



НАВАРИСТЫЕ СУПЫ, БОРЩИ, РАССОЛЬНИКИ, СОЛЯНКИ

Доступные ингредиенты
+
точная рецептура
+
простота в приготовлении
+
маленькие кулинарные хитрости

наваристые
супы, борщи,
= рассольники,
солянки
С ПЫЛУ, С ЖАРУ!

Никто не устоит перед соблазном съесть тарелочку горяченького борща или ароматной ухи! Поэтому ни один полноценный обед не обходится без первых блюд. В книге представлено множество рецептов, каждый из которых достоин стать вашим фирменным. Попробуйте приготовить нежные крем-супы, мясные, овощные и рыбные борщи, традиционные щи, пикантные рассольники и солянки, а также окрошки и свекольники, которые наверняка съедят быстрее, чем вы успеете пожелать приятного аппетита!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2084-8



9 785991 020848

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-3888-9



9 789661 438889

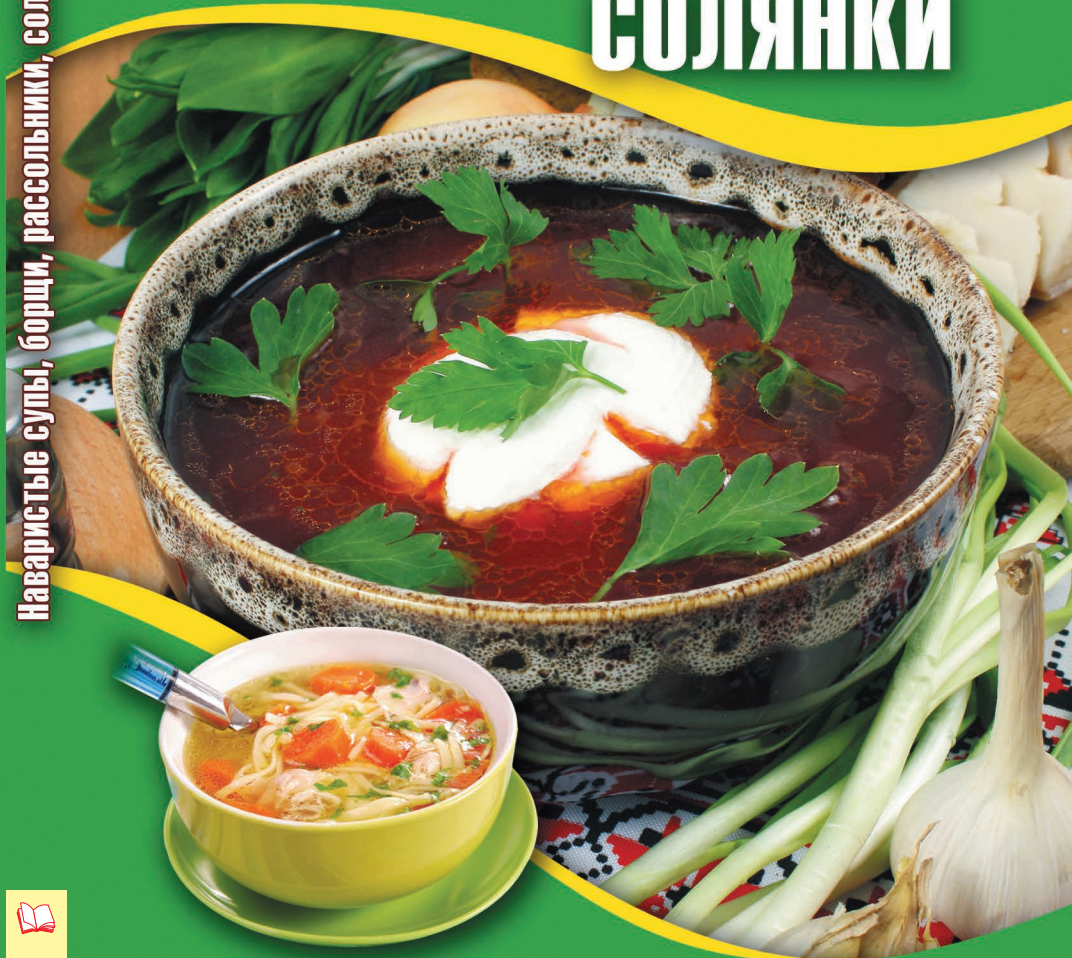


С пылу, с жару



НАВАРИСТЫЕ СУПЫ, БОРЩИ, РАССОЛЬНИКИ, СОЛЯНКИ

Наваристые супы, борщи, рассольники, солянки



С пылу, с жару!



