

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

155 рецептов наших бабушек

Наваристые щи и борщи, аппетитные рассольники и солянки, пышные пироги, отменные запеканки, удивительно вкусные блюда из мяса, рыбы и птицы, сочные пельмешки и вареники, щедро сдобренные сметанкой...

Все эти блюда наши любимые бабушки готовили для нас своими заботливыми руками. В этой книге мы собрали лучшие, проверенные временем рецепты, которые обязательно напомнят вам вкус вашего детства.



25 супов:

Борщ с пампушками
Рассольник
с копченой грудинкой
Картофельный суп
с плавленым сыром
Уха с фрикадельками
из трески
Луковый суп
с ветчиной

20 запеканок:

Гречневая запеканка
с творогом
Запеканка из баранины
с картофелем
Мясная запеканка с овощами
Рисовая запеканка
с грудинкой и помидорами
Творожная запеканка
с орехами

85 основных блюд:

Сом в горшочке
Лосось в хрустящей
корочке
Зразы с куриными
потрошками
Говядина, жаренная
в сметане
Жаркое с гусем
Котлеты по-киевски

А также каши, пловы, вкусности из теста...
Плюс: красивые иллюстрации, кулинарные секреты
и практические советы.

ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-4338-8



9 789661 443388

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2355-9



9 785991 023559

155 рецептов наших бабушек

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 



155 рецептов наших бабушек

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Ароматные супы, румяные пироги и запеканки,
аппетитные блюда из мяса, рыбы и птицы



ВКУСНО, КАК В ДЕТСТВЕ!

КИЇВ
СЕМЕЙНОГО
ДОГУТА

155

рецептов наших бабушек

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию
Федеральный закон Российской Федерации N 436-ФЗ от 29.12.2010

12+

О защите детей

ХАРЬКОВ КЛУБ
БЕЛГОРОД СЕМЕЙНОГО
2013 ДОСУГА

СОДЕРЖАНИЕ

СУПЫ	4	Гречневая каша	23	Манная запеканка	38
Борщ с рыбой и фасолью	4	с потрошками, грибами и овощами	23	с ягодами	38
Борщ с черносливом	4	Пшенная каша	23	Творожная запеканка	38
Борщ по-московски	5	с яблоками и морковью	23	с орехами	39
Борщ с пампушками	6	Гурьевская каша	24	Творожная запеканка	39
Щи из свежей капусты	6	Манная каша с соусом	24	с изюмом	39
Богатые щи	8	Овсяная каша	25	ПЛОВЫ	40
Рассольник по-домашнему	9	с сухофруктами	25	Плов с бараниной	40
Рассольник	9	ЗАПЕКАНКИ	26	Плов с уткой и ананасом	40
с копченой грудинкой	9	Картофельная запеканка	26	Плов с курицей и свининой	41
Суточные щи	10	с грибами	26	Сладкий плов	41
с расстегайчиками	10	Запеканка	26	с сухофруктами и орехами	41
Рассольник с потрошками	10	из грибов и сыра	26	БЛЮДА ИЗ РЫБЫ	42
Грибная солянка	12	Пшенная запеканка	27	Припущенная рыба	42
Мясная солянка	12	с изюмом	27	Рыба, тушенная	42
Рыбная солянка	13	Слоеный гречник	27	с майонезом	42
Солянка	14	Гречневая запеканка	28	Лосось с зеленым соусом	43
с копченой курицей	14	с творогом	28	Морской окунь с овощами	43
Картофельный суп	14	Запеканка	28	Пряная рыба с овощами	44
с плавленым сыром	14	из вермишели с сыром	28	Кета в винном соусе	44
Суп с клецками	15	Запеканка из макарон	29	Сом в горшочке	45
Летний овощной суп	15	с мясом и грибами	30	Лосось	45
Луковый суп с ветчиной	16	Бабка из макарон с мясом	30	в хрустящей корочке	45
Куриный суп с овощами	16	Рыбная запеканка	30	Окунь	46
Суп-лапша	17	Запеканка из камбалы	31	в картофельной панировке	46
на грибном бульоне	17	в йогуртовом соусе	31	с луковым соусом	47
Грибная похлебка	17	Рисовая запеканка	32	Рыба в кляре с острым	47
Уха с фрикадельками	18	с грудинкой и помидорами	32	соусом	48
из трески	18	Запеканка со свининой	32	Жареная форель	48
Рыбный суп	18	Мясная запеканка	34	Семга гриль	48
Уха с судаком и налимом	19	с овощами	34	Семга с овощным ассорти	49
Гороховый суп	19	Запеканка	34	Рулетики	50
с копченостями	19	с бараниной и овощами	34	из морского языка	50
Суп харчо с говядиной	20	Запеканка	35	Палтус	50
КАШИ	21	из печенки и говядины	35	с овощами в фольге	50
Пшенная каша	21	Мясная запеканка	36	Треска в молочном соусе	51
с картофелем и луком	21	с грибами	36	«Пьяный» сазан	52
Пшенная каша с курицей	21	Картофельная бабка	36	Рыбная солянка	52
Пшеничная каша	22	с мясом	36	на сковороде	52
с изюмом	22	Запеканка из баранины	37	Морской окунь,	54
Рисовая каша	22	с картофелем	37	запеченный с помидорами	54
с тыквой и яблоками	22	Запеканка с курицей	37		

