

ПОВАРЕННАЯ КНИГА

*для гостеприимной
хозяйки*



КЛАДЕЗЬ

АСТ

Москва

УДК 641.5
ББК 36.997
П42

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

В оформлении использованы материалы с Shutterstock.

П42 **Поваренная** книга для гостеприимной хозяйки / Екатерина Беляя. — Москва : Издательство АСТ : Кладезь. Психология, 2026. — 96 с. — (Ретро-рецепты).

ISBN 978-5-17-189280-7

С этой книгой вы без труда составите как праздничное меню с необычными блюдами, так и простой семейный ужин из наваристых щей, салатов и горячего. В конце вас ждут полезные памятки, которые станут незаменимыми помощниками на кухне.

В книге собраны рецепты на любой вкус!

- Универсальные соусы: домашний майонез, бешамель и кисло-сладкий соус.
- Необычные праздничные блюда, такие как говяжье жаркое и осетрина.
- Вкусные блюда на каждый день: домашний суп с хлебом, макароны по-флотски, винегрет и многое другое.

УДК 641.5
ББК 36.997

Оглавление

СУПЫ И ПОХЛЕБКИ

Говяжий бульон	5	Домашний суп с хлебом	15
Куриный бульон	6	Суп гарбюр	16
Консоме	7	Рассольник по старинке	17
Рыбная жидкая селянка по-московски	8	Суп «Виндзор»	18
Скромная жидкая селянка по-московски	9	Перловник	19
Зеленые щи	10	Суп-пюре из чечевицы	20
Биск д'экривисс (раковый суп)	11	Валахский суп	21
Льезон для супов	12	Суп с булочками по старинке	22
Ботвинья	13	Малороссийский борщ по-домашнему	23
Королевский суп по старинке	14	Суп-пюре из помидоров	24
		Суп-скороспелка	25
		Суп из шампиньонов	26

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Томленая курица	27	Мхали по-грузински	32
Винегрет	28	Салат со сметаной	33
Сельдь по-домашнему	29	Салат из свеклы	33
Польский холодник	29	Салат из картофеля и свеклы	34
Салат с креветками	30	Шинкованная свежая капуста	34
Заливная рыба	31		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Котлеты из капусты	36	Маседуан	46
Макароны по-флотски	37	Рубленые рыбные котлетки	47
Цыпленок табака	37	Густая солянка с рыбой	48
Баранина под соусом	38	Осетрина с горчичным соусом	49
Верещака	39	Щука под желтым соусом	50
Телячьи котлеты с бешамелью	40	Морковная каша	51
Говядина с гарниром	41	Матлет из налима	51
Бычий язык	42	Сосиски в томатном соусе	53
Рыбные галушки	43	Зразы	53
Цыпята с горохом	44	Говяжье жаркое	54
Говяжьи почки с красным соусом	45	Картофельная запеканка	55

Ростбиф	56	Лазанки с творогом	60
Рулет из судака	57	Галушки	61
Крокеты из риса	58	Сладкий пудинг	
Клецки из заварного теста	59	с вареньем	61

СОУСЫ И ПОДЛИВКИ

Домашний майонез	63	Кисло-сладкий соус для рыбы	64
Желтый соус	63	Соус бешамель	65
Красный соус	64	Красный соус (на испанский лад)	66

ВЫПЕЧКА

Пирог с гречкой	67	Печенье к чаю или кофе	70
Песочный абрикосовый торт	68	Парижские пирожки	71
Пирожки с капустой	69	Сахарные крендели	72
Булочки к кофе	70	Скороспелые блины	73

ДЕСЕРТЫ

Варенье из смородины	74	Зефир	80
Абрикосовое варенье	74	Рисовые блины	81
Малиновое желе	75	Апельсиновое желе	81
Яблочный мармелад	76	Тыквенный пудинг	82
Лимонный сироп	77	Яблочный пломбир	83
Яблочная пастила	78	Вишневое мороженое	84
Меренга	79	Крем-ройаль	84
Скороспелка	79		

НАПИТКИ

Щербетный напиток	86	Лимонад	89
Сок из крыжовника	86	Напиток из клюквы, малины	
Пюре из малины, земляники		или черной смородины	89
или красной смородины	87	Апельсиновый напиток	90
Горячий шоколад	88		

КУЛИНАРНЫЕ ПАМЯТКИ

Кулинарные обозначения	91	Сроки хранения продуктов	94
Способы приготовления	92	Сочетание специй	95
Таблица меры и веса	93		

СУПЫ И ПОХЛЕБКИ

.....