С пылу, с жару!





**НАВАРИСТЫЕ СУПЫ,
БОРЩИ,
РАССОЛЬНИКИ,
СОЛЯНКИ**



ИЗДАТЕЛЬСТВО

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Харьков • Белгород

2012

УДК 641/642
ББК 36.991
Н15

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

Дизайнер обложки *Наталья Роенко*

ISBN 978-966-14-3888-9 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2084-8 (Россия)

- © DepositPhotos.com / Teresa Kasprzycka, Iuliia Malivanчук, обложка, 2012
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2012
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2012
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2012

ВВЕДЕНИЕ

Первые блюда давно и прочно заняли свое место в национальных кухнях многих народов. В мировой кулинарии известны сотни типов супов, которые подразделяют более чем на 1000 видов. Даже привычный для нас борщ — это тоже разновидность горячего супа со свеклой, которая придает ему характерный красный цвет.

Супы питательны, вкусны и полезны, они широко используются в детском и диетическом питании. Однако кажущаяся простота приготовления этого блюда часто приводит к тому, что суп получается пресным, безвкусным, неаппетитным. Мы едим его только потому, что «без первого блюда нельзя», «суп полезный», «надо съесть что-нибудь горячее». Блюдо стало настолько привычным, что на праздниках и торжественных обедах супы, борщи, солянки и уху обычно не подают. А зря! Ведь это обыденное блюдо может превратить обед в настоящий праздник. В книге вашему вниманию представлены десятки рецептов ароматных первых блюд на любой вкус и бюджет. Из предложенного разнообразия рецептов каждая хозяйка сможет выбрать то, что ей нужно: от наваристого борща до изысканного супа-пюре или даже супа, который можно подать... на десерт.

Предлагаем вам несколько советов, как сварить такой суп или борщ, от которого ваших родных и гостей за уши не оттянешь:

1. Посуда для варки супа должна быть только эмалированной или стеклянной, но ни в коем случае не металлической.

2. Чем медленнее и спокойнее кипит суп, тем он будет вкуснее и наваристее. Если вы располагаете временем, лучше вообще не кипятить суп, а томить его на очень слабом огне.
3. Помните: чем больше ингредиентов в супе, тем насыщеннее и вкуснее он будет. Если ингредиентов много, нарезать их можно достаточно крупными кусками, если мало — режьте поменьше, чтобы они отдали навару как можно больше вкуса.





БОРЩИ

БОРЩИ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ

Борщ украинский классический

ИНГРЕДИЕНТЫ:



600–700 г свиных ребрышек, 400 г картофеля, 200–300 г свеклы, 1 крупная луковица, 200–250 г моркови, 2 ст. л. томатной пасты, 200 г помидоров, 100 г болгарского перца, 200 г капусты, 3–4 ст. л. растительного масла, 50 г сала, 1–2 зубчика чеснока, соль, сахар, специи, зелень, сметана по вкусу

Ребрышки вымыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой (около 5 л) и варить на медленном огне до готовности. Свеклу нарезать соломкой, обжарить в растительном масле и добавить к ребрышкам. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, добавить в бульон. Лук нарезать мелкими кубиками. Морковь нарезать небольшими пластинками. Перец очистить от семян и нарезать квадратиками. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и натереть их на мелкой терке. Лук поджарить на растительном масле до золотистого цвета. Добавить морковь, томатную пасту, помидоры, жарить еще 3 мин. Добавить к овощной смеси 3–4 ст. л. бульона и болгарский перец, тушить под крышкой 5–7 мин. За жарку выложить в кастрюлю, посолить, добавить сахар и специи, довести борщ до кипения. Капусту мелко нашинковать и положить в борщ. Чеснок истолочь с салом в ступке, добавить в борщ, положить зелень и снять с огня. Подавать со сметаной.