Рыбный пудинг с зеленым горошком	55	Мясо, запеченное с капустой	69	Фаршированные перепела	83
Рыбные фрикадельки	55	Голубцы	70	Куропатка, жаренная с пряностями	83
Рыбные зразы с луком и яйцом	56	Мясной рулет в луково-винном соусе	70	Утка, фаршированная яблоками и клюквой	84
Рыбные котлеты	56	Перец, фаршированный мясом и рисом	71	Куриные тефтели, тушенные с овощами	84
Рулет из судака с рисом	57	Биточки со сливочным маслом	71	Котлеты из птицы	85
БЛЮДА ИЗ МЯСА	58	Мясной рулет в слоеной «рубашке»	72	Пудинг из утки	85
Гуляш из свинины	58	Говяжий язык с кисло-сладким соусом	72	Зразы из индейки с орехами	86
Бигос	58	Котлеты с грибами	73	Жаркое из потрошков с овощами	86
Котлеты на косточке с томатным соусом	59	Рагу с потрошками	74	Куриные желудки в горшочках	87
Азу	59	Тушеные почки с овощами	74	Куриная печенка с грибами	87
Мясо с пивом и черносливом	60	Печенка, жаренная с яблоками	75	БЛЮДА ИЗ КРОЛИКА	88
Говядина, тушенная в квасе	60	Печенка, тушенная в сметане	75	Кролик с овощами в белом вине	88
Рагу из телятины	61	БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ	76	Кролик, тушенный в молоке	88
Жаркое для гурманов	61	Паровые рулетки из курицы	76	Кролик со сладким перцем	89
Говядина, тушенная с грибами	62	Курица, тушенная с картофелем	76	БЛЮДА ИЗ ТЕСТА	90
Жаркое в горшочках	62	Гуляш из индейки с лечо	77	Налистники с курицей	90
Зразы с куриными потрошками	63	Жаркое с гусем	77	Курник	91
Бифштекс в шпике	63	Жаркое с уткой	78	Московские пельмени	92
Бифштекс с картофелем	64	Цыплята в сметанно-грибном соусе	78	Завитки со свиной	92
Эскалоп с яблоками и картофельными оладьями	64	Зразы из курицы с сыром	79	Пельмени с гусем и груздями	93
Говядина с чесноком и луком	65	Куриные крылышки в соусе	79	Пельмени в горшочках	94
Мясные рулетки с овощами	66	Фаршированная куриная грудка	80	Вареники с капустой	94
Говядина, жаренная в сметане	66	Котлеты по-киевски	80	Вареники с творогом	95
Шашлык	67	Окорочка с пикантным соусом	81	Вареники с вишней	95
Говядина, фаршированная грибами и орехами	67	Курица, запеченная с лимонами	81		
Запеченная свинина	68	Гусь в медовом маринаде	82		
Пряный окорок, фаршированный курагой	68	Рулетки из индейки	82		
Ромштекс	69	в слойке	82		



Борщ с рыбой и фасолью



50 минут

НА 4 ПОРЦИИ
филе рыбы (морской окунь, треска) 200 г
бульон рыбный 1 л
свекла 1 шт.
морковь 1/2 шт.
фасоль белая консервированная 80 г
капуста белокачанная 80 г
лук-шалот 2 шт.

