

ОРИГИНАЛЬНЫЕ рецепты УКРАИНСКОЙ КУХНИ

САМЫЕ ВКУСНЫЕ УГОЩЕНИЯ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



- борщи, супы, юшки, капустняки
- биточки, вареники, галушки, сиченики
- пироги, пляцки, торты, куличи
- коржики, шулики, вергуны, соложеники

Книга-подарок для каждой хозяйки!

Кулинарные фантазии

**Оригинальные рецепты
украинской кухни**

«РИПОЛ Классик»

2017

Оригинальные рецепты украинской кухни / «РИПОЛ Классик»,
2017 — (Кулинарные фантазии)

ISBN 978-5-38-611060-4

Каждый из нас хоть раз в жизни, но пробовал борщ или вареники. Но борщей в украинской кухне насчитывается чуть ли не 30 видов! А вариаций вареников и не пересчитать! С помощью нашей книги вы познакомитесь с наиболее популярными и вкусными кушаньями украинской кухни, узнаете её секреты и тонкости, чтобы баловать себя и своих близких оригинальными блюдами! Приятного аппетита!

ISBN 978-5-38-611060-4

, 2017

© РИПОЛ Классик, 2017

Содержание

Еда от души	5
Холодные блюда	6
Заготовки	6
Соленые арбузы	6
Соленые арбузы в мякоти	6
Закуски	8
Маринованный говяжий язык	8
Прессованная свинина	8
Сало в луковой шелухе	9
Фаршированный карп с окороком и кореньями	9
Рыба с лимоном под овощным соусом	9
Фаршированная рыба по-одесски	10
Сельдь с молоком, сливочным маслом, хлебом и горчицей	11
Карп с медом, изюмом и луком	11
Лещ с хреном, яблоками, сельдереем, морковью и луком	11
Фасоль в узваре	12
Салат из фасоли, картофеля, свеклы и лука	12
Свекла с солеными огурцами, рассолом, луком и хреном	13
Блюда из творога, молока и теста	14
Творог с луком, сливочным маслом и тмином	14
Творожная вареная масса с изюмом и ванилью	14
Молоко с кислой сметаной	14
Молоко со сметаной или сливками	14
Молоко со сметаной	15
Вареники с черешней и соком	15
Напитки	17
Хлебный квас из ржанных сухарей	17
Квас из терна	17
Освежающий напиток из капустного рассола с перцем и горчицей	17
Освежающий напиток из кислого молока с изюмом и ванилью	17
Горячие блюда	19
Борщи, супы, юшки, капустняки	19
Борщ с говядиной	19
Борщ с говядиной, свининой, ветчиной, салом, фасолью и репой	19
Борщ с говядиной, бараниной, свекольным квасом и яблоками	20
Конец ознакомительного фрагмента.	22

Гера Марксовна Треер

Оригинальные рецепты украинских кушаний

Еда от души

Встречали ли вы у нас, уважаемый читатель, того, кто ну ни разу в жизни не ел борща или вареников? Правильно, поэтому абсолютно все могут утверждать, что знакомы с украинской кухней не понаслышке. Но вот ведь незадача: борщей в ней насчитывается более 30 видов. И вам не возбраняется проявить максимум фантазии и пополнить коллекцию собственным рецептом, способным удивить бывалых украинских хозяек. Вообще говоря, они удивительные женщины: вряд ли кулинарки какой-либо другой страны победят их в соревновании накормить умопомрачительно вкусно и до самого что ни на есть окончательного отвала.

Щедро сдобрив борщи, супы, юшки и капустняки густой сметаной, зеленью и растертым с салом чесноком, городские и сельские красавицы с ювелирной точностью слепят из разнообразного теста – особого к каждому виду начинки – вареники. Даже не пытайтесь подсчитать варианты начинок – мясных, рыбных, овощных, грибных, бобовых, крупяных, творожных и фруктовых.

