

Елена
Молоховец



ПОДАРОК МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ

рецепты,
проверенные
временем
написанные от руки

УДК 641/642

ББК 36.997

М 75

Молоховец, Елена.

М 75 Подарок молодым хозяйкам /Елена Молоховец. — Москва : Издательство АСТ, 2018. —192 с. — (Уютная книга).

ISBN 978-5-17-104954-6.

Мечта любой молодой хозяйки — книга рецептов, особенно если этим рецептам более 150 лет и написаны они от руки! Елена Ивановна Молоховец — классик русской кулинарной литературы, в одной книге она собрала сотни лучших блюд, которые придутся по душе любому гурману. Здесь вам откроются все секреты старинных рецептов, вы научитесь готовить колдуны, вареники, клецки, паштеты, пироги из мяса и рыбы, овощные и фруктовые заготовки, зефир и мороженое и множество других русских блюд так, как это делали ваши прабабушки. Станьте самой лучшей хозяйкой, готовьте с любовью!

УДК 641/642

ББК 36.997

ISBN 978-5-17-104954-6.

© ООО «Издательство АСТ»

-СОДЕРЖАНИЕ-

СУПЫ ГОРЯЧИЕ	4-15
СУПЫ ХОЛОДНЫЕ	15-16
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К СУПУ	16-20
СОУСЫ	21-24
КУШАНЯ ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ И РАЗНЫЕ К НИМ ГАРНИРЫ	25-32
ГОВЯДИНА, ТЕЛЯТИНА, БАРАНИНА, СВИНИНА	33-43
ДИЧЬ, ДОМАШНИЕ ПТИЦЫ	44-48
РЫБЫ	49-52
ПИРОГИ И ПИШТЕТЫ	53-61
МАЙОНЕЗЫ, ЗАЛИВНЫЕ И ПРОЧИЕ ХОЛОДНЫЕ КУШАНЯ	62-66
ПУДИНГИ И ПИРОГИ	67-74
БЛИНЫ	75-80
КОЛДУНЫ, ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, КАШИ	81-86
СЫРНИКИ, КЛЕЦКИ	87-88
ПЫШКИ, ХВОРОСТ, ОЛАДЫ И ПРОЧ.	89-97
КРЕМЫ	98-101
ЖЕЛЕ	102-106
ТОРТЫ	107-118
МАЗУРКИ	119-123
МЕЛКОЕ ПИРОЖНОЕ	124-138
БУЛКИ	139-159
ВАРЕНЬЕ	160-171
ПИТЬЕ	172-175
СЫР	176-177
РАЗНЫЕ ЗАПАСЫ ИЗ ФРУКТОВ, ЯГОД И ОВОЩЕЙ	178-186
ЗАПАСЫ МЯСНЫЕ	187-191

Все порции рассчитаны на 6—8 человек

Бульон чистый

1,5 кг говядины хорошенько перемыть в теплой воде, налить холодной, варить на легком огне, снимая накипь в продолжение двух часов. Тогда вынуть тмясо, перемыть в холодной воде, бульон же процедить, положить корни, соли, английского перца и лаврового листа и варить опять с тмясом на легком огне час или два. Незадолго до обеда процедить сквозь салфетку, подавая, всыпать мелко изрубленной зеленой петрушки и укропа.

Выдать:

1,5 кг говядины. 2 моркови. 1 сельдерей. 1 петрушку. 1 порей. 1 печеную луковицу. 2 сушеные грибка. 2-4 шт. лаврового листа. 10-15 зерен англ. перца. Зеленой петрушки и укропа. Соли.

Этот бульон можно разнообразить следующим образом:

- а) Чистый с пирожками.
- б) С греночками.
- в) С морковью и надрезанными листьями шавеля или лучше шпината.
- г) С фрикадельками.
- д) С клецками.
- е) С кашей из столенских круп.
- ж) С вермишелью.
- з) С лазанками.
- и) С танною.
- й) С рисом или рисовой кашей, или рисовыми пирожками
- к) С саго.
- л) С точеными кореньями и пирожками.
- м) С точеными кореньями и картофелем.
- н) С кореньями и капустой.
- о) С картофельной крупой (8-9 чайных ложек)
- п) С перловой крупой.





Суп из курицы

Взять ощипанную, выпотрошенную курицу, (если курица небольшая, то прибавить 0,5 кг говяжьих или телячьих костей), налить водой и варить в кастрюле $\frac{1}{4}$ часа, беспрестанно снимая накипь, потом процедить сквозь сито в горшок, в котором будет вариться бульон. Курицу перестыть в холодной воде, разрезать на части, опустить опять в бульон, положить корней и пряностей, прибавить, кто хочет, 50 г масла, варить, снимая накипь, на самом легком огне. Вливая в миску, всыпать немного укропа, и зеленой петрушки, положить отдельно в бульоне отваренного риса, перловых круп, итальянских макарон или манны. Можно подать к этому супу в сливочнике кипяченых сливок; в таком случае вместе с прочими кореньями варить в супе 100 г брюквы.