корень петрушки 1/3 шт.
паста томатная 30 г
масло сливочное 50 г
уксус 3 %-й 1 ст. ложка
сахар 1 ч. ложка
лавровый лист 1 шт.
перец черный горошком 4 шт.
соль

- 1 Филе рыбы нарежьте кусочками.
- 2 Свеклу, капусту, лук и корни нашинкуйте по отдельности. Свеклу слегка обжарьте на части масла, добавьте уксус, томатную пасту, сахар и тушите до готовности.
- 3 Нашинкованные лук и корни спассеруйте на оставшемся масле.
- 4 Бульон доведите до кипения, положите нашинкованную капусту, вновь доведите бульон до кипения. Положите кусочки рыбы, варите 20 минут. За 10 минут до готовности рыбы добавьте тушеную свеклу, фасоль, пассерованные корни, лавровый лист, перец горошком, посолите.
- 5 При подаче посыпьте борщ зеленью.

4

Борщ с черносливом



50 минут

НА 4 ПОРЦИИ
бульон мясной 1,5 л
свекла 2 шт.
капуста белокачанная 300 г
чернослив 8 шт.
морковь 1 шт.
лук репчатый 1 шт.
сахар 1 ст. ложка

пюре томатное 2 ст. ложки
масло растительное 2 ст. ложки
уксус 3 %-й 1 ст. ложка
сметана 4 ст. ложки
перец черный горошком 4 шт.
соль

- 1 Свеклу нарежьте соломкой и слегка обжарьте на части масла. Добавьте сахар, пассерованный томат, стакан бульона, половину уксуса и тушите до готовности свеклы.
- 2 Морковь и лук нарежьте соломкой и спассеруйте на оставшемся масле.
- 3 Капусту нарежьте шашками, положите в кипящий бульон, варите 10–15 минут. Добавьте тушеную свеклу, пассерованные овощи и варите суп до готовности.
- 4 Минут за 15 до окончания варки добавьте сахар, соль, перец и оставшийся уксус.
- 5 Чернослив отварите в небольшом количестве воды. Отвар добавьте в борщ, а чернослив разложите в тарелки при подаче.
- 6 Подавайте борщ со сметаной, посыпав рубленой зеленью.



Борщ по-московски



2 ЧАСА + настаивание

НА 8 ПОРЦИЙ

говядина 240 г

кости свинокоченостей 200 г

окорок или ветчина 150 г

сосиски 100 г

свекла 4 шт.

капуста 600 г

морковь 3 шт.

корень петрушки 1 шт.

лук репчатый 2 шт.

пюре томатное 100 г

масло топленое 140 г

сахар 40 г

уксус 3 %-й 3 ст. ложки

сметана 160 г

лавровый лист 3 шт.

перец черный горошком 8 шт.

соль

1 Говядину залейте 3 л воды, сварите мясной бульон с добавлением свинокоченостей. Готовый бульон процедите.

2 Морковь, петрушку и лук нарежьте тонкой соломкой и спассеруйте на части масла. Отдельно на оставшемся масле спассеруйте томат.

3 Нарезанную тонкой соломкой свеклу прогрейте несколько минут в разогретом масле. Добавьте немного бульона, сахар, пассерованный томат и тушите до размягчения. В конце тушения добавьте пассерованные корни и прогрейте еще 5–10 минут.

4 В кипящий бульон положите нашинкованную капусту и варите 10–15 минут. Добавьте тушеную свеклу с корнями и варите 10 минут. Заправьте пряностями и уксусом, проварите 5–7 минут. Затем настаивайте борщ не менее 15 минут.

5 Вареное мясо, ветчину и сосиски нарежьте ломтиками, залейте бульоном и проварите 10–15 минут.

6 При подаче в тарелку положите мясной набор, налейте борщ. Заправьте его сметаной и посыпьте рубленой зеленью.



Борщ с пампушками



2 ЧАСА 45 МИНУТ

НА 8 ПОРЦИЙ

для борща:

говядина 400 г
капуста
белокочанная 400 г
картофель 5 шт.
свекла 4 шт.
пюре томатное
1/2 стакана
морковь 2 шт.
корень петрушки
1 шт.
лук репчатый 1 шт.
шпик 20 г
масло сливочное
1 ст. ложка
уксус 3 %-й
2 ст. ложки
сахар 1 ст. ложка
чеснок 2 зубчика
лавровый лист 2 шт.

перец черный
и душистый
горошком по 4 шт.

