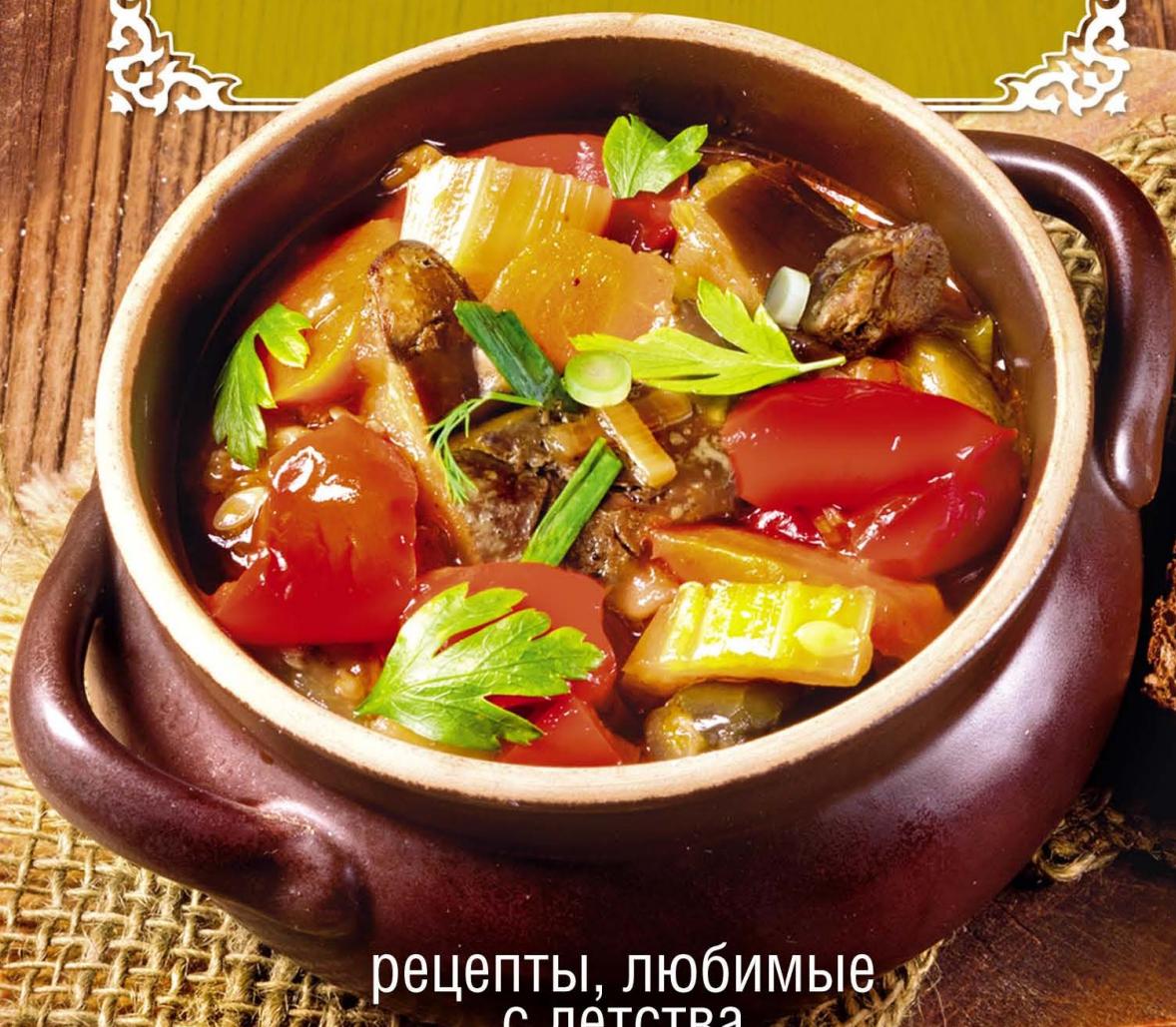


ИЛЬЯ ЛАЗЕРСОН МИХАИЛ СПИЧКА

Ф О С О Б

И Л И
ФИРМЕННЫЕ
СЕКРЕТЫ БАБУШЕК



рецепты, любимые
с детства

УДК 641.5
ББК 36.997
Л17

Охраняется законодательством РФ
о защите интеллектуальных прав.
Воспроизведение всей книги или любой ее части
воспрещается без письменного разрешения издателя.
Любые попытки нарушения закона
будут преследоваться в судебном порядке.

*Художественное оформление
Е.Ю. Шурлаповой*

Фотограф Ярослав Фролов

Лазерсон И., Спичка М.
Л17 ФСБ, или Фирменные секреты бабушек. Рецепты, любимые с детства. — М.: Центрполиграф, 2016. — 96 с.

ISBN 978-5-227-07161-3

Это вторая книга цикла, посвящённого нашим бабушкам. Первая называется «КГБ», и за этой суровой аббревиатурой скрывается доброе, жизнеутверждающее название — «Как готовили бабушки».

На протяжении многих лет Илья Лазерсон и Михаил Спичка ведут на радио передачу, посвящённую кулинарии. В студию очень часто звонят слушатели, которые помнят то или иное блюдо, приготовленное их бабушками. Вернее, они помнят его название и вкус, знакомый с детства, а вот способ приготовления, увы, оказывается утерянным. Дать какие-либо советы в этом случае тяжело, потому что семейные рецепты индивидуальны и полны нюансов.

Наши бабушки жили в советское время, а значит — в условиях отсутствия Интернета. В те годы люди, обмениваясь друг с другом идеями, секретами приготовления фирменных блюд, рецептами праздничными и повседневными, записывали их в особые тетрадки... Авторы бережно сохранили тетрадки своих бабушек и теперь предлагают читателям самые любимые рецепты из детства.

УДК 641.5
ББК 36.997

ISBN 978-5-227-07161-3

© Лазерсон И., Спичка М., 2016
© ООО «Рт-СПб», 2016
© «Центрполиграф», 2016

Помидоры солёные (быстрым способом)



2 кг помидоров, 1,5 ст. ложки соли, 3 луковицы, 0,5 стакана растительного масла, 1 головка чеснока, по одному пучку зелени кинзы, укропа и петрушки

Каждый помидор разрезать вдоль на две половинки, срезы посыпать солью и оставить на 15 минут. В это время приготовить фарш. Очищенный чеснок вместе с зеленью укропа, петрушки и кинзы промыть, пропустить через мясорубку. Нашинкованный полукольцами лук обжарить на растительном масле и охладить; соединить с чесноком и зеленью, перемешать. Этим фаршем начинить половинки помидоров (положить на срез) и соединить их. Сложить помидоры в миску (крупные на дно, а те, что помельче, – сверху), накрыть крышкой и поставить в холодильник на сутки.



Сациви из баклажанов



*4 баклажана, 4 луковичы, 8 долек чеснока, 0,5 стакана ядер грецких орехов,
0,5 ч. ложки красного молотого перца, 0,75 стакана винного уксуса,
2 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки рубленой зелени кинзы,
соль*

Баклажаны помыть, плодоножки не удалять. Отварить в течение пяти минут, положить на доску, сделать разрез вдоль, не до конца, и уложить в него фарш. Для фарша: лук очистить и обжарить, нарубить вместе с чесноком, добавить толчёные грецкие орехи, зелень, красный перец; перемешать.

Подготовленные баклажаны наполнить фаршем, часть фарша отложить. Оставшийся фарш развести винным уксусом и водой, добавить немного соли, залить им фаршированные баклажаны и поместить в холодное место на 2-3 дня.



Форшмак с орехами



*250 г филе сельдидки, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 зелёное яблоко,
50 г ядер грецких орехов, 1 маленькая луковица, 1 ст. ложка майонеза*

*Яблоко очистить от кожицы и семян, лук очистить. Все продукты,
кроме майонеза, пропустить через мясорубку. Заправить майонезом,
посыпать частью нарубленных орехов.*



Салат из солёной трески



600 г филе трески, 8 картофелин, 2 красные луковицы, 2 ст. ложки 9 %-го уксуса, 0,5 стакана растительного масла, 1 ч. ложка русской горчицы, укроп, соль

Филе трески сварить в очень солёной воде (5 ст. ложек соли на 1 литр воды), откинуть на дуршлаг, остудить и разобрать руками на фрагменты, удаляя кости. Картофель сварить в мундире, остудить, нарезать кружками и выложить на блюдо внахлест. Половину одной луковицы мелко нарезать и посыпать картофель. Приготовить заправку: взбить смесь масла, уксуса и горчицы до образования эмульсии, полить ей картофель и лук. Затем поверх уложить рыбу и полить её эмульсией. Посыпать луком и нашинкованным укропом.



Содержание

ПРЕДИСЛОВИЕ	7
ПОМИДОРЫ СОЛЁНЫЕ (быстрым способом)	8
САЦИВИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ.....	10
ФОРШМАК С ОРЕХАМИ	12
САЛАТ ИЗ СОЛЁНОЙ ТРЕСКИ.....	14
МАЛОСОЛЬНЫЙ КАРП.....	16
КАЛЬМАРЫ, ТОМЛЕННЫЕ В БАНКЕ.....	18
РУЛЕТ ИЗ ЩУКИ	20
САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ С МАРИНАДАМИ	22
СЕЛЁДКА В СОУСЕ ИЗ МОЛОК.....	24
ЛАТВИЙСКИЙ САЛАТ	26
ДОМАШНИЕ КОНСЕРВЫ ИЗ СЕЛЁДКИ	28
ХЕ ИЗ КУРИЦЫ	30
МЯСНОЙ РУЛЕТ С КОЛБАСОЙ.....	32
ОМЛЕТНЫЕ РУЛЕТЫ.....	34
ПЕЧЁНОЧНЫЙ ПАШТЕТ С ЧЕРНОСЛИВОМ	36
КРЕНДЕЛИ-БУТЕРБРОДЫ	38
ПЕЧЁНЫЙ СВИНОЙ ПОДЧЕРЕВОК.....	40
СОУС К МЯСУ ИЗ КРАСНОЙ АЛЫЧИ	42

ХОЛОДНИК ИЗ ЩАВЕЛЯ.....	44
БОРЩОК С «УШКАМИ».....	46
ГОРОХОВЫЙ СУП С СУХИМИ ГРИБАМИ	48
СОЛЁНЫЕ «ПАЛЬЧИКИ» К БУЛЬОНУ	50
ЩУКА В СОУСЕ С ШАФРАНОМ	52
КАРП, ФАРШИРОВАННЫЙ ЦЕЛИКОМ	54
КНЕЛИ ИЗ СУДАКА	56
МИНТАЙ В ТЕСТЕ.....	58
КАЛЬМАРЫ В СМЕТАНЕ.....	60
ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ	62
МАНТЫ.....	64
КАРТОФЕЛЬНАЯ КОЛБАСА.....	66
ЛУКОВЫЙ ПИРОГ	68
КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА	70
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ С МЯСОМ	72
ЧОЛНТ	74
ТУШЁНЫЙ ГОВЯЖИЙ ХВОСТ	76
ФРИКАДЕЛЬКИ В ХЛЕБНОМ СОУСЕ	78
КНЫДЛИ В СМЕТАНЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ.....	80
ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ	82
ВАРЕНИКИ С ВИШНЯМИ	84
СТРУДЕЛЬ С МАКОМ, ОРЕХАМИ И КУРАГОЙ.....	86
ГРУШИ С ШОКОЛАДОМ	88
ПИРОГ С ОРЕХАМИ	90