или чистую тряпочку, осторожно согнуть ее и опустить в кастрюлю, сварить и снова осторожно вынуть ее на доску, распрямить, вынуть нитки и с салфетки переложить на длинное рыбное блюдо, соответствующее размеру рыбы.

5. Мелкую рыбу и куски рыбы менее 400 г надо опускать в кипяток.

6. Когда глаза побелеют и выступят наружу, это означает, что рыба готова.

7. Варится рыба, в зависимости от ее величины, 15–30 минут с момента закипания.

8. Мороженую рыбу надо для варки опускать непременно в холодную воду.

9. Когда рыба варится в котелке, то для того чтобы ее подать отдельно горячей или холодной, надо сильно солить воду; например, на 3 стакана воды брать 2 полные ч. ложки соли. В таком случае отвар уже будет негоден к употреблению.

Если же надо воспользоваться и отваром, то следует брать на каждые 3 стакана ухи по $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли и в таком случае этой же самой солью солить рыбу до ее варки, потому что отвар иначе может оказаться соленым. Перед подачей уху, если надо, можно досолить.

Приготавливая рыбу для жаренья, надо натереть ее солью, беря по $\frac{1}{2}$ ч. ложки на 400 г рыбы.

10. Если употребляется соленая рыба, то сначала ее надо вымочить в холодной воде, меняя ее несколько раз, и перед варкой снять кожу. Малосольную рыбу совсем не надо вымачивать.

11. Потрошить рыбу надо следующим образом. Очистить от чешуи, разрезать рыбу вдоль брюшка, вынуть печень, а затем и все остальные внутренности, а если рыба была сонная, то вырезать и жабры. После потрошения тщательно промыть рыбу в холодной воде. Очищая рыбу, осторожно вынимать желчный пузырь. Некоторую рыбу потрошат через вырезанные жабры.

12. Стерлядь, форель, налимов и ершей употребляют исключительно вареными.

13. Что касается жаренья, то мелкую рыбу и крупную, разрезанную на порционные куски, жарить на плите на сковороде, поворачивая рыбу с одной стороны на другую, причем жар плиты должен быть меньше, чем для жаренья мяса, так как рыба доходит до готовности быстрее, чем мясо. Жарится приблизительно 15 минут.

14. Рыбу надо как следует прожаривать, как и проваривать, так как сыроватая она и невкусна, и вредна. Поэтому крупную рыбу необходимо разделить, разрезать вдоль пополам, вынуть кости, натереть солью, затем каждую половину разрезать на порции и в каждой порции в толстых местах сделать несколько надрезов. При жарке рыбы не следует жалеть масла, и масло это должно кипеть на сковороде, потому что если добавлять масла понемногу, то рыба поджарится плохо и может пригореть.

15. Некоторые хозяйки сбрызгивают рыбу лимонным соком, в таком случае это надо делать перед самым жареньем, иначе от кислоты она может развалиться.

16. Мелкую рыбу, как то: корюшку, ряпушку, свежую сельдь, сельяву, салаку, снетки и пр., равно как и порционные куски крупной, — надо очистить, вымыть, посолить, осушить хорошенько полотенцем. Обвалить в муке или в просеянных сухарях, затем в хорошо взбитом яйце и снова в сухарях, положить на раскаленное масло, поджарить, переворачивая на обе стороны. Чем больше сразу будет положено масла, тем лучше.

17. Если рыба жарится во фритюре, то фритюр должен кипеть. Его должно быть столько, чтобы рыба в него погрузилась. Вынимая рыбу, надо переключивать ее на несколько минут на решето, покрытое бумажными салфетками, иначе рыба будет пахнуть салом.

Масла требуется меньше, чем фритюра, но вообще гораздо больше, чем для жаренья, например, мясных котлет.

18. Жарить во фритюре можно только твердые и клейкие сорта рыбы.

19. Многие находят вкусной рыбу печеную. В таком случае рыбу средней величины, как то: леща, линя, карпа, сига, камбалу и пр. — надо очистить, посолить, вытереть, положить на противень, смазав хорошенько цельную рыбу маслом, поставить ее в духовку, часто поливая ее стекшим маслом, пока не испечется.

20. Пропорция рассчитана на 6 человек.

ВАРЕНАЯ РЫБА

- 1,2 КГ КРУПНОЙ РЫБЫ
- 1 ПЕТРУШКА
- 1 ПОРЕЙ
- 1 СЕЛЬДЕРЕЙ
- 4 ЛУКОВИЦЫ
- 1–2 ЛАВРОВЫХ ЛИСТА
- 5–10 ГОРОШИН
ДУШИСТОГО ПЕРЦА
- 400–800 Г
МЕЛКОЙ РЫБЫ,
ПРЕИМУЩЕСТВЕННО
ЕРШЕЙ
- СОЛЬ

В примечании приведены все подробности, касающиеся рыбы, здесь повторю то же, но вкратце.

- Рыбу заколоть, очистить поверхность, осторожно выпотрошить, промыть.
 - Крупную рыбу, только что выловленную, опустить в кастрюлю или рыбный котелок в лежачем положении, залить чистой холодной водой, без всяких корней и прочего, сонную же опустить в холодный отвар из белых корней, специй, пучка зелени и мелкой рыбы. Отвар этот должен только едва покрывать рыбу. Посолить воду, накрыть крышкой, поставить на сильный огонь; как только вскипит, убавить огонь.
- С момента закипания варить от 15 до 30 минут, в зависимости от величины рыбы. Если же рыба мелкая или крупная, но разрезанная на порции, то следует опускать ее в кипящую воду, а если рыба сонная, то в кипящий отвар из корней, специй, а иногда и мелкой рыбы, посолить.

Когда рыба будет готова, осторожно вынуть ее на блюдо, тотчас снять кожу, залить заранее приготовленным соусом.



ЩУКА ОТВАРНАЯ С РАЗНЫМИ ПОДЛИВКАМИ

- 1,2 КГ ЩУКИ
 - 1 ПЕТРУШКА
 - 1 ПОРЕЙ
 - 1 СЕЛЬДЕРЕЙ
 - 3–4 ЛУКОВИЦЫ
 - 1–2 ЛАВРОВЫХ ЛИСТА
 - 10–20 ГОРОШИН ДУШИСТОГО ПЕРЦА
 - ПУЧОК ЗЕЛЕНИ
 - СОЛЬ
- Очистить щуку, как сказано в примечании, посолить, положить ее в рыбный котелок, залить уже сваренным и остывшим отваром из белых кореньев, лука, специй и пучка зелени: петрушки, сельдерея и порея, как сказано на с. 23. Когда будет готова, переложить осторожно с решетки на блюдо, снять кожицу, гарнировать отварным картофелем и по концам зеленью, полить слегка и подать отдельно какую-нибудь подливку.



КАРП С БЕЛЫМ СТОЛОВЫМ ВИНОМ

- 1,2–1,6 КГ КАРПА
 - 2 СЕЛЬДЕРЕЯ
 - 4 КРУПНЫЕ ПЕТРУШКИ
 - 4 ОГУРЦА
 - ПО 10 ГОРОШИН ЧЕРНОГО И ДУШИСТОГО ПЕРЦА
 - 2 ЛАВРОВЫХ ЛИСТА И МУСКАТНЫЙ ЦВЕТ
 - 2–3 СТАКАНА ОГУРЕЧНОГО РАССОЛА
 - 2–3 СТАКАНА СТОЛОВОГО БЕЛОГО ВИНА
 - 1–2 СТ. ЛОЖКИ МАСЛА
 - 1 СТ. ЛОЖКА МУКИ
- Очистить карпа, выпотрошить, посолить, разрезать на куски, не выбрасывая молок. 2 сельдерея, 4 петрушки, 4 соленых огурца порезать, сложить с карпом в кастрюлю, всыпать немного черного и душистого перца, мускатного цвета, залить рыбу огуречным рассолом пополам с белым столовым вином так, чтобы ее едва покрыло, тушить под крышкой на слабом огне. Когда рыба будет готова, взять ложку масла, смешать с ложкой муки, развести процеженным соусом из-под рыбы, добавить (по желанию) еще $\frac{1}{2}$ стакана вина, вскипятить хорошенько, полить на блюде карпа, гарнировать его варившимися с ним кореньями.



КАРП ПОД СОУСОМ С ШАМПИНЬОНАМИ

- 2 натертые луковицы и 12–20 очищенных и мелко нарезанных шампиньонов поджарить в 2–4 ст. ложках орехового или горчичного масла. Затем влить $1\frac{1}{2}$ стакана кипятка или рыбного бульона, 1 стакан красного вина, положить 2–3 горошины черного перца, $\frac{1}{2}$ ст. ложки нарубленной зелени петрушки и 1,2–1,6 кг очищенного, вымытого, натертого $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли и на куски нарезанного карпа, накрыть крышкой и варить на сильном огне. Когда рыба будет готова, заправить $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки с $\frac{1}{2}$ ст. ложки оливкового масла, прокипятить, подавать.

ЛИНЬ ОТВАРНОЙ

- 1,2 КГ ЛИНЯ
 - 1 ПЕТРУШКА
 - 1 ПОРЕЙ
 - 1 СЕЛЬДЕРЕЙ
 - 4 ШТ. ЛУКА-ШАЛОТА
 - $\frac{1}{2}$ СТ. ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА
 - СОЛЬ
 - 1–3 ЛАВРОВЫХ ЛИСТА
 - 10–15 ГОРОШИН ПЕРЦА
 - ПУЧОК ЗЕЛЕНИ
- Очистить, вымыть и обсушить, как сказано в примечании, сложить в кастрюлю, залить, чтобы едва покрыло, уже сваренным и остывшим отваром из белых корней, луковицы, пучка зелени, $\frac{1}{2}$ ложки масла, лука-шалота, лаврового листа, перца и соли. По желанию влить $1\frac{1}{2}$ –2 стакана белого вина. Варить сначала на большом огне, а потом на слабом около получаса.
 - Когда бульон уварится, долить холодной воды и опять варить, пока бульон не примет желтоватый цвет. Тогда переложить линя на блюдо, полить процеженным рыбным отваром.

ЛИНЬ ПОД СОУСОМ С ВИНОМ И ШАМПИньОНАМИ

- Поджарить в кастрюле с 2–3 ст. ложками оливкового или горчично-го масла 12–20 очищенных и тонко нашинкованных шампиньонов и мелко нарезанную луковицу. Затем положить 1,2–1,6 кг очищенного и нарезанного на куски и посоленного линя, всыпать немного мускатного ореха, соль, черный молотый перец, лимонную цедру, ½ горсти нарубленной зелени петрушки, налить 1½ стакана вскипяченного белого вина и стакан рыбного бульона, тушить под крышкой до готовности. Рыбу вынуть, а соус заправить ½ ст. ложки муки с ½ ст. ложки оливкового масла, прокипятить, полить рыбу.

СУДАК ОТВАРНОЙ ПОД РАЗНЫМИ СОУСАМИ

- 1,2 КГ СУДАКА
 - 1 ПЕТРУШКА
 - 1 ПОРЕЙ
 - 1 СЕЛЬДЕРЕЙ
 - 3–4 ЛУКОВИЦЫ
 - 20–30 ГОРОШИН ДУШИСТОГО ПЕРЦА
 - 2 ЛАВРОВЫХ ЛИСТА
 - ПУЧОК ЗЕЛЕНИ
 - 20 КАРТОФЕЛИН
 - 20 РАКОВ
 - ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ
 - СОЛЬ
- Поступить, как сказано в примечании, положить на блюдо, гарнировать отварным картофелем, крупными вареными раками, зеленой петрушкой. В таком случае судак можно уложить на блюдо, на чистую, красиво сложенную салфетку.
- Подать отдельно в соуснике: соус из грецких орехов (см. с. 31).



КОТЛЕТЫ ИЗ СЕЛЬДИ

- 4–5 сельдей вымочить, вынуть кости, мелко порубить, смешать с 1–3 мелко нарубленными и поджаренными в масле луковцами, 1 городской булкой, намоченной и отжатой, или с 12 вареными картофелинами. Сделать котлетки, посыпать их мукой, поджарить в $\frac{1}{4}$ стакана масла.

Подавать с кисло-сладким соусом (см. с. 31).

ОКУНИ ФАРШИРОВАННЫЕ

- Взять крупных окуней, всего 1,2 кг, очистить, посолить, осторожно вырезать ножом хребтовую кость. Приготовить фарш. 400 г щуки или судака очистить от костей и кожи, потолочь, поджарить в 1–2 ст. ложках горчичного масла, посолить, всыпать 2–4 горошины черного перца и 1–2 горошины душистого, немного мускатного ореха, горсть нарубленного зеленого укропа. Добавить $\frac{1}{2}$ городской булки, размоченной в воде, полное блюдечко очищенных, сваренных до полуготовности и мелко нарубленных шампиньонов. Все перемешать, нафаршировать окуней, зашить, отварить в бульоне. В воде вскипятить коренья: морковь, петрушку, сельдерей, 2 луковцы, 1–2 лавровых листа и 3–5 горошин черного перца.
- Пока рыба варится, приготовить соус: 2 ст. ложки муки поджарить в 2 ст. ложках оливкового или орехового масла, развести в $2\frac{1}{2}$ стакана рыбного бульона, прокипятить, процедить, влить сок из $\frac{1}{2}$ лимона, добавить 2–4 куса сахара, 20–30 очищенных раковых шеек, вскипятить. Полить на блюдо окуней, посыпав их зеленью.



РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ

- 1,6 КГ РЫБЫ
 - ½ БАНКИ КАПЕРСОВ
 - ½ БАНКИ ОЛИВОК
 - 10 АНЧОУСОВ
 - 10 МЕЛКИХ ЛУКОВИЦ
 - СОЛЬ
 - ПЕРЕЦ
- Взять 1,6 кг сырой рыбы: 800 г белорыбицы и 800 г осетрины или 800 г белужины и 800 г семги; по половине маленьких баночек каперсов и оливок, 10 шт. анчоусов и по желанию 10 головок некрупного лука. Оливки, вынув косточки, мелко порубить, также каперсы и анчоусы, перемешать все измельченное. Если класть лук, то надо его нашинковать; рыбу нарезать очень тонкими пластинками, разложить эти пластинки, посолив и поперчив, сверху посыпать массой из каперсов, оливок и анчоусов, а также по желанию и шинкованным луком.
- Свернуть все это осторожно в трубочку, завернуть хорошенько в салфетку, обвязать шнурком и варить вдвое дольше, чем обычно варят большую рыбу. Остудить рыбу, не вынимая ее из салфетки и из воды. Когда остынет, то прямо с салфеткой положить под тяжелый пресс на 2–3 суток, затем вынуть осторожно из салфетки и нарезать ломтиками, как колбасу.

ПОСТНЫЙ РУЛЕТ

- Взять 1,6 кг белорыбицы, семги и белужины по 400 или по 600 г каждой. Осыпать рыбу ½ баночки каперсов и ½ баночки оливок, 10 нарезанными луковичками, перцем и анчоусами, посолить, свернуть в трубку, завернуть в салфетку, положить в кастрюлю, залить водой с кореньями, перцем, лавровым листом и ¼ стакана уксуса. Накрыв крышкой, дать покипеть хорошенько, потом вынуть, положить под пресс суток на трое. Подавая, нарезать ломтиками.

СОУСЫ

СОУС БЕЛЫЙ К ВАРЕНОЙ РЫБЕ

- Испечь 2–3 луковицы, очистить их, нарезать, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана муки, поджарить, размешать, развести в $2\frac{1}{2}$ стакана рыбного бульона, влить уксус, или лимонный сок, или сок крыжовника, или яблочный сок. Положить 2–4 куска сахара, чтобы соус был приятного кисло-сладкого вкуса, прокипятить, процедить, полить им рыбу, часть подать в соуснике.

СОУС КРАСНЫЙ К РЫБЕ

- Полную ложку поджаренной муки смешать с 2 ст. ложками подсолнечного или орехового масла, развести рыбным бульоном так, чтобы соуса было перед подачей до $1\frac{1}{2}$ стакана. Прокипятить хорошенько, положить приготовленный жженный сахар, вскипятить, процедить, добавить лимонный сок, полную ложку каперсов, или полную ложку разрезанных вдоль корнишенов, или полную ложку маринованных грибов, $\frac{1}{2}$ лимона, нарезанного ломтиками без зерен, 2–3 куска сахара, один раз вскипятить и горячим облить жареные рыбные котлеты или жареную и даже вареную рыбу.

СОУС КИСЛО-СЛАДКИЙ С ИЗЮМОМ

- 2 ложки поджаренной муки еще прожарить в 2–3 ст. ложках постного масла, развести рыбным бульоном или водой, вскипяченной с луком, кореньями и специями, положить жженный сахар, вскипятить несколько раз, процедить. Влить рюмку вина, положить 3–4 куска сахара, уксус или лимонный сок, $\frac{1}{2}$ стакана обваренного кишмиша и по желанию $\frac{1}{4}$ стакана сладкого очищенного миндаля, раз вскипятить.

СОУС ГОРЧИЧНЫЙ К РЫБЕ

- 1 ложку горчицы, $\frac{1}{4}$ ложки муки, 1–2 ст. ложки постного масла заварить 2 стаканами воды, вскипяченной с луком, кореньями и специями, размешать до получения однородной массы. Вскипятить, процедить, влить $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана столового вина, положить ломтики лимона, 2–3 куска сахара, можно прибавить 2 ст. ложки каперсов, вскипятить.

СОУС ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ К РЫБЕ

- Взять полную чайную ложку готовой горчицы, положить в нее 20 очищенных и мелко потолченных грецких орехов, соль, ложку растительного масла, ложку сухой, истолченной, просеянной булки, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, смешать, развести чистой кипяченой водой или вскипяченной с луком, кореньями и специями, размешать, облить вареную или печеную рыбу.



СОУС ГОЛЛАНДСКИЙ

- ½ стакана муки, 2–3 ст. ложки масла растереть, развести 3 стаканами рыбного бульона, хорошенько прокипятить, непрерывно помешивая, пока не загустеет, процедить. Положить 2–3 ломтика лимона или 2 ст. ложки маринованного крыжовника, ¼ мускатного ореха, соль, вскипятить, залить отварную щуку, судака или другую крупную рыбу.

СОУС ГРИБНОЙ К КАРТОФЕЛЬНЫМ И РИСОВЫМ КОТЛЕТАМ

- Сухую крупчатую муку всыпать на сковороду, поставить на слабый огонь, мешать ложкой, пока мука не подрумянится, отставить и мешать, пока не остынет. Всыпать в сухую банку, держать в сухом месте. 2 ст. ложки поджаренной муки вскипятить с 2–3 ст. ложками постного масла, развести 2½ стакана грибного бульона, сваренного из 3–4 грибов, 2 целых луковиц и пучка зелени. Вскипятить несколько раз, положить мелко нашинкованные грибы, соль, 1–2 куска сахара, лимонный сок, зелень.

СОУС ИЗ ВИШНИ К ЖАРеной РЫБЕ

- ¼ стакана пюре из вишни поджарить в ½ стакана соуса из-под печеной крупной рыбы: щуки, судака, лососины, осетрины. Положить кусочек корицы, 5–6 шт. крупно истолченной гвоздики, если надо, 2–3 куска сахара, вскипятить, протереть сквозь сито, влить 1–2 рюмки хереса или мадеры.

СОУС ИЗ ВИШЕН К ПУДИНГУ

- 1½ СТАКАНА, Т. Е.
200 Г ВИШЕН
 - ОТ ⅛ ДО ½ СТАКАНА
ВИНА
 - КОРИЦА ИЛИ ЦЕДРА
С ½ ЛИМОНА
 - 1 Ч. ЛОЖКА
КАРТОФЕЛЬНОГО
КРАХМАЛА
 - ½ СТАКАНА САХАРА
- Взять 200 г спелых вишен, вынуть косточки; 3–6 косточек растолочь, смешать с вишнями, развести ¼ стакана воды, прокипятить, протереть сквозь сито, влить ½ стакана столового вина, немного молотой корицы и цедры с ½ лимона, 1 ч. ложку картофельного крахмала, размешанного с ложкой воды, 100 г сахара, вскипятить.



ПУДИНГИ, ПИРОГИ, ПИРОЖНЫЕ, СЛАДКИЕ БЛЮДА

ШАРЛОТКА ИЗ ЯБЛОК С ГРЕНКАМИ

- 1¼ СИТНОЙ БУЛКИ
 - 1,2 КГ ЯБЛОК
 - ½ СТАКАНА САХАРА
 - КОРИЦА
 - 2 РЮМКИ СТОЛОВОГО
ВИНА ИЛИ ХЕРЕСА
- СИРОП:
- 100–200 Г САХАРА
И ЛИМОННАЯ ЦЕДРА
 - 1½ СТАКАНА ВОДЫ
- Взять 1¼ черствой булки, срезать верхнюю корку, нарезать тонкими ломтиками, смочить их вином с сахаром, посыпать по желанию корицей. Выложить всем этим дно и бока формы, смазанной маслом. Или эти гренки намазать маслом и сначала слегка поджарить. 8–10 сладких и кислых яблок очистить, мелко нашинковать, наполнить ими кастрюлю, покрытую внутри гренками; каждый ряд яблок пересыпать сахаром и корицей, вливая понемногу вино с сахаром, накрыть такими же греночками и крышкой, поставить в духовку.

Подавая, выложить осторожно на блюдо, полить по желанию сиропом, сделанным из 1½ стакана воды и 100–200 г сахара с лимонной цедрой.

АПЕЛЬСИНОВЫЕ КОРКИ В САХАРЕ

- Подавая на десерт апельсины, осторожно снимать корки, разрезая корку каждого апельсина на 4 части. Потом замочить эти корки на срок от 2 до 6 дней, пока не наберется достаточное количество апельсиновых корок, каждый день сменяя воду.
- Вынув их из воды, залить холодной водой, сварить до мягкости, обсушить. Приготовить на 800 г корок сироп из 1,2 кг сахара и 6 стаканов воды, опустить корки, варить их, пока сироп не загустеет и его останется очень мало. Затем перелить все в салатник, слегка остудить.
- Приготовить блюдо: посыпать его мелким сахаром, на лист бумаги насыпать также кучку мелкого сахара, всего 200 г. Брать каждую корку, обваливать ее в сахаре, класть на приготовленное блюдо, поставить в комнату. Когда корки обсохнут, сложить в стеклянную банку, завязать бумагой, держать в сухом месте. Следовательно, на 800 г корок пойдет 1,4 кг сахара и 6 стаканов воды. Употреблять в пудинги, класть в куличи, украшать торты.



ПУДИНГ ПОСТНЫЙ С ЯБЛОКАМИ НА ВОДЯНОЙ БАНЕ

- ½ СТАКАНА СЛАДКОГО МИНДАЛЯ
- 5–10 ШТ. ГОРЬКОГО
- ¼ СИТНОЙ БУЛКИ
- 1 СТ. ЛОЖКА ОЛИВКОВОГО ИЛИ МИНДАЛЬНОГО МАСЛА
- ½ СТАКАНА САХАРА
- ½ СТАКАНА ВАРЕНЬЯ
- 6 ЯБЛОК
- ½ СТАКАНА СИРОПА
- ½ СТАКАНА МАДЕРЫ
- 1 СТАКАН МИНДАЛЬНОГО МОЛОКА
- САХАР, ЕСЛИ СИРОП НЕДОСТАТОЧНО СЛАДОК
- ½ стакана сладкого миндаля очистить, потолочь не слишком мелко, развести в 1½ стакана кипяченой воды, всыпать немного сахара. 250 г ситной черствой булки нарезать тонкими ломтиками, намочить в миндальном молоке, выложить на блюдо. Форму смазать оливковым маслом, посыпать сахаром, положить слой булки, слой ломтиками нарезанных яблок, посыпать их сахаром, положить варенье или фруктовое пюре, опять слой булки, и так до конца. Варить на водяной бане.



ПИРОГ ИЗ ЦЕЛЫХ ЯБЛОК, ПОКРЫТЫХ ЯБЛОЧНОЙ МАССОЙ

- 15 ДОВОЛЬНО БОЛЬШИХ ЯБЛОК
- ½ СТАКАНА МИНДАЛЯ И ½ СТАКАНА ИЗЮМА
- ¾ СТАКАНА САХАРА ИЛИ 1 СТАКАН ВАРЕНЬЯ
- Из 10 яблок вырезать сердцевину, очистить от кожицы, вскипятить 2 раза в воде, откинуть на дуршлаг, остудить, нафаршировать мелко истолченным миндалем, смешанным с изюмом и сахаром или вареньем, уложить их на блюдо. Приготовить яблочную массу: 5 больших яблок испечь, горячими протереть сквозь сито, всыпать ½ стакана сахара, растереть до бела. Покрыть массой яблоки, уложенные на блюдо, поставить в духовку на ¼ часа.



ПУДИНГ ИЗ РИСА С ЧЕРНОСЛИВОМ

- 1 СТАКАН РИСА
 - КУСОЧЕК КОРИЦЫ
 - ЦЕДРА $\frac{1}{2}$ ЛИМОНА И НЕМНОГО СОКА
 - $\frac{1}{2}$ СТАКАНА ЧЕРНОСЛИВА
 - $\frac{1}{2}$ СТАКАНА ИЗЮМА
 - $\frac{1}{2}$ СТАКАНА ВАРЕНЬЯ БЕЗ СИРОПА И $\frac{1}{4}$ СТАКАНА САХАРА, ИЛИ $\frac{1}{2}$ СТАКАНА САХАРА (ВАНИЛЬ)
 - СИРОП (ПОЛИТЬ ПУДИНГ)
- Рис отварить в воде, прибавив кусочек корицы и лимонной цедры, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. $\frac{1}{2}$ стакана чернослива, $\frac{1}{2}$ стакана изюма перебрать, вымыть, обварить кипятком, накрыть, дать постоять, пока не остынет. Слить воду, а чернослив и изюм смешать с рисом, добавив сахар, ваниль и варенье без сиропа или лимонный сок. Сложить все это в смоченную водой форму, посыпанную сахаром, остудить.



РИС С ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

- Сварить $1\frac{1}{2}$ стакана риса, чтобы был рассыпчатым (см. примечание о пудингах), всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахара с запахом ванили (см. с. 39), 5 шт. горького и 15 шт. сладкого толченого миндаля. Или вместо ванили влить ложку розовой воды или 3 капли розового масла. Полить следующим соусом. 50 или 100 г шоколада распустить в 2 стаканах кипяченой воды с 2–4 кусками сахара. Когда шоколад начнет закипать, положить чайную ложку картофельной, пшеничной или кукурузной муки, размешанной с ложкой воды, вскипятить, помешивая.

Как придать сахару запах ванили

Куличи и прочее печенье хорошо посыпать сверху душистым сахаром, который готовится следующим образом. Надо взять жестяную банку, положить в банку палочку ванили, насыпать мелкого сахара, держать банку плотно закрытой. Когда сахара останется полбанки, насыпать свежий, перемешать, закрыть.

РИС ХОЛОДНЫЙ С АПЕЛЬСИНАМИ

- 1 СТАКАН РИСА
 - 1/3 СТАКАНА САХАРА
 - 2-3 АПЕЛЬСИНА
 - 4-8 ШТ. ГВОЗДИКИ
- Стакан риса сварить, чтобы он был рассыпчатый; 1/3 стакана сахара распустить в 3/8 стакана воды, смешать с рисом. Снять цедру с 1 1/2 апельсина, мелко ее нашинковать, всыпать в кастрюльку, положить гвоздику, влить 3/4 стакана воды, 1/3 стакана сахара, сварить сироп, остудить. С оставшихся апельсинов снять белую кожицу, разделить их на дольки, вынуть зернышки, сложить на блюдо с рисом, полить остывшим сиропом.



РИС С ВИНОМ

- Взять 300 г, т.е. 1 1/2 стакана, риса, сварить в воде, чтобы был рассыпчатый. Откинуть на дуршлаг, сложить на блюдо, всыпать 1/2 или 1 стакан нашинкованного миндаля, 1/2 стакана мелкого черного изюма без косточек, 1/2 стакана сахара, по желанию немного толченой корицы, полить 1 стаканом или более красного вина.

РИС ХОЛОДНЫЙ С МИНДАЛЬНЫМ МОЛОКОМ

- 1½ СТАКАНА РИСА
- ¼ СТАКАНА САХАРА
- КОРИЦА
- ½ ИЛИ 1 СТАКАН ХОРОШЕГО ИЗЮМА

МИНДАЛЬНОЕ МОЛОКО:

- ¾ СТАКАНА СЛАДКОГО И 4 ШТ. ГОРЬКОГО МИНДАЛЯ
- 3–4 КУСКА САХАРА

- 1½ стакана риса отварить в воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Когда вода стечет, переложить на блюдо, смешав рис с сахаром и корицей.
- Подавая, полить миндальным молоком (см. с. 17), сверху украсить вареньем. Когда рис будет почти готов, можно всыпать в него изюм и вместе с ним варить рис до готовности. Подать к рису малиновое варенье или варенье из вишни.

ПИРОЖНОЕ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

- 3 ИЛИ 4½ СТАКАНА ЧЕРНОСЛИВА
- 4–6 ЯБЛОК
- ¾–1 СТАКАН КУСКОВОГО САХАРА

- 400 или 600 г чернослива сварить, протереть сквозь сито. 4–6 яблок, как можно менее кислых, сварить с сахаром в самом малом количестве воды, протереть, смешать с протертым черносливом, растереть ложкой с полчаса. Приготовить сироп из ¾ или 1 стакана кускового сахара и ¾–1 стакана воды, влить в пюре, размешать. Перед подачей поставить на плиту, чтобы было теплое, но не горячее.

ПОСТНОЕ ТЕСТО ДЛЯ СЛАДКИХ ПИРОГОВ

- Взять на 6 человек $1\frac{1}{4}$ стакана теплой воды, 8 г сухих дрожжей, которые развести сначала теплой водой, всыпать 2 стакана крупной муки, растворить утром. Когда поднимется, всыпать чайную ложку соли, выбить хорошенько лопаткой, положить 2 ст. ложки макового, подсолнечного или оливкового масла, растертого с $\frac{1}{2}$ стакана сахара, добавить 10 зерен кардамона, или лимонную цедру, или 2–3 капли розового или лимонного масла, или ванильные капли, или корицу, всыпать муку, замесить. Когда тесто поднимется, сделать круглый пирог с рантом, покрыть яблоками или другой начинкой, украсить сверху полосками теста, дать подняться, смазать медом с водой, поставить в духовку. Муки понадобится 600–800 г.

ПОСТНОЕ ТЕСТО ДЛЯ СЛАДКИХ ПИРОЖКОВ, ЖАРЕННЫХ В МАСЛЕ

- Приготовить тесто (см. выше), но только более жидкое, так, чтобы нельзя было раскатать его на столе, а, разрезав на куски, скатывать из каждого шарик. Растянуть его затем тонко в руках, положить начинку, защипнуть и жарить в сотейнике, в горячем ореховом масле, чтобы шарики подрумянились с обеих сторон.

Вынимать на сито на бумажные полотенца или салфетки, горячие посыпать сахаром и по желанию корицей.



БУЛКИ ПОСТНЫЕ

- Взять 2 стакана теплой воды, $\frac{1}{8}$ стакана жидких дрожжей или еще $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды с размешанными в ней 12 г сухих дрожжей, $3\frac{3}{4}$ стакана муки, растворить поздно вечером или рано утром. Когда тесто поднимется, выбить его как можно дольше лопаточкой, всыпать 1 ч. ложку соли и 1 ч. ложку сахара; можно добавить $\frac{1}{4}$ стакана макового, подсолнечного или орехового масла, всыпать оставшуюся муку, выбить хорошенько, дать подняться. Затем уже делать булки, которые, когда поднимутся, на листе, смазанном ложкой масла, поставить в духовку, смазав их пивом, кипятком с маслом или медом. Из этой пропорции выйдет около 1,3 кг булок. Муки уйдет 1 кг. Булки эти можно посыпать сверху тмином с сахаром.

ЗАВАРНЫЕ БУЛКИ

- Взять 600 г муки, $1\frac{1}{2}$ стакана воды и 12 г сухих дрожжей, растворить, дать подняться. Когда тесто поднимется, выбить его хорошенько, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки соли и ложку сахара, заварить $1\frac{1}{2}$ стакана кипятка, выбить тесто как следует, можно положить 1–2 ложки какого-нибудь масла, всыпать остальную муку, замесить и т. д., как сказано выше. Муки 1,2 кг.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО ДЛЯ СЛАДКИХ ПИРОГОВ

- Приготовить тесто, как сказано выше в предыдущем рецепте, положить с $\frac{1}{2}$ стакана сахара, кардамон, лимонную цедру и пр.

ПИРОГ ИЛИ ПИРОЖКИ С ЯБЛОКАМИ

- Приготовить тесто со с. 42, покрыть следующей массой. 6–9 яблок очистить, мелко нарезать, поджарить слегка с $\frac{1}{2}$ стакана сахара и корицей, влить 1–2 рюмки хереса или рома, положить мелко нарубленную лимонную цедру или апельсиновую корку, ошпаренную коринку, тушить все, пока не загустеет, остудить и т. д.

ПИРОГ С ЧЕРНОСЛИВОМ

- Испечь пирог (см. с. 42), покрыв его следующей массой: 200 г чернослива обдать кипятком, накрыть, откинуть на дуршлаг, вынуть косточки, чернослив мелко порубить. Сварить густой сироп из 1 стакана сахара и $\frac{1}{8}$ стакана вина, всыпать 200 г не слишком мелко потолченного сладкого миндаля, нарубленный чернослив, мелко нарубленную апельсиновую корку (см. с. 35), немного молотой корицы и гвоздики, поставить на слабый огонь, мешать, чтобы все слегка подсохло, остудить, покрыть пирог, испечь его.

СЛАДКИЙ ПИРОГ С РИСОМ

- Приготовить тесто (см. с. 41–42). 1 стакан риса сварить, остудить, влить рюмку рома, положить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, чайную ложку корицы, 2 ст. ложки мелко нашинкованной апельсиновой корки (см. с. 35), размешать. Раскатать тесто очень тонко, испечь закрытый пирог, наполнив его приготовленным рисом.

ВАТРУШКИ С ВАРЕНЬЕМ ИЛИ ЯБЛОКАМИ

- Приготовить постное тесто на дрожжах (см. с. 41), или самое простое тесто, как на лапшу, положив в него 1 ст. ложку подсолнечного масла и ложку рома или водки, раскатать маленькие лепешечки, положить на них варенье без сиропа или испеченные и протертые яблоки с сахаром, защипнуть кругом края и т. д. Или 8–10 яблок очистить, мелко нарезать, потушить в кастрюльке с $\frac{1}{2}$ стакана сахара, ложкой рома и 2–3 ст. ложками воды.



МИНДАЛЬНЫЕ ВЕНЧИКИ

- 200 г, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана, сладкого миндаля обварить, очистить, вымыть в холодной воде, обсушить, нашинковать в длину. Потолочь 200 г сахара, просеять, добавить сок из 1 лимона и мешать до бела, как глазурь. Потом смешать с этой массой миндаль, сделать из нее венчики, сложить на облатки или на лист, намазанный воском, поставить в слабо нагретую духовку.

ШТРУДЕЛИ ЗАВАРНЫЕ

- Из 200 г, т. е. 1½ стакана, сладкого и 25 г горького миндаля приготовить 5 стаканов миндального молока, 3 стакана муки, заварить 2 стаканами кипятка, размешать до получения однородной массы, дать постоять с ¼ часа, развести миндальным молоком, положить 20 г сухих дрожжей, хорошенько размешать, дать подняться. Когда тесто поднимется, всыпать чайную ложку соли, выбить его хорошенько, всыпать 1 стакан сахара, ¾ стакана изюма и муки. Месить как можно дольше, чтобы тесто отставало от рук. Когда поднимется, сделать узкие и длинные булки, положить на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Когда поднимутся, намазать кипятком, пивом или медом, разбавленным водой, посыпать ржаными сухарями, концы надрезать вдоль, поставить в духовку. Муки уйдет до 2,8 кг; на небольшое семейство достаточно половины пропорции.



Содержание

| | |
|---|-----------|
| САЛАТЫ, БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ..... | 3 |
| Салат из картофеля и свеклы | 3 |
| Картофель отварной | 3 |
| Салат из маринованных овощей | 4 |
| Капуста, фаршированная рисом и грибами | 4 |
| Фаршированная капуста с грибным соусом | 5 |
| Тушеная свежая капуста к рыбе или рыбным котлетам | 6 |
| Солянка из кислой капусты | 6 |
| Отварной картофель с грибным соусом | 7 |
| Картофельные котлеты | 7 |
| Картофель, фаршированный кильками | 8 |
| Картофель с лососиной | 8 |
| Винегрет из картофеля и семги | 8 |
| Баклажаны по-турецки | 9 |
| Репа со сладким фаршем и соусом | 9 |
| Котлеты из грибов | 9 |
| Кляр | 10 |
| Салат из картофеля с кресс-салатом | 10 |
| Белая фасоль | 11 |
| Пельмени с грибами | 12 |
| Вареники с вишнями | 13 |
| Вареники с капустой | 13 |
| ПОСТНЫЕ СУПЫ..... | 14 |
| Кислые щи из свежей капусты | 14 |
| Щи из кислой капусты | 14 |
| Щи с грибами | 15 |
| Борщ из сельдерея | 16 |
| Суп грибной с лапшой или макаронами | 16 |
| Суп-пюре из помидоров | 17 |
| Миндальное молоко | 17 |
| Суп рассольник | 18 |
| Французский суп из свежих корней | 19 |
| БЛЮДА ИЗ РЫБЫ..... | 20 |
| Вареная рыба | 23 |
| Щука отварная с разными подливками | 24 |
| Карп с белым столовым вином | 25 |