Борщ «Огонек»

ИНГРЕДИЕНТЫ:



1 кг говядины (с косточкой), 500 г картофеля, 400 г свеклы, 1 крупная луковица, 200 г моркови, 3 ст. л. томатной пасты, 200 г капусты, 4 зубчика чеснока, 1 острый перец, 2–3 лавровых листа, 1 ч. л. душистого перца горошком, 3–4 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. уксуса, соль, сахар, зелень, сметана по вкусу

Мясо промыть, залить водой (4–4,5 л) и варить на медленном огне до готовности. Затем мясо вынуть, кость удалить, мякоть нарезать небольшими кусочками и снова положить в бульон. Свеклу нарезать тонкой соломкой. Лук мелко нарубить, морковь натереть на крупной терке. Свеклу обжарить в растительном масле, затем добавить томатную пасту, 2 ст. л. бульона, сахар, уксус и тушить 5 мин. Затем свеклу с подливой выложить в бульон. Картофель вымыть, очистить, нарезать брусочками, добавить в бульон, посолить. Лук обжарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь и жарить еще 3–5 мин. Зажарку положить в кастрюлю и дать борщу закипеть. Капусту нашинковать и положить в кипящий борщ, варить еще 5–7 мин. Острый перец очистить от семян, нарезать колечками. Чеснок измельчить. Чеснок, лавровый лист, острый и душистый перец положить в борщ, кипятить 2–3 мин. Затем снять с огня и дать настояться 20–30 мин. Подавать со сметаной и зеленью.

Борщ по-смоленски

ИНГРЕДИЕНТЫ:



200 г говядины, 200 г свинины на косточке (ребрышки), 250 г свеклы, 200 г моркови, 100 г корня петрушки, 100 г корня сельдерея, 100 мл портвейна, 2–3 ст. л. лимонного сока, 1 лавровый лист, 4 горошины душистого перца, соль, специи и зелень по вкусу

Говядину и свинину промыть, залить холодной водой (3–3,5 л), добавить 50 г моркови, 50 г корня петрушки, лавровый лист, ду-

шистый перец, посолить и варить на медленном огне до готовности мяса. Морковь, лавровый лист и корень петрушки вынуть — они больше не пригодятся. Мясо вынуть, освободить от костей, нарезать ломтиками, опустить в бульон и варить еще 30—40 мин. Свеклу и оставшиеся корни вымыть, очистить и запечь в духовке до готовности. Остудить, нарезать кубиками или соломкой. Разложить по тарелкам, добавить лимонный сок, портвейн, отварное мясо и залить теплым бульоном. Перед подачей украсить зеленью.

Борщ ароматный с курицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:



300 г куриных костей, 500 г куриного мяса (окорочков), 200 г свеклы, 200 г моркови, 400–500 г картофеля, 200 г капусты, 1 средняя луковица, 100 г корня сельдерея, 50 г корня петрушки, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 150 г помидоров, 1–2 зубчика чеснока, соль, сахар, специи, сметана по вкусу

Кости промыть и вместе с окорочками положить в кастрюлю, залить холодной водой (3—3,5 л). Варить на медленном огне около 30 мин. Кости вынуть, мясо нарезать на кусочки и положить обратно в бульон. Свеклу, морковь, картофель, корень сельдерея и петрушки вымыть, очистить. Свеклу нарезать соломкой, морковь — небольшими полукруглыми пластинками, картофель — ломтиками или кубиками, корень сельдерея и петрушки натереть на крупной терке. Свеклу положить в бульон и варить, не накрывая крышкой, почти до готовности. Добавить в бульон картофель. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить морковь и жарить еще 3—5 мин. Помидоры вымыть, обдать кипятком, натереть на мелкой терке, добавить в сковороду к овощам вместе с томатной пастой и тушить 5—7 мин. Затем добавить корень сельдерея и петрушки, все перемешать и переложить в кастрюлю. Посолить борщ, добавить по вкусу сахар и специи. Когда картофель будет готов, положить в борщ мелко нашинкованную капусту

и измельченный чеснок, довести до кипения, добавить зелень и снять кастрюлю с огня. Дать настояться 30—40 мин. Если борщ за это время остынет, его можно подогреть, но ни в коем случае не кипятить. Подавать со сметаной, черным хлебом или пампушками с чесноком.

Борщ старолитовский

ИНГРЕДИЕНТЫ:



200 г говядины, 100 г ветчины, 50 г копченого сала, 2 ст. л. сушеных грибов, 70—100 г свеклы, 50 г моркови, 1 средняя луковица, 150 г капусты кольраби, 50 г репы, 2—3 ст. л. растительного масла, 50 г кислых яблок, 100 мл свекольного кваса, 100 г сметаны, 5—6 веточек укропа, соль и специи по вкусу

