

# Русская кухня: взгляд сквозь столетия

**К**акие картинки всплывают в памяти, когда разговор касается русской кухни? Кому-то представляются наваристые щи, молодая картошка с грибами в глиняном горшке и толстые ломти ржаного хлеба. Другие вспомнят о салате оливье и винегрете с селедкой. Третьи увидят перед глазами сочные моченые яблоки и хрустящие огурчики с укропом и чесноком. Кто же из них ближе к истине?

Действительно, даже знатоки традиционной кухни часто расходятся во мнениях о том, какие из блюд можно считать подлинно русскими. Ведь и картошку узнали наши предки относительно недавно (вплоть до позапрошлого века вместо нее повсеместно использовали репу). И винегрет появился на их столах лишь в XIX веке. И изобретенный французом салат из отварных овощей и мяса тоже с натяжкой можно назвать исконно русским. Так неужели настоящая русская кухня сводится лишь к десятку незатейливых блюд вроде «пареной репы»?

Конечно же, это не так. Просто не следует смотреть на национальную кухню как на нечто застывшее, не подверженное изменениям.

Традиции, связанные с приготовлением пищи, являются неотъемлемой частью культуры любого народа. И трудно поспорить с тем, что значимые события в его жизни так или иначе влияют на рацион питания людей. Развитие торговли с соседями, войны, засухи, урожайные и неурожайные годы, появление новых технологий — все это и многое другое во все времена заставляло хозяек приспосабливаться к меняющимся условиям, постоянно совершенствуя и дополняя копилку народных рецептов. Вот почему, говоря о русской кухне, следует представлять ее во всей полноте и многообразии.

Вместе с тем не подлежит сомнению тот факт, что образ жизни людей накладывал и определенные ограничения на характер питания. И появившиеся в связи с ними особенности во многом воспринимаются нами как характерные черты традиционной кухни. Так, долгие морозные зимы заставляли всерьез относиться к зимним заготовкам.

Необходимость поститься обогатила рацион блюдами из рыбы, грибов, овощей, ягод.

Безусловно, найдем мы отличия и в рецептах из разных климатических зон. Чем меньше солнечных дней в году, чем скуднее почва,

тем меньше свежих овощей и фруктов было на столах наших предков. Тем больше приходилось задумываться им о сытной, способной прокормить семью в морозы пище.

Нельзя обойти вниманием и многовековые традиции, связанные с приготовлением обрядовых и праздничных блюд: год за годом мы печем на Масленицу блины и куличи на Пасху. Жареный гусь собирает за столом домочадцев на Рождество, во многих семьях из поколения в поколение передаются секреты приготовления сочива. А в последние десятилетия новогодние столы в нашей стране просто немыслимы без «тазика» оливье.

Какие же именно блюда являются характерными слагаемыми традиционной кухни русского народа? В первую очередь, это супы. Такого обилия первых блюд трудно найти в кулинарных традициях других народов: похлебки, солянки и щи, борщи и рассольники, уха, ботвинья, разнообразные окрошки. Поскольку год делился на постные периоды и мясоед, то и супы варились на разной основе: с мясом и без мяса, с маслом и без него. Их приготовление не требовало больших усилий, варить супы можно было практически из любых продуктов, которыми располагала семья. К тому же есть их можно и на следующий день после приготовления (а некоторые супы, настаиваясь, становятся только вкуснее).

Поддавались супы с большим количеством сметаны. Из других кисломолочных продуктов любовью наших предков пользовались простокваша и творог, который ели как в чистом виде, так и в составе других блюд, в первую очередь сырников.

Другая важная черта русской кухни — обилие каш, что тоже легко объяснимо. Зерновые культуры росли повсеместно, при этом хранить крупы можно достаточно долго. Вот почему каши — гречневая, пшенная, овсяная, перловая — были ежедневно на столах наших предков. Их готовили на воде и на молоке, с маслом и с орехами, с фруктами и овощами, с рыбой и мясом.

Что касается салатов, еще пару столетий назад на Руси о них практически не зна-

ли. Зато было повсеместно распространено другое блюдо с красноречивым названием «крошево». Фактически, это был аналог современных салатов с той лишь разницей, что нарезанные кусочками разнообразные продукты ничем не заправлялись. Крошево могло подаваться и самостоятельно, и дополнять сытные мясные или рыбные блюда. Так что обилие салатов на столах россиян в наши дни появилось не на пустом месте.

