

1000 блюд ОТ САЛАТОВ ДО ДЕСЕРТОВ



В этой книге вы найдете сотни рецептов салатов и закусок, супов и борщей, блюд из мяса и рыбы, птицы и грибов, вареников и блинов, тортов и джемов, солений и напитков, а еще — 130 соусов, заправок и подлив, которые придают блюду пикантность и делают вкус незабываемым! Открывайте эту книгу — и составляйте меню для семейного обеда или ужина или праздничного застолья. С этими подробными рецептами готовить легко и просто!

- Салат слоеный с говяжьим языком
- Овощной салат с тунцом
- Красная рыба домашнего посола
- Борщ в горшочке с пампушками
- Суп гороховый с шампиньонами
- Свиные отбивные в сырном кляре
- Блины заварные с творожно-ягодной начинкой
- Шоколадно-арахисовый пирог

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3532-3



9 785991 035323

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-0438-6



9 786171 204386

1000 БЛЮД



ОТ САЛАТОВ ДО ДЕСЕРТОВ



- Оригинальные салаты и закусовые блюда с мясом, овощами, рыбой
- Наваристые супы, борщи, солянки
- Сытные блюда из свинины, говядины, птицы
- Нежные вареники, блины, оладьи
- Вкусные торты и сладкие пироги
- Пикантные соусы, подливы, заправки
- Советы по сервировке

1000 блюд ОТ САЛАТОВ ДО ДЕСЕРТОВ



для праздников и на каждый день



КНИЖКА
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

1000 блюд ОТ САЛАТОВ ДО ДЕСЕРТОВ



для праздников и на каждый день

*Щедрый стол
каждый
день!*

ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2016

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
Т93



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

Дизайнер обложки *Марьяна Гилевич*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**1000 страв від салатів до десертів
для свят і на щодень**

(російською мовою)

Укладач *ГАГАРИНА Арина*

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *И. Г. Веремій*
Редактор *Л. М. Зінченко*
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *Л. Г. Фадєєва*

Підписано до друку 21.01.2016.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Adonis». Ум. друк. арк. 16,8.
Наклад 47 000 пр. Зам. №

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

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.ttornado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

**1000 блюд от салатов до десертов
для праздников и на каждый день**

Составитель *ГАГАРИНА Арина*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *Л. Н. Зинченко*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *Л. Г. Фадеева*

Подписано в печать 21.01.2016.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Adonis». Усл. печ. л. 16,8.
Тираж 47 000 экз. Зак. №

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

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

ISBN 978-617-12-0438-6 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3532-3 (Россия)

- © DepositPhotos.com / io_nia, yekophotostudio, d_mikh, viperagp, belchonock, Dream79, tashka2000, didecs, timolina, обложка, 2016
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016
- © ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2016



Салаты и закусочные блюда

Салаты овощные

Салат «Аристократ»



1 груша, 1 помидор, 1 болгарский перец, 100 г сыра, майонез или оливковое масло, лимонный сок, соль

Грушу очистить от кожуры и сердцевины. Помидор ошпарить кипятком, очистить от кожицы и семян. Из болгарского перца удалить плодоножку и семена. Подготовленные продукты нарезать кубиками одинаковой величины, соединить, полить лимонным соком. Салат посолить, заправить майонезом или оливковым маслом и аккуратно перемешать.

Салат «Быстрый»



1 банка консервированной красной фасоли, 1 банка маринованных шампиньонов, 2 маленькие пачки сухариков, майонез

С фасоли и грибов слить жидкость. Крупные грибы нарезать, смешать с фасолью. Сухарики и майонез добавить перед подачей на стол.

Салат «Любимый»



2 небольшие свеклы, 3 моркови, 150 г сыра, 50 г изюма, 50 г грецких орехов, 3 зубчика чеснока, майонез

Свеклу отварить, натереть на мелкой терке, добавить измельченные орехи, перемешать с майонезом. Отдельно натереть сырую морковь. Изюм промыть, на несколько минут залить кипятком, отжать, смешать с морковью и заправить майонезом. Тертый сыр соединить



с пропущенным через пресс чесноком, добавить майонез. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями: 1-й слой — морковь с изюмом, 2-й — сыр с чесноком, 3-й — свекла с орехами. Салат полить майонезом.