Для теста: 4—5 ст. л. муки, 1 яйцо, ½ ч. л. лукового сока, соль по вкусу

Мясо отварить до готовности с луком и морковью, вынуть из бульона и разделить на 4 части. 1 часть отложить для начинки, а остальные нарезать мелкими кубиками (как для окрошки). Ветчину нарезать кубиками примерно такого же размера. Свеклу вымыть, но кожуру не срезать, запечь в духовке почти до готовности, очистить и нарезать соломкой. Репу, кольраби и яблоки нарезать, очистить от кожуры, у яблока вынуть сердцевину, нарезать соломкой, соединить со свеклой. Смесь овощей выложить в мясной бульон и варить почти до готовности. Грибы перебрать, залить холодной водой и варить отдельно. Отвар от грибов добавить в бульон. Всего должно получиться около 3 л жидкости. Грибы отложить — они понадобятся для начинки колдунов.

Для колдунов из муки, яйца, соли и лукового сока замесить крутое тесто, тонко раскатать. Пласт должен быть 1—2 мм толщиной. Оставленное отварное мясо пропустить через мясорубку. Сало мелко нарезать. Отварные грибы измельчить. Разрезать тесто на квадраты размером 4 × 4 см. Наполнить их начинкой: одни — грибами, другие — мясом, третьи — салом. Колдуны с грибами обжарить в растительном масле. Борщ довести до ки-

пения, добавить свекольный квас, положить колдуны с мясной начинкой и салом, а через 3—4 мин — обжаренные колдуны с грибами. Варить около 5 мин. Затем добавить нарезанное кубиками отварное мясо, ветчину, соль, специи и варить на слабом огне 3—4 мин. Укроп измельчить. Положить в готовый борщ укроп и сметану.

Борщ гетманский

ИНГРЕДИЕНТЫ:



500 г говядины без костей, 1 средняя луковица, 100 г моркови, 400—500 г свеклы, 500 г белокочанной капусты, 400 г картофеля, 1 стакан фасоли, 50—70 г баклажанов, 3 ст. л. топленого свиного сала, 5—6 веточек укропа или петрушки, 1 лавровый лист, соль, сахар, специи, сметана по вкусу

Мясо промыть, очистить от пленок, залить холодной водой (около 4 л), добавить $\frac{1}{2}$ луковицы, лавровый лист, варить на сильном огне 20 мин. Мясо вынуть, нарезать порционными кусками. Из бульона удалить лук и лавровый лист. Если бульон мутный — процедить. Бульон довести до кипения, положить нарезанное мясо. Свеклу вымыть, очистить, нарезать соломкой, положить в бульон, варить до полуготовности. Картофель очистить, нарезать кубиками. Капусту нашинковать. Фасоль предварительно замочить в холодной воде на 3—5 ч и сварить отдельно почти до готовности. Баклажаны вымыть, очистить, нарезать небольшими кубиками, засыпать солью на 10—15 мин, затем промыть холодной водой. Оставшийся лук нарезать мелкими кубиками. На свином сале обжарить лук, добавить натертую на крупной терке морковь, пассеровать еще 3—5 мин. Баклажаны поджарить отдельно 4—5 мин, затем добавить 2—3 ст. л. бульона и тушить под крышкой еще 5 мин. Протереть баклажаны через сито. В бульон добавить картофель, фасоль, капусту, пассерованные овощи, протертые баклажаны, соль, специи, сахар. Варить до готовности. Подавать со сметаной, рубленой зеленью и пампушками с чесноком.



Борщ со свежими грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:



250 г свежих белых грибов (подберезовиков, подосиновиков, шампиньонов), 5 ст. л. растительного масла, 1 средняя луковица, 100 г корня петрушки или сельдерея, 400 г свеклы, 400 г картофеля, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. муки, соль, сахар, специи и зелень по вкусу

Грибы вымыть, очистить, нарезать крупными кусками и обжарить в растительном масле. Добавить измельченный лук. Корень петрушки или сельдерея очистить, нарезать соломкой, добавить к грибам и луку, влить 2—3 ст. л. воды, положить томатную пасту, посолить, добавить сахар и специи по вкусу и тушить под крышкой 5 мин. Свеклу вымыть, очистить, нарезать соломкой и жарить в растительном масле отдельно до мягкости. Картофель вымыть, очистить, нарезать ломтиками и варить в подсоленной воде (около 2—2,5 л) до полуготовности. Муку размешать в небольшом количестве воды и добавить к картофелю. Затем выложить в кастрюлю тушеные грибы и свеклу. Варить 7—10 мин. Готовый борщ посыпать зеленью.

