

Большая поваренная книга

15 ЛЕТ
НА КНИЖНОМ РЫНКЕ

УДК 641.55
ББК 36.997
Б79

Б79 **Большая** поваренная книга / Ольга Уварова. — Москва : Эксмо, 2020. — 512 с. : ил., [12 л. цв. ил.]. — (Кулинарная энциклопедия).

ISBN 978-5-04-092241-3

В книге предложено более 1000 рецептов, которые составят основу как ваших завтраков, обедов и ужинов, так и праздничных застолий. Подробные рецепты самых различных блюд даны с учетом важнейших нюансов процесса их приготовления. В книге приводятся полезные сведения о питательной ценности продуктов, советы, с помощью которых можно избежать ряда серьезных ошибок. Благодаря множеству блюд, представленных в этой книге, вы избежите утомительного однообразия вашего стола.

УДК 641.55
ББК 36.997

ПРЕДИСЛОВИЕ

Можно смело сказать, что наша русская кухня в последнее десятилетие переживает буквально революционные преобразования. Наверное, никогда за всю свою историю она не развивалась столь бурно, столь активно. И интерес в стране к кулинарии огромный. Об этом говорят и постоянная публикация рецептов блюд или материалов, рассказывающих о продуктах питания, практически во всех газетах и журналах, включая и серьезные общественно-политические, и многочисленные специализированные периодические издания, и программы на радио и телевидении, и сайты в Интернете, и, конечно же, огромное количество издающихся поваренных книг. Как общая тенденция заметен спад интереса ко всевозможным диетам, таким модным еще совсем недавно, и искусственным системам питания (раздельное, сыроедение, голодание и т.д. и т.п.). Разумеется, все это не случайно. Семидесятилетняя социалистическая диета вдруг сменилась капиталистическим пиршеством с его бесконечным предложением. Многие продукты и напитки, о которых мы только читали в зарубежных романах и мечтали, как о чем-то совершенно недоступном; названия вин и блюд, которые звучали для нас как музыка и являлись символом «красивой» «тамошней» жизни, уже стали вполне привычными и даже обыденными на нашем столе. Но к нам пришли не только новые продукты, к нам пришли и все кухни мира с их эстетикой, философией, культурой быта. И это оказалось необыкновенно интересно. Пытливый русский ум и желудок всегда были открыты для всего нового, необычного, с интересом откликнулись, впитывали и перерабатывали, подгоняя под собственный вкус, достижения и блюда французской, немецкой, английской кухни, не говоря уж о любимых и родных — украинской, грузинской, армянской, молдавской, узбекской и так далее, и так далее. Теперь же появилась возможность поближе узнать и насладиться богатством и простотой средиземноморской кухни (итальянская, греческая, испанская), тонкостью и особой красотой японской, экзотическими изысками тайской, фантастическим разнообразием китайской и корейской, пряной остротой мексиканской. Да что говорить,

австралийская и венская, голландская и бразильская, шотландская и новозеландская — рецепты самых удивительных блюд можно сегодня отыскать в литературе, подобрать все необходимые для них ингредиенты и приготовить на своей кухне. Никого уже не удивляет на праздничном столе соседство русской водки и ирландского виски, мексиканской текилы и английского джина; французских, итальянских, немецких, молдавских, грузинских вин; пирогов с капустой, русской икры и испанских оливок; соленых огурцов и белых грибов и корейских маринованных салатов; кетчупа, ткемали и соевого соуса; марокканских апельсинов, азербайджанского винограда, узбекских гранатов. Да что на столе, часто в одном блюде встречаются продукты не только из разных стран, а с разных континентов. Безусловно, русская кухня, испытывая влияние кулинарных традиций всех народов мира, открывая новые для себя технологии приготовления, непривычные продукты и оригинальные приправы становится все более интернациональной. Но это же можно, наверное, сказать сегодня и обо всех национальных кухнях. Впрочем, надо надеяться, что все же, синтезируя, адаптируя и приспособляя под свои вкусовые пристрастия, климатические особенности, физические потребности и финансовые возможности, русский повар, как это всегда бывало, возьмет все лучшее из мирового кулинарного опыта и создаст на этой основе нечто свое — особенное. И очень вкусное. А пока идет время поиска и накопления. И это, разумеется, не могло не отразиться на нашей Большой Кулинарной Книге. Возможно, тонкому ценителю и специалисту она покажется слишком эклектичной. Но таково время. Мы считаем, что сейчас нам надо все попробовать и распробовать, во всем разобраться лично, а затем уж и отбирать.