Из закусок, помимо маринованных грибочков, соленой селедки, квашеной капусты и огурцов, на столах (особенно в праздничные дни) было немало мяса: тонкие кусочки буженины и отварного языка, а также заливное и холодец. Из рыбы тоже готовили немало вкусностей, особенную славу снискали фаршированные рыбные блюда и соленая икра.

Главным инструментом для приготовления пищи служила печь. В первую очередь, в ней пекли хлеб, а также всевозможные пироги: открытые и закрытые, расстегаи и кулебяки, ватрушки и калитки — с чем только не готовили их хозяйки. В каждой семье существовали свои рецепты. Сладкие пироги готовились с ягодами и творогом, а в мясные и рыбные щедро добавляли лук, чеснок, перец, укроп и петрушку.

Кроме этого, в печах готовили первые и вторые блюда (преимущественно в глиняных и чугунных горшках). Поэтому дошедшие до нас из глубины веков блюда, как правило, не предусматривают обжарку продуктов. Продукты тушили, варили, томили, пекли. И все же за прошедшие полтора столетия жареные блюда настолько прочно вошли в рацион россиян, что исключить их из числа национальных мы просто не вправе. К тому же нельзя забывать и о том, что представители богатого сословия позволяли себе жареное на вертеле мясо уже пять столетий назад.

Таким образом, мы можем говорить о том, что основываясь на опыте предков, кулинарное искусство наших соотечественников развивалось и видоизменялось, подвергаясь воздействию многочисленных внешних факторов. Что в конечном итоге позволило рус-

ской кухне стать самобытной, разнообразной, богатой и удовлетворяющей самым взыскательным вкусам.

Современная русская кухня продолжает изменяться и дополняться. Появление Интернета и возможность активно путешествовать обогатили знания русских хозяек о технологиях приготовления пищи, подарили новые оригинальные идеи сочетания продуктов. И вот мы уже заправляем винегреты оливковым,

а не подсолнечным маслом. Добавляем в солянки каперсы и маслины. В компоты и пироги всыпаем некогда экзотические ваниль и корицу, а в тесто для блинчиков – какао. И все же даже в новых вариациях знакомые с детства блюда не теряют своей национальной принадлежности. Как и десятки и сотни лет назад русское застолье отличается пестротой и обилием блюд, что служит бесспорной приметой хлебосольности и широты души.



# Закуски

## 1 Икра лосося по-домашнему

свежая икра 1 лосося • 1 картофелина • 1 ч. ложка рафинированного растительного масла • сахар • соль

Извлеките икру в пленочных мешках, поместите в сложенную в несколько слоев марлю и промойте под струей теплой воды. Удалите отделившиеся пленки, а икру переложите в новую марлю. В 1 литр холодной воды поместите очищенную картофелину и начинайте небольшими порциями добавлять соль, пока картофелина не всплывет. Удалите картофелину. Добавьте сахар по вкусу (1–2 ст. ложки). Доведите раствор до кипения и остудите до 40 °С. Поместите в него на 1 час мешочек с икрой. Извлеките икру, переложите в керамическую или стеклянную посуду, добавьте масло. Храните в холодильнике не более 3 дней.

## 2 Икра щуки соленая

250 г икры щуки • 1 ст. ложка соли • 1 л воды • 2 ст. ложки растительного масла

Свежую икру щуки, не вынимая из пленочных мешков, поместите в сложенную в 2–3 слоя марлю и тщательно промойте под струей

воды. Извлеките из марли, переложите в стеклянную или керамическую миску и залейте 500 мл кипятка. Оставьте на 2–3 минуты, затем слейте воду через сито, удалите отделившиеся пленки. При необходимости повторите процедуру. Залейте подготовленную икру оставшейся холодной водой, размешайте. Снова слейте воду через сито. Приправьте солью по вкусу, добавьте растительное масло. Перемешайте и уберите в холодильник на ночь. Утром икра готова к употреблению.

## 3 Икра щуки жареная

500 г икры щуки • 300 г муки • сметана • зелень петрушки и укропа • соль • растительное масло для жарки

Свежую икру щуки, не вынимая из пленочных мешков, поместите в сложенную в 2–3 слоя марлю и тщательно промойте под струей воды. Не удаляя пленки, обсушите бумажным полотенцем, посолите и обваляйте в муке. Переложите на сковороду с раскаленным растительным маслом. Обжарьте подготовленную икру на сильном огне по 1–2 минуты с каждой стороны, затем доведите до готовности под крышкой на слабом огне в течение 6–8 минут. Подавайте жареную икру щуки со сметаной, густо посыпав измельченной зеленью петрушки и укропа.





