



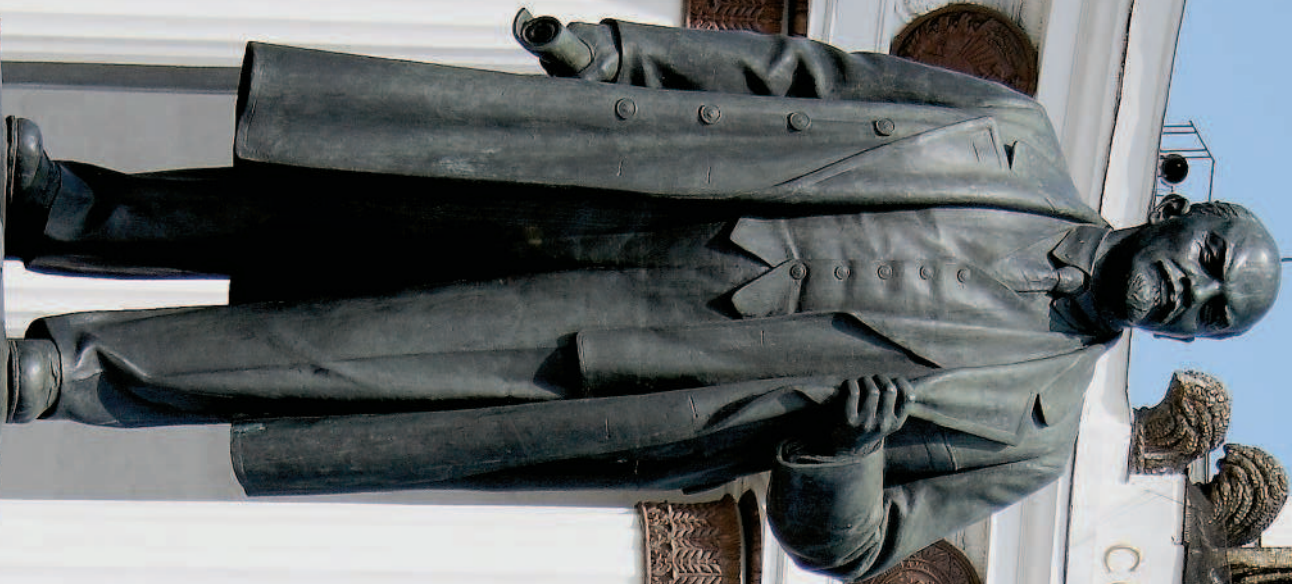




*Вкусные  
воспоминания*  
**КУЛИНАРИЯ ПО ГОСТУ**

*Курбауких*

СОЮЗ СОВЕТСКИХ СОЦ





Кто из нас, родившихся в СССР, не мечтал побывать в Москве и своими глазами увидеть столичные чудеса, будь то Красная площадь с разводом почетного караула у мавзолея Ленина, Московское метро с дворцовыми интерьерами своих станций, ГУМ, манящий прилавками с дефицитными товарами, и, конечно, ВДНХ (Выставка достижений народного хозяйства) с белоснежной колоннадой входа, золотым блеском фонтанных скульптур и монументальными павильонами. А еще Дворец съездов, с его партийными и комсомольскими съездами, грандиозными концертами и новогодними елками, и не менее грандиозными буфетами, где было все, как в знаменитой книге того времени с лакомым названием «О вкусной и здоровой пище». Все такое красивое, совершенно недоступное в обыденной жизни, эталонное, приготовленное по строжайшим регламентам и правилам ГОСТа.

Увиденные и, если удастся, опробованные столичные яства кропотливо фиксировались в тетрадках и передавались впоследствии родственникам и землякам для переписывания и воспроизведения к праздничному столу, благо продукты, кто бы что ни говорил, на базарах были всегда.

Как сейчас помню парное мясо по 3–5 рублей за килограмм, картошку по 20 копеек, восточные сладости и фрукты... Мед, который привозили бородатые старики, зелень – всегда у одних и тех же грузинок: майоран, эстрагон, базилик, шнитт-лук, чабрец, черемша. Овощи – у бабушек, молочные продукты – у дородных тетусек в чистых белых платочках, повязанных под подбородком.

Мы живем в удивительной стране, где на долю одного поколения выпало пережить смену трех экономических формаций, участие в двух мировых войнах, множество других эпохальных событий от появления первого автомобиля до дерзновенного прорыва в космос.



Меняются время и технологии, мода и правительства, неизменной остается ностальгия по спокойной жизни и богатому праздничному столу, изысканно украшенному, обязательно обильному, когда каждое блюдо радует глаз и не только...