Борщ волынский

ИНГРЕДИЕНТЫ:



400 г свинины, 250 г свеклы, 200 г картофеля, 100 г моркови, 300 г белокочанной капусты, 150 г помидоров, ½ ч. л. тмина, 2—3 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 5—6 веточек укропа, соль, сахар и специи по вкусу

Свинину промыть, залить холодной водой (3,5 л), варить на медленном огне до готовности. Затем мясо вынуть, остудить, нарезать тонкими ломтиками и немного обжарить в растительном масле. Положить обратно в бульон. Свеклу в отдельной посуде отварить, не очищая от кожуры. Затем охладить, очистить и нарезать соломкой. Картофель и морковь вымыть, очистить. Картофель нарезать

кубиками, морковь натереть на крупной терке и вместе со свеклой положить в кастрюлю. Помидоры протереть на мелкой терке и добавить в борщ. Посолить, добавить сахар и специи. Варить, пока картофель не станет мягким. Затем положить мелко нашинкованную капусту, варить 3—5 мин. Добавить вымытый и мелко нарезанный укроп, тмин, измельченный чеснок и снять с огня. Поставить в теплое место и настаивать 2 часа.

СОВЕТ:

Картофель при варке должен быть покрыт водой не более чем на 1 см.

Борщ московский

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г говяжьих костей, 100 г говядины, 50 г костей от копченого мяса, 100 г ветчины, 100 г сосисок, 100 г свеклы, 100 г белокочанной капусты, 100 г моркови, 50—80 г корня сельдерея, 2 ст. л. томатной пасты, 1 средняя луковица, 4 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. уксуса, 2 ст. л. муки, соль, сахар, специи, зелень, сметана по вкусу

Говяжьи кости промыть, сложить в кастрюлю вместе с мясом и костями от копченого мяса, залить водой (2,5—3 л) и сварить насыщенный бульон. Затем кости вынуть, мясо нарезать и положить в бульон. Свеклу очистить, нарезать соломкой и обжарить на сливочном масле до мягкости. В процессе жарки добавить уксус, томатную пасту, соль и сахар. Готовую свеклу переложить в бульон. Лук, морковь и корень сельдерея мелко нарезать, обжарить в сливочном масле и добавить в бульон. Капусту мелко нашинковать и положить в борщ. Муку поджарить на сухой сковороде до золотистого цвета и заправить борщ, посолить, добавить специи. Сосиски отварить и нарезать кружочками. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. В тарелки выложить сосиски и ветчину, залить горячим борщом. Подавать с зеленью и сметаной.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 5