## 4 Раки ароматные

2,5 кг свежих раков • 1 пучок зелени укропа  
• 2–3 зонтика укропа • 1 головка репчатого лука  
• 5 л воды • 5 ст. ложек соли

Воду доведите до кипения, добавьте соль и очищенную целую луковицу. Дайте закипеть. Добавьте зелень и зонтики укропа и промытых раков. После закипания снимите пену и варите около 20 минут до покраснения панцирей.

## 5 Закуска из раков и яиц

3 кг раков • 4 яйца • 150 г сметаны • 1 ч. ложка горошин черного перца • 1 пучок укропа • соль

Раков промойте, бросьте в кастрюлю с кипящей водой, посолите, добавьте горошины перца и половину зелени. Варите 20–25 минут. Извлеките шумовкой, очистите «шейки». Отдельно

отваренные вкрутую яйца порежьте. Выложите на блюдо раковые шейки, посыпьте измельченными яйцами, полейте сметаной. Посыпьте мелко нарезанной оставшейся зеленью.

## 6 Закуска из раков, моркови и яблок

20 крупных раков • 2 моркови • 1 зеленое яблоко • 1 головка репчатого лука • 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка • зелень укропа • сметана • соль

Раков отварите до готовности с солью, с целыми очищенными луковицей и морковью. Извлеките раков шумовкой, очистите шейки, порежьте. Вторую морковь отварите отдельно, очистите, нарежьте кружками. Очищенное яблоко без сердцевины нарежьте соломкой. Соедините подготовленные раки, морковь и яблоко, полейте сметаной. Посыпьте измельченным укропом и зеленым горошком.

## 7 Раковые шейки в кляре

25 крупных раков • 2 яйца • 3 ст. ложки муки  
• 1 ст. ложка сливочного масла • соль • растительное масло для жарки

Промытых раков опустите в кипяток, варите с солью около 20 минут до покраснения панцирей. Извлеките вареных раков шумовкой, разделите и очистите «шейки». Яйца чуть взбейте с размягченным сливочным маслом, добавьте соль и муку. Обмакните подготовленные шейки в кляр и жарьте на раскаленной сковороде в растительном масле по 2 минуты с каждой стороны.

## 8 Чесночное масло с раковой икрой

250 г натурального сливочного масла • 5 зубчиков чеснока • 4–5 раков с икрой • 1 пучок зелени укропа • соль

Раков отварите до готовности в соленой воде около 20 минут, соберите икру. Сливочное масло немного размягчите (но не растапливайте). Очищенный чеснок и зелень мелко порежьте. Соедините подготовленные ингредиенты и смешайте, добавляя понемногу соль. Поместите готовую смесь в холодильник на 1 час.

## 9 Икра судака с луком

400 г икры судака • 2 головки репчатого лука  
• 1 пучок укропа • растительное масло для жарки  
• соль

Икру судака ошпарьте кипятком, удалите пленки, наматывая на вилку. Слейте воду через сито, посолите. Очищенный репчатый лук мелко порежьте и жарьте 5–7 минут на растительном масле. Добавьте подготовленную икру судака и продолжайте готовить, помешивая, пока икра не приобретет ярко-оранжевый цвет. Добавьте измельченную зелень укропа, перемешайте. Готовьте еще 2 минуты. Снимите с плиты.

## 10 Икра судака в кляре

600 г неочищенной икры судака • 3 ст. ложки муки  
• 1 яйцо • черный молотый перец • соль • растительное масло для жарки

Икру промойте в пленке и промокните бумажным полотенцем. Посолите. В чуть взбитое с солью яйцо введите муку, поперчите. Обмакните в кляр подготовленную икру и жарьте в раскаленном масле по 2–3 минуты со всех сторон.

## 11 Икра минтая с чесноком и хлебом

300 г икры минтая • 1,5 ст. ложки соли • 1 ч. ложка растительного масла • 3 зубчика чеснока  
• 50 г сливочного масла • черный хлеб

Икру пересыпайте солью, постоянно помешивая, до тех пор, пока она не приобретет нужную густоту. Добавьте пропущенный через пресс чеснок, растительное масло. Снова перемешайте и уберите в холодильник на 15–20 минут. Кусочки черного хлеба подсушите в тостере или на противне в духовке и намажьте сливочным маслом. Сверху покройте готовой икрой минтая с чесноком.