Слоеный салат с яблоками



1 отварная картофелина, 1 отварная морковь, 1 яблоко, 1 луковица, 2 отварных яйца, 2 ст. л. рубленых грецких орехов, 250 г майонеза, лимонный сок

Картофель нарезать ломтиками, морковь натереть на терке. Яблоко очистить от кожуры и сердцевинки, нарезать мелкими кубиками или соломкой, полить лимонным соком. Лук очистить, мелко нашинковать, залить кипятком на 5 минут, затем отжать. Яйца мелко нарубить. Подготовленные продукты уложить в салатник слоями, смазывая каждый слой майонезом: 1-й слой — картофель, 2-й — лук, 3-й — морковь, 4-й — яблоко, 5-й — яйца. Поверхность салата смазать майонезом и посыпать рублеными грецкими орехами.

Салат «Розовые мечты»



300–400 г капусты, 1 отварная свекла, 1 помидор, 1 красная салатная луковица, ½ банки консервированного зеленого горошка, зеленый лук, майонез или сметана, соль

Капусту тонко нашинковать, посыпать солью, помять руками. Свеклу очистить, натереть на крупной терке. Помидор нарезать кубиками. Салатную луковицу нарезать полукольцами. Зеленый лук измельчить. Соединить все ингредиенты, добавить зеленый горошек, заправить майонезом или сметаной. Перемешать перед подачей на стол.

Зеленый салат



1 небольшой кочан салата, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 1 пучок зеленого лука, 1 огурец, 150 г сыра фета, 100 г оливок, 4 ст. л. оливкового масла, соль, молотый черный перец



Огурец нарезать ломтиками, зелень мелко нарубить, салат нарезать полосками. Перемешать, добавить оливки, посолить, посыпать перцем, заправить оливковым маслом. Сверху выложить кубики феты.

Салат «Свежесть»



5 яблок, 1 корень сельдерея, 1 свежий огурец или помидор, 3 ст. л. консервированного зеленого горошка, 3 ст. л. консервированной кукурузы, зелень, оливковое масло, мед, сок 1 лимона, соль, специи

Очищенные яблоки и корень сельдерея нарезать тонкой соломкой, полить лимонным соком. Огурец или помидор нарезать мелкими кубиками. Зелень мелко нарубить. Подготовленные продукты соединить, добавить консервированный горошек и кукурузу. Для заправки оливковое масло взбить с небольшим количеством меда, солью и специями. Салат полить заправкой и аккуратно перемешать. Подавать, украсив зеленью.

Болгарский салат



2 помидора, 2 огурца, 1 болгарский перец, 150 г сыра, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу

Все продукты нарезать крупными кубиками, смешать, добавить соль, перец и заправить растительным маслом.

Горячий салат с пармезаном



1 болгарский перец, 200 г шампиньонов, 100 г брокколи, 30 г пармезана, 3 ст. л. растительного масла, 50 мл воды, соль, перец по вкусу

Перец нарезать соломкой, грибы — ломтиками, брокколи разобрать на соцветия. Обжарить в масле перец в течение 2—3 минут. Добавить грибы и жарить еще 5 минут. Сверху положить брокколи, влить воду, посолить, поперчить, накрыть крышкой и продолжать готовить 5—7 минут. Затем выложить на блюдо и посыпать тертым пармезаном.



Грибной салат



100 г белых грибов, 200 г лисичек, 1 ст. л. рубленого чеснока, 1 помидор, 1 ст. л. оливкового масла, соль по вкусу

Для заправки: 3 ст. л. оливкового масла, 3 ст. л. сока лимона, 1 ст. л. винного уксуса, 2 ст. л. рубленого базилика, петрушка, укроп, соль по вкусу

Помидор разрезать, удалить семена, мякоть нарезать дольками. Грибы нарезать кубиками. Нагреть духовку, смазать противень оливковым маслом, выложить грибы, смешанные с чесноком и солью, и запекать 15—20 минут до светло-коричневого цвета. Дать грибам остыть и смешать с заправкой и помидором.

Для приготовления заправки смешать масло, сок лимона, уксус, соль и рубленую зелень.

Итальянский салат



100 г макарон, по ½ шт. желтого и красного болгарского перца, 1 помидор, 1 огурец, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу, листья салата и зелень петрушки для украшения

Макароны отварить и охладить. Помидор нарезать ломтиками. Болгарский перец очистить от семян и нарезать кубиками. Огурец также нарезать кубиками. Нарезанные овощи и макароны выложить в салатник, посолить, поперчить и заправить растительным маслом. Украсить блюдо измельченными листьями салата и зеленью петрушки.

