

Содержание

От автора 7

1

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Витаминный салат	10
Салат из капусты с огурцом и паприкой	11
Летний овощной салат	12
Винегрет	13
Оливье	15
Салат из крабовых палочек	17
Салат «Мимоза»	18
Сельдь под шубой	20
Икра из баклажанов	24
Кабачковая икра	26
Жюльен из грибов	28
Паштет из печени с грибами	30
Морковь по-корейски	32
Малосольные огурцы быстрого посола	34
Огурцы соленые в банке	35
Квашеная капуста с клюквой	37
Деревенский салат с квашеной капустой	40

2

СУПЫ

Куриный бульон	42
Бульон в морозилке	44
Суп-лапша с курицей	45
Ленинградский рассольник	47
Щи из кислой капусты	49
Борщ	51
Свекольник	54
Суп из красной фасоли с сосисками	56
Суп с фрикадельками	58
Мясная сборная солянка	60
Рыбная солянка	62
Гороховый суп	64
Деревенский грибной суп	66
Окрошка – холодный суп на квасе	68
Холодный борщ на кефире	70

3

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА/ОБЕДЫ И УЖИНЫ

Пельмени и вареники	72
Пельмени с мясом	74
Вареники	78
Жареные котлеты	82
Котлеты в духовке	84
Жареные куриные котлеты	86
Рыбные котлеты	88
Морковные котлеты	90
Котлеты пожарские из курицы	92
Котлеты пожарские из семги	95
Мясные зразы с яйцом	98
Зразы рыбные с печенью трески	100
Зразы картофельные с грибами	102
Мясной рулет	105
Голубцы	107
Фаршированный перец	111
Тефтели ежики	113
Отбивные	115
Бефстроганов	117
Жаркое	119
Печеночные оладьи	122
Солянка на сковороде	124
Мясо по-капитански	126
Макароны по флотски	129
Плов на сковороде	131
Куриное филе в сливках	134
Разделяем курицу	135
Курица на банке	136
Окорочка, фаршированные грибами	138
Окорочка, фаршированные яйцом и зеленым луком	140
Куриный шницель	142
Куриная грудка в сырной корочке	144
Бризоль из курицы	146
Рыба под маринадом	148
Треска в пивном кляре	150
Жареная камбала	152
Треска в белом соусе	153
Шашлычки из лосося	155
Навага в двойной панировке	157

4

ПОПУЛЯРНЫЕ РУССКИЕ ГАРНИРЫ

Перловая каша	160
Гречневая каша	161
Гречневая каша с грибами	162
Горошница	164
Картофельное пюре	165
Тушеная капуста	166
Картофель, жаренный кружочками	167
Картофель а-ля Пушкин	169
Рагу из баклажанов	171
Овощное рагу	176
Лисички со сметаной	175
Драники (картофельные оладьи)	176
Запеченая цветная капуста	178

5

ВЫПЕЧКА

ПРО ДРОЖЖЕВУЮ ВЫПЕЧКУ	180
ПРО ДРОЖЖИ	181
ПОЧЕМУ ВАЖНА РАССТОЙКА	182
Подовый хлеб на опаре	183
Хлеб формовой из безопасного теста	186
Простые булочки	189
КАК ПРАВИЛЬНО ЗАМЕШИВАТЬ ТЕСТО	192
ПРО МУКУ	194
ПРО СДОБУ	195
Батон нарезной сдобный	196
Булочки с изюмом сдобные	198
КАК НАЙТИ СВОЕ ТЕСТО	200
Пышки питерские	202
Сосиска в тесте	204
Сахарные плюшки	206
Пирожки с капустой	208
Пирожки с яблоками	211
Кулебяки архангельские	214
Ватрушки	217
ПРО ДУХОВКИ	220