БОРЩИ

Борщи на мясном бульоне 7

Борщ украинский классический 7

Борщ «Огонек» 8

Борщ по-смоленски 8

Борщ ароматный с курицей 9

Борщ старолитовский 10

Борщ гетманский 11

Борщ со свежими грибами 12

Борщ волынский 12

Борщ московский 13

Борщ украинский зеленый 14

Борщ белорусский 14

Борщ с грудинкой или корейкой 15

Борщ с редькой 16

Борщ с уткой и сосисками 16

Борщ со щавелем 17

Борщ с «ушками» 18

Борщ с копченым гусем или уткой 19

Борщ с острыми гренками 19

Борщ львовский 20

Борщ полтавский с галушками 21

Борщ с фасолью и фрикадельками 22

Борщ флотский 22

Борщ киевский 23

Борщ сибирский 24

Борщ со свиным языком по-польски 25

Борщ по-молдавски 25

Борщ селянский 26

Борщ по-болгарски 27

Борщ с потрохами 28

Борщ запорожский 29

Борщ сборный 30

Борщ со щавелем и крапивой 30

Борщ с консервированной фасолью

и салом 31

Борщ из сельдерея 32

Борщ с уткой и помидорами 32

Борщ с салом 33

Борщ со свиной

и белыми грибами 34

Борщи рыбные 35

Борщ весенний зеленый с рыбой 35

Борщ с карасями 36

Борщ с кальмарами 36

Борщи вегетарианские 37

Борщ русский постный 37

Борщ с фасолью 38

Борщ волынский с грибами 38

Борщ по-польски 39

Борщ без картофеля 39

Постный борщ с грибами

и квашеной капустой 40

Борщ с грибами и черносливом 41

Борщ днепровский 41

Борщ с морской капустой 42

Борщ из свеклы и крапивы 42

Борщ луковый 43

Постный борщ «Рубиновый» 43

Борщ с ревенем 44

Борщ с грибами по-кубански	44	Рыбный суп с эстрагоном	66
Борщ с опятами	45	«Ленивый» рыбный суп	66
СУПЫ			
Супы мясные	46	Сливочный суп с семгой	67
Суп с индейкой и овощами	46	Суп из щуки	67
Суп куриный с кукурузой	47	Суп рисовый с кальмарами и зеленым горошком	68
Куриный суп с фасолью	47	Суп из морского окуня	69
Харчо	48	Суп рыбный со сметаной и лимоном	69
Быстрый мясной суп	48	Суп рыбный с тмином	70
Греческий суп с фрикадельками	49	Рыбный суп из сардин	70
Суп с говядиной	50	Рыбный суп с гречневой крупой	71
Суп с курицей и сыром	50	Суп рыбный с грибами	71
Суп куриный с гречневой крупой	51	Суп с крабовыми палочками	72
Куриный суп с жареной вермишелью	51	Суп из пиленгаса	72
Чесночный суп со свининой	52	Супы грибные	73
Суп пряный с бараниной	53	Крестьянский суп с грибами	73
Суп рисовый с фрикадельками	53	Грибной суп с кабачками в горшочках	74
Харчо с говядиной	54	Суп грибной по-польски	74
Суп «Фантазия»	54	Молочный суп с шампиньонами	75
Суп с помидорами и белой фасолью по-итальянски	55	Грибной суп «Бархатный»	75
Суп с копченостями	56	Грибной суп с баклажанами	76
Деревенский суп-рагу	56	Грибной бульон с луком	76
Гороховый суп с сердечками	57	Суп с грибами, курицей и сыром	77
Капустный суп «Крестьянский»	57	Суп из свежих грибов с желтком	78
Куриный суп с горошком	58	Грибной суп с имбирем	78
Суп с уткой и помидорами	59	Суп из лисичек	79
Сырный суп	59	Суп с кабачками и грибами	79
Суп с тыквой	60	Суп из свежих опят	80
Гречневый суп	60	Суп гороховый с шампиньонами	80
Суп с крапивой	61	Супы овощные	81
Гороховый суп с копченостями	61	Постный харчо	81
Томатный суп с рисом и фрикадельками	62	Луковый суп с капустой	81
Суп цветной летний	63	Картофельный суп по-саксонски	82
Суп с фасолью	63	Овощной суп с репой и гречневой крупой	82
Супы рыбные	64	Суп из моркови	83
Суп с рыбными фрикадельками	64	Суп с галушками	83
Финский рыбный суп	64	Польский суп	84
Рыбный суп с оливками	65	Луковый суп	84
		Фаселевый суп с яйцом	85



Супы-пюре	85
Крем-суп с баклажанами	85
Крем-суп с лососем	86
Крем-суп «Солнечный»	87
Суп-пюре грибной	87
Гороховый суп-пюре	88
Тыквенный суп-пюре с беконом	88
Суп-пюре с грибами и цветной капустой	89
Суп-пюре из брокколи с куриным филе	89
Суп-пюре из фасоли с грибами	90
Суп-пюре из лука, риса и помидоров	90
Суп-пюре из печенки	91
Суп-пюре из авокадо	91
Молочный суп-пюре из тыквы с гренками	92
Суп-пюре из картофеля по-румынски	92
Суп-пюре из овсяных хлопьев	93

ХОЛОДНЫЕ БОРЩИ

Борщ литовский холодный	94
Борщ холодный со щавелем и огурцами	94
Борщ холодный с кальмарами или мясом криля	95
Холодный борщ с лимонным соком	96
Холодный норвежский борщ с сельдью	96

ОКРОШКИ

Окрошка с фасолью и копченостями	97
Окрошка с языком	97
Окрошка с плавленым сыром	98
Окрошка на кефире	98
Винная окрошка	99
Окрошка с куриным мясом и перепелиными яйцами	100

Окрошка на минеральной воде	100
Черномординовая окрошка	101
Окрошка с крабовыми палочками	101
Окрошка с зеленой спаржевой фасолью	102
Окрошка с колбасой	102
Окрошка с орехами	103
Окрошка зеленая	103
Окрошка с мясом птицы и телятиной	104
Окрошка мясная с копченостями	104
Окрошка с пивом	105
Мясная окрошка с квашеной капустой	105
Окрошка на кефире с яблоками	106
Окрошка с морской рыбой	106
Окрошка горчичная	107
Щавелевая окрошка на кефире	107
Окрошка с ревенем	108
Окрошка с курицей	108
Окрошка рыбная	109
Окрошка мясная сборная	109
Окрошка по-вятски	110
Окрошка на фруктовом отваре	110
Окрошка с мясом криля	111
Окрошка с цветной капустой	111
Окрошка сборная	112
Окрошка грибная с хреном	112