Овощной салат с тунцом



1 банка консервированного тунца, 1—2 яйца, 2 помидора, 150—200 г зеленой стручковой фасоли, 20 г листового салата, 2 картофелины, 1—2 банки маслин, соль, перец по вкусу

Для заправки: 5 ст. л. оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. белого винного уксуса, соль, перец по вкусу



Помидоры вымыть и нарезать крупными дольками. Стручковую фасоль вымыть и отварить в подсоленной воде в течение 6—7 минут, жидкость слить. Картофель отварить и нарезать кубиками. Яйца отварить, охладить, очистить и разрезать каждое на 6 частей. Салат вымыть, обсушить и крупно нарвать руками. Из тунца вынуть кости и размять вилкой. Выложить в салатницу листья салата, помидоры, картофель и фасоль. Посолить, поперчить и аккуратно перемешать.

Для заправки чеснок очистить и мелко нарубить. В сковороде нагреть 2 ст. л. оливкового масла, слегка обжарить чеснок в течение 2—3 минут на слабом огне. Полученное чесночное масло охладить, добавить соль, перец, 3 ст. л. оливкового масла, винный уксус и хорошо перемешать. Охлажденной заправкой полить салат и украсить дольками яиц, тунцом и маслинами.

Огуречный салат



*1—3 огурца, 1 пучок кинзы, соль, перец по вкусу
Для соуса: 150 г натурального йогурта, 150 г сметаны, 3 красных болгарских перца, 1 небольшой корень имбиря, 1 зубчик чеснока, соль, перец по вкусу*

Огурцы разрезать вдоль пополам, удалить семена, нарезать мякоть тонкими ломтиками, посолить, поперчить и дать настояться в холодильнике в течение 1 часа. С огурцов слить сок и заправить приготовленным соусом. Добавить отделенные от стеблей и мелко нарезанные листики кинзы. Дать настояться в холодильнике в течение полчаса.

Для приготовления соуса йогурт взбить со сметаной, посолить и поперчить по вкусу. Перец нарезать кубиками, чеснок мелко нарубить, имбирь натереть на мелкой терке и добавить в сметанно-йогуртовую смесь.

Салат «Сплошное удовольствие»



150 г капусты, 1 морковь, 1 помидор, 1 огурец, ½ яблока, 150 г листьев салата, 3 ст. л. сметаны или растительного масла, лимонный сок, сахар, соль, специи

Капусту нашинковать, слегка посыпать солью и перетереть руками. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Помидор и огурец нарезать



ломтиками. Яблоко очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкой соломкой, полить лимонным соком. Листья салата промыть, обсушить, нарезать полосками. Подготовленные продукты соединить. Сметану или растительное масло смешать с лимонным соком, сахаром, солью и специями, тщательно взбить. Салат полить заправкой и аккуратно перемешать.

Салат с семенами подсолнечника



2 помидора, 2 огурца, 5–7 листьев салата, 2 ст. л. очищенных семян подсолнечника, зеленый лук, укроп, 2–4 ст. л. оливкового масла, соль, перец

Помидоры и огурцы нарезать ломтиками, листья салата — полосками. Очищенные семена подсолнечника слегка обжарить в сковороде без масла. Зеленый лук и укроп мелко нарубить. Подготовленные продукты соединить, заправить оливковым маслом, смешанным с солью и перцем, аккуратно перемешать.

Салат «Закусочный»



500 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 1 банка (500 г) консервированных шампиньонов, 4 соленых огурца, майонез

Грибы, лук и соленые огурцы нарезать, перемешать. Добавить горошек, заправить майонезом по вкусу. Салат можно не солить.

Салат «Грибная поляна»



200 г маринованных шампиньонов (1 банка), 200 г ветчины, 2 отварные картофелины, 1 отварная морковь, 7–8 стеблей зеленого лука, 100 г сыра, майонез

Ветчину, отварной картофель и морковь нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук нашинковать тонкими колечками. Сыр натереть на крупной терке. Внутреннюю поверхность глубокого салатника застелить пищевой пленкой и слегка смазать растительным маслом. Плотнo уло-

жить грибы шляпками вниз, засыпать их зеленым луком, слегка его утрамбовать и полить майонезом. Далее выложить продукты слоями, смазывая каждый слой майонезом: 1-й слой — картофель, 2-й — морковь, 3-й — сыр, 4-й — ветчина. Салат поставить в холодильник на 1 час. Перед подачей салатник накрыть сервировочным блюдом и аккуратно перевернуть, чтобы грибы оказались сверху, на «полянке» из зеленого лука. Пленку снять. Порядок слоев и ингредиенты салата можно менять по вкусу, главное, чтобы первым слоем были грибы с зеленым луком.