Благодаря точно выверенным движениям прекрасной половины соседней страны, на столе появятся воспетые Н. В. Гоголем галушки. Нет, несправедлива пословица «Абы какие вареники, да все же галушек лучше», – потому что и здесь все зависит от воображения хозяйки и желания гостей и домочадцев. Одни обожают галушки в составе первых блюд, другие – как гарнир ко вторым, а третьи ни за что не откажутся от них в качестве восхитительного самостоятельного блюда со всевозможными подливками и заправками.

Несмотря на все ухищрения хлебосолок накормить сразу на всю оставшуюся жизнь, опытные едоки, конечно, не забудут о том, что будут поданы чудесные сладкие блюда. Даже если вы напрочь лишены слуха, все равно без труда сможете оценить вполне музыкально звучащие названия: пляцки, пампухи, мазурки, шулики, вергуны и соложеники. А уж их вкус – чистая поэзия!

Остается только догадываться, как тосковал в Италии Н. В. Гоголь по кухне родной Малороссии. О, только человек, чувствующий музыкально-поэтическую основу этой кухни, мог написать об одном из ее блюд так вдохновенно: «Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол положи ты мне щеки осетра да вязигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молоко сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там этакое... Да чтобы с одного боку она, понимаешь – зарумянилась бы, а с другого пусти ее полегче. Да исподку-то, исподку-то, понимаешь, пропеки ее так, чтобы рассыпалась, чтобы всю ее проняло, знаешь, соком, чтобы и не услышал ее во рту – как снег бы растаяла»¹.

Это первый рецепт, открывающий нашу книгу.

З побажанням успіхів
Гера Треер,
автор-составитель

¹ Собр. соч. в 2 т. М.: Художественная литература, 1973. Т. 2. С. 424.

Холодные блюда

Заготовки

Квашеная свекла

«В здоровому тілі – здоровий дух»

♥ 1 кг свеклы

♥ 1 л воды

♥ 30 г соли

Свеклу тщательно очистите, снимая кожуру толстым слоем, вымойте, уложите в банку и поставьте под груз. Прокипятите воду с солью, остудите и залейте подготовленную свеклу так, чтобы рассол покрывал ее не менее чем на 10–15 см.

При комнатной температуре квашение заканчивается примерно через 2 недели. За это время регулярно удаляйте с поверхности рассола и гнета пену и плесень. Готовая квашеная свекла приобретает бледный цвет и становится мягкой настолько, что ее можно сжать в кулаке. Рассол становится темно-бордовым, кисло-сладким и чуть солоноватым на вкус.

Соленые арбузы «По-черновицки»

На 10 кг арбузов:

♥ 20–25 г корицы

♥ 20–25 г гвоздики

♥ 25 г красного перца

Для рассола:

♥ 500 г соли

♥ 10 л воды

Спелые, неповрежденные арбузы диаметром не более 15 см с тонкой кожурой тщательно вымойте щеткой в чуть теплой кипяченой воде. Прокипятите воду с солью и остудите полученный рассол.

Подготовленные арбузы осторожно уложите рядами в бочку, пересыпая пряностями, и залейте рассолом. Затем накройте деревянным кругом, поместите на него небольшой гнет и оставьте на 1–2 дня при комнатной температуре. Спустя это время перенесите бочку в помещение с температурой от 0 °С до +5 °С. Через 40–50 дней арбузы готовы к употреблению.

Соленые арбузы в мякоти «Зимові кавуни»

На 10 кг арбузов:

♥ 5 кг арбузной мякоти

Для рассола:

♥ 1 кг соли

♥ 10 л воды

Спелые, неповрежденные арбузы диаметром не более 15 см с тонкой кожурой тщательно вымойте щеткой в чуть теплой кипяченой воде. Мякоть спелых разбитых, но не испорченных арбузов раздробите и положите слоем 10 см на дно бочки, затем уложите слой целых арбузов, поверх них – тонкий слой арбузной мякоти, затем – вновь целые арбузы и так далее, следя за тем, чтобы слои арбузов не касались друг друга.

Заполненную бочку залейте рассолом. Через 2 месяца арбузы готовы к употреблению. В пищу используются только целые арбузы, мякоть превращается в рассол.