Для тех, у кого не было возможности научиться готовить у мам и бабушек, кто не бывал, а для тех, кто бывал тем паче в знаменитых буфетах Дворца съездов и Большого театра, мы собрали в этой книге рецепты самых популярных блюд советских времен, принадлежащих как столу обыкновенной советской семьи, так и парадной кухне кремлевских приемов и званых обедов, но приготовленных из обычных продуктов, доступных в настоящее время для каждого и вошедших в сборники рецептур по ГОСТу.







## *Салаты и закуски*

Трапеза у нас в России, да и не только у нас, начинается с салатов и закусок. Разве возможно отказаться от ядреной капусты с брусничкой или клюковкой, хрустящего малосоляного огурчика, от нежнейших маринованных маслят или крепеньких груздочков с пуговицу. А селедочка! А малосоляная семга! А икорка – черная паюсная белужья и осетровая, или красная – от кижуча и кеты. И чтобы все это великолепие украшали веточки изумрудного укропа и матово-зеленой петрушки! И конечно, хрустальная запотевшая рюмочка с той же хрустальной прозрачности напитком!



## Салат из белокочанной капусты

4 порции

капуста белокочанная 300 г

клюква  $\frac{1}{2}$  стакана

лук репчатый  $\frac{1}{4}$  головки

морковь  $\frac{1}{2}$  шт.

масло растительное 2 ст. ложки

уксус 3%-й 1–2 ч. ложки

сахар 2 ч. ложки

соль

1. Капусту нашинкуйте соломкой, посолите, полейте уксусом и прогревайте, помешивая, несколько минут, так чтобы капуста дала сок, но осталась хрустящей.
2. Капусту охладите, добавьте клюкву и сахар, перемешайте.
3. Лук и морковь нарежьте тонкой соломкой и соедините с салатом, заправьте маслом и перемешайте.
4. При подаче оформите салат зеленью. [ID 25678]





## Канопе с икрой

6 порций

хлеб пшеничный 300 г  
яйца вареные 2 шт.  
масло сливочное 6 ст. ложек  
икра лососевая 3 ст. ложки  
лимон 1/2 шт.  
лук зеленый 1/4 пучка

1. Яйца нарежьте кружочками.
2. Хлеб нарежьте ломтиками, вырежьте из них кружочки.
3. Смажьте кружочки хлеба частью масла, выложите на них кружочки яиц.

4. Вокруг кружочков яиц с помощью корнетика сделайте бортики высотой 5 мм из оставшегося размягченного масла.

5. На середину каждого кружочка яйца положите икру. Оформите канопе ломтиками лимона и зеленым луком.

[ID 32437]

© РИА Новости, архив / Александр Лискин / СС-BY-SA 3.0



© Миллион меню www.mmm-foto.ru



## Волованы с икрой

2 порции

**мясо крабовое консервированное 80 г**

**валованы 2 шт.**

**яйцо вареное 1 шт.**

**икра лососевая 2 ст. ложки**

**корень петрушки тертый 1 ст. ложка**

**майонез 2 ст. ложки**

1. Крабовое мясо мелко нарежьте, перемешайте с майонезом и корнем петрушки, наполните волованы.

2. В волованы положите по половинке яйца. На половинки яйца выложите икру.

3. При подаче оформите зеленью.

[ID 29242]





## Бутерброд «Ассорти рыбное»

4 порции

масло сливочное 30 г  
балык осетровый 40 г  
икра кетовая 40 г  
филе соленой семги 40 г  
батон пшеничный 4 ломтика  
лимон ½ шт.  
лук зеленый и оливки для оформления

1. Филе семги и балык нарежьте тонкими ломтиками.
2. Ломтики батона, срезав корочки, смажьте маслом.
3. На каждый ломтик хлеба уложите кружочек лимона, на лимон – икру и по ломтику рыбы. Оформите зеленым луком и оливкой. [ID 9395 ]

© РИА Новости, архив / Олег Иванов / CC-BY-SA 3.0

© РИА Новости, архив / Юрий Абрамочкин / CC-BY-SA 3.0



# Салат «Столичный»

4 порции

мякоть вареной птицы 120 г  
картофель вареный 1 шт.  
огурцы 120 г  
яйцо вареное 1 шт.  
листья зеленого салата 2 шт.  
майонез 120 г  
перец молотый  
соль

Для оформления:

раковые шейки вареные 20 г  
маслины 50 г  
зелень

1. Мякоть птицы, картофель, огурцы и яйцо нарежьте ломтиками, зеленый салат – соломкой.

2. Нарезанные ингредиенты соедините, заправьте майонезом, посолите, поперчите и перемешайте.

3. Перед подачей салат «Столичный» оформите ломтиками мякоти птицы, яйца и огурца, зеленым салатом, раковыми шейками, маслинами и веточками зелени. [ID 279]