Слойка свердловская	222
Пирожки жареные с ливером	224
Беляши школьные	227
Жареные пирожки с картофелем и грибами	230
Баранки	233
Кулебяка на четыре угла	236
Пасхальный кулич	241
Блины пустые дрожжевые	244
Блины на молоке	246
ПОДРОБНЕЕ О БЛИНАХ	248
Блины фаршированные с мясом	250
ПРО РАЗРЫХЛИТЕЛИ	254
ПРО ТВОРОГ	256
Творожная запеканка	258
Сырники	260
Творожные ушки (деревенское печенье)	262
Королевская ватрушка	265
Манник	268
Заливной пирог с капустой	269
Шарлотка	271
Хворост	273
Оладьи на кефире	275
Торт «Наполеон» мокрый	277
Торт «Наполеон» сухой	280
Торт Медовик	283
Пирог насыпной с вареной сгущенкой или вареньем	287

6

НАПИТКИ

Молочный коктейль	290
Компот из груш с карамелью	291
Компот из свежих яблок с курагой	293
Брусничный морс	294
Компот из сухофруктов	295
Малиновый кисель	296
Хлебный квас	297
Указатель	300

Блокнот для записей

Кулинарная книга моей бабушки

Кулинарная книга моей бабушки • Оксана Путан

Оксана Путан ПРАВИЛА КУХНИ библия общепита Книга 1 ТЕОРИЯ

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ современной русской кухни



ОКСАНА ПУТАН

Modern Russian Cuisine for Your Home



ОХАНА ПУТАН

любимые русские пироги



ОКСАНА ПУТАН

БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ, КОТОРЫЕ ЛЕГКО ПРИГОТОВИТЬ



ОКСАНА П

СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ ПО-ДОМАШНЕМУ



ОКСАНА

БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ, КОТОРЫЕ ЛЕГКО ПРИГОТОВИТЬ



ОКСАНА

Oksana Putan

Vene köök

Suur pirukaradamat

ММ

РУЛЕТЫ КОРОННЫЕ БЛЮДА

О.В. ПУТАН

Оригинальные рецепты из баранины

О.В. ПУТАН

Такая разная курица: оригинальные блюда для будней и праздников

ММ

РУЛЕТЫ КОРОННЫЕ БЛЮДА

ММ

ПЕЛЬМЕНИ И К° КОРОННЫЕ БЛЮДА

ММ МИЛЛИОН МЕНЮ®

такие разные суши

50 аппетитных

ММ МИЛЛИОН МЕНЮ®

суши, роллы...

100 ЛУЧШИХ РЕЦ

Ориха Иида
Оксана Путан

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ СУ

От автора

Все рецепты из этой книги прошли испытания на тысячах кухонь. Они те самые, домашние, которые готовили ваши мамы и бабушки. Очень подробно я опишу, как готовить самые простые и популярные русские супы и пирожки, салаты, котлеты и гарниры.

Под этой подарочной обложкой собрано лучшее из трех моих сборников рецептов: «Современная русская кухня по-домашнему», «Блюда русской кухни, которые легко приготовить» и «Любимые русские пироги». Эти книги полюбилися читателям и постоянно допечатываются.

Мы когда-то решили объединить их в одну книгу, и получился самый подробный учебник по русской домашней кухне в картинках.

Эту книгу дарят на праздники и свадьбы, с этой книгой родители выпускают детей во взрослую жизнь. По этой книге с удовольствием готовят даже школьники.

И если вы ни разу не подходили к плите — по этим рецептам у вас получится приготовить блюда с первого раза. Если вы не новичок в кухонных делах, то, может, мой взгляд на привычный кухонный процесс и способность отбросить лишнее вам тоже понравятся.

Я очень старалась — переработала и разложила по полочкам весь процесс приготовления.

У вас в руках — второе издание, заново осмысленное, где-то сокращенное, а где-то, наоборот, дополненное новыми рецептами. Более совершенное, на мой взгляд.

ВАМ СТОИТ ТОЛЬКО СЛЕДОВАТЬ ЗА МНОЙ ШАГ ЗА ШАГОМ, РЕЦЕПТ ЗА РЕЦЕПТОМ, СТРАНИЦА ЗА СТРАНИЦЕЙ

И не только супы и салаты, но и прекрасные блины, пельмени и пирожки покорятся вам без труда и с огромным удовольствием.

Готовьте просто и легко, по поводу и каждый день. Балуйте родных, зовите гостей. **С этими рецептами вы полюбите готовить. Я ОБЕЩАЮ!**

*Моим детям
Полине, Кате, Дугару.
И всем хорошим людям,
которые за меня молятся.*

С любовью.