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

Холодник с хреном и раками	113
Холодник с рыбой	113
Холодник с крупой	114
Грибной холодник	114
Холодник со щавелем и рыбой	115
Холодник из щавеля	115
Холодный суп «Таратор»	116
Холодный суп с огурцами, оливками и орехами	116
Холодный суп из свежих овощей	117
Польский холодник	117

Холодный огуречный суп	118
Холодный суп с копченой рыбой.	118
Грибной холодник с отварным мясом	119
Холодный суп с кабачками	120
Холодный суп из сушеных грибов.	120
Холодный суп из овощей с йогуртом	121
Холодный грибной суп с мясными продуктами	121

СВЕКОЛЬНИКИ

Свекольник классический	122
Свекольник вегетарианский	122
Свекольник с маринованными фруктами	123
Свекольник «Панский».	123
Свекольник горчичный	124
Ботвинья на кислом молоке и сыворотке.	125

ГАСПАЧО

Йогуртовый гаспачо	126
Гаспачо с перловой крупой	126
Зеленый гаспачо	127
Холодный томатный гаспачо	128
Летний гаспачо	128

ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ СУПЫ

Суп с яблоками и черносливом	129
Клубничный гаспачо.	129
Суп из ревеня, яблок, клубники.	130
Суп из ягод с манной крупой	130
Суп из черной смородины с творожными клецками	131
Суп из цитрусовых	131
Ягодный суп с рисом.	132
Суп из абрикосов и яблок	132
Яблочный суп с медом	133

РАССОЛЬНИКИ

Мясные рассольники	134
Рассольник с репой и фрикадельками	134
Рассольник с копченой грудинкой	135
Рассольник с мясом и грибами.	135
Рассольник с тыквой.	136
Рассольник с куриными сердечками	137
Рассольник с мягким сыром в горшочке.	137
Рассольник по-романовски с говядиной	138
Рассольник по-польски	139
Рассольник «Летний»	139
Рассольник с почками.	140
Рассольник «Особый».	141
Рассольник с фасолью и беконом	141
Рассольник на курином бульоне	142
Рассольник с сухариками.	143

Рассольники рыбные и овощные	144
Рассольник рыбный без картофеля.	144
Рассольник рыбный с гречневой крупой	144
Грибной рассольник	145

СОЛЯНКИ

Солянки мясные	146
Солянка из кислой капусты с мясом	146
Солянка сборная мясная	147
Солянка с копченой курицей	147
Солянка с мясом гуся	148
Солянка украинская	148
Солянка сборная из субпродуктов	149
Солянка мясная с рисом.	150
Солянка со свиной	150
Солянки рыбные.	151
Солянка с кальмарами	151
Солянка рыбная белорусская	152



Солянка сборная из речной рыбы... 152
 Рыбная солянка с грибами... 153

Солянки грибные

и овощные... 153
 Солянка с вешенками... 153
 Солянка из овощей с сыром... 154
 Солянка с цветной капустой... 155
 Солянка грибная постная... 155
 Солянка по-деревенски
 со сметаной... 156

УХА

Уха по-черноморски... 157
 Уха рыбацкая... 157
 Уха рядовая из морской рыбы... 158
 Уха из карпа... 158
 Уха ростовская... 159
 Уха по-дальневосточному
 из кальмаров... 159
 Уха донская... 160
 Уха рыбацкая с крупой... 160
 Уха с белым вином по-венгерски... 161
 Уха желтая... 161
 Уха хлебная... 162
 Уха с рыбными фрикадельками... 163
 Уха с чесноком... 163
 Уха днепровская... 164
 Уха из толстолобика... 164
 Уха из хека с отварным яйцом... 165
 Уха из сома... 165
 Уха с зеленым горошком... 166
 Царская уха... 166
 Уха двойная... 167

КАПУСТНЯКИ

Капустняк сборный... 168
 Капустняк запорожский... 169

Капустняк украинский... 169
 Капустняк грибной
 по-гуцульски... 170
 Капустняк с сушеными
 грибами... 171
 Капустняк с фасолью... 171
 Капустняк с гречневой крупой... 172