Салат из шампиньонов с вином



300 г шампиньонов, 1 отварная морковь, 2 помидора, 1 луковица, 200 г сыра, 150 мл белого вина, зелень, майонез, соль, перец

Свежие шампиньоны нарезать ломтиками, залить вином, добавить соль, перец и припустить на среднем огне 10–15 минут. Отварную морковь нарезать кубиками или натереть на крупной терке. Помидоры нарезать ломтиками. Лук мелко нашинковать. Сыр натереть на крупной терке. Подготовленные продукты соединить, заправить майонезом, аккуратно перемешать. Салат украсить зеленью.

Салаты мясные

Салат с сухариками «Просто праздник»



350 г шампиньонов, 200 г ветчины, 3 отварных яйца, 30–50 г сухариков со вкусом ветчины и сыра, майонез, соль, перец

Шампиньоны отварить, нарезать ломтиками, посолить, поперчить. Ветчину нарезать соломкой. Отварные яйца мелко нарубить. Нарезанные продукты соединить, заправить майонезом, аккуратно перемешать. Перед самой подачей на стол салат посыпать сухариками.



Салат «Мужской каприз»



200 г свинины, 200–250 г запеченного или копченого куриного мяса, 300 г шампиньонов, 3 отварные картофелины, 1 луковица, 300 г чернослива без косточек, 200 г грецких орехов, 150 г твердого сыра, 100 г колбасного подкопченного сыра, 2 отварных яйца, 250 г майонеза, растительное масло, соль по вкусу

Свинину нарезать кусочками, обжарить в масле до золотистой корочки, посолить. Добавить нарезанное копченое куриное мясо, жарить все вместе 5–10 минут, остудить. Грибы нарезать, обжарить в масле вместе с луком, посолить, остудить. Отварной картофель и яйца очистить, натереть на терке. Сыр (два вида) натереть на терке и перемешать. Чернослив предварительно замочить, затем отжать и мелко нарезать. Орехи измельчить. Подготовленные продукты уложить в салатник слоями: 1-й слой — картофель, 2-й — грибы с луком, 3-й — майонез, 4-й — обжаренное мясо, 5-й — чернослив, 6-й — грецкие орехи, 7-й — сыр, 8-й — майонез, 9-й слой — яйца. Последовательность при необходимости повторить.

Салат «Прелесть»



1 копченый куриный окорочок, 200 г грибов, 150–200 г консервированной кукурузы, 2–3 отварные картофелины, 1 свежий огурец, 1 луковица, 2–3 отварных яйца, 200 г сыра, 35 г чипсов, майонез, растительное масло, соль, перец

Грибы мелко нарезать, обжарить в масле, посолить, поперчить. Лук нарезать полукольцами, обжарить отдельно. Копченый куриный окорочок, отварной картофель и огурец нарезать тонкими ломтиками. Яйца мелко нарубить. Сыр натереть на терке. Подготовленные продукты уложить в салатник слоями: 1-й слой — картофель, 2-й — обжаренный лук, 3-й — куриное мясо, 4-й — майонез, 5-й — обжаренные грибы, 6-й — тертый сыр, 7-й — майонез, 8-й — огурцы, 9-й — майонез, 10-й — яйца, 11-й — майонез, 12-й слой — кукуруза. Поверхность салата смазать майонезом и украсить чипсами.



К рыбным блюдам подают сухие вина: рислинг, кахетинское; охлаждают до 8—10 °С. Наливают в цветные рюмки емкостью 100 см³.

К мясным блюдам подают слегка подогретые красные сухие вина (шамхор, каберне), используют рюмки емкостью 100—125 см³.

К дичи и птице — шампанское или сухое красное вино. Шампанское наливают в бокалы, вино — в рюмки.

К овощам и зелени — десертные вина (токай, мускат и др.), их наливают в рюмки емкостью 75 см³.

К сладкому и фруктам подают шампанское и десертные вина. К черному кофе — ликеры или коньяки. Ликеры и коньяки обычной марки переливают в графины, а ликеры и коньяки выдержанные подают в оригинальной заводской упаковке.

Если шампанское было помещено в ведро-холодильник, бутылку необходимо обернуть сложенной салфеткой, чтобы капли с мокрой бутылки не попали на одежду сидящих за столом. После того как шампанское разлито в бокалы, бутылку с оставшимся вином снова ставят в ведро, а салфетку сворачивают колпачком в виде конуса и надевают на ее горлышко.