## 12 Икра судака с картофелем

600 г неочищенной икры судака • 1 ст. ложка соли  
• 1 ч. ложка сахара • 1 ч. ложка лимонного сока  
• 4 ст. ложки растительного масла • 6 картофелин

Икру промойте в пленке, залейте теплой водой, удалите пленку, слейте воду через сито. Добавьте соль, сахар, лимонный сок и 1 ст. ложку масла. Уберите на 1 час в холодильник. Отварите картофель в мундире. Очистите, нарежьте кружками, посолите и подрумяньте с двух сторон в растительном масле. Выложите картофель на плоское блюдо, каждый кружок густо намажьте икрой.

## 13 Селедочка «Домашняя»

4 замороженные сельди • 12 картофелин • 2 головки красного репчатого лука • 6 горошин душистого перца • 4 лавровых листа • 4 бутончика гвоздики • зелень • 250 г соли

Сельдь разморозьте, очистите, выпотрошите, промойте в холодной воде. Приготовьте крепкий рассол из 2 л воды с солью, горошинами душистого перца, лавровым листом и гвоздикой. Остудите до 40–50 °С и залейте им подготовленную рыбу. Дайте остыть и поместите в холодильник. Через 3 дня проверьте: если у хребта нет крови, селедка готова. Подавайте рыбу, разделав на филе и нарезав кусочками, с вареным картофелем и кольцами красного лука, посыпав измельченной зеленью.

## 14 Селедка «Чайная»

2 соленые сельди • 1,5 л крепкого несладкого черного чая • 2 лимона • 4 ст. ложки растительного масла • 4 горошины душистого перца

Сельдь очистите от внутренностей, удалите головы. Вымочите в течение 2–3 часов в крепком остывшем чае, жидкость слейте. Разделайте рыбу на филе, нарежьте кусочками. Сок 1 лимона смешайте с растительным маслом, залейте смесью селедку, добавьте перец. Оставьте на ночь в холодильнике. Подавайте к столу с кружочками свежего лимона.

## 15 Селедочное масло

2 копченые сельди • 1 головка репчатого лука • 200 г сливочного масла • 1 пучок зелени укропа

Сельдь разделайте на филе, нарежьте кусочками. Зелень вымойте и обсушите. Поместите в чашу блендера подготовленную сельдь и зелень вместе с очищенным и крупно нарезанным луком и чуть размягченным сливочным маслом. Доведите до однородного состояния. Поместите смесь в холодильник на 1 час.

## 16 Селедочные рулетики

10 шт. филе сельди • 1 красная луковица • 2 соленых огурца • сок 1 лимона • зелень укропа • зеленый лук • майонез

Огурцы нарежьте по длине соломкой, очищенный лук — полукольцами. Каждое филе сельди смажьте ½ ч. ложки майонеза, положите поперек подготовленные огурец и лук. Сверните рулетики, выложите на тарелки и полейте соком лимона. Украсьте рулетики зеленью укропа, посыпьте измельченным зеленым луком.

## 17 Селедочные котлетки

4 соленые сельди • 150 г мякиша белого хлеба • 1 л молока • 1 головка репчатого лука • 2 яйца • 2 ст. ложки сметаны • черный молотый перец • панировочные сухари • сливочное масло для жарки

Отлейте 50 мл молока для размачивания хлеба, в остальном вымочите сельдь. Слейте молоко, рыбу разделайте на филе и пропустите через мясорубку вместе с очищенной луковицей и размоченным мякишем. Введите яйца, поперчите, перемешайте. Слепите мокрыми руками котлетки, обваляйте в сухарях и обжаривайте по 3 минуты на масле с каждой стороны. Подавайте со сметаной.

## 18 Закуска из резаной сельди с яблоком

2 соленые сельди • 1 зеленое яблоко • 1 головка репчатого лука • 1 ч. ложка уксуса • 4 ст. ложки растительного масла • перья зеленого лука

Очищенный и измельченный лук жарьте в половине масла 5–7 минут. Сельдь разделайте на филе, мелко порежьте. Соедините с луком и очищенным и натертым на крупной терке яблоком. Заправьте оставшимся маслом и уксусом, выложите в селедочницу. Посыпьте измельченным зеленым луком.