ЩИ

Щи мясные... 173
 Щи супочные... 173
 Щи по-царски в горшочках... 174
 Щи из свежей капусты
 с помидорами... 174
 Щи из телятины по-белорусски... 175
 Щи с копченостями... 176
 Щи по-грузински... 176
 Щи по-фински... 177
 Щи сборные... 177
 Щи из ревеня... 178
 Щи кислые с грибами... 178
 Щи боярские... 179
 Щи из свежей капусты
 с пшеном и колбасой... 180
 Щи по-уральски
 с овсяными хлопьями... 180

Щи рыбные... 181
 Щи из щуки с квашеной капустой... 181

Щи овощные... 181
 Щи с фасолью... 181
 Щи зеленые... 182
 Щи со щавелем по-деревенски... 182
 Щи с репой и шампиньонами... 183
 Щи с грибами по-монастырски... 183
 Щи с опятами... 184

Заключение... 185

Видання для організації дозвілля

Наваристі супи, борщі, розсольники, солянки
(російською мовою)

Укладач *КАРА Олена Вікторівна*

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *Т. М. Куксова*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*
Коректор *Л. Г. Фадєєва*

Підписано до друку 07.08.2012. Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 10,8. 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 з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.ttornado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Издание для досуга

Наваристые супы, борщи, рассольники, солянки

Составитель *КАРА Елена Викторовна*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *Т. Н. Куксова*
Художественный редактор *С. В. Мисьяк*
Технический редактор *А. Г. Веревкин*
Корректор *Л. Г. Фадеева*

Подписано в печать 07.08.2012. Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion». Усл. печ. л. 10,8. Тираж 15 000 экз. Зак. №

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

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.ttornado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
www.trade.bookclub.ua

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москва АО

129110, г. Москва, пр. Мира, 68, стр. 1-А
тел. +7 (495) 688-52-29
+7 (495) 984-35-23
e-mail: office@bmm.ru
www.bmm.ru

ХАРЬКОВ

ДП с иностранными инвестициями

«Книжный Клуб

“Клуб Семейного Досуга”»

61140, г. Харьков-140,
пр. Гагарина, 20-А
тел/факс +38 (057) 703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

ДОНЕЦК

ООО «ИКЦ “Кредо”»

83096, г. Донецк, ул. Куйбышева, 131-Г
тел. +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92, +38 (062) 348-37-86
e-mail: fenix@kredo.net.ua
www.kredo.net.ua

КИЕВ

ЧП «Букс Медиа Тойс»

04655, г. Киев, пр. Московский, 10-Б, оф. 33
тел. +38 (044) 351-14-39,
+38 (067) 572-63-34,
e-mail: booksmt@rambler.ru

ЗАПОРОЖЬЕ

ФЛП Савчук Ю.Д.

69057, г. Запорожье, ул. Седова, 18
тел. +38 (050) 347-05-68
e-mail: vega_center@i.ua

Одесское

подразделение

65063, г. Одесса, ул. Армейская, 8-В
тел. +38 (048) 776-07-67
e-mail: odessa@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:

тел. +38 (057) 783-88-88
e-mail: support@bookclub.ua
Интернет-магазин: www.bookclub.ua
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

РОССИЯ

служба работы с клиентами:

тел. +7 (4722) 22-25-25
e-mail: order@flc-bookclub.ru
Интернет-магазин: www.ksdbook.ru
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Найсмачніші супи, наваристі борщі, апетитні розсолюники, пікантні солянки, ароматна юшка — від цих перших страв не відмовиться ані вибагливий гурман, ані примхлива дитина! А перевірені рецепти з корисними порадами з обробляння й підготовки продуктів — мрія кожної господині. Гарячі й холодні, м'ясні й рибні, овочеві та фруктові — такого розмаїття страв, як у цій книзі, ви не знайдете ніде!

**Наваристые супы, борщи, рассольники, солянки / сост. Е. В. Ка-
Н15 ра. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Бел-
город : ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2012. —
192 с.**

ISBN 978-966-14-3888-9 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2084-8 (Россия)

Вкуснейшие супы, наваристые борщи, аппетитные рассольники, пикантные солянки, ароматная уха — от этих первых блюд не откажется ни искушенный гурман, ни капризный ребенок! А проверенные рецепты с полезными советами по обработке и подготовке продуктов — мечта каждой хозяйки. Горячие и холодные, мясные и рыбные, овощные и фруктовые — такого многообразия блюд, как в этой книге, вы не найдете нигде!

УДК 641/642
ББК 36.991