Закуски

Маринованный говяжий язык «Шепоток»

♥ 1 кг говяжьего языка

Для маринада:

♥ 1 ст. ложка соли

♥ 1 ч. ложка сахара

♥ любые корни, лавровый лист и перец – по вкусу

Язык вымойте, натрите смесью из соли, сахара и поместите на 10 дней под груз в холодильник, несколько раз переворачивая. Маринованный язык поварите в кипящей слегка подсоленной воде 3–4 часа, в конце варки добавив корни, лавровый лист и перец. Готовый язык подержите немного в холодной воде и очистите от кожицы. Подавайте, нарезав ломтиками, с зеленым горошком.

Прессованная свинина «Домашняя головизна»

♥ 1/2 свиной головы

♥ 2 свиные ножки

♥ 1 шт. моркови

♥ 1 корень петрушки

♥ 2 луковицы

♥ 2 соленых огурца

♥ хрен, уксус, чеснок, перец и соль – по вкусу

Свиную голову опалите, очистите, помойте, разрубите вдоль на 4 части, удалите мозги, положите в кастрюлю, залейте холодной водой, добавьте тщательно обработанные свиные ножки и поварите 3–4 часа при слабом кипении. Затем снимите с огня, шумовкой переложите мясо в другую посуду, залейте процеженным бульоном, положите очищенный лук, морковь, корень петрушки и поварите на слабом огне, периодически снимая пену.

Когда мясо станет легко отделяться от костей, заправьте солью, перцем и снимите с огня. Мясо переложите шумовкой в другую посуду, бульон еще раз процедите и добавьте тертый чеснок.

Мясо отделите от костей, нарежьте длинными кусочками, положите в полиэтиленовый пакет, влейте 1 стакан бульона, плотно завяжите пакет, положите на разделочную доску под гнет и поместите в холодильник до полного застывания.

Застывшую прессованную головизну извлеките из пакета, нарежьте тонкими ломтиками, уложите на блюдо и гарнируйте солеными огурцами. Подавайте с хреном, смешанным с уксусом.

Сало в луковой шелухе **«Национальный продукт № 1»**

- ♥ 1 кг 500 г сала (лучше немороженного)
- ♥ 2 головки чеснока
- ♥ луковая шелуха для заполнения 8-литровой кастрюли
- ♥ 4 л воды
- ♥ 6 ст. ложек соли с верхом
- ♥ лавровый лист и перец горошком – по вкусу

Сало нарежьте одинаковыми небольшими кусочками. Восьмилитровую кастрюлю заполните луковой шелухой почти полностью и влейте воду. Добавьте соль, перец горошком, лавровый лист, доведите до кипения и поварите 5 минут. Спустя это время большую часть шелухи удалите.

В полученный тузлук (раствор для засолки) положите кусочки сала и поварите 10 минут после закипания. Затем выключите огонь и оставьте сало в тузлуке еще на 10 минут.

Чеснок нарежьте тонкими пластинками. Кусочки сала выложите из кастрюли в миску и тщательно смешайте с чесноком. Остывшую смесь поместите в морозильную камеру.

Фаршированный карп с окороком и кореньями **«Хустовский»**

- ♥ 1 кг карпа
- ♥ 100 г окорока
- ♥ 1 луковица
- ♥ 100 г моркови и сельдерея
- ♥ 25 г маргарина
- ♥ рыбный бульон, перец и соль – по вкусу

Карпа очистите, вымойте, спинку разрежьте вдоль, выньте внутренности, хребтовую и реберные кости. Мякоть отделите от кожи, не повредив ее. Окорок и мякоть карпа измельчите ножом и смешайте с обжаренным луком, перцем и солью.

Фаршем наполните кожу карпа, заверните тушку в марлю, положите в сотейник, добавьте коренья и залейте рыбным бульоном. Поварите около 1 часа до готовности.

Подавайте как холодную закуску с хреном или как горячее блюдо.