## 19 Закуска из резаной сельди с овощами

500 г филе слабосоленой сельди • 2 моркови  
• 2 кабачка • 1 ст. ложка томатной пасты • 1 головка репчатого лука • 4 ст. ложки растительного масла • зелень • соль

---

Очищенный и измельченный лук жарьте 5 минут на масле. Добавьте очищенную и натертую на крупной терке морковь и очищенный и нарезанный кубиками кабачок. Посолите, тушите 10 минут. Добавьте томатную пасту и измельченную зелень, готовьте еще 2 минуты. Снимите с плиты, добавьте мелко порезанную сельдь, перемешайте и выложите в селедочницу.

13

ЗАКУСКИ





## 20 Селедка под шубой классическая

2 филе слабосоленой сельди • 2 картофелины  
• 2 яйца • 2 моркови • 1 свекла • 1 головка репчатого лука • майонез • зелень укропа • соль

Яйца и овощи отварите (свеклу отдельно), остудите, очистите и натрите на крупной терке. Луковицу очистите и измельчите ножом. Филе сельди мелко нарежьте или пропустите через мясорубку и смешайте с луком. Выложите на продолговатое блюдо слой подготовленной сельди с луком. Далее выкладывайте слоями подготовленные картофель, яйца, морковь и свеклу. Каждый слой посолите и смажьте майонезом. Украсьте веточками укропа.

## 21 Селедка под шубой с сыром и солеными огурцами

200 г филе соленой сельди • 2 яйца • 1 свекла  
• 100 г сыра • 2 соленых огурца • майонез • зелень укропа • соль

Филе мелко порежьте. Свеклу и яйца отварите по отдельности, очистите. Огурцы, подготовленную свеклу, одно яйцо и сыр натрите на крупной терке. В прозрачный салатник выкладывайте ровные слои сельди, яиц, огурцов, сыра и свеклы. Каждый ряд немного подсаливайте и смазывайте майонезом. Второе яйцо натрите на мелкой терке, посыпьте салат. Украсьте зеленью укропа.

## 22 Селедочный салат с чесночно-горчичной заправкой

1 слабосоленая сельдь • 2 картофелины • 3 зубчика чеснока • 1 ст. ложка неострой горчицы • 2 ст. ложки растительного масла • соль по вкусу

Чеснок порежьте ножом, смешайте с горчицей и маслом. Селедку разделайте на филе, мелко нарежьте. Картофель отварите в мундире, остудите, очистите и нарежьте кубиками, соедините с сельдью. Посолите и заправьте чесночно-горчичной заправкой.

## 23 Закуска из скумбрии с яйцом

200 г филе скумбрии холодного копчения • 1 маленькая свекла • 1 яйцо • 2 зубчика чеснока • 3 ст. ложки растительного масла • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки майонеза • зелень петрушки

Скумбрию нарежьте маленькими ломтиками. Свеклу сварите, остудите, натрите на мелкой терке. Яйцо сварите, остудите, очистите и измельчите. Лук очистите и порежьте. Пластинки чеснока жарьте 2 минуты на масле, добавьте измельченный лук, готовьте еще 3 минуты. Смешайте свеклу с подготовленным луком и чесноком, заправьте майонезом. Выложите в салатник. Сверху поместите кусочки рыбы. Посыпьте измельченным яйцом, украсьте веточками зелени.

## 24 Салат с копченой салакой и яблоками

400 г филе копченой салаки • 1,5 стакана молока • 1 морковь • 2 картофелины • 1 луковица • 2 зеленых яблока • 1 ч. ложка 6%-ного уксуса • 6 ст. ложек растительного масла • соль

Салаку вымачивайте 3 часа в молоке, слейте жидкость, нарежьте рыбу ломтиками. Мор-

ковь и картофель отварите, очистите, нарежьте кружками. Лук очистите, порежьте, жарьте 5 минут в 3 ст. ложках масла. Яблоки очистите, нарежьте кубиками. Соедините подготовленные рыбу, лук, морковь, картофель и яблоки, приправьте солью, заправьте смесью оставшегося масла с уксусом.

## 25 Закуска из лосося со свеклой

200 г слабосоленого лосося • 1 небольшая свекла • 100 г сыра • 100 г сметаны • 2 маринованных огурчика • 1 головка красного лука • зелень петрушки • соль

Свеклу отварите до готовности с солью, остудите, очистите, натрите на крупной терке. Сыр натрите на мелкой терке, соедините со свеклой и мелко нарезанными огурчиками, посолите, заправьте сметаной. Выложите в миску. Сверху поместите нарезанный тонкими пластинами лосось, покройте кольцами лука. Украсьте веточками петрушки.