соль
для пампушек:
мука пшеничная
400 г

сахар 1 ст. ложка
дрожжи
прессованные 12 г
масло растительное
1/2 ст. ложки

вода кипяченая
3/4 стакана

соль
для подливки:
чеснок 4 зубчика
масло подсолнечное
1 ст. ложка

вода 1/2 стакана
соль

1 Мясо нарежьте кусочками, залейте 3 л холодной воды и варите 2 часа при слабом кипении, снимая жир и пену. В конце приготовления посолите. Готовое мясо выньте. Снимите мякоть с костей и нарежьте ее. Бульон процедите.

2 Свеклу нашинкуйте, сбрызните частью уксуса и обжарьте на жире, собранном с бульона. Добавьте томатное пюре, сахар, немного бульона, тушите свеклу до готовности. Лук, морковь и корень петрушки нашинкуйте и обжарьте на масле.

3 В процеженный бульон положите нарезанный картофель, доведите до кипения. Добавьте нашинкованную капусту и варите 10–15 минут.

4 Положите свеклу, лук и коренья, перец, лавровый лист, влейте оставшийся уксус, варите еще 5 минут. Заправьте борщ шпиком, толченным с солью и чесноком. Доведите борщ до кипения, затем дайте ему настояться в течение 15–20 минут.

5 Для пампушек в теплой воде разведите дрожжи, сахар, соль, половину муки, замесите тесто, дайте ему подняться в тепле. Добавьте оставшуюся муку и масло, вымесите тесто, вновь дайте ему подняться.

6 Из готового теста скатайте шарики массой 25 г, уложите на противень, смазанный маслом, дайте подняться. Выпекайте пампушки 8 минут при 230 °С.

7 Для подливки разотрите чеснок с солью добавьте масло, воду, перемешайте.

8 При подаче положите в борщ вареное мясо, сметану и посыпьте суп рубленой зеленью петрушки. Отдельно подайте пампушки. Полейте их подливой.



Щи из свежей капусты



1 ЧАС + настаивание

НА 8 ПОРЦИЙ

капуста белокочанная 600 г
картофель 350 г
морковь 2 шт.
корень петрушки 1 шт.
лук репчатый 2 шт.
бульон рыбный или мясной 2,5 л
помидоры 4 шт. или пюре томатное 40 г
масло топленое или растительное 40 г
сметана 4 ст. ложки
лавровый лист 2 шт.
перец черный горошком, соль

Пельмени в горшочках



50 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

пельмени 1 кг
грибы 300 г
масло сливочное
3 ст. ложки
лук репчатый 2 шт.

кубик бульонный
грибной 1 шт.
мука пшеничная
2 ст. ложки
сметана 200 г
соль

- 1 Грибы нарежьте ломтиками. Лук мелко нарубите и обжарьте вместе с грибами на масле.
- 2 Пельмени сварите в подсоленной воде.
- 3 Разложите пельмени в горшочки, посыпьте раскрошенным кубиком, сверху уложите грибы.



- 4 Муку разведите двумя стаканами холодной воды, влейте по 1/3 стакана смеси в каждый горшочек, добавьте сметану. Готовьте пельмени 20–30 минут при 220 °С.
- 5 Подавайте пельмени горячими.

Вареники с капустой



1 час 15 минут

НА 10 ПОРЦИЙ

для теста:

мука пшеничная
3 стакана
вода 3/4 стакана
яйцо 1 шт.
соль 1/2 ч. ложки

для начинки:

капуста свежая
или квашеная 1 кг
масло растительное
2 ст. ложки

паста томатная
2 ст. ложки
вода или бульон
2 ст. ложки
лук репчатый 1 шт.
морковь 1/2 шт.
корень петрушки
1/2 шт.
сахар 1 ст. ложка
перец черный
горошком 4 шт.
соль

- 1 Из указанных ингредиентов замесите однородное тесто, накройте его салфеткой и оставьте на 15–20 минут при комнатной температуре.
- 2 Квашеную капусту отожмите, свежую мелко нарежьте. Подготовленную капусту тушите до готовности, добавив половину масла, томатную пасту и воду или бульон.
- 3 Лук, морковь и корень петрушки мелко нарежьте, обжарьте на оставшемся масле, затем смешайте с капустой. Добавьте

сахар, соль, перец и жарьте овощи несколько минут, чтобы вся влага полностью впиталась.

- 4 Тесто разделите на небольшие кусочки, каждый раскатайте в небольшую лепешку, в центр которой положите начинку. Сформируйте вареники и варите их 4–5 минут в подсоленной воде.

- 5 При подаче вареники выложите на блюдо и полейте маслом, смешанным с обжаренным луком.