И еще одна особенность данной книги. Здесь вы не найдете подробных описаний технологий обработки продуктов и их приготовления, какие были в поваренных книгах прежних десятилетий. Во-первых, потому, что большинство продуктов, которые мы используем, сегодня поступают на прилавок уже частично обработанными в виде полуфабрикатов. И все меньше находится желающих чистить рыбу, когда есть возможность воспользоваться филе, потрошить и щипать кур, проворачивать на ручной мясорубке мясо. И хотя при этом мы наверняка теряем и в качестве продукта, и в конечном вкусе блюда, но такова нынешняя реальность — постоянная нехватка времени, — и с этим невозможно не считаться. Во-вторых, замечено, что подавляющее количество домохозяек постигает кулинарное мастерство на практике, а не в теории. Этот путь короче и гораздо эффективнее. (Разумеется, он не годится для специалистов и для тех любителей, которые готовы вникать во все тонкости изучаемого предмета, но для них есть специальная, очень подробная и серьезная литература по поварскому искусству.) Те же, кто, работая, учась, воспитывая детей, ведя дом и неся еще тысячу всевозможных обязанностей, пытается кормить своих близких вкусно и разнообразно, чаще всего довольствуются кратким рецептом и полезными советами на полях. Остальное — практический опыт, собственный вкус, интуиция, желание творить и любовь к тем, для кого готовишь. Вот им и адресована наша книга.

ЗАКУСКИ, ВИНЕГРЕТЫ

«Холодными закусками и супами закусывают только не дорезанные большевиками помещики. Мало-мальски уважающий себя человек оперирует закусками горячими», — утверждал профессор Преображенский из булгаковского «Собачьего сердца». Что же такое — горячие закуски? Ими могут служить различные мясные и рыбные блюда, грибы в сметане (жюльены), пироги или кулебяки с капустой и другими начинками, а также пирожки, расстегаи, горячие бутерброды и т.п., подаваемые перед основным горячим блюдом. В отличие от обычных блюд для приготовления горячих закусок берут куски мяса или рыбы меньшего размера; котлеты и другие изделия готовят также некрупные; кроме того, горячие закуски подают без гарнира и готовят перед самой подачей к столу.

Остановимся подробнее на холодном столе, тем более что, по свидетельству того же М. А. Булгакова, серьезные люди не пренебрегали и закусками холодными. В том же «Собачьем сердце» читаем: «На разрисованных райскими цветами тарелках с черною широкой каймою лежала тонкими ломтиками нарезанная семга, маринованные угри. На тяжелой доске кусок сыру в слезах, и в серебряной кадлушке, обложенной снегом, — икра».

Русский холодный закубочный стол включает богатый ассортимент самых разнообразных блюд и продуктов. Среди них мясные закуски: заливные и студни, паштеты, рулеты, буженина, ветчина, карбонад, колбасы. Блюда из соленой, маринованной рыбы и морепродуктов, икра. Сыры и блюда из сыра в европейской кухне чаще всего подаются на десерт, у нас же они традиционно используются тоже в качестве закуски. На закуску подаются также соленые и маринованные огурцы и другие овощи, квашеная капуста, грибы, салаты. В некоторых случаях застолье ограничивается только холодным столом, например фуршетным. В этом случае закуски удобно подавать в виде бутербродов, тартинок, канапе, тарталеток.

Мясные
заливные блюда
приготавливают
из поросенка,
языка, телятины,
буженины, ветчины,
домашней птицы и
дичи (куры, индейки,
утки, рябчики,
куропатки).



Бульон или
отвар,
полученный при
варке мяса,
идет на
приготовление желе.



Заливное
можно
приготовить из
фаршированных
мясных продуктов,
птицы, ливерной
колбасы. Эти
продукты нарезают
тонкими кусочками,
украшают
ломтиками яиц,
лимона, помидоров,
свежих огурцов,
яблок, листиками
зелени.



МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Заливной язык

На 1 язык (около 1 кг) — 20–25 г желатина (на 2,5–3 стакана желе),
по 1 моркови, корню петрушки, луковице; перец, лавровый лист, гвоздика.

Для украшения: вареное яйцо, веточки петрушки, свежий огурец,
ломтики лимона, корнишоны.

Свежий язык, сваренный, охлажденный, нарезанный тонкими кусками, залить желе. Желе приготовить на бульоне, полученном при варке языка, предварительно сняв с бульона жир. Куски языка до заливки нужно украсить ломтиками вареного яйца, свежего огурца, корнишонов, листиками петрушки, кусочками лимона. Залитые куски вырезать и уложить красиво на блюдо. Отдельно подать майонез, соус из сметаны с хреном или хрен с уксусом.

Таким же способом приготавливают заливную ветчину (нежирную).

Заливное из птицы, дичи и мяса

1 средняя курица (можно заменить 3 рябчиками, 3 куропатками,
1 тетеревом, 1 фазаном или 500 г готового мясного ассорти: телятина,
ветчина, язык), 400 г желе, 2 яйца, 1 морковь, 1 огурец, 1–2 помидора,
0,5 стакана консервированного горошка, 3–4 соцветия цветной
капусты, листья зеленого салата, 0,3 стакана хрена с уксусом,
0,5 салатной заправки, зелень.

Залить в форму заранее приготовленное желе с таким расчетом, чтобы оно застыло на стенках формы слоем 1–1,5 см. Слить незастывшую часть желе и украсить оставшееся на стенках кусочками яйца, вареных овощей и зелени. Закрепив украшения, заполнить форму тонко нарезанными кусочками птицы или мяса, заливая каждый слой продуктов желе. Перед подачей форму с заливным опустить на несколько секунд в теплую воду, слегка встряхнуть и выложить заливное на блюдо или в вазу. Гарнировать овощами и зеленью. Перед подачей гарнир полить салатной заправкой. Отдельно подать хрен с уксусом.

Ветчина а-ля Рабле

200 г ветчины, 1 стакан мясного бульона, 0,5 ч. л. желатина, пучок зелени (петрушка, сельдерей, укроп).

Для фарша: 40 г ветчины; 1 ломтик сыра; 1 ломтик колбасы;

1 ст. л. сливочного масла; 5—6 маринованных слив;

2 маринованных яблока; 2 свежих помидора.

Для соуса: 1 ст. л. топленого масла, 1 ст. л. муки,

1 стакан мясного бульона, соль, молотый перец, 0,5 ст. л. сметаны,

1 ст. л. тертого хрена.

Нежирную ветчину нарезать тонкими пластинами.

Приготовление фарша. Ветчину, сыр, колбасу, сливы, яблоки, помидоры пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить размягченное сливочное масло и взбить.

Фарш выложить на один край каждой ветчинной пластинки. Завернуть пластинки в виде рулетиков, уложить их на противень или в сотейник с высокими бортами в один ряд, залить охлажденным желе. Застывшее желе украсить маслом, зеленью. Вновь залить (после того как поверхность застынет) желе.

Приготовление желе: желатин растворить в кипяченой воде, дать ему набухнуть, после чего развести его в бульоне.

Приготовление соуса: в посуду с толстым дном положить сливочное топленое масло, нагреть, всыпать пшеничную муку и пассеровать, периодически помешивая, до образования массы светло-желтого цвета. В полученную пассеровку медленно добавлять горячий бульон и, помешивая до образования однородной массы, проварить 25 минут. В этот соус положить соль, молотый перец и добавить, медленно вливая, 0,5 ст. л. сметаны, после чего ввести тертый пассерованный хрен. Проварить и снять.

Готовое блюдо подавать к столу, украсив веточками зелени, помидорами, маринованными фруктами. В соуснике подать соус с хреном.