Праздничный обед чаще всего состоит из закусок, главного блюда и обязательно десерта. В меню могут входить приготовленные блюда из мяса, рыбы и морепродуктов, овощей, крупяные и мучные блюда, безалкогольные и алкогольные напитки.

Все блюда подают на стол в определенной последовательности. Сначала предлагают холодные закуски, затем горячие. После этого переходят к первым блюдам и вторым горячим блюдам (сначала рыбным, а затем — из мяса и птицы). Последними подают десерты и фрукты, к десертам гостям предлагают чай или кофе. Перед каждой сменой блюд использованные тарелки убирают.

Нужно помнить, что не следует подавать одно за другим два блюда из мяса (буженина, телятина, говядина и др.) или два блюда из птицы. Блюда из мяса и птицы нужно чередовать. Нельзя ставить один за другим два соуса одного вида. А вообще лучше не подавать одно за другим два кушанья, в которых есть одни и те же компоненты.

Рыба холодная рекомендуется к супу как холодная закуска. После рыбы подают мясные холодные закуски. К ним относятся: жареное мясо (ростбиф), буженина, телятина, куры жареные, язык отварной и др. Рыбу горячую подают после супа. После рыбного горячего подают мясное жареное блюдо, гарнированное овощами и маринованными



фруктами. Если на стол подаются 3—4 закуски и более, то их ставят одновременно.

Как бы блюда ни чередовались, их вкус должен «повышаться» по ходу трапезы. Это касается также и спиртных напитков.

Салаты следует подавать в салатниках с ложкой, с помощью которой гости смогут переложить блюдо на свою тарелку. Салаты можно подавать также в порционных салатниках или специальных фужерах отдельно для каждого гостя.

Сухую копченую колбасу следует нарезать как можно тоньше, мясо, ветчину и вареную колбасу — чуть толще. Подают нарезку, выложив на блюдо.

Закуски из рыбы, например филе сельди, принято подавать на плоских удлиненных блюдах, уложив в форме рыбы.

Свежие овощи, нарезанные ломтиками, лучше подавать на блюдах, оформленных листьями зеленого салата, черемши или пекинской капусты, посыпав рубленой зеленью. Соленья нужно подавать на отдельных тарелках.

Горячие закуски часто подают в той же посуде, в которой они были приготовлены. Птицу, запеченную целиком, укладывают на большое блюдо и ставят на стол. Затем хозяйка сама разрезает ее на порции и предлагает каждому гостю кусочек. Допускается и предварительная разделка птицы на порции.

К горячим закускам предлагают соусы в отдельных соусниках. Если посуда для соуса не имеет носика, к ней подают ложку. Гости должны помнить, что по правилам этикета соус нельзя использовать как подливу к гарниру, это только дополнение к мясу или рыбе.

Хлеб нарезают ломтиками, раскладывают на тарелки и ставят в нескольких местах на столе, чтобы гостям было удобно его брать.

Десерты подают или порционно, или на общем блюде, в зависимости от их вида. Сервируя стол к чаепитию, ставят одну или несколько сахарниц с отдельными ложками или щипчиками для рафинада.

За накрытый стол первой садится хозяйка. Затем занимают свои места гости, при этом мужчины помогают дамам и ухаживают за ними, предлагая различные напитки.

Содержание

Салаты и закусочные блюда	3
Салаты овощные.....	3
Салаты мясные.....	9
Салаты рыбные	17
Закуски горячие.....	23
Закуски холодные.....	29
Первые блюда	44
Первые блюда с мясом	44
Первые блюда с рыбой	58
Первые блюда овощные и грибные.....	65
Холодные супы и борщи.....	75
Гаспачо.....	85
Вторые блюда	86
Блюда из свинины	86
Блюда из говядины и баранины	105
Блюда из птицы.....	128
Блюда из кролика.....	144
Блюда из субпродуктов	146
Блюда из рыбы и морепродуктов.....	152
Блюда из овощей и грибов	160
Блюда из круп и макарон.....	171
Блюда из теста и выпечка	185
Вареники и пельмени	185
Блины и оладьи	197
Пироги и пирожки.....	204
Торты и сладкие пироги	225
Соусы, подливы, заправки	237
Напитки и коктейли	275
Холодные безалкогольные напитки	275
Горячие безалкогольные напитки.....	282
Алкобольные напитки.....	284
Соленья и маринады	286
Варенье, джемы, повидло	300
Особенности сервировки праздничного стола	315