Рыба с лимоном под овощным соусом **«Аскания-Нова»**

- ♥ 1 кг рыбы (судак, сом, сазан или карп)
- ♥ 2 ст. ложки муки
- ♥ 1/2 лимона
- ♥ 4 ст. ложки растительного масла
- ♥ перец и соль – по вкусу

Для соуса:

- ♥ 1–2 шт. моркови

- ♥ 4 помидора
- ♥ 2 луковицы
- ♥ 1–2 корня петрушки
- ♥ 1 соленый огурец
- ♥ 2 ст. ложки растительного масла
- ♥ $\frac{1}{2}$ стакана бульона
- ♥ зелень укропа, петрушки, лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Рыбу очистите от чешуи, внутренностей, удалите головы, хвосты и плавники. Подготовленную рыбу промойте, нарежьте кусками, посолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте с обеих сторон на растительном масле до золотистого цвета.

Обжаренные куски рыбы уложите в сотейник, залейте соусом и прокипятите 5–7 минут на слабом огне. Готовую рыбу охладите, положите по 2 куса на порцию и залейте соусом. Подавайте, украсив полукружьем лимона и посыпав рубленой зеленью петрушки и укропа.

Для соуса морковь, корень петрушки, соленый огурец и лук нарежьте соломкой и обжарьте на растительном масле. В конце жарки добавьте протертые помидоры, лавровый лист, соль, перец и прокипятите.

Фаршированная рыба по-одесски «Дерибасовская»

- ♥ 1 кг рыбы (судак, щука, карп или сазан)
- ♥ 8 луковиц
- ♥ 2 помидора
- ♥ $\frac{1}{2}$ стакана молока
- ♥ $\frac{1}{4}$ батона белого хлеба
- ♥ 2 яйца
- ♥ 6 зубчиков чеснока
- ♥ $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла
- ♥ любая зелень, лавровый лист, душистый и черный перец, соль – по вкусу

У рыбы мякоть отделите от костей и кожи (нарезав ее полосками шириной 3–4 см), нарежьте небольшими кусочками, добавьте смоченный в молоке и отжатый черствый белый хлеб, обжаренный лук, соль, черный перец и дважды пропустите через мясорубку. Полученную смесь заправьте взбитыми яйцами, частью тертого чеснока и тщательно взбейте деревянной ложкой до получения пышной массы.

Смоченными в воде руками разделите массу на куски весом 100–120 г, скатайте шариками, прижмите ладонями, придав форму лепешки, заверните в полоски кожи и обжарьте с обеих сторон на сковороде с раскаленным растительным маслом до золотистого цвета. Нашинкованный лук обжарьте в казанке на растительном масле до золотистого цвета, подливая понемногу воду или бульон. В конце жарки добавьте рыбный бульон, сваренный из костей разделанной рыбы, и поварите 5–7 минут при слабом кипении.

Затем уложите в казанок обжаренную рыбу, накройте крышкой, поместите в горячую духовку и поварите 1 час при слабом кипении. В конце варки посолите, добавьте перец, чеснок, лавровый лист и душистый перец. Готовую рыбу охладите и уложите на блюдо. Подавайте, украсив нарезанными кружками помидоров, посыпав рубленой зеленью и по желанию полив смесью из тертого чеснока и холодного бульона.

Сельдь с молоком, сливочным маслом, хлебом и горчицей «Форшмак по-киевски»

- ♥ 2 соленые сельди
- ♥ 100 г тертого голландского сыра
- ♥ 200 г белого хлеба
- ♥ 1 стакан молока
- ♥ 1 ч. ложка горчицы
- ♥ 200 г сливочного масла
- ♥ рубленая зелень петрушки и перец – по вкусу

Сельдь выпотрошите, очистите и отделите мякоть от костей, сохранив голову и хвост. Филе пропустите через мясорубку с паштетной решеткой вместе с размоченным в молоке и отжатым белым хлебом.

Полученную массу протрите через сито, добавьте растертое до густоты сметаны сливочное масло, заправьте тертым сыром, горчицей, перцем и перемешайте. Уложите в селёдочницу в виде рыбной тушки, приложив голову и хвост. Подавайте, украсив зеленью петрушки.