1

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салаты и закуски в русской кухне отличаются разнообразием. Как правило, это блюда из сезонных овощей с заправкой из растительного масла, сметаны или майонеза. Но особенностью русской кухни выступают горячие закуски из грибов и овощей, а также всевозможные соленья.

Витаминный салат

Этот салат традиционно готовят в России с началом весны из овощей, которые сохранились с осени — как правило, капусты и моркови, и яблок. Яблоки придают кислинку, а морковь — немного сладости и цвета. Лимон добавляется, чтобы яблоко не темнело на воздухе. Все ингредиенты вместе считаются хорошими источниками витаминов, отсюда и название салата.

4–6 порций

Ингредиенты:

500 г белокочанной капусты

1 морковь

1 зеленое яблоко

½ ч. ложки соли

½ лимона

2–3 ст. ложки растительного масла



1. Мелкой соломкой нарежьте капусту и выложите в миску. Посолите всей солью и хорошо разомните руками. Нужно немного растереть капусту, сдвигая пальцами, чтобы всё хорошо перемешалось и выступил сок.



2. Яблоко и морковь очистите от кожуры тонким ножом. Измельчите яблоко на крупной тёрке. Полейте тёртое яблоко соком, выжатым из половины лимона, и перемешайте. Добавьте яблоко в миску с капустой.



3. На мелкой тёрке измельчите морковь и добавьте к остальному салату.



4. Влейте растительное масло и хорошо размешайте все овощи с маслом.

Этот салат прекрасно подходит как самостоятельное диетическое блюдо или в качестве дополнительного гарнира к мясу, рыбе или курице.

Хранить салат можно в течение двух-трёх дней в холодильнике, накрыв крышкой или пищевой плёнкой. При хранении салата выделяется много жидкости (овощные соки), но это не влияет на качество салата.

Салат из капусты с огурцом и паприкой

Очень яркий и очень вкусный диетический салат.

Прекрасно подходит и в качестве самостоятельного блюда, и как добавка к мясу, курице, картофелю и рису.

Ингредиенты:

500 г белокочанной капусты
1 огурец (200 г)
½ сладкого салатного перца (паприки)
½ лимона
½ ч. ложки соли
3–4 веточки укропа
3–4 ст. ложки растительного масла

6–8 порций



1. Нарежьте капусту тонкой соломкой. Переложите в миску. Добавьте всю соль и сок половины лимона. Хорошо разомните капусту.



2. Половинку паприки очистите от плодоножки и семян. Измельчите укроп, нарежьте огурец тонкой соломкой, паприку – мелким кубиком.

Кусочки капусты зимних сортов обязательно нужно разминать пальцами, хорошо перемешивая с солью, 1–2 минуты. За это время капуста должна стать мягче и выделить немного сока. Молодую нежную капусту растирать не нужно.



3. Добавьте укроп, огурцы и паприку в миску с капустой. Влейте растительное масло и хорошо перемешайте.



4. При желании паприку можно заменить помидорами или редиской, а укроп – петрушкой или кинзой.

Готовый салат можно хранить в холодильнике два дня в контейнере или под пленкой. При хранении выделяется много овощного сока, но это не влияет на качество салата.

Летний овощной салат

Салаты из сезонных овощей особенно популярны летом, когда овощи продают на каждом углу, и в частных огородах они растут на каждой грядке.



4 порции

Ингредиенты:

- 1 средний огурец
- 1 крупный помидор
- 1 красный сладкий перец (паприка)
- 1 пучок укропа
- ½ ч. ложки соли
- 4 ст. ложки нерафинированного растительного масла



1. Нарезьте огурец пополам в длину, затем нашинкуйте полукольцами.



2. Точно так же пополам, затем полукольцами нарежьте помидор.



3. Перец разрежьте, удалите плодоножку и семена. Нарежьте соломкой.



4. Измельчите укроп или любую другую зелень по вкусу. Переложите овощи и зелень в миску. Посолите.



5. Добавьте растительное масло и равномерно перемешайте. Нерафинированное масло придает салату дополнительный вкус.