Выдать :

1,5 кг курицу. Немного говяжьих костей. 1 морковь. 1 сельдерей. 1 петрушку. Немного пастернака. 8-10 зерен англ. перца. (1-2 лаврового листа). (50 г сливочного масла). Укропа и зеленой петрушки. $\frac{1}{2}$ стакана риса, или $\frac{1}{2}$ стакана перловой крупы, или $\frac{1}{2}$ стакана манны, или 100 г макарон. ($\frac{3}{4}$ ст. сливок, кто хочет, и брюквы). Сварившуюся курицу можно подать отдельно с каким-нибудь соусом.





Суп зеленый из щавеля или шпината



Сварить бульон, как обыкновенно, из 1,5 кг говядины, 200 г копченой ветчины, корней, прибавить к ним горсть очищенного укропа, потом процедить, 400 г передранного щавеля или шпината опустить в кипяток, отварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, перелить холодной водой, выжать, протереть сквозь сито. 1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ ложки масла поджарить, положить туда же щавель или шпинат, размешать, развести бульоном, подогреть; в суповую тарелку положить мелко нарезанного укропа и сваренную телянью кусочками нарезанную ветчину, влить суп, подавать.

Для разнообразия к супу этому иногда подается сметана, крутые яйца, фрикадельки или пирожки.

Выдать:



1,5 кг говядины, 200 г фунта копченой ветчины, 2 моркови, 1 сельдерей, 1 порей, 1 петрушку. Укропа горсть. 400 г чисто передранного щавеля или шпината. 1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ ложки масла. ($\frac{1}{2}$ - 2 стакана сметаны). 5-6 яиц или фрикадельки, или пирожки.



Суп из соленых огурцов или рассольник

Сварить бульон, как обыкновенно, из 1,5 кг говядины, прибавить, кто хочет, 1 воловью почку, положить корней и пряностей, также 2-3 сушеные грибка, варить, процедить; 6 маленьких соленых огурцов очистить, нарезать лоскутками, сварить, прибавить, если окажется нужными, огуречного рассола, так чтобы была приятная кислота. Почки нарезать довольно мелко, опустить в суповую тарелку, так же зелень, налить бульончик, подавать.

В этот суп можно иногда влить 0,5-1,5 стакана сметаны и еще раз вскипятить, сварить в том же бульоне немного картофеля и подправить суп луком.

Выдать:

1,5 кг говядины (1 воловью почку). 1 петрушку. 1 сельдерей.
1 порей. 10-15 зерен англ. перца. 2-3 шт. лаврового листа.
2-3 сушеные грибка. 6 маленьких соленых огурцов с рассолом.
(0,5-1,5 ст. сметаны). Штук 12 картофеля. Или 1/2 ст. муки.





Щи зеленые из крапивы



Сварить бульон из 1 кг говядины и 400 г ветчины, с кореньями и пряностями, процедить.

Когда бульон будет готов, взять 1 кг молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить в кипяток, сварить до мягкости, но не под крышкой, откинуть на дуршлаг, перелить холодной водой, выжать, изрубить мелко, протереть сквозь сито. Положить в кастрюлю масла, 1 ложку муки, поджарить, положить крапиву, развести бульоном, вскипятить, мешая; в суповую тарелку всыпать зеленой петрушки и горсть укропа. Можно прибавить сметаны.

Подавать к щи листочки нарезанную ветчину, или крутые надрезанные яйца, или пирожки, или свиные сосиски.

Выдать:



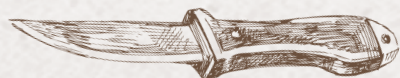
1 кг говядины. 400 г ветчины. 1 морковь. 1 сельдерей. 1 порей.
1 петрушку. (2 луковицы). Укропа целую горсть. 10-12 зерен англ. перца.
1 кг крапивы. 1/2 ложки масла. 1 ложку муки. Зеленой петрушки и укропа. Сметаны 0,5-1,5 стакана. 6 яиц или 400 г свиных сосисок.
Или пирожки.



Щи из щавеля, жасные или без жаса

Сварить бульон из 1 кг говядины, прибавить, кто хочет, 400 г ветчины, нежного кореньев, сушеных грибов, укропа и ячневых круп, процедить; 400 г чисто перебранного щавеля вымыть, выжать, мелко изрубить, поджарить слегка в 1 ложке жаса, опустить в бульон, сварить, потом влить сметаны, еще раз вскипятить, положить мелко нашинкованные отваренные грибы. Эти щи можно варить также из 1,2 кг хорошей солонины, которую, вынув из щей, подать на второе блюдо. Эти щи варятся и без говядины; в таком случае положить более грибов, т.е. 100 г. К ним подаются фаршированные яйца, крытые надрое порезанные яйца, фрикадельки, разные пирожки, или жареная каша из гречневых круп.