Карп с медом, изюмом и луком «Заливное от доброго соседа»

- ♥ 1 кг карпа
- ♥ 1 ст. ложка меда
- ♥ 2 ст. ложки изюма без косточек
- ♥ 1/2 луковицы
- ♥ 10 г желатина
- ♥ 1 стакан бульона
- ♥ 1 ст. ложка 9 %-ного уксуса
- ♥ 1 сваренное вкрутую яйцо
- ♥ морковь, лук, корень и зелень петрушки, лимон, перец и соль – по вкусу

Рыбу очистите, выпотрошите, промойте под холодной водой и нарежьте порционными кусками. Подготовленную рыбу положите в кастрюлю, добавьте очищенные и нарезанные морковь, корень петрушки, лук, перец, соль, воду и припустите. Сваренные куски карпа уложите на блюдо, украсьте дольками лимона, яйца и зеленью петрушки.

Процеженный через сито бульон уварите на треть, охладите, еще раз процедите и смешайте с размоченным в воде желатином. Смесь тщательно размешайте до полного растворения желатина, влейте уксус, доведите до кипения, вновь процедите, охладите и смешайте со сваренным с добавлением меда изюмом. Полученной смесью залейте подготовленную рыбу и поместите в холодильник для застывания.

Лещ с хреном, яблоками, сельдереем, морковью и луком «Днепровский. XVIII век»

- ♥ 1 кг леща
- ♥ 2 шт. моркови
- ♥ 2 луковицы

- ♥ 1 корень петрушки
- ♥ 1 корень сельдерея
- ♥ уксус, тертый хрен, кислые тертые яблоки, лимон и соль – по вкусу

Сварите бульон из корней петрушки, сельдерея, моркови и лука. Леща очистите, выпотрошите, разрежьте на куски, посолите и залейте кипящим слабым раствором уксуса. Подержите под крышкой 5 минут.

Подготовленным бульоном залейте рыбу в кастрюле и немного потушите на сильном огне. Ломтики готовой рыбы уложите на блюдо и переложите тертым хреном с кислыми тертыми яблоками и дольками лимона.

Фасоль в узваре «Делікатесна»

- ♥ 1 стакан крупной белой фасоли
- ♥ 2–3 стакана узвара
- ♥ сахар – по вкусу

Для узвара:

- ♥ 100 г сушеных яблок
- ♥ 100 г сушеных груш
- ♥ 100 г чернослива
- ♥ 1 стакан меда или сахара
- ♥ 50 г изюма
- ♥ 5 л воды

Фасоль замочите на 4–5 часов и сварите. Воду слейте, фасоль переложите в глубокую посуду, залейте узваром, добавьте сахар и дайте настояться 3–4 часа.

Для узвара сухофрукты помойте, залейте водой, добавьте сахар или мед, всыпьте изюм и поварите 1 час под крышкой на среднем огне. Затем дайте настояться 3–4 часа.

Салат из фасоли, картофеля, свеклы и лука «Вигідний»

- ♥ 300 г фасоли
- ♥ 2 картофелины
- ♥ 1 шт. свеклы
- ♥ 1 луковица
- ♥ 4 ст. ложки растительного масла
- ♥ 1 ст. ложка лимонного сока
- ♥ 2 ст. ложки нарезанной зелени петрушки или сельдерея
- ♥ соль – по вкусу

Фасоль сварите, смешайте с нарезанным вареным картофелем, нашинкованными вареной свеклой, луком и посолите. Уложите в салатник, посыпьте рубленой зеленью и полейте растительным маслом, смешанным с лимонным соком.

Свекла с солеными огурцами, рассолом, луком и хреном «Таратута»

- ♥ 300 г свеклы
- ♥ 1 соленый огурец
- ♥ 1 небольшая луковица
- ♥ 1 ст. ложка готового хрена
- ♥ 300 мл огуречного рассола
- ♥ 300 мл свекольного отвара
- ♥ 1 ст. ложка растительного масла

Свеклу очистите, нарежьте кружками и сварите. К готовой свекле добавьте нарезанный соленый огурец, хрен, тонко нашинкованный лук, растительное масло и разведенный свекольным отваром огуречный рассол. Все тщательно перемешайте и выдержите в течение суток в холодильнике.