Вареники с творогом

 50 минут

НА 10 ПОРЦИЙ

для теста:

мука пшеничная
3 стакана
вода 3/4 стакана
яйцо 1 шт.

соль 1/2 ч. ложки

для начинки:

творог 800 г
сахар 1/2 стакана
яйца 2 шт.
соль

1 Из указанных ингредиентов замесите однородное тесто, накройте его салфеткой и выдержите при комнатной температуре 15–20 минут.

2 Для начинки творог пропустите через мясорубку, добавьте сахар, яйца, соль, перемешайте.

3 Тесто разделите на небольшие кусочки, раскатайте каждый в сочень.

4 В центр сочной положите начинку, сформируйте вареники. Варите их 4–5 минут в подсоленной воде.

5 Готовые вареники выложите на блюдо, полейте маслом, по желанию посыпьте сахаром, смешанным с молотой корицей. Отдельно подайте взбитую сметану.

Вареники с вишней

 45 минут

НА 4 ПОРЦИИ

тесто для вареников
(см. рецепт
«Вареники
с творогом») 300 г

для начинки:

вишня без косточек
2 стакана
сахар 1/2 стакана
мука пшеничная
2 ст. ложки

1 Вишню засыпьте сахаром и отставьте в сторону.

2 Раскатайте тесто в пласт толщиной 1–2 мм, вырежьте стаканом кружочки.

3 Образовавшийся вишневый сок слейте в отдельную посуду, прокипятите. Вишню слегка посыпьте мукой и перемешайте.

4 На каждый кружок теста уложите вишневую начинку и защипните края, придавая вареникам форму полумесяца. Опускайте вареники в кипящую подсоленную воду и варите около 5 минут после того, как они всплывут на поверхность.

5 Готовые вареники выньте шумовкой на блюдо и полейте вишневым соком.



УДК 641/642
ББК 36.991
Г71

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

Главный художник *Т. В. Сырникова*

Дизайн: *Е. И. Чумак*

Фотографы: *К. А. Шевчик, А. А. Болтов*

Стилисты: *М. Р. Журавлева, Е. Б. Брюхина, Ю. Г. Барина*

Информация предоставлена сайтом www.mmenu.com

Фотографии предоставлены www.mm-foto.ru

Дизайнер обложки *Маргарита Журавлева*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Гарячі страви. 155 рецептів наших бабусь
(російською мовою)

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *Е. С. Примакова*
Художній редактор *С. В. Мисяк*
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*
Коректор *Н. А. Коцюба*

Підписано до друку 06.02.2013. Формат 70x100/16.
Друк офсетний. Гарнітура «Helios».
Ум. друк. арк. 7,74. Наклад 80000 пр. Зам. №

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

Віддруковано з готових діапозитивів
у державному видавництві «Преса України»
03047, м. Київ, просп. Перемоги, 50

Горячие блюда. 155 рецептов наших бабушек

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *Е. С. Примакова*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *А. Г. Веревкин*
Корректор *Н. А. Коцюба*

Подписано в печать 06.02.2013. Формат 70x100/16.
Печать офсетная. Гарнитура «Helios».
Усл. печ. л. 7,74. Тираж 80000 экз. Зак. №

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов
в государственном издательстве «Пресса Украины»
03047, г. Киев, пр. Победы, 50

Смачні супи й каші, солодкі запіканки й вареники з різноманітними начинками, вишукані страви з м'яса, птиці й риби — тут зібрані рецепти, якими ще наші бабусі балували своїх рідних та гостей. Приготувати гарячі апетитні страви для домашнього або святкового застілля буде не складно, якщо ви скористаетесь детальними рецептами з цієї чудової книги.

Горячие блюда. 155 рецептов наших бабушек. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», 2013. — 96 с. : цв. ил.

ISBN 978-966-14-4338-8 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2355-9 (Россия)

Вкусные супы и каши, сладкие запеканки и вареники с разнообразными начинками, изысканные блюда из мяса, птицы и рыбы — здесь собраны рецепты, которыми еще наши бабушки баловали своих родных и гостей. Приготовить горячие аппетитные блюда для домашнего или праздничного застолья не составит труда, если вы воспользуетесь подробными рецептами из этой замечательной книги.

УДК 641/642
ББК 36.991

ISBN 978-966-14-4338-8 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2355-9 (Россия)

© ООО «Издательство «Аркаим», оригинал-макет, 2012
© Hemirol Ltd, издание на русском языке, 2013
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2013
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2013