Говяжий бульон

Порции: 4

Ингредиенты

- Говядина на кости — 1 кг
- Вода — 2,5–3 л
- Морковь — 1 шт.
- Репчатый лук — 1 шт.
- Лавровый лист — 1–2 шт.
- Черный перец горошком — 5–7 шт.
- Соль — по вкусу
- Зелень для подачи — по желанию

Приготовление:

1. Промываем мясо, для удобства нарезаем и заливаем холодной водой. Ставим кастрюлю на огонь.
2. Когда вода закипит, убираем образовавшуюся пену и убавляем огонь до минимума.
3. Добавляем в кастрюлю очищенные морковь и лук, лавровые листья и перец.
4. Варим под приоткрытой крышкой 2–3 часа, не доводя до сильного кипения. За 20–30 минут до готовности солим по вкусу.
5. Достаем овощи и процеживаем бульон.
6. Бульон готов к употреблению. Его можно использовать как основу для супов из других рецептов или заморозить для будущих блюд (перед заморозкой необходимо остудить).

Куриный бульон

Порции: 4

Ингредиенты:

- Курица на кости — 1 кг
- Вода — 2,5–3 л
- Морковь — 1 шт.
- Репчатый лук — 1 шт.
- Лавровый лист — 1–2 шт.
- Черный перец горошком — 5–7 шт.
- Соль — по вкусу
- Зелень для подачи — по желанию

Приготовление:

1. Промываем курицу (тушку, бедра, грудинку и т. д.), для удобства нарезаем, заливаем холодной водой и ставим на средний огонь.
2. Когда вода закипит, снимаем пену и убавляем огонь до минимального.
3. Добавляем очищенные морковь и лук, лавровый лист и перец.
4. Варим под слегка приоткрытой крышкой 1,5–2 часа, не допуская сильного кипения.
5. Солим за 20–30 минут до готовности.
6. Достаем курицу и овощи, бульон процеживаем.
7. Бульон готов к употреблению. Можно добавить в него куриное мясо для сытности.
8. Также куриный бульон можно использовать как основу для супов из других рецептов или заморозить для будущих блюд (перед заморозкой необходимо остудить).

Консоме

Порции: 6

Ингредиенты:

- Вода — 2 л
- Курица — 1 кг
- Морковь — 100 г
- Репчатый лук — 1 шт.
- Стебель сельдерея — 80 г
- Петрушка — 50 г
- Яичные белки — 3 шт.
- Чеснок — 1 зубчик
- Лавровый лист — 1 шт.
- Соль, молотый черный перец, тархун — по вкусу

Приготовление:

1. Куриную тушку ополаскиваем под прохладной водой и промакиваем салфетками. Удаляем кожицу и срезаем лишний жир с гузки.
2. Перекладываем курицу в глубокую кастрюлю и заливаем фильтрованной водой (она должна полностью покрыть тушку).
3. Неочищенную луковицу промываем и разрезаем пополам. Морковь и сельдерей очищаем, ополаскиваем и крупно нарезаем. Очищаем зубчик чеснока, промываем петрушку, отправляем все ингредиенты в кастрюлю и ставим на средний огонь.
4. Как только вода закипит, снимаем накипь и убавляем огонь до минимума. Оставляем на 1,5–2 часа. Если вода испаряется, доливаем немного кипятка: курица должна быть погружена в воду целиком.
5. Когда мясо станет мягким, процеживаем бульон через сито. Овощи и зелень выбрасываем.
6. Процеженный бульон переливаем в кастрюлю и ставим на малый огонь. Выпариваем, пока объем не сократится на $\frac{1}{4}$. Солим и перчим по вкусу.

7. Даем готовому блюду немного остыть и убираем в холодильник на 1 час. Жирный слой снимаем ложкой.
8. В отдельной чаше взбиваем яичные белки до легкой пены, вводим в кастрюлю и перемешиваем венчиком.
9. Возвращаем кастрюлю на малый огонь и доводим до кипения, непрерывно и плавно помешивая венчиком. Идеальный, кристально чистый и согревающий бульон готов!