Блюда из творога, молока и теста

Творог с луком, сливочным маслом и тмином «Закарпатская мачанка»

- ♥ 500 г творога
- ♥ 150 г сливочного масла
- ♥ 1 луковица
- ♥ тмин, перец и соль – по вкусу

Творог протрите через сито, добавьте размягченное сливочное масло, мелко нарезанный лук, перец, соль, тмин и все тщательно перемешайте.

Творожная вареная масса с изюмом и ванилью «Девическая»

- ♥ 400 г творога
- ♥ 5 ст. ложек изюма
- ♥ 4 яйца
- ♥ $\frac{1}{2}$ стакана сметаны
- ♥ $\frac{1}{2}$ стакана сахара
- ♥ 3 ст. ложки сливочного масла
- ♥ ванилин и соль – по вкусу

Творог протрите через сито, положите сметану, растопленное сливочное масло, соль, сахар и перемешайте. Затем добавьте взбитые яйца, изюм, ванилин и все тщательно перемешайте. Полученную массу положите в кастрюлю и, непрерывно помешивая, прогрейте до кипения, но не кипятите. Снимите кастрюлю с огня и, продолжая помешивать, охладите массу.

Молоко с кислой сметаной «Гусянка»

- ♥ 1 л молока
- ♥ 100 г очень кислой сметаны

Молоко вскипятите и охладите до 35–40 °С. Внутренние стенки банки смажьте очень кислой сметаной и влейте, не перемешивая, молоко. Банку укутайте полотенцем, не накрывая крышкой (можно сверху положить ситечко) и поставьте на 12 часов в теплое место.

Спустя это время оставьте банку еще на 4 часа при комнатной температуре. Затем поместите в холодильник на 1–2 суток, не взбалтывая содержимое.

Молоко со сметаной или сливками «Варенец»

- ♥ 1 л молока

♥ $\frac{1}{2}$ стакана сметаны или сливок

Молоко прокипятите на слабом огне до образования пенки, опуская все пенки на дно. Уварите молоко до половины и остудите. Затем добавьте сметану или сливки, выдержите в теплом месте 4–6 часов и поместите в холодильник.

Молоко со сметаной «Домашняя ряженка»

♥ 5 стаканов молока

♥ 1 стакан сметаны

Молоко поварите, постоянно помешивая, в толстостенной эмалированной или керамической посуде на слабом огне до кремового цвета. Затем охладите, добавьте сметану, размешайте и оставьте на 2–3 часа для загустения.

Вареники с черешней и соком «Дитячі»

♥ 2 стакана муки

♥ 2 яйца

♥ $\frac{1}{2}$ стакана молока или воды

♥ 1 ст. ложка сахара

♥ 1 ст. ложка сливочного масла

♥ 1 щепотка соли

Для начинки:

♥ 800 г черешни

♥ $\frac{1}{3}$ стакана сахара

♥ 3 ст. ложки картофельной муки

Для сока:

♥ 200 г черешни

♥ 1 стакан сахара

♥ 1 стакан воды

Яйца разотрите с размягченным сливочным маслом, сахаром, солью и добавьте молоко или холодную воду.

Влейте смесь в подготовленную из просеянной муки воронку. Замесите крутое тесто, накройте его горячей кастрюлей и оставьте примерно на 10 минут.

Затем разрежьте тесто на 3 части, раскатайте каждую в колбаску толщиной в палец и нарежьте на кусочки такой же толщины. Из каждого кусочка сделайте на доске, посыпанной мукой, тонкие (около 2–2,5 мм) лепешки.

Следите за тем, чтобы раскатанное тесто не засыхало, особенно по краям подготовленных для вареников заготовок. Если края все же подсохли, смочите их взбитым белком. На каждую лепешку положите начинку (по 3–4 подготовленные ягоды) и тщательно защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8–10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники

извлеките шумовкой, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Отцеженные вареники положите на блюдо и залейте черешневым соком. Подавайте холодными со сметаной.