Студень говяжий

На 1 кг голя — по 1—2 моркови, луковице, корню петрушки, лаврового листа, соль, перец горошком.

Для украшения: вареные яйца.

Голю (говяжьим ноги и губы) опалить, разрезать на части, кости разрубить, вымочить в холодной воде в течение 3—4 часов, вымыть щеткой, обмыть чистой холодной водой, сложить в ка-



Бульон или отвар следует прокипятить на легком огне в течение 3—5 минут, затем положить предварительно замоченный или отжатый желатин и помешивать бульон до закипания и полного растворения желатина. После этого бульон или отвар процедить через салфетку в другую кастрюлю или миску, дать слегка остыть и залить подготовленные продукты.



Количество желатина, которое необходимо положить в бульон или отвар для получения желе, зависит от крепости бульона или отвара. На 1 стакан бульона из кур или цыплят нужно положить 4—5 г. Из овощного отвара хорошее желе получится при добавлении 6—7 г желатина на 1 стакан желе.

*Замачивают
желатин в
холодной воде,
взятой в
пятикратном
количестве по
отношению к весу
желатина.*



*Чтобы
получить более
прозрачное
желе, нужно
взять на каждые 4—
5 стаканов бульона 1
сырой яичный белок,
взбить в миске
венчиком, вилкой или
миксером, влить
стакан
охлажденного
бульона или отвара,
добавить столовую
ложку уксуса или
лимонного сока,
перемешать и влить
в кипящий бульон
или отвар.
Кастрюлю с
бульоном накрыть
крышкой, поставить
на слабый огонь; как
только закипит,
кастрюлю снять с
огня и дать бульону
отстояться в
течение 15—20
минут, затем
осторожно, не
взбалтывая,
процедить через
салфетку.*



кастрюлю и залить холодной водой, чтобы уровень воды был выше уровня мяса примерно на 8—10 см. Положить морковь, лук, петрушку, лавровый лист, немного перца. Кастрюлю накрыть крышкой и варить на слабом огне 6—7 часов, пока мясо не будет легко отделяться от костей. Морковь и лук варить 1—2 часа. После варки снять с поверхности жир, вынуть перец и лавровый лист, отделить мякоть от костей, порубить ее или пропустить через мясорубку и смешать с процеженным бульоном, затем размешать, прибавить соль по вкусу и разлить в формы или глубокие блюда.

При заливке в форму в студень можно прибавить вареные яйца, нарезанные кружочками. В этом случае форму залить лишь на одну треть, дать студню остыть, уложить в ряд кружки яиц, снова залить студнем, вновь уложить кружки яиц и т.д.

Перед подачей на стол форму окунуть в горячую воду, выложить студень на блюдо, украсить его веточками петрушки. К студню подать хрен с уксусом, горчицу, сметанный соус с хреном, а также огурцы и салат из краснокочанной и белокочанной капусты.

Студень телячий

*На 4 телячьих ножки — 5—6 яиц, 2 моркови, 2 луковицы,
1 корень петрушки и 2—3 лавровых листа, соль, перец горошком.*

Ошпаренные телячьи ножки вытереть насухо полотенцем и натереть мукой, опалить на спиртовке те места, где осталась шерсть. Ножки разрезать вдоль, отделить мякоть от кости, промыть, сложить в кастрюлю, разрубив кости на несколько частей, залить холодной водой выше уровня ножек на 4—5 см, прибавить морковь, петрушку, лук, 2—3 лавровых листа, немного перца и варить на слабом огне 3—4 часа. Морковь и лук варить 1—2 часа. По окончании варки снять с поверхности жир, удалить коренья, лук, лавровый лист, мякоть отделить от костей, порубить ее или пропустить через мясорубку. Кости положить обратно в бульон и варить, пока останется 5—6 стаканов бульона. Затем бульон процедить, смешать с мясом, посолить по вкусу, разлить в формы, перекладывая студень кружочками вареных яиц (в два-три ряда), и охладить.

