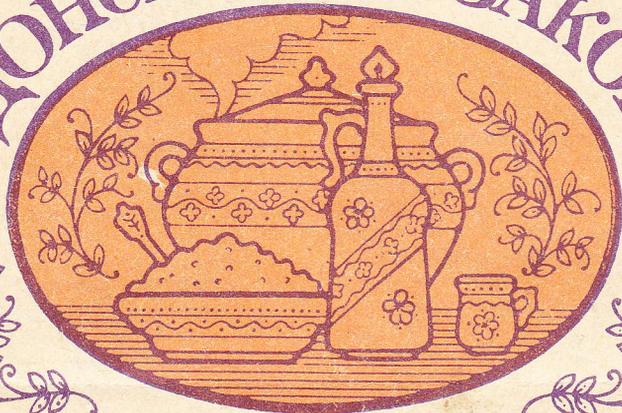


КУХНЯ
ДОНСКИХ КАЗАКОВ



ЗАКУСКИ,
ПЕРВЫЕ, ВТОРЫЕ
И СЛАДКИЕ БЛЮДА,
НАПИТКИ

Москва 1990



Профессиональная стряпуха – почтеннейшая личность в любой казацкой станице. Без нее не обходится ни один праздник, она – хранительница секретов народной кухни. И мастерица, способная приготовить так, что о качестве ее блюд обычно говорят: „пальчики оближешь”. Изучением секретов донских стряпух занимались многие кулинары. В числе исследователей был и известный московский специалист В. М. Ковченков. Отобранные и обработанные им рецепты блюд мы и предлагаем вам, читатель. Приятного аппетита.

САЛАТ ПО-СТАНИЧНОМУ

Обработайте капусту, промойте в холодной воде, нарежьте соломкой. Яблоки (лучше антоновка) освободите от сердцевины и семян, очистите кожицу и нарежьте соломкой. Капусту посыпьте солью, разотрите в ладонях так, чтобы она пустила сок. Перемешайте в миске с яблоками, посыпьте сахарным песком и перемешайте с половиной порции сметаны или майонеза. Салат выложите в салатник горкой, обложите кругом зеленым горошком, полейте сверху майонезом или сметаной. Вершину горки можно украсить ягодами клюквы.

Расход продуктов: капуста свежая белокочанная – 1 кг, яблоки – 5 штук, зеленый горошек – 150 г, сметана или майонез – 150 г.



САЛАТ „ПРИБОЙ”

Отварную морковь, картофель, колбасу (можно заменить мякотью курицы, утки, корейки), сыр нарежьте соломкой, а яйцо и соленый огурец – кубиками. Эту массу поперчите, посолите и перемешайте с частью майонеза (по желанию можно добавить соус „Южный”). Выложите в салатник горкой, полейте сверху майонезом, обложите сливочным маслом, дольками яйца, зеленым горошком, маслинами.

Расход продуктов: огурцы – 150 г, картофель – 80 г, сливочное масло – 80 г, зеленый горошек – 250 г, яйцо – 4 штуки, колбаса или мякоть курицы (утки, корейки) – 200 г, сыр – 120 г, соус „Южный” – 60 г, зелень петрушки – 12 г, майонез – 60 г, маслины – 40 г.

ДОНСКАЯ ЗАКУСКА

Морковь, репчатый лук порежьте полукольцами и обжарьте до золотистого цвета на сковородке в кипящем растительном масле. В обжаренные овощи добавьте томат-пюре, уксус, сахар, черный перец, лавровый лист. Перемешайте и дайте прокипеть. Готовый маринад разведите рыбным бульоном, добавьте от голов рыбы мякоть. Лучше всего брать головы белуги, осетрины, севрюги, но можно использовать и другую рыбу. Все это прокипятите и затем остудите.

Необходимые продукты: рыбы головы – 500 г, морковь – 100 г, репчатый лук – 20-50 г, томат-пюре – 40-50 г, растительное масло – 20-30 г, уксус, сахар, перец, лавровый лист, соль – по вкусу.



САЛАТ „СЮРПРИЗ”

В помидорах сделайте подрез сверху и удалите из них мякоть. Нарежьте кубиками вареный (но не разваренный) картофель, морковь. Картофель и морковь выложите в миску, добавьте консервированного зеленого горошка и мелко нарезанные яйца. Добавьте майонез и тщательно перемешайте. Полученным фаршем наполните помидоры, закройте их срезанными верхушками, сверху нанесите майонезом несколько точек. Получится подобие гриба-мухомора. Оставшийся фарш выложите на тарелку, сверху положите помидоры-грибы. Салат можно оживить яйцом, зеленым луком, зеленью в зависимости от вашей фантазии.

Необходимые продукты: свежие помидоры – 700 г, отварной картофель



БАРАШЕК ПО-РОСТОВСКИ

Баранью корейку с одной косточкой отбейте тяпкой. Приготовьте белый соус. Порежьте мелко тамбовский окорок, репчатый лук. Окорок и лук обжарьте в кипящем сливочном масле с мукой, добавив молока. Готовый соус должен быть густым. В масле на сковороде обжарьте отбитую баранью корейку с обеих сторон и обмажьте (обклейте) ее соусом, придайте руками форму груши и только после этого обмакните в яйцо и обваляйте в крошках белого хлеба. Все это обжарьте в большом количестве масла. Гарнир: жареный картофель соломкой, зеленый горошек, маринованные огурцы. Отдельно подайте любой острый соус.

Продукты: баранья корейка – 700 г, разрежьте на 4 куска; для белого соуса: молоко – 50 г, мука – 25 г, сливочное масло – 150 г, тамбовский окорок – 120 г, репчатый лук – 80 г, 4 яйца, белый хлеб – 100 г.

ФАРШИРОВАННЫЙ ЧЕБАК

Очистите лещ от чешуи и внутренних. Чтобы не ощущались косточки, по спинке леща сделайте надрезы до позвоночника. Посолите рыбу. Обработанный лещ начините фаршем: мелко нарежьте сало, истолките в ступке чеснок, нарежьте мелко зелень петрушки и укропа, все хорошо перемешайте. Фаршированный лещ обваляйте в муке, обжарьте слегка на сковороде в кипящем масле (растительном). Обжаренный лещ поставьте в духовку средней температуры и запекайте.

Необходимые продукты: лещ средней величины – 1 штука, соленое сало – 100 г, очищенный чеснок – 30 г, зелень петрушки и укропа – по вкусу.

ЗРАЗЫ ПО-РОСТОВСКИ

Зразы лучше всего готовить из судака, но можно и из другой рыбы. Освободите рыбу от костей и кожи или возь-

мите готовое филе и порежьте на куски. Каждый кусок отбейте тяпкой. А теперь приготовьте фарш: возьмите крабы (если их нет, то можно и без них), репчатый лук или зеленый лук, вареное яйцо, маслины, мелко их нарежьте, все перемешайте. На куски отбитой рыбы кладите фарш и сверните в форме сигары. Зразы густо обмажьте со всех сторон сырым жидким яйцом, обваляйте в белых сухарях, положите на сковородку в кипящее сливочное масло. К зразам хорошо подать томат-соус, маринованные фрукты и картофель, приготовленный следующим образом. Возьмите негустое пюре, положите два-три яичных желтка, размешайте, скатайте шарики и обжарьте их на сковороде в кипящем масле до золотистой корочки.

Необходимые продукты: рыбное филе – 500 г, фарш: крабы – 100 г, лук репчатый – 80 г, лук зеленый – 50 г, яйцо – 2 шт., маслины – 40 г, одно яйцо для обмазки, соль, масло для обжарки.

ПИРОГ С РЫБОЙ И КАПУСТОЙ

Разведите дрожжи в теплой воде, добавьте немного сахарного песка, соли, растительного масла, маргарина, всыпьте муку, замесите тесто. Поставьте тесто в теплое место на 3-3,5 часа. Потом разделите его на две части, выложите на подпыленный мукой стол и раскатайте скалкой на две круглые лепешки. Пока тесто подходит, сделайте начинку: нашинкуйте соломкой капусту, посыпьте ее солью и разотрите; налейте растительного масла, посыпьте черным перцем и поставьте тушить на небольшой огонь. Нарежьте мелко репчатый лук, пожарьте его в кипящем масле до золотистого цвета, добавьте томата и еще немного пожарьте. В готовую тушеную капусту положите эту смесь и перемешайте. Остудите. Филе судака, сазана или другой рыбы пожарьте в кипящем масле до золотистого цвета. Капусту и филе тщательно перемешайте. Начинка готова. Положите ее на середину лепешки, накройте вто-

биками. Как только будет готов картофель, положите консервированный зеленый горошек. Разлейте суп по тарелкам, положите укроп, сметану, посыпьте перцем.

Расход продуктов: свинина – 300 г, картофель – 400 г, морковь – 120 г, репчатый лук – 120 г, зеленый горошек – 120 г, сметана – 40-50 г, перец, зелень – по вкусу, вода – 2 литра.



СУП ИЗ БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ

Грудинку и котлетную часть баранины промойте в холодной воде. Грудинку мелко нарубите, положите в кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте варить. Когда вода закипит, шумовкой снимите пену, бросьте в суп мелко нарубленный лук. Кипятите, пока не сварится мясо.

Из болгарского перца выньте сердцевину, мякоть обдайте кипятком. Из котлетной части баранины приготовьте фарш, положите в него сырой рис, мелко рубленную зелень, посолите, поперчите. Налейте немного воды (20% от веса фарша), тщательно все перемешайте. Полученной массой начините перец. Фаршированный перец положите в кастрюлю, налейте бульон, посолите и поставьте варить на огонь. Порежьте морковь, помидоры и обжарьте на сливочном масле. Когда суп будет готов, добавьте эту заправку, прокипятите.

Необходимые продукты: баранья грудинка и котлетная часть вместе – 500 г, репчатый лук – 60 г, морковь – 50 г, болгарский перец – 500 г, рис – 20 г, свежие помидоры – 80 г, зелень – 20 г, соль, перец – по вкусу.



СУП ПО-ПОКРОВСКИ

200 г фасоли промойте в холодной воде, положите в кастрюлю, залейте водой. Через четыре часа слейте воду и добавьте в фасоль 500 г мелко нарезанной бараньей грудинки. Мясо и фасоль залейте холодной водой и поставьте на

огонь. Как только вода закипит, добавьте 100 г мелко нарубленного сырого лука.

Кастрюлю закройте крышкой, пену не снимайте. Когда мясо сварится, положите 50 г промытого вареного риса, морковь, натертую на крупной терке, мелко нарезанный чеснок, перец, лавровый лист и кипятите не больше 5 минут.



КУРЫ ПО-ВЕШЕНСКИ

Обработайте курицу, выпотрошите её. Приготовьте фарш: куриные потроха отварите и нарежьте мелкими кубиками. К потрохам добавьте слегка недоваренный рис, мелко рубленные яйца, сваренные вкрутую, лук, обжаренный до золотистого цвета. Посолите, поперчите по вкусу, тщательно перемешайте. Приготовленным фаршем начините курицу. Зашейте её, поместите в духовку или печь и держите там до готовности. Выложите на мелкое блюдо, украсьте зеленью.

Продукты: для фарша – рис 200 г, яйцо 3-4 шт., потроха – 200 г, лук, перец, соль по вкусу.



КУРЫ ПО-ТОПИЛИНСКИ

Отварите курицу. Освободите мясо от костей. Нарежьте ее на небольшие куски, слегка обжарьте на сливочном или русском масле. Залейте слегка взбитыми яйцами (их возьмите столько, чтобы залить всю сковороду), жарьте до состояния омлета. Блюдо лучше всего подать на сковороде.



СОУС ИЗ ПЕРЦА

1 кг зеленого стручкового перца промойте, изрубите ножом, положите в кастрюлю, залейте двумя литрами молочной сыворотки и на маленьком огне варите около часа. Затем выложите в банки и плотно закупорьте. Перец, при-



готовленный таким способом, можно хранить шесть месяцев. Перечный соус подается со сметаной как острая приправа к мясным блюдам.



КОТЛЕТА „ЮБИЛЕЙНАЯ“

Мякоть курицы дважды пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Добавьте немного молока, посолите, поставьте в холодильник на 15-20 минут. Пока масса созревает, приготовьте фарш. Печень с луком обжарьте на сливочном масле, дважды пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Из куриного фарша сделайте одинаковые шарики. Примните их ладонью – получите лепешки. На каждую лепешку положите фарш из печени и сделайте защипку (как в пирожках). Котлете руками придайте форму пирога. Сырые яйца слегка взбейте в пену. Котлеты окуните в яйца, обвалите в сухарях из сухой булки и обжарьте с обеих сторон до образования коричневой корочки. К котлетам лучше всего дать гарнир из жареного картофеля, нарезанного мелкой соломкой, зеленый горошек, маринованные фрукты.

Необходимые продукты: для куриного фарша мякоть курицы – 360 г, молоко – 40 г, соль по вкусу.

Фарш: печень – 150 г, репчатый лук – 80 г, яйцо – 2 шт., сухая булка для сухарей – 300 г. Сухари приготовьте так – булку протрите через сито или разотрите между ладонями, масло русское – 80 г, для обжарки котлет.



КОТЛЕТЫ „ВОЛНА“

Мякоть говядины и свинины дважды пропустите через мясорубку (через крупную и частую решетки). Фарш перемешайте руками, взбейте деревянной лопаточкой и сделайте шарики по 50 г каждый. Из шариков сделайте лепешки, на лепешку положите другой фарш, приготовленный так: нарежьте лук, обжарьте на сливочном масле. Вареные вкрутую яйца мелко нарубите. Перемешайте

яйца, лук, нарезанный соломкой сыр, добавьте перец, соль по вкусу. Фарш кладите на середину лепешек и сделайте защипку, как для пирога. Котлету слегка обвалите в сухарях и придайте ей овальную форму, обжарьте с двух сторон на сковороде. На гарнир можно подать картофель жареный кружками, рис, гречневую кашу, овощи, морковь.

Расход продуктов: говядина – 220 г, свинина – 100 г, сыр – 50 г, репчатый лук – 40 г, яйца – 2, сливочное масло для поджаривания лука – 30 г.



КОТЛЕТЫ „ЗОЛОТОЙ КОЛОС“

Мякоть свинины и говядины пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Фарш посолите, поперчите, подлейте молока и хорошо взбейте. А теперь приготовьте внутренний фарш. На сковороду положите сливочное масло и, когда оно начнет кипеть, посыпьте муку, хорошо прожарьте ее. В эту массу налейте горячее молоко, дайте закипеть. Полученную массу остудите. Мелко нарежьте репчатый лук, поджарьте его в кипящем масле до золотистого цвета.

Свиной нежирный окорок нарежьте кубиками, обжарьте на сковороде. Жареный лук и окорок смешайте с соусом, посолите, поперчите. Внутренний фарш готов. Из первого фарша сформируйте шарики, сделайте из них лепешки. На середину каждой лепешки положите внутренний фарш и защипите как пирог. Придайте сигарообразную форму. Котлеты обвалите сначала в муке, затем в слегка взбитых яйцах и сухарях. Жарьте их на сковороде в большом количестве жира. Хлеб нарежьте кусками, придайте ту же форму, что и котлетам, обмакните каждый кусок в яйцо и обжарьте на сковороде с двух сторон.

На тарелку кладите крутон (обжаренный хлеб), сверху – котлету. Мелко рубленную петрушку бросьте в сливочное масло и очень тщательно перемешайте, придайте форму колбасок и положите на котлету. Обложите марино-



ванными фруктами, вареным картофелем, отварными овощами.

Необходимые продукты: фарш: мясо – свинина – 180 г, говядина – 180 г, молоко – 60 г, соль, перец по вкусу; внутренний фарш: сливочное масло для обжаривания – 60 г, молоко – 80 г, мука – 30 г, окорок – 100 г, сливочное масло для обжаривания окорока – 60 г.

БИТОЧКИ „НОВИНКА”

Пропустите через мясорубку с мелкой решеткой мякоть курицы. В фарш положите предварительно замоченную в молоке булку, зелень петрушки, сливочное масло. Все тщательно перемешайте. Эту массу еще раз пропустите через мясорубку и снова перемешайте. Сделайте биточки и поставьте их на холод. Приготовьте жидкое тесто в глубокой тарелке или миске. Взбейте в пену белок (как для безе), всыпьте муку и размешайте. Каждый биточек опустите в тесто и кладите на сковороду в кипящее масло. Гарнир: отварной картофель, рис, отварные овощи.

Необходимые продукты: мякоть курицы – 480 г, хлеб (булка) – 80 г, молоко – 80 г, сливочное масло – 60 г, зелень петрушки – 20 г. Для жидкого теста: яйцо – 2 шт., мука – 60 г, соль по вкусу, сливочное масло для обжаривания биточков – 60 г.

БАРАНИНА СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

Мякоть баранины промойте в холодной воде и нарежьте небольшими кусочками, посолите, поперчите черным перцем и обжарьте в кипящем масле на сковороде. Обжаренную баранину положите в кастрюлю, налейте немного воды, обязательно закройте крышкой и тушите до полуготовности. Положите стручки фасоли (можно зеленый горо-

шек), обжаренный до золотистого цвета репчатый лук и тушите еще 10-15 минут. Перед тем как подать на стол, баранину посыпьте мелко рубленной петрушкой.

Расход продуктов: баранина – 1 кг, лук – 2 головки, масло сливочное – 4 столовые ложки, перец, соль по вкусу, стручки фасоли или зеленый горошек – 1 кг.

СОЛЯНКА ПО-ПОКРОВСКИ

500 г свинины нарежьте небольшими кубиками (по 10-15 г) и жарьте в глубокой сковороде в кипящем жире вместе с репчатым луком и корнем пастернака или сельдерея. Добавьте квашеную капусту. Жарьте до готовности капусты.

Картофель, сваренный „в мундире”, очистите, порежьте кубиками, перемешайте с мясом и еще немного поджарьте. Подавать рекомендуется на сковороде.

БИФШТЕКС ПО-ПОКРОВСКИ

400 г говядины промойте в холодной воде, пропустите через мясорубку. 40 г сала-шпика, мелко нарезав, перетрите с солью и чесноком. Затем перемешайте с фаршем, добавьте немного молока, посолите, поперчите. Сделайте из фарша лепешки, обваляйте в муке и жарьте на сковороде в кипящем сливочном масле. Гарнир: жареный или отварной картофель, зеленый горошек.

БИФШТЕКС ПО-РОСТОВСКИ

Отбейте 100 г свиного окорока. На отбитый кусок положите 50 г фарша, приготовленного из свинины и чеснока. Край окорока заверните, придайте форму бифштекса. Обжарьте в масле с обеих сторон. Гарнир: жареный картофель, маринованные фрукты, зеленый горошек, сливочное масло, зелень, долька лимона.

– 200 г, яйцо – 3-4 шт., зеленый горошек
– 200 г, майонез – 200 г.



РОСТОВСКАЯ ЗАКУСКА

Отварите говядину, язык свиной или говяжий и курицу. Все это нарежьте в форме лапши. Перемешайте. Добавьте мелко рубленный чеснок, соль, перец – по вкусу. Разложите массу в формы, а если их нет, то в чайные блюда. Отдельно приготовьте желе, которое получится у вас от варки мяса, языка и курицы с добавлением желатина. Сверху положите кусочки лимона и залейте желе. Поставьте на холод. К закуске хорошо подать соус из хрена, маринованные огурцы, маринованные фрукты, немного зелени.

Необходимые продукты: отварная говядина – 100 г, отварной язык – 100 г, отварная мякоть курицы – 100 г, несколько долек чеснока (10 г), мясное желе – 400 г.



ДОЛМА ПО-КАЗАЧЬИ

Приготовьте наваристый бульон. Возьмите пилушки (квашенная капуста целым кочаном), обварите кипятком и разберите на листья. Приготовьте фарш из мяса и риса так, как это делают для обычных голубцов. На листья капусты положите фарш и заверните, придав продолговатую форму. Нарежьте картофель, морковь, репчатый лук, белый корень (пастернак). Возьмите небольшую кастрюлю, лучше – чугунок, и положите слой нарезанных овощей, а на них голубцы, затем опять овощи и голубцы. Грудинку нарежьте небольшими кусочками и положите между слоями овощей и голубцов. Залейте все бульоном и поставьте тушить в духовку. За 10 минут до полной готовности пожарьте томат на сливочном масле, разведите его бульоном и влейте в долму. Прокипятите один раз. Не забудьте положить щепотку соли, специй (перец-

горошек, лавровый лист). Долму лучше всего подать в глиняных горшочках. Хорошо перед едой положить сметану.

Необходимые продукты: морковь – 80-100 г, пастернак – 80-100 г, репчатый лук – 80-100 г, томат – 12-15 г, свежая грудинка – 250 г.

Для голубцов: капуста – 280 г, мясо фарш – 120 г, рис – 20 г, репчатый лук, масло для обжарки – по 12-15 г.



РЫБНАЯ СОЛЯНКА „ДОН”

Кости от рыбы бросьте в кастрюлю и залейте холодной водой. Варите бульон около двух часов на небольшом огне, снимая пену. Морковь и лук порежьте дольками и запеките на сковороде или в духовке, обязательно без масла. После того как бульон будет вариться 1 час 40 минут, бросьте в него запеченную морковь и лук, варите еще 20 минут. Бульон обязательно процедите сквозь сито или марлю. Потом положите рыбу, каперсы, соленые огурцы и луковую смесь, которую приготовьте так: обжарьте лук на сливочном масле до золотистого цвета, положите томат, прокипятите. В тарелку с солянкой положите кружок лимона и каперсы. К солянке рекомендуется растегай или печеный пирожок с рыбным фаршем.

Необходимые продукты: рыбу лучше всего брать осетрину и судак, но можно и другую. Осетрина – 200 г, судак – 260 г, репчатый лук – 120 г, морковь – 100 г, соленые огурцы – 120 г, каперсы – 40 г, маслины – 50 г, томат – 50 г, сливочное масло – 25-30 г, лимон – 4-5 кружочков.



СУП „МИНУТКА”

Свиной окорок нарежьте небольшими кубиками, положите в кастрюлю, налейте воды. Кипятите 10-15 минут, положите картофель и морковь, нарезанные кубиками. Немного погодя посолите и положите репчатый лук, нарезанный ку-





рой лепешкой и защипите пирог по кругу. Поверхность смажьте яйцом, предварительно слегка взбитым вилкой или венчиком. Пирог положите на лист и поставьте на 30-35 минут в духовку при температуре 200-230°. Когда пирог остынет, выложите его на блюдо.

Расход продуктов для теста: мука – 5 стаканов, дрожжи – 50 г, сахарный песок – 50 г, масло растительное – 100 г, маргарин – 100 г; для начинки: капуста – небольшой кочан, лук репчатый – 1 штука, томат-пюре – 50 г, перец черный – 5 г, рыба жареная, филе – 300 г.



СЛАДКИЙ ПИРОГ

В кастрюлю всыпьте муку, положите сметану, яйца, сахарный песок, размягченное сливочное масло, ванильный сахар, замесите тесто и поставьте в холодное место на 20-30 минут. Посыпьте стол мукой, выложите тесто на стол и раскатайте в круглую лепешку. На лепешку наложите круг из бумаги или картона и обрежьте ее по кругу. Оставшиеся обрезки теста соедините вместе, сделайте из них лепешку, раскатайте в пласт и разрежьте на полоски. Лепешку положите на лист, сверху – начинку, которую приготовьте так: промойте горячей водой изюм, смешайте с измельченными грецкими орехами. На начинку пирога сверху кладите полоски. Края пирога обязательно защипите, т. е. сделайте по кругу небольшой бортик. Положите пирог на лист и поставьте в духовку на 25-30 минут. Остывший пирог выложите на блюдо, посыпьте сверху сахарной пудрой.

Расход продуктов: для теста: мука – 4 стакана, сливочное масло или маргарин – 300 г, сахарный песок – 6 столовых ложек, яйца – 4 штуки, ванильный сахар – 1/2 порошка; для начинки: изюм – 500 г, орехи очищенные – 200 г.



ЗЕФИР ПО-ПОКРОВСКИ

1 кг сахарного песка залейте двумя стаканами воды, поставьте на средний огонь, варите до готовности, которая определяется так: в блюдце с холодной водой опустите ложку сиропа и попробуйте скатать из него мягкий шарик. Если получится, сироп готов. Пока сироп варится, в четверти стакана холодной воды замочите 25 г желатина. Чашку с желатином поставьте на 15 минут в миску с горячей водой. Кастрюлю с готовым сиропом поставьте в холодную воду, добавьте в него 20 г уксусной эссенции, немного ванилина, две-три чайных ложки вина. Взбивайте массу венчиком или ложкой, вливая при этом растворенный желатин. Взбивать нужно, пока масса не станет белой и пышной. Наберите ложкой немного массы. Если она держится на ложке, зефир готов. Остается положить массу в „фунтик” из пергамента, выдавить порциями на смазанный растительным маслом лист и подождать, пока лакомство подсохнет.



Кухня донских казаков

Составитель В. А. Брунько

JV Studio, Tell. 3565. Tir. 100 000.
Trk. „O”. Hind 50 kop. 1990.