| | |
|--|-----------|
| Карп под соусом с шампиньонами..... | 26 |
| Линь отварной..... | 26 |
| Линь под соусом с вином и шампиньонами..... | 27 |
| Судак отварной под разными соусами | 27 |
| Котлеты из сельди..... | 28 |
| Окуни фаршированные..... | 28 |
| Рулет из рыбы..... | 29 |
| Постный рулет..... | 29 |
| СОУСЫ..... | 30 |
| Соус белый к вареной рыбе..... | 30 |
| Соус красный к рыбе..... | 30 |
| Соус кисло-сладкий с изюмом..... | 31 |
| Соус горчичный к рыбе..... | 31 |
| Соус из грецких орехов к рыбе..... | 31 |
| Соус голландский..... | 32 |
| Соус грибной к картофельным и рисовым котлетам | 32 |
| Соус из вишни к жареной рыбе..... | 32 |
| Соус из вишен к пудингу..... | 33 |
| ПУДИНГИ, ПИРОГИ, ПИРОЖНЫЕ, СЛАДКИЕ БЛЮДА | 34 |
| Шарлотка из яблок с гренками..... | 34 |
| Апельсиновые корки в сахаре..... | 35 |
| Пудинг постный с яблоками на водяной бане..... | 36 |
| Пирог из целых яблок, покрытых яблочной массой | 37 |
| Пудинг из риса с черносливом..... | 38 |
| Рис с шоколадным соусом..... | 38 |
| КАК ПРИДАТЬ САХАРУ ЗАПАХ ВАНИЛИ..... | 39 |
| Рис холодный с апельсинами..... | 39 |
| Рис с вином..... | 39 |
| Рис холодный с миндальным молоком | 40 |
| Пирожное из чернослива | 40 |
| Постное тесто для сладких пирогов..... | 41 |
| Постное тесто для сладких пирожков, жаренных в масле | 41 |
| Булки постные | 42 |
| Заварные булki..... | 42 |
| Заварное тесто для сладких пирогов..... | 42 |
| Пирог или пирожки с яблоками | 43 |
| Пирог с черносливом..... | 43 |
| Сладкий пирог с рисом..... | 43 |
| Ватрушки с вареньем или яблоками | 44 |
| Миндальные венчики | 44 |
| Штрудели заварные..... | 45 |

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

ЕЛЕНА МОЛОХОВЕЦ. ИЗБРАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Молоховец Елена Ивановна

ПОСТНЫЙ СТОЛ

Салаты. Супы. Рыба. Соусы. Сладкие блюда

Ответственный редактор *Е. Левашева*. Художественный редактор *Г. Булгакова*
Компьютерная верстка *С. Чорньский*. Корректор *И. Федорова*

В оформлении обложки использованы иллюстрации:

Iraida Bearlala / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

Africa Studio, Aleksei Isachenko, AlenaKogotkova, Angorius, apolonia, bonchan, Diana Taliun, Evgeniy, Kidsasarin bounnom, MariaKovaleva, minadezhda, monticello, MShev, Natalia Mylova, Nikitin Victor, ninikas, onair, Perednianskina, picturepartners, Sentelia, Tamara Kulikova, Tetiana Liubarska, Valery121283, vkuslandia, vubaz, wavebreakmedia, YaJurka / 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-дукен : www.book24.kz

Импортер 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 сайты: 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 22.11.2018. Формат 60x84¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,8.

Тираж экз. Заказ



EKSMO.RU
новинки издательства



ISBN 978-5-04-098968-3



9 785040 989683 >

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
еще книг. до книг!



ЕЛЕНА ИВАНОВНА БУРМАН (В ЗАМУЖЕСТВЕ МОЛОХОВЕЦ)

Родилась 28 апреля 1831 года в семье командира Виленского пехотного полка Ивана Ермолаевича Бурмана, по выходе в отставку служившего в архангельской таможене, и его супруги Екатерины Дмитриевны. После смерти родителей девочку опекала бабушка. Она выхлопотала сироте место в Смольном институте благородных девиц. Окончив Смольный институт в 1848 году с золотым браслетом и отличными оценками по иностранным языкам, словесности и Закону Божию, Елена Ивановна Бурман вернулась в Архангельск, где вышла замуж за архитектора Франца Францевича Молоховца. У четы Молоховец родилось десять детей (девять сыновей и дочь). Скорее всего, постоянная потребность в деньгах и приучила Елену Ивановну к образцовой домашней экономии. И это же становится импульсом к написанию и публикации «Подарка молодым хозяйкам» в 1861 году.

НА ОСНОВЕ ЭТОЙ КНИГИ И СОЗДАНА НАША НОВАЯ СЕРИЯ
«Е. МОЛОХОВЕЦ. ИЗБРАННЫЕ РЕЦЕПТЫ»

В ДАННОЙ КНИГЕ ВЫ НАЙДЕТЕ:

Салаты, блюда из овощей и грибов, постные супы
и блюда из рыбы

Соусы, которые придадут блюдам особенный вкус и аромат

Постное тесто, пудинги, пироги, штрудели на десерт

И ВСЕ ЭТИ РЕЦЕПТЫ УНИВЕРСАЛЬНЫ. НА ВЕКА!

ISBN 978-5-04-098968-3



9 785040 989683 >