6. При желании масло в качестве заправки можно заменить сметаной, густыми сливками или майонезом.

Винегрет

Какой-то винегрет – говорим мы, подразумевая какую-нибудь смесь, казалось бы, несовместимых вещей. Так и в этом салате – чего только не намешано. И вареное, и соленое, и квашеное. Тем не менее салат этот – один из самых любимых. К тому же он постный – что особенно ценно. Готовят винегрет из тех продуктов, которыми принято запастись на зиму. Картофель, свекла, морковь, соленые огурцы и квашеная капуста. В Рождественский и Великий пост без винегрета никак не обойтись. Готовится он очень просто.



4-6
порций

Ингредиенты:

- 2 картофелины
- 2 моркови
- 2 небольшие свеклы
- 2 соленых огурца
- 150 г квашеной капусты
- 150 г консервированного зеленого горошка
- 4 ст. ложки растительного масла
- 1 ч. ложка соли



1. Возьмите неочищенные картофель, свеклу и морковь. Переложите в кастрюлю. Залейте холодной водой, так, чтобы она покрывала овощи. Посолите 1 чайной ложкой соли. И поставьте на плиту. Лучше сразу солить овощи при варке, тогда не придется досаливать салат.



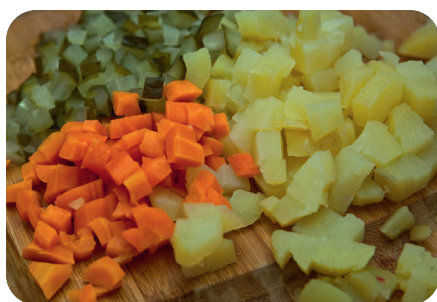
2. После того как вода в кастрюле закипит – засекийте время. Через двадцать минут после начала кипения достаньте из кастрюли картофель. Оставив морковь и свеклу вариться дальше. Время варки у этих овощей различается. Еще через 15 минут достаньте морковь.



3. Долейте (при необходимости) воды в кастрюлю. Свекла должна полностью быть покрыта водой. Варите свеклу ещё 25 минут, затем снимите кастрюлю и слейте воду. После того как все овощи хорошо остынут, очистите их от кожуры острым и тонким ножом.



4. Порезьте кубиком свеклу, влейте растительное масло и хорошо размешайте. Можно сбрызнуть соком лимона.



5. Отдельно порезьте кубиком картофель, морковь и соленые огурцы. Добавьте зеленый горошек. Размешайте равномерно.



6. Непосредственно перед подачей салата на стол смешайте свеклу вместе со всем маслом с остальными овощами.



7. Если делать это заранее, то свекла окрасит все остальные овощи в бордовый цвет.



8. А в идеальном винегрете каждый овощ должен сохранять свой изначальный цвет.



9. Подавайте салат как отдельное блюдо или в качестве гарнира к мясу или котлетам.

Почему классический русский салат носит имя одного из основных французских соусов – для меня остается загадкой. Много разных домыслов по этому поводу можно прочесть в Сети. Но мне кажется, что просто повар в каком-нибудь российском трактире решил поинтересничать, дав мудреное название простому блюду, а заморское слово прижилось в обиходе. Даже стало нарицательным.

Оливье

Наверное, самый известный в мире салат под названием «русский» в России носит другое название. И назван он по фамилии французского повара, работавшего в Москве до революции. Готовить салат очень просто. Все продукты можно подготовить заранее.

Ингредиенты:

300 г говядины

2 небольших соленых
огурца (100 г)

2 средние картофелины
(200 г)

1 морковь (150 г)

2 вареных яйца

2–3 ст. ложки
консервированного
зеленого горошка (100 г)

2 ст. ложки майонеза (100 г)

Соль

4
порции

В годы застоя в России были большие проблемы с мясом в свободной продаже, поэтому хозяйки стали заменять мясо в салате колбасой или ветчиной. Некоторые до сих пор считают, что в составе салата должна быть именно колбаса. Я не спорю, сколько людей – столько вкусов. Но с чем согласятся все – так это с тем, что оливье (русский салат) стал традиционным для новогоднего стола, и никто не мыслит праздника без «тазика оливье». Это как рождественская индейка в США, например. А если вы замените мясную составляющую салата на консервированный тунец, то получите самый популярный испанский Ensaladilla rusa.