Для начинки черешню очистите от косточек, пересыпьте сахаром, картофельной мукой и положите в дуршлаг для удаления жидкости.

Для сока очищенную черешню истолките в ступке, перемешайте с водой и тщательно отожмите через полотняный мешочек. В полученный сок добавьте сахар и прокипятите смесь.

Напитки

Хлебный квас из ржанных сухарей «Хмельницкий. XIX век»

- ♥ 1 кг ржанных сухарей
- ♥ 8-10 л кипятка
- ♥ 25 г дрожжей
- ♥ 300 г сахара
- ♥ изюм – по вкусу

Ржанные сухари залейте кипятком, плотно накройте и оставьте 4–5 часов. Затем процедите, добавьте дрожжи и сахар. После появления пены вторично процедите и разлейте в бутылки. В каждую бутылку положите по 3–4 изюминки, плотно закупорьте и выдержите 3 дня.

Квас из терна «Малороссийский. XVIII–XIX века»

- ♥ 1 кг терна
- ♥ 300 г сахара
- ♥ 15 г дрожжей
- ♥ 4 л воды

Терн протрите через сито. Жмых залейте водой и прокипятите 15 минут. Затем остудите, процедите, всыпьте сахар и вновь вскипятите. Полученный сироп охладите и влейте терновый сырой сок. Добавьте дрожжи, размешайте, разлейте по бутылкам, плотно закройте и выдержите 5 дней.

Освежающий напиток из капустного рассола с перцем и горчицей «От жителей хутора Веселый. XVIII век»

- ♥ 1 стакан капустного рассола
- ♥ 1 ч. ложка разведенной горчицы
- ♥ 1/2 ч. ложки соды
- ♥ 1 щепотка черного перца
- ♥ 1 щепотка красного перца

В капустный рассол всыпьте черный и красный перец. Добавьте разведенную горчицу и все тщательно перемешайте. Затем положите соду и еще раз перемешайте.

Освежающий напиток из кислого молока с изюмом и ванилью «Тоже от жителей хутора Веселый. XVIII век»

- ♥ 1 стакан кислого молока
- ♥ 1 стакан холодной воды

♥ изюм и ванилин – по вкусу

Кислое молоко смешайте с водой, добавьте промытый ошпаренный изюм, немного ванилина и все тщательно перемешайте.

Горячие блюда

Борщи, супы, юшки, капустняки

Борщ с говядиной «Просто украинский»

- ♥ 500 г говядины
- ♥ 1 шт. крупной свеклы
- ♥ $\frac{1}{4}$ кочана капусты
- ♥ 4 картофелины
- ♥ 1 шт. моркови
- ♥ 2 луковицы
- ♥ 1 корень петрушки
- ♥ 4–5 зубчиков чеснока
- ♥ $\frac{1}{2}$ стакана томатной пасты или 2 помидора
- ♥ 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса
- ♥ 2 ч. ложки сахара
- ♥ 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
- ♥ 3 лавровых листа
- ♥ 3 горошины душистого перца
- ♥ 5–6 горошин черного перца
- ♥ 25 г сала
- ♥ 25 г сливочного масла
- ♥ костный или мясной бульон и сметана – по вкусу

Из говядины сварите бульон. Свеклу нарежьте соломкой и потушите с уксусом, частью сала (или с жиром, снятым с поверхности бульона), сахаром и томатной пастой. Лук, морковь, корень петрушки нарежьте соломкой и обжарьте на сливочном масле.

Картофель нарежьте брусочками, капусту нашинкуйте. Картофель поварите в бульоне 5–6 минут, добавьте капусту и поварите все 10 минут. Затем положите тушеную свеклу, обжаренные овощи и поварите еще 10 минут.

Спустя это время добавьте пряности и заправьте борщ рубленой зеленью петрушки и пропущенным через пресс чесноком, растертыми с салом. Подавайте со сметаной, разложив по тарелкам кусочки вареной говядины.

Борщ с говядиной, свиной, ветчиной, салом, фасолью и репой «Сборный»

- ♥ 500 г говядины
- ♥ 200 г свинины
- ♥ 100 г ветчины
- ♥ 50 г сала

- ♥ 1/2 стакана вареной фасоли
- ♥ 2 шт. свеклы
- ♥ 1/4 кочана капусты
- ♥ 3 помидора
- ♥ 4 картофелины
- ♥ 1 шт. репы
- ♥ 1 шт. моркови
- ♥ 2 луковицы
- ♥ 1 корень петрушки
- ♥ 4 зубчика чеснока
- ♥ 2 л кваса-сыровца
- ♥ 3 лавровых листа
- ♥ 2 горошины душистого перца
- ♥ 6 горошин черного перца
- ♥ 25 г сливочного масла
- ♥ 1 ч. ложка рубленой зелени сельдерея
- ♥ 1 ч. ложка рубленой зелени укропа
- ♥ 1 ч. ложка рубленой зелени майорана
- ♥ 1 ч. ложка рубленой зелени петрушки
- ♥ 1 ч. ложка соли

Для кваса-сыровца:

- ♥ 2 л воды
- ♥ 500 г ржаной муки
- ♥ 10 г дрожжей
- ♥ 1–2 ст. ложки муки

Из говядины и свинины сварите бульон на квасе– сыровце или его смеси с водой. Свеклу испеките в кожуре, очистите и нашинкуйте. Лук, морковь, корень петрушки нарежьте соломкой и обжарьте на сливочном масле.

Картофель нарежьте брусочками, капусту нашинкуйте. Картофель вместе с мелко нарезанной ветчиной поварите в бульоне 5–6 минут, добавьте капусту и поварите все 10 минут. Затем положите печеную свеклу, обжаренные овощи и поварите все еще 10 минут.

Спустя это время положите фасоль, добавьте пряности и заправьте борщ рубленой зеленью петрушки и пропущенным через пресс чесноком, растертыми с салом.

Подавайте со сметаной, разложив по тарелкам кусочки вареной говядины.

Для кваса-сыровца немного муки разведите с дрожжами в теплой воде (1–1 1/2 стакана) и дайте перебродить полученной закваске. Оставшуюся муку залейте горячей водой, замесите тесто до густоты сметаны и поставьте в теплое место. Затем добавьте закваску в тесто и разведите теплой водой до консистенции густого кваса. По мере использования доливайте водой (500 мл на 1 л использованной жидкости).

Борщ с говядиной, бараниной, свекольным квасом и яблоками «Киевский столичный»

- ♥ 250 г говядины
- ♥ 250 г баранины
- ♥ 1 ст. ложка мелко нарезанного сала

- ♥ 1 шт. крупной свеклы
- ♥ $\frac{1}{4}$ кочана капусты
- ♥ 4 картофелины
- ♥ 2–3 помидора
- ♥ 1–2 луковицы
- ♥ 1 шт. моркови
- ♥ 1 корень петрушки
- ♥ 2 кислых яблока
- ♥ $\frac{1}{2}$ головки чеснока
- ♥ 1 стакан вареной фасоли
- ♥ 500 мл свекольного кваса
- ♥ 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
- ♥ 1 ч. ложка рубленой зелени сельдерея
- ♥ 3 лавровых листа
- ♥ 3 горошины душистого перца
- ♥ $\frac{1}{4}$ ч. ложки красного перца
- ♥ 2 ст. ложки сливочного масла

Для свекольного кваса:

- ♥ 1 кг очищенной свеклы
- ♥ 2–3 зубчика чеснока
- ♥ 1 корка черного хлеба

Говядину опустите в кипяток, залейте свекольным квасом и сварите бульон. Потушите нарезанную соломкой свеклу вместе с нарезанной мелкими кусочками бараньей грудинкой. Измельченные помидоры, лук, морковь, корень петрушки обжарьте на сливочном масле.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.