



ИЛЬЯ ЛАЗЕРСОН МИХАИЛ СПИЧКА

К О Т О Б

И Л И

КАК ГОТОВИЛИ
БАБУШКИ

секреты фирменных блюд
рецепты праздничные
и повседневные

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 КГБ, или Как Готовили Бабушки. Секреты фирменных
блюд, рецепты праздничные и повседневные. — М.: ЗАО
Издательство Центрполиграф, 2016. — 96 с.

ISBN 978-5-227-06324-3

Когда авторы были совсем юными, они с интересом наблюдали, как бабушки священнодействуют на кухне... Тогда, в советское время, с продуктами было гораздо хуже, чем сейчас. Но товарный дефицит не означал дефицита кулинарной фантазии. Скорее наоборот, подхлестывал воображение и будил в людях творческое начало. В отсутствие Интернета все охотно обменивались друг с другом идеями, секретами фирменных блюд, рецептами праздничными и повседневными. И записывали их в особые тетрадки. Как правило, этим занимались бабушки, ведь именно они являются хранительницами семейных традиций, в которых совместная трапеза имеет огромное значение.

Авторы книги бережно сохранили тетрадки своих бабушек и теперь предлагают вниманию читателей некоторые избранные рецепты.

УДК 641.5
ББК 36.997

ISBN 978-5-227-06324-3

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



*У наших бабушек всегда
только лучшая еда!
Мукаты, конфеты, пампушки,
Душистые диво-ватрушки,
Нельмени и оладушки...
О, как готовят бабушки!*



Салат из капусты с сыром и корицей



*0,5 кг ошана капуста среднего размера; 4 яблока; 2 ст. ложки грецких орехов;
100 г голландского сыра; 3 ст. ложки майонеза; 0,5 ч. ложки молотой
корицы; сахар; соль; перец*

Капусту нашинковать, перетереть с солью и сахаром. Яблоки очистить и нарезать соломкой. Орехи измельчить скалкой. Сыр натереть на крупной тёрке. Всё смешать. Заправить майонезом, корицей, перцем. Салат украсить варёной морковкой, зеленью петрушки, орехами.



Шарики из печёнки на твёрдом сыре



500 г телячьей печёнки; 2 луковицы; 150 г сливочного масла; 5 яиц; 200 г голландского сыра; растительное масло для жарки; петрушка; перец; соль

Печёнку промыть, нарезать кусками, обжарить и остудить. Яйца сварить «вкрутую». Лук очистить, нашинковать и обжарить до золотистого цвета, остудить. В мясорубке с самой мелкой решёткой измельчить печёнку, 3 яйца и лук, добавить размягчённое сливочное масло, соль, перец, перемешать. Массу охладить и сформовать шарики. Шарики обкатать в натёртом желтке от двух яиц. Подать на ломтиках сыра.



Форшмак



*2 селёдки; 1 средняя луковица; 2 яйца; 0,5 яблока; 2 ломтика белого хлеба;
50 мл молока; зелёный лук; тёртый хлеб; сметана*

Яйца сварить вкрутую. Сельдь разделить на филе без кожи. Хлеб без корочек замочить в молоке. Лук и яблоко очистить. В мясорубке измельчить сельдь с отжатым хлебом, яблоком, луком и яйцами. Уложить в салатник. Посыпать тёртым яйцом и зелёным луком. Отдельно подать обжаренный без масла тёртый хлеб и сметану.

В форшмак, помимо перечисленных ингредиентов, можно добавить уксус и горчицу из банки и/или измельчённые грецкие орехи.



Содержание

| | |
|--|----|
| ПРЕДИСЛОВИЕ | 7 |
| САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ С СЫРОМ И КОРИЦЕЙ | 8 |
| ШАРИКИ ИЗ ПЕЧЁНКИ НА ТВЁРДОМ СЫРЕ..... | 10 |
| ФОРШМАК | 12 |
| ЖИДКИЙ САЛАТ..... | 14 |
| КАРП, ФАРШИРОВАННЫЙ КУСКАМИ | 16 |
| ШУБА..... | 18 |
| КАРП В ЖЕЛЕ | 20 |
| САЛАТ ИЗ СЕЛЁДКИ И ЯИЦ | 22 |
| САЛАТ ИЗ КУРИНОГО МЯСА..... | 24 |
| САЛАТ «ПРАЖСКИЙ» | 26 |
| САЛАТ МЯСНОЙ С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ | 28 |
| ФАРШИРОВАННАЯ УТКА..... | 30 |
| ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ | 32 |
| ФАРШИРОВАННАЯ «ШЕЙКА» | 34 |
| СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ С ЖАРЕННОЙ КАРТОШКОЙ | 36 |
| КУРИНЫЙ БУЛЬОН С МАННЫМИ КЛЁЦКАМИ | 38 |
| СУП С ГРЕЧКОЙ | 40 |
| ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК | 42 |

| | |
|--|----|
| ДЕРУНЫ | 44 |
| ТУШЁНЫЕ СЕРДЕЧКИ С КАРТОШКОЙ..... | 46 |
| ТЕФТЕЛИ ГРЕЧНЕВЫЕ | 48 |
| КОТЛЕТА «КОЛОС»..... | 50 |
| УТКА В СОУСЕ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА..... | 52 |
| ДУШИ | 54 |
| КИСЛО-СЛАДКАЯ ГОВЯДИНА | 56 |
| ЧАХОХБИЛИ..... | 58 |
| КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗРАЗЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ..... | 60 |
| ОВОЩНОЙ «СОУС» | 62 |
| КОТЛЕТЫ ПО-ИВАНО-ФРАНКОВСКИ | 64 |
| КУРНИК..... | 66 |
| ВЕРТУТА С ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ..... | 68 |
| ЗАЛИВНЫЕ ПИРОЖКИ | 70 |
| ОЛАДЬИ | 72 |
| ПЛЮШКИ | 74 |
| МЕДОВАЯ КОВРИЖКА НА КЕФИРЕ..... | 76 |
| ПЕЧЁНЫЕ ЯБЛОКИ | 78 |
| МАКОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ | 80 |
| ТВОРОЖНЫЙ КЕКС | 82 |
| СНЕЖКИ | 84 |
| ТЁРТЫЙ ПИРОГ | 86 |
| ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ С ГРУШЕЙ..... | 88 |
| МОРКОВНЫЙ ТОРТ | 90 |