Рыбная жидкая селянка по-московски

Порции: 6

Ингредиенты:

- | | |
|------------------------------------|---|
| • Мясной бульон — 1,2 л | • Сливочное масло — 50 г |
| • Свежая семга — 600 г | • Соленые огурцы — 6 шт. |
| • Свежая сига или судак — 600 г | • Лимон — 3 кружка |
| • Соленый или свежий осетр — 600 г | • Репчатый лук — 1 шт. |
| • Маринованные белые грибы — 200 г | • Огуречный рассол — 1 стакан |
| • Оливки, каперсы — 100 г | • Мука — 1 ст. л. |
| • Томатная паста — 100 г | • Перец горошком, соль, лавровый лист, укроп — по вкусу |

Приготовление:

1. В глубокой кастрюле обжариваем шинкованный лук на сливочном масле до мягкости и золотистого цвета.
2. Добавляем немного муки. Прогрев смесь, вливаем бульон и рассол. Тщательно перемешиваем и дожидаемся закипания.
3. В кастрюлю отправляем нарезанные соломкой грибы, каперсы, оливки без кожи, лавровый лист и перец горошком.

4. Очищенные огурцы нарезаем вдоль на 4 части и удаляем сердцевину. Мякоть шинкуем, отправляем в кастрюлю и оставляем кипеть на среднем огне.
5. Добавляем томатную пасту и соль по вкусу. Тщательно перемешиваем и добавляем кусочки подготовленной рыбы. Варим на малом огне до готовности.
6. Перед подачей украшаем блюдо кружочками лимона и рубленым укропом. Приятного вам аппетита и самого теплого застолья!

Скоромная жидкая селянка по-московски

Порции: 6

Ингредиенты:

- | | |
|------------------------------------|--|
| • Жареная курица — 1,2 кг бедрышек | • Сливочное масло — 50 г |
| • Мясной бульон — 1,2 л | • Перец горошком — 10 шт. |
| • Ветчина — 600 г | • Соленые огурцы — 6 шт. |
| • Жареная телятина — 600 г | • Лимон — 3 кружка |
| • Маринованные белые грибы — 100 г | • Лавровый лист — 2 шт. |
| • Оливки, каперсы — 100 г | • Огуречный рассол — 1 стакан |
| • Сметана — 100 г | • Репчатый лук — 1 шт. |
| • Томатная паста — 100 г | • Мука — 1 ст. л. |
| | • Кайенский перец, соль, петрушка — по вкусу |

Приготовление:

1. В глубокой кастрюле на растопленном масле обжариваем шинкованный лук до мягкости и прозрачности.
2. Всыпаем муку, постоянно помешивая массу лопаткой во избежание образования комочков.

3. Тонкой струйкой вливаем процеженный рассол и тщательно перемешиваем. Добавляем теплый бульон, перемешиваем и оставляем закипать.
4. Добавляем каперсы, оливки, шинкованные грибы, а также очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы.
5. Добавляем перец горошком, лавровый лист и томатную пасту. Сдабриваем солью и кайенским перцем по вкусу и оставляем прокипеть на малом огне.
6. Спустя некоторое время вводим в бульон нарезанную слайсами ветчину, телятину и курицу. Варим еще немного, чтобы все компоненты как следует прогрелись.
7. В финале кладем в кастрюлю несколько кружочков лимона без косточек, добавляем ложку сметаны и посыпаем рубленой петрушкой. Разливаем суп по тарелкам и зовем близких к столу. Приятного вам аппетита!

Зеленые щи

Порции: 4

Ингредиенты:

- Вода — 3 л
- Картофель — 5 шт.
- Репчатый лук — 1 шт.
- Вареные яйца — 3 шт.
- Шпинат, щавель — 2 пучка (больших)
- Лавровый лист, соль, молотый черный перец, петрушка, зеленый лук — по вкусу

Приготовление:

1. Шинкованный шпинат и щавель припускаем в небольшом количестве воды, чтобы они смягчились, и перетираем в однородное пюре.