Выдаты: 1 кг говядины и 400 г ветчины. Или 1,2 кг солонины. 1 сельдерей. 2 луковицы. 50 г сушеных грибов. Укропа. 3/8 стакана ячневых круп. 10-12 зерен англ. перца. 400 г чисто перебранного свежего щавеля или 2 ложки маринированного. 0,5 - 1 ложку жаса. 1,5 или 2 стакана сметаны.



Щи из кислой капусты

Сварить бульон из 1,2 кг говядины или 800г говядины и 600г ветчины с сушеными грибами и пряностями, процедить. 2 стакана кислой капусты поджарить до тягости с 1,5 ложками масла, с 1 мелко изрубленной луковицей и толченым простым перцем, положить потоп в бульон, варить; когда мясо и капуста будут совершенно готовы, подавать с уварившейся нарезанной ветчиной или мясом.

Можно положить во щи 1 ложку муки и сметаны и вскипятить еще раз.



Взять :

800г говядины. 600г ветчины. 3-4 сухие грибка. 10-25 зерен англ. перца. 2-3 шт. лаврового листа. 2 ст. кислой капусты, т.е. 400г. 1,5 ложки масла. (5 зерен простого перца). (2 луковицы). 1 ложка муки. 1 или 1,5 стакана сметаны.

Подаются к этим щам сосиски жареные или вареные, или жареная крутая гречневая каша.



Борщ грузин танерост.

Взять 5 штук крупной свеклы, очистить, нашинковать. Большую сковороду или кастрюльку смазать только маслом, разогреть, положить свеклу, спечить ее уксусом 3 ложки стол, жарить, шешая; посыпать ее мукой $\frac{1}{3}$ стакана, разбавить, жарить, слегка подливая по ложке бульона, пока свекла не будет почти готова. Между тем сварить бульон, как обыкновенно, из говядины и корней, опустить в него приготовленную свеклу, сварить ее до тягости.

Подавать отдельно сметану.



Суп-пюре из помидоров с мясом или без мяса

Сварить бульон из 1,2 кг говядины, 400 г телятины, $\frac{1}{2}$ курицы и корней, процедить.

Взять самых зрелых помидоров, зернышки и сок прочь, а остальное сложить в кастрюлю, положить 1 ложку масла, поджарить, всыпать 1 ложку муки, размешать, влить сметаны, вскипятить, развести бульоном, вскипятить, протереть сквозь сито.

Вместо муки можно положить, и еще лучше даже, 0,5 стакана хорошо разваренных перловых круп.



Взять:

800 г говядины. 400 г телятины. $\frac{1}{2}$ курицы. 2 моркови. 1 петрушки. 1 сельдерея. 1 порей. (1 луковицу). 10-15 зерен англ. перца. (2-3 шт. лаврового листа).

Помидоров шт. 10 крупных или $\frac{1}{2}$ ст. приготовленного густого пюре. 1 ложку масла. 1 ложку муки. или $\frac{1}{2}$ ст. перловых круп.

1 или 2 ст. сметаны. Зеленой петрушки или укропа. К этому супу подаются пирожки из слоеного теста с мясом, гренок, но лучше всего:

Помидоры фаршированные следующим образом: $\frac{1}{2}$ кг телятины изрубить мелко, истолочь в ступке с 50 г масла, 1 сырым яйцом,

$\frac{1}{2}$ французской булки, намооченной в молоке и выжатой; положить соли, 6 зерен английского толченого перца, молотого ореха, протереть сквозь сито, нафаршировать зеленые помидоры штук 18, если очень маленькие (вынув из них осторожно всю середину), налить бульоном, сварить на легком огне под крышкой, опустить в суповую тарелку.

Этот суп можно готовить и без мяса, положив всю остальную провизию, как сказано выше.





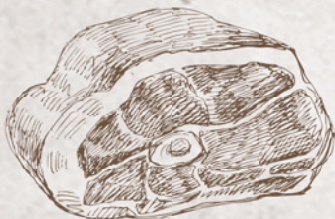
Суп-пюре из белой фасоли

Сварить бульон из мяса и корней, процедить. 2 стакана фасоли, налить кипятка, вскипятить раза два, процедить, налить бульона, положить 1,5 ложки масла, варить, пока фасоль не разварится; протереть сквозь сито, развести бульоном, разбить 2 желтка, развести горячим бульоном, быстро мешая, положить соли, мускатного ореха, зелени, подавать.

Выдать:

1,2 кг говядины. Или 1 кг говядины и 400 г ветчины. 2 створки. 1 петрушки. 1 сельдерея. 1 порей. (2 луковицы). 10-15 зерен англ. перца. (2-3 шт. лаврового листа). 2 полные стакана, т.е. 400 г фасоли. 1,5 ложки масