

Приготовьте на плите или в духовке необыкновенно ароматные, вкусные и полезные блюда в сковороде, сотейнике, горшочке или казанке, тушеные или запеченные. Эта книга предложит вам множество подробных пошаговых рецептов блюд из сезонных овощей, свежих и сушеных грибов, домашнего сыра, рыбы и мяса птицы, свинины, телятины и баранины, с добавлением ароматных трав и пряностей, а также домашней выпечки с фруктами и шоколадом.

- Шурпа с нуттом и телячьими ребрами
- Щи в горшочке с сушеными грибами
- Овощной крем-суп
- Тушеная фасоль по-итальянски
- Домашний сыр в томатном соусе
- Долма с бараниной
- Тушеный картофель с луком конфи
- Рыба на овощной подушке
- Тушеная свинина с вишней
- Курица с рисом по-гречески
- Клафути с ананасом
- Яблочный крамбл с курагой

**ВСЕ САМОЕ ВКУСНОЕ ДЛЯ СЕМЕЙНОГО
ОБЕДА И ПРАЗДНИЧНОГО
ЗАСТОЛЬЯ!**

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3798-3



9 785991 037983

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-2294-6

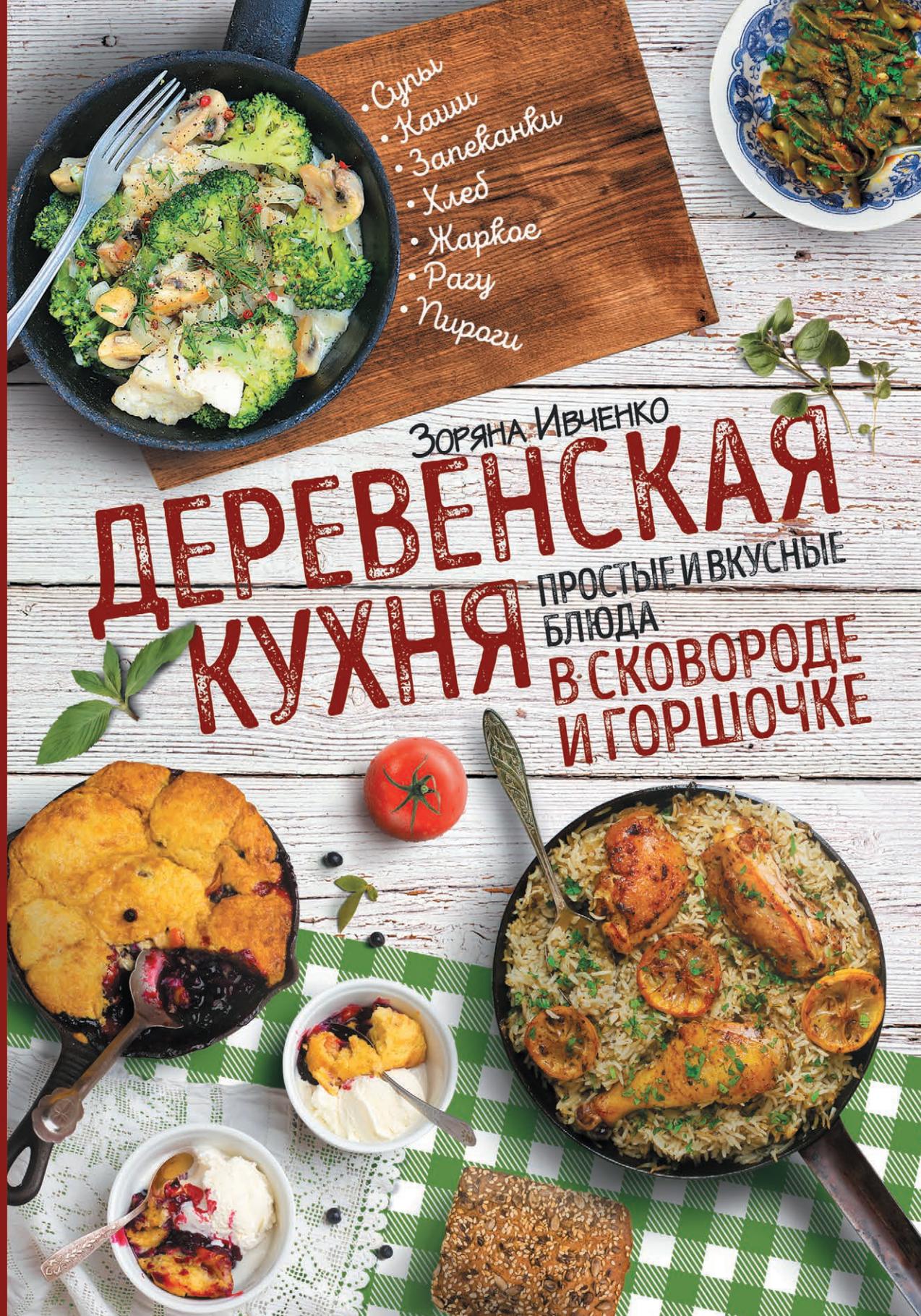


9 786171 1222946

Зоряна Івченко ДЕРЕВЕНСКАЯ КУХНЯ · ПРОСТЫЕ И ВКУСНЫЕ БЛЮДА В СКОВОРОДЕ И ГОРШОЧКЕ

- Суры
- Каши
- Запеканки
- Хлеб
- Жаркое
- Рагу
- Пирог

ЗОРЯНА ИВЧЕНКО
**ДЕРЕВЕНСКАЯ
КУХНЯ** ПРОСТЫЕ И ВКУСНЫЕ
БЛЮДА
В СКОВОРОДЕ
И ГОРШОЧКЕ



Зоряна Івченко



ДЕРЕВЕНСКАЯ КУХНЯ

ПРОСТЫЕ И ВКУСНЫЕ
БЛЮДА
В СКОВОРОДЕ
И ГОРШОЧКЕ



ХАРЬКОВ  КЛУБ
БЕЛГОРОД СЕМЕЙНОГО
2017 ДОСУГА

УДК 641.5
ББК 36.991
И25



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Алина Ачкасова*

ISBN 978-617-12-2294-6 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3798-3 (Россия)

© Ивченко З., текст и фотографии, 2017
© DepositPhotos.com / eport, firstblood, LiliGraphie,
adistock, обложка, 2017
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание
на русском языке, 2017
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
художественное оформление, 2017
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»,
г. Белгород, 2017



ОТ АВТОРА

Обычная сковорода или сотейник с толстым дном — посуда практически универсальная! Хочешь — жарь мясо, а хочешь — пеки пироги. В небольших порционных чугунных сковородочках очень удобно готовить и подавать закуски и десерты, а в сотейнике получается отменное рагу или густой суп. В этой книге вы найдете рецепты на все случаи жизни: тут и сытные завтраки, и горячие обеды, и блюда для торжественного ужина; а также много вкуснейших сочных десертов с ягодами и фруктами!

ШУРПА

- Ребра телячьи — 800 г
- Нут — 200 г
- Морковь — 2 шт.
- Картофель — 4 шт.
- Помидор (можно консервированный) — 1 шт.
- Перец красный острый — 1 шт.
- Лук репчатый — 1 шт.
- Специи для шурпы — 1 ст. л.
- Соль по вкусу

1. Нут промыть и замочить на ночь в холодной воде. Нут и промытые телячьи ребра положить в кастрюлю, залить 4 л холодной воды и довести до кипения. Снять пену, убавить огонь до минимума и варить 1,5 часа (до мягкости мяса и бобов).

2. Очистить лук и разрезать вдоль на 6 частей. Морковь очистить, нарезать крупными

продольными кусками. Положить в суп с целым стручком красного перца и варить 10 минут. Картофель очистить и нарезать длинными толстыми ломтиками. Добавить в суп вместе с пряностями и целым помидором и варить 10—15 минут до готовности картофеля. Посолить по вкусу и подавать.



ЩИ С ГРИБАМИ

- Капуста квашеная – 800 г
- Грибы сушеные – 50 г
- Петрушка (корень) – 150 г
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Томатная паста – 2 ст. л.
- Лист лавровый – 1 шт.
- Масло растительное – 3 ст. л.
- Перец черный горошком – 5 шт.
- Соль по вкусу



1. Сушеные грибы залить небольшим количеством холодной воды на 10 минут. Тщательно промыть, положить в огнеупорный горшок, влить 3 л воды и оставить на 3 часа. Отваривать грибы в той же воде 30 минут.

2. Квашеную капусту выложить в глубокий сотейник с 1 ст. л. растительного масла, тушить 10 минут, переложить в горшок к грибам. Морковь и корень петрушки натереть на крупной

терке, лук мелко нарезать. Нагреть в том же сотейнике, где тушилась капуста, еще 1 ст. л. масла и обжарить овощи до румяности. Добавить томатную пасту и еще слегка обжарить. Переложить овощи в горшок с грибами и капустой, добавить лавровый лист и перец горошком, довести до кипения и готовить 15—20 минут на слабом огне. Дать настояться пару часов и подавать со свежей зеленью.

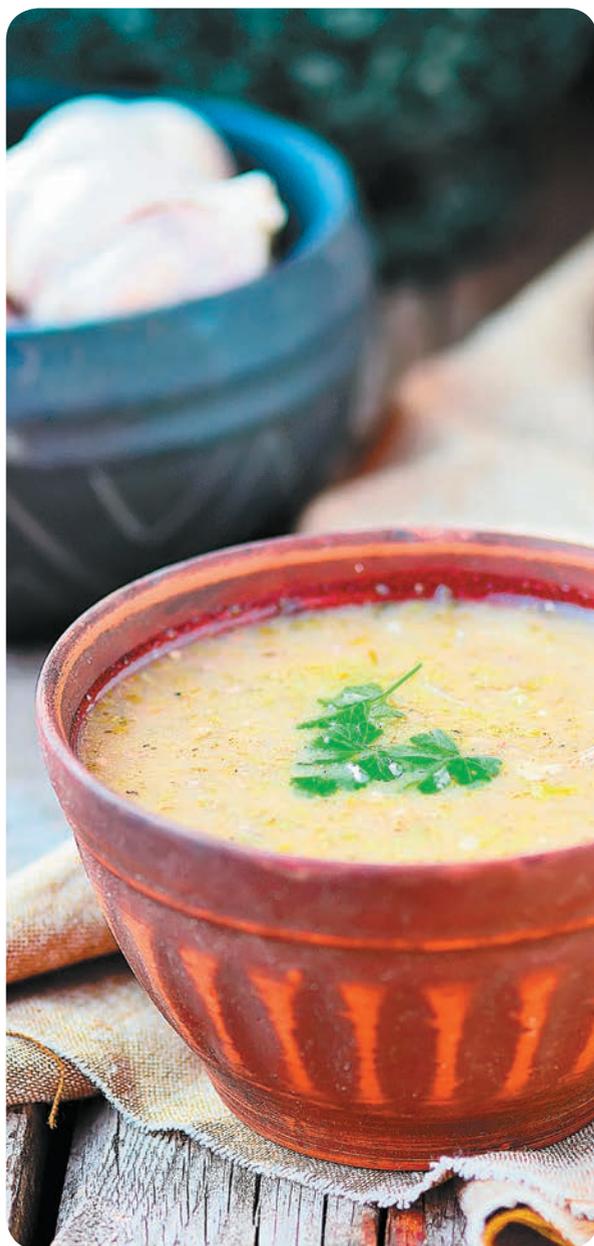


ХАРЧО

- Говядина – 800 г
- Орехи грецкие – 150 г
- Соус ткемали – 200 г
- Хмели-сунели – 15 г

- Рис – 150 г
- Лук репчатый – 400 г
- Чеснок – 20 г
- Мука – 20 г

- Масло растительное – 30 мл
- Соль по вкусу
- Зелень по вкусу



1. Мясо вымыть, залить 3 л холодной воды и довести до кипения. Снять с бульона пену, уменьшить огонь и варить 1,5 часа. Вынуть мясо и отложить. Репчатый лук очистить и нарезать перьями. В ступке растолочь чеснок и грецкие орехи. Чтобы чеснок пустил больше сока, следует добавить немного соли; а чтобы суп стал острее, можно растолочь также кусочек перца чили.

2. В большой сковороде разогреть растительное масло и обжарить лук на среднем огне до мягкости и золотистого цвета. Присыпать лук мукой и еще немного обжарить. В кастрюлю с кипящим бульоном всыпать промытый рис и жареный лук. Довести до кипения, уменьшить огонь до минимального и варить 15 минут. В ступку к толченым орехам всыпать хмели-сунели и перемешать. Добавить в суп соус ткемали, смесь из толченых орехов и чеснока и посолить по вкусу. Проварить 5 минут на слабом огне.

3. Вареное мясо нарезать небольшими кусками и положить в суп. В готовый суп добавить по вкусу свежую, свежемороженную или сушеную зелень (например, засоленную кинзу и немного сушеного сельдерея). Украсить при подаче свежей зеленью петрушки.

ОВОЩНОЙ КРЕМ-СУП

- Брокколи – 400 г
- Фасоль белая (консервированная или отварная) – 400 г
- Морковь – 200 г
- Лук репчатый – 200 г
- Сельдерей (стебель) – 100 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Розмарин – 2 ч. л.
- Бульон овощной – 1,5 л
- Масло оливковое – 2 ст. л.
- Соль и молотый черный перец по вкусу

В сотейнике нагреть оливковое масло. Поджарить мелко нарубленные лук и чеснок. Добавить листики розмарина, нарезанные морковь и стебли сельдерея и готовить на слабом огне до мягкости овощей. Влить бульон, добавить консервированную или отваренную до готовности

белую фасоль и варить под крышкой 10 минут после закипания. Брокколи нарезать некрупно и добавить в суп. Варить 5 минут, пюрировать суп блендером, оставив немного целых кусочков овощей и фасоли, посолить и поперчить по вкусу. Подавать со сметаной (по желанию).



ФАСОЛЕВЫЙ СУП С ЧЕРНОСЛИВОМ

• Фасоль белая
консервированная –
200 г
• Грудинка копченая –
150 г

• Фасоль красная
консервированная –
100 г
• Сметана – 150 г
• Чернослив – 150 г

• Шалфей – 30 г
• Картофель – 300 г
• Лук репчатый – 150 г
• Соль и молотый
черный перец по вкусу

1. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Обжарить грудинку с луком до мягкости и румяности. Картофель нарезать кубиками. В кастрюле вскипятить 1,5 л воды и положить картофель и белую фасоль. Варить 15 минут. Пюрировать суп блендером, оставив немного целых кусочков картофеля и фасоли.

2. Добавить в кастрюлю поджаренные лук и грудинку, красную фасоль, сметану и чернослив. Прогреть до кипения, посолить и поперчить по вкусу и снять с огня. Подавать суп со свежими листиками шалфея.





Содержание

От автора	3
Шурпа	4
Щи с грибами	5
Харчо	6
Овощной крем-суп	7
Фасолевый суп с черносливом	8
Телячье рагу, запеченное в тесте	9
Щи с фасолью	10
Бозбаш	11
Фасолевый суп со сметаной	12
Суп с квашеной капустой	13
Крем-суп из корня петрушки	14
Перловый суп с говяжьими фрикадельками	15
Солянка с капустой и грибами	16
Чаудер с копченой рыбой	17
Жареные домашние колбаски с яблоками	18
Тушеная зеленая фасоль с помидорами	19
Тушеная фасоль по-итальянски	20
Голубцы из красной капусты	21
Домашний сыр в томатном соусе	22
Курица в вине	23
Долма с бараниной	24
Жареная зеленая фасоль с фаршем	25
Карри с картофелем и капустой	26
«Деревенский» завтрак	27
Кукурузная каша с фрикадельками	28
Страта с мангольдом, беконом и сыром	29
Макароны с печенкой	30
Фриттата с баклажаном	31
Куриная грудка с грибами	32
Курица с крутонами и оливками	33
Колбаски чоризо с овощами	34
Колканнон	35
Сельдерей, тушенный с белыми грибами	36
Тушеный картофель с луком конфи	37
Куриные голени с перцем	38
Яичница с овощами по-турецки	39
Рыбные тефтели в томатном соусе	40
Рыба на овощной подушке	41
Курица, тушенная с яблоками	42
Нут, тушенный с овощами	43
Фриттата с цукини и козьим сыром	44
Жареные грибы с беконом и чесноком	45
Тушеная телятина со шпинатом	46
Макароны с тунцом и горошком	47



Жареная куриная печенка с картофелем	48
Тушеная свинина с вишней	49
Кефта из баранины с помидорами	50
Тушеная рыба с брокколи и грибами	51
Ребрышки с картофелем	52
Рататуй	53
Куриная грудка, тушенная с фасолью	54
Кальмары с овощами	55
Венский шницель	56
Голубцы из савойской капусты	57
Тушеный нут с фасолью по-ливански	58
Фаршированные кабачки	59
Перлотто с горошком	60
Плов	61
Тортилья	62
Курица с рисом по-гречески	63
Пикатта из телятины	64
Перловая каша с грибами и колбасками	65
Капустное рагу со свиной	66
Теплый салат с горошком и грудинкой	67
Арабские лепешки на сковороде	68
Омлет с зеленью в духовке	69
Ризотто с курицей	70
Картофельная фокачча	71
Цыпленок табака	72
Куриная грудка с лимоном и тимьяном	73
Хаш из говядины	74
Фриттата с летними овощами	75
Пряный гратен из кабачка с травами	76
Грибы, запеченные с яйцами	77
Пряная куриная поджарка	78
Бефстроганов	79
Курица с пастой под апельсиновым соусом	80
Филе миньон с горчичным соусом	81
Клафути с ананасом	82
Кукурузный хлеб с черникой	83
Клафути с вишней	84
Брауни	85
Коблер с абрикосами и черникой	86
Крамбл со сливами и малиной	87
Датч бэби с клюквенным соусом	88
Яблочный крамбл с курагой	89
Запеканка из овсянки с черникой и бананами	90
Перевернутый яблочно-клюквенный пирог	91
Яблочный пандиауди	92
Яблочная карамельная страта	93

Видання для організації дозвілля

ІВЧЕНКО Зоряна

**Сільська кухня:
прості та смачні страви в сковороді й горщику**

(російською мовою)

Керівник проекту *З. О. Бакуменко*
Координатор проекту *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Р. Залатарьов*
Редактор *І. М. Крамаренко*
Художній редактор *А. В. Ачкасова*
Технічний редактор *С. П. Горбенко*
Коректор *О. О. Григор'єва*

Підписано до друку 05.01.2017.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosCondLight». Ум. друк. арк. 7,74
Наклад 15 000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика "Глобус»»
61012, м. Харків, вул. Різдва, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Издание для досуга

ІВЧЕНКО Зоряна

**Деревенская кухня:
простые и вкусные блюда в сковороде и горшочке**

Руководитель проекта *З. А. Бакуменко*
Координатор проекта *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Р. Залатарев*
Редактор *И. Н. Крамаренко*
Художественный редактор *А. В. Ачкасова*
Технический редактор *С. П. Горбенко*
Корректор *О. О. Григорьева*

Подписано в печать 05.01.2017.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosCondLight». Усл. печ. л. 7,74.
Тираж 15 000 экз. Зак. №

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Отпечатано в ПРАТ «Харківська книжкова фабрика "Глобус»»
61012, г. Харьков, ул. Рождественская, 11.
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.
www.globus-book.com