## 26 Закуска из семги с хреном

200 г малосолевой семги • 2 ст. ложки жидкой сметаны • ½ луковицы • 1 ст. ложка консервированного хрена • зелень укропа • соль по вкусу

Семгу нарежьте тонкими ломтиками, выложите на тарелку. Посыпьте очищенным и измельченным луком. Покройте смесью тертого хрена со сметаной и солью. Украсьте веточками укропа.





## 27 Салат оливье по-советски

200 г докторской колбасы • 3 картофелины • 2 моркови • 2 яйца • 1 головка репчатого лука • 2 соленых огурца • 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка • 1 ст. ложка майонеза • 4 ст. ложки сметаны • соль по вкусу

Картофель, морковь и яйца отварите, остудите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Луковицу очистите, измельчите. Огурцы очистите и мелко нарежьте. Колбасу нарежьте небольшими кусочками. Соедините подготовленные продукты с горошком, посолите, заправьте майонезом и сметаной.

## 28 Салат оливье по-старомосковски

500 г отварного филе рябчиков • 100 г отварного языка • 4 яйца • 150 г соленых огурцов • 1 свежий огурец • 50 г каперсов • 4 ст. ложки зернистой икры • 200 г консервированной белой фасоли • 3 ст. ложки овощного бульона • соль

Филе и язык нарежьте тонкими полосками, отварные яйца, свежий и маринованные огурцы — кубиками. Соедините подготовленные продукты, посолите, добавьте каперсы и икру. Фасоль перетрите в пюре, разбавьте бульоном, посолите. Заправьте салат подготовленным соусом.

## 29 Салат оливье с раковыми шейками

20 раков • 2 картофелины • 2 моркови • 1 свежий огурец • 100 г консервированной белой фасоли • майонез • 1 пучок зелени укропа • 5–6 горошин черного перца • соль

Картофель и морковь сварите, остудите, очистите, нарежьте на мелкие кусочки. Раков отварите в соленой воде до готовности с укропом и перцем, отделите шейки, очистите, порежьте. Огурец нарежьте кубиками. Соедините подготовленные продукты, добавьте фасоль. Посолите, добавьте майонез и хорошо перемешайте.

## 30 Салат яичный с чесночными стрелками

4 яйца • 10 молодых чесночных стрелок • 2 зубчика чеснока • 2 ст. ложки сметаны • 2 ст. ложки майонеза • 2–3 пера зеленого лука • соль

Яйца отварите, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Чесночные стрелки и лук измельчите. Зубчики чеснока очистите и пропустите через пресс. Соедините подготовленные продукты, посолите, заправьте смесью сметаны с майонезом.

## 31 Салат яичный с маринованными опятами

2 яйца • 150 г маринованных опят • 1 головка репчатого лука • 2 картофелины • 2 моркови • молотый красный перец • майонез • соль

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и мелко порежьте. Очищенный лук измельчите. Грибы нарежьте мелко, смешайте с подготовленным луком. Картофель и морковь сварите, охладите, очистите и нарежьте кубиками. На дно салатницы положите слой из грибов и лука, смажьте майонезом. Затем слой

из картофеля и моркови, посолите, поперчите, смажьте майонезом. Посыпьте измельченными яйцами.

## 32 Салат «Деревенский»

2 картофелины • 100 г квашеной капусты • 1 ст. ложка маринованных опят • 1 соленый огурец • 1 моченое яблоко • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки клюквы • растительное масло • соль

Картофель сварите в мундире, охладите, очистите, нарежьте полукружками. Капусту, огурец и грибы измельчите. У яблока удалите сердцевину, нарежьте дольками, луковицу — колечками. Подготовленные продукты соедините, посолите, заправьте маслом, выложите в салатницу. Украсьте ягодами клюквы.

## 33 Салат с холодцом и хреном

200 г говяжьего холодца • 2 картофелины • 2 моркови • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки хрена • 4 ст. ложки сметаны • перья зеленого лука • перец • соль

Холодец нарежьте кубиками, лук — полукольцами. Картофель и морковь отварите, остудите, очистите, нарежьте кубиками. Подготовленные продукты соедините, посолите и поперчите, заправьте смесью сметаны с хреном. Сверху выложите кусочки холодца. Посыпьте нарезанным зеленым луком.