1. Мясо или курицу положите в кастрюлю, залейте холодной водой, посолите. Варите примерно 30 минут после закипания. После чего остудите мясо, не вынимая из бульона несколько часов. Оно станет мягче и гораздо насыщеннее вкусом.



2. Картофель и морковь залейте водой, посолите и варите до готовности. Готовность можно проверить, проткнув овощи ножом. Если нож входит легко – овощи готовы. Некрупному картофелю достаточно покипеть 15 минут. Моркови на 10 минут дольше.

Обратите внимание, что картофель варится быстрее, чем морковь. Если вы варите овощи в одной кастрюле, то сначала достаньте картофель, а морковь варите еще некоторое время. И овощи, и мясо лучше солить при варке. Тогда готовый салат солить не нужно.



3. Сваренные овощи хорошо остудите в течение нескольких часов. Очистите от кожуры.



4. Сварите яйца (ровно 7 минут после закипания), после чего остудите их и очистите.



5. Нарезьте небольшими кубиками картофель, морковь, соленые огурцы и мясо.



6. Переложите всю нарезку в салатник и добавьте зеленый горошек консервированный или бланшированный свежий.



7. Вареные яйца нарежьте также мелкими кубиками или натрите на крупной терке и добавьте в салат.



8. После чего заправьте салат майонезом и тщательно его перемешайте. Сразу же подавайте к столу!

Соблюдайте пропорции рецепта и будете всегда довольны результатом.

Если вы готовите салат сильно заранее или собираетесь транспортировать его – храните отдельно кубики моркови и картофеля, отдельно порезанное мясо или ветчину-колбасу, отдельно порезанные огурцы, горошек можно прямо в банке. И только перед подачей смешайте всё вместе и заправьте майонезом. Салат, заправленный майонезом, не стоит хранить в холодильнике дольше 48 часов. Соленые огурцы можно заменить маринованными или даже каперсами.

Салат из крабовых палочек

Ещё один очень популярный русский салат.

Вкус его зависит напрямую от пропорций, и в этом рецепте они идеальные.

Ингредиенты:

200 г крабовых палочек

200 г консервированной кукурузы

200 г свежих огурцов

100 г майонеза
(3 ст. ложки)

4 яйца

½ чашки риса

Соль

6-8
порций



1. Половину чашки риса залейте полутора чашками воды. Добавьте половину чайной ложки соли. Поставьте рис на огонь. Варите 10-15 минут после того, как закипит.



2. Снимите рис с плиты и выдержите под крышкой ещё минут 10. Затем откиньте на сито и хорошо промойте проточной водой. Дайте воде стечь, а рису остыть.



3. Яйца залейте водой и варите после закипания 7 минут. Затем остудите, поставив кастрюлю с яйцами под струю холодной воды. Остывшие яйца очистите.



4. Порезьте крабовые палочки. Небольшим кубиком нарежьте огурцы. Добавьте консервированную кукурузу.



5. Так же кубиком измельчите яйца. Добавьте отваренный рис и яйца в миску с салатом. Заправьте майонезом.



6. Хорошо размешайте. Подавайте к столу сразу или не храните в холодильнике больше 48 часов.

Салат «Мимоза»

Этот традиционный салат родился в годы застоя и дефицита продуктов, но полюбился, прижился и остался одним из любимых зимних русских салатов. Готовится он просто.

Ингредиенты:

- 3 картофелины
- 4 некрупные моркови
- 3 яйца
- 2 банки консервированной горбуши
- 100 г майонеза
- 50 г сливочного масла
- 1 ст. ложка соли

8 порций

Кусочек сливочного масла переложите на время приготовления и остывания овощей в морозильную камеру. Замороженное масло легче натирать на терке, а именно это вам и придется делать.



1. Картофель, морковь и яйца сложите в кастрюлю и залейте водой. Очищать овощи не нужно, варите их в мундире. Добавьте 1 столовую ложку соли и поставьте кастрюлю на огонь. Отсчитайте 7 минут после закипания воды и достаньте яйца. Переложите их в холодную воду, пусть остынут.