К студню подать сметанный соус с хреном, горчицу, хрен с

уксусом, хрен тертый сухой, а также зеленый салат, заправленный сметаной с уксусом, и огурцы.

Таким же способом можно приготовить студень из свиных ножек или свиной головы. В последнем случае в бульон следует прибавить 5—7 г желатина.

Мясное ассорти

В состав этого блюда могут входить различные готовые мясные продукты: ветчина, колбаса, вареный язык, жареная телятина, жареное мясо, домашняя птица, дичь и др.

Нарезанные продукты красиво укладывают на блюдо. Например, на середине блюда помещают тонко нарезанный куриный рулет, вокруг — ломтики ветчины, колбасы, холодной отварной телятины. Блюдо гарнируется свежими огурцами, помидорами, свежими или мочеными яблоками, листиками салата или веточками зелени петрушки.

Отдельно можно подать томатный соус, хрен, аджику или майонез.

Ветчина, буженина, язык

Ветчину, буженину, вареный язык нарезают поперек волокон, лучше всего длинным, тонким (с узким лезвием), хорошо отточенным ножом. Ломтики укладывают на блюдо ровными рядами, украсив ветками зелени петрушки или листиками салата. На гарнир можно подать огурцы, свежие или соленые, корнишоны, салат зеленый, салат из краснокочанной или белокочанной капусты или свеклы. Отдельно подают хрен с уксусом, горчицу, майонез.

Завитки по-волжски

*300 г ветчины, 300 г сыра, 5 ст. л. майонеза, 2—3 зубчика чеснока,
2—3 вареных желтка.*

Сыр натереть соломкой, смешать с измельченным чесноком и тремя ст. л. майонеза. Ветчину нарезать тонкими пластинами. На край каждого ломтика выложить фарш так, чтобы его края



Чтобы студень при кипении не потерял прозрачность, не взбалтывайте его при варке и не забывайте снимать с его поверхности мясную пену.



Некоторые сорта копченых колбас трудно очищаются от кожицы. Если такую колбасу на полминуты положить в холодную воду, ее можно будет очистить без труда.

Название блюда «галантин» пошло от искаженного «желатин». Так обычно называют кусочек птицы или рыбы в прочном желатинном желе.



К повседневному столу подают 1–2 закуска.



слегка выступали, и свернуть трубочкой. Сложенную трубочку с двух сторон обмакнуть сначала в майонез, а затем в растертые желтки. Украсить зеленью и свежими овощами.

Курица фаршированная (галантин)

500 г курицы, 200 г свинины, 50 г шпика, 2 яйца, 50 г фисташек или консервированного зеленого горошка, 200 г жирных сливок, 10 г мускатного ореха, соль и перец по вкусу.

На обработанной тушке курицы сделать продольный надрез вдоль позвоночника и целиком срезать кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см.

Из остальной мякоти приготовить фарш. Для этого куриную мякоть с добавлением свинины пропустить через мясорубку два-три раза, добавить сырые яйца, сливки и тщательно вымесить. В фарш добавить нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки или зеленый горошек, соль, перец, мускатный орех и перемешать. Полученным фаршем наполнить кожу, зашить разрез и придать изделию форму целой тушки. После этого тушку завернуть в салфетку или пленку, перевязать шпагатом и варить в бульоне при слабом кипении 1–1,5 часа. Готовую курицу охладить в бульоне, положить под легкий пресс и поставить в холодильник для придания формы.

Паштет по-страсбургски

400 г гусиной печени, 5 луковиц, 400 г телятины, 2 шампиньона, 5 сырых яиц, 400 г вареного куриного мяса, молотый черный перец, хмели-сунели, 200 г сливочного масла (разделить на 3 равные части), зелень петрушки или укропа, майонез для украшения.

Печень порезать кусочками, обжарить в сливочном масле с луком. Телятину, порезав на кусочки, тоже обжарить на сливочном масле до появления румяной корочки. Когда мясо зарумянится, выпустить на него сырые яйца и дать им затвердеть. Жареную печень, телятину и отварные шампиньоны пропустить через мясорубку. Добавить специи, соль и хорошо перемешать. В глубокую посуду положить слоями: печеночную смесь и руб-

ленное мясо курицы. Залить растопленным сливочным маслом, положить в холодильник на 12 часов. Затем вынуть из формы, украсить зеленью и майонезом.

Печеночный паштет

1 кг свиной печени, 300 г свиного сала, 200—250 г сливочного масла, 2—3 моркови, 2 луковицы, соль, сахар, молотый перец по вкусу.

Печень хорошо промыть и удалить прожилки и узелки, порезать на одинаковые плоские кусочки так, чтобы проходили в мясорубку. Лук нашинковать полукольцами, морковь соломкой.

Сало нарезать небольшими кубиками и слегка обжарить в глубокой сковороде или сотейнике под крышкой до прозрачности, добавить морковь, через 1—2 минуты лук. Все потушить (примерно до полуготовности). Положить в сковороду печень и тушить на среднем огне до полной готовности под крышкой, регулярно хорошо перемешивая. За две минуты до готовности посолить, добавить сахар, перец по вкусу. Дать остыть (но не совсем, а то будет «прилипнуть» к горловине мясорубки!), слить образовавшуюся жидкость в отдельную посуду. Все прокрутить через мясорубку с мелкой решеткой 3—4 раза (можно больше). В последний раз добавить оставшийся после тушения сок. Полученный фарш остудить, тщательно смешать с размягченным сливочным маслом и охладить в течение 30—40 минут в холодильнике. Очень вкусно с гренками как белыми, так и черными, можно сверху бутерброда положить нарезанное кружочками яйцо.

Закуска по-мексикански

150 г отварного мяса, 150 г ветчины, 1 маринованный перец, 1 луковица, зелень петрушки, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, перец, соль.

Мелко нарезанное отварное мясо и вареную ветчину смешать с маринованным сладким перцем и луком, нарезанными кольцами, и посыпать зеленью петрушки. Растительное масло смешать с уксусом, заправить перцем и солью, вылить в салат и перемешать.

Праздничный обед отличается большим разнообразием закусок, а праздничный ужин может состоять из одних только закусочных блюд.



Если холодная закуска готовится заранее, ее лучше покрыть тонким слоем жидкого желатина, который застынет в холодильнике и сохранит аппетитный вид закуски.

Для рыбных
заливных
рекомендуется



судак,
осетрина, белуга,
стерлядь, а также
филе леща, карпа,
окуня.

Бульон или
отвар,
полученный при
варке рыбы,
предназначенной для
заливки, идет на
приготовление желе.



Бульон или отвар
следует
прокипятить на
легком огне в
течение 3—5 минут,
затем положить
предварительно
замоченный или
отжатый желатин
и помешивать бульон
до закипания и
полного растворения
желатина. После
этого бульон или
отвар процедить
через салфетку в
другую кастрюлю
или миску, дать
слегка остыть и
залить
подготовленные
продукты.

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Заливной судак

На 1 судака (1000—1200 г) — 10—12 г желатина, по 1 моркови, петрушке и луковице, соль, 1—2 лавровых листа, зелень петрушки и лимон для украшения.

Очищенного и вымытого судака нарезать на куски. Кости, голову без жабр, зачистки и икру сложить в кастрюлю, прибавить коренья, лук, соль, лавровый лист, залить водой и поставить варить. Через 15—20 минут в эту же кастрюлю положить для варки куски судака. Когда куски рыбы будут готовы, вынуть их шумовкой, уложить на блюдо в форме целой рыбы, но с небольшими промежутками между кусками, и поставить блюдо в холодное место.

Получившийся от варки рыбы бульон слить и приготовить 2—2,5 стакана желе, т.е. растворить в нем размоченный желатин, вскипятить и процедить через салфетку. Каждый кусок судака украсить ломтиками лимона, моркови, нарезанной в виде звездочек, листиком зелени и залить полученным желе в два-три приема, чтобы украшения не сдвинулись с места, а куски судака были залиты желе. Блюдо держать в холодном месте, пока желе не застынет.

Заливная осетрина

На 1 кг осетрины — 25—30 г желатина, по 1 моркови, петрушке и луковице, соль, 1—2 лавровых листа, зелень петрушки, кусочки крабов и раков, каперсы и лимон для украшения.

Кусок осетрины (или севрюги, белуги) сварить с добавлением кореньев, лаврового листа и охладить. Из бульона, полученного при варке рыбы, приготовить 3—4 стакана прозрачного желе. Готовое и процеженное желе охладить.

Сваренную рыбу нарезать тонкими кусками, уложить на противень или блюдо так, чтобы вокруг каждого куска оставалось свободное место для желе. Куски рыбы украсить ломтиками лимона, кусочками крабов или раков, каперсами. Украшения надо закрепить охлажденным желе, поливая им куски рыбы с ложки. После этого в два три приема куски рыбы залить ровным слоем

желе. Когда заливное остынет, каждый кусок вырезать концом ножа и красиво уложить на блюдо. Подать к заливному хрен с уксусом или майонез.

Студень из стерляди

На 1 кг стерляди — 15–20 г желатина (на 4 стакана желе), 25 г икры (для осветления желе), по 1 моркови, петрушке и луковице, соль, 1–2 лавровых листа, зелень петрушки, кусочки крабов и раков, каперсы и лимон для украшения.

Очищенную и вымытую стерлядь вытереть насухо салфеткой, нарезать на куски и сварить так же, как осетрину. После варки куски стерляди выложить в глубокое блюдо или салатник и накрыть салфеткой.

В бульон положить размоченный желатин и размешать его до растворения. Для того чтобы получить прозрачное желе, надо произвести осветление паюсной или зернистой икрой. Для этого икру растереть в ступке, постепенно добавляя по ложке холодной воды, до получения тестообразной массы. Растертую икру развести стаканом холодной воды, добавить стакан горячего бульона и, размешав, влить в два приема в кастрюлю с горячим желе. После того как будет влита первая часть, желе должно закипеть и только тогда можно будет влить остальную часть оттяжки. После вторичного закипания процедить его, охладить и залить им стерлядь. Перед заливкой украсить куски стерляди листиками петрушки, раковыми шейками или кусочками крабов.

Заливное из рыбы в формах (аспик)

500 г рыбы, 600 г желе, 100 г овощей; 0,5 стакана хрена с уксусом или майонеза; 500 г гарнира из овощей и зелени.

Высокие формы установить в емкость с наколотым льдом. Заранее приготовленное прозрачное крепкое желе налить в форму и, как только на ее стенках оно застынет (примерно до 1 см), слить жидкое желе, а форму опять поставить на лед. Украсить различными овощами образовавшуюся «рубашку» из желе, предварительно обмакивая украшения в желе. После этого напол-



Количество желатина, которое необходимо положить в бульон или отвар для получения желе, зависит от крепости бульона или отвара.



В бульон из-под судака, сваренного с головой и кожей, достаточно добавить 1–2 г желатина на 1 стакан. Замачивают желатин в холодной воде, взятой в пятикратном количестве по отношению к весу желатина.

Заливное
можно
приготовить из
фаршированных
рыбных продуктов:
щуки, судака. Эти
продукты нарезают
тонкими кусочками,
украшают
ломтиками яиц,
лимона, помидоров,
свежих огурцов,
яблок, листиками
зелени.



Для
приготовления
рыбных закусок
используют
отварную, жареную,
запеченную,
заливную,
маринованную,
соленую,
фаршированную,
копченую, вяленую,
консервированную
рыбу.



нить форму кусочками вареной рыбы (лососины, форели, судака, белорыбицы, кеты и др.) и постепенно заливать оставшимся желе. После того как заливное хорошо застынет (т.е. через 2—3,5 часа), заполненную форму опустить в горячую воду на несколько секунд и выложить заливное на круглое блюдо.

Аспик можно поставить на «постамент» из хлеба, риса, теста и т.п. Украсить заливное зеленью, фигурками из желе или рубленым желе. Отдельно подать майонез или хрен с уксусом. Порционное блюдо гарнировать овощами.

Заливная рыба с гарниром

*1 кг рыбы, 6 сваренных вкрутую яиц, 10 мелких маринованных огурчиков,
1 банка консервированных белых грибов, 1 луковица, 1 морковь,
1 лавровый лист, соль, перец.*

*Для соуса шофруа: 50 г муки, 50 г масла сливочного, соль,
2 стакана бульона, 1/2 стакана белого столового вина, 1 ст. л. желатина.*

Для желе: 2 1/2 стакана рыбного бульона, 1 ст. л. желатина.

Рыбу очистить, выпотрошить, снять филе с костей. Голову, плавники, кости, хвост и, если есть, икру и молоку сложить в кастрюлю, залить 4—5 стаканами холодной воды, добавить луковицу, морковь, лавровый лист, крупно истолченный черный перец, посолить по вкусу и поставить варить, закрыв крышкой, на небольшой огонь. Варить до тех пор, пока все кости не разварятся до мягкости. Процедить бульон через полотняную тряпочку, перелить его в чистую кастрюлю, дать закипеть, затем положить в кастрюлю нарезанное на ломтики рыбное филе, дать вскипеть и убавить огонь (бульон кипеть не должен, иначе рыба развалится). Готовую рыбу осторожно вынуть шумовкой и остудить.

Желатин, залитый 2 ст. л. холодного рыбного бульона, поставить на край плиты, чтобы он разошелся. Весь бульон снова процедить, дать ему закипеть и добавить в него разжиженный желатин, размешать, не давая кипеть. Готовое желе остудить. Когда оно застынет до консистенции сырого яичного белка, взять форму для заливного и налить жидкость на дно слоем в палец толщиной, поставить форму в холодильник, чтобы желе застыло. После этого положить форму на бок и залить все стенки желе, постепенно поворачивая форму, чтобы она вся была покрыта застывшим желе в палец толщиной. Поставить ее в холодильник, чтобы желе хорошо окрепло.

Приготовить соус шофруа: масло растереть с мукой на горячей сковороде, не давая румяниться, посолить и разбавить рыбным бульоном, снять сковороду с плиты; хорошо растертую смесь поставить на огонь и, непрерывно помешивая, дать вскипеть; затем разбавить вином, влить разжиженный желатин, еще раз все прогреть, чтобы желатин хорошо размешался в соусе. Поставить остудить до консистенции сметаны.

Яйца и вареные грибы порезать крупными кусочками, а огурцы — очень мелкими кубиками. Вынуть форму с застывшим желе, положить ряд вареных рыбных филеев, на них рядами положить мелко нарубленные огурчики, затем яйца, снова огурчики и сверху грибы; все это залить соусом шофруа. Поставить в холодильник, чтобы все застыло и стало твердым. Тогда снова в том же порядке заложить все гарниры, опять дать застыть, и так повторять, пока не поместятся все продукты.

Приготовленную форму держать на холоде не менее 2 часов, не давая замерзнуть. Перед подачей обернуть форму на одну минуту горячим полотенцем и опрокинуть на круглое плоское блюдо. Вокруг заливного положить венком крупно накрошенный зеленый салат, политый слегка майонезом. Кроме того, подать майонез в соуснике.

Горбуша домашнего посола

*1 кг сырого филе горбуши, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, укроп,
по 1 ст. л. сладкой и острой горчицы, 2 ст. л. уксуса,
125 мл растительного масла.*

Целое филе положить в подходящую форму (чтобы осталось минимум места), обильно смазать подсолнечным или оливковым маслом. Сахар, соль и нарезанный укроп перемешать и засыпать филе этой смесью. Покрыть пленкой и выдержать в холодильнике 2 дня. Нарезать тонкими пластинками и подавать с соусом: смешать горчицу, уксус, масло и укроп. Можно при засолке добавить большое количество различной мелко нарубленной зелени.



*Холодные
рыбные закуска
приправляют
соусами и*

*украшают зеленью,
кольцами репчатого
лука или зеленым
луком, красиво
нарезанными
ломтиками лимона,
оливками и
маслинами.*



*К закускам из
жирной рыбы
хорошо подать
ломтики
лимона, гранат,
маринованные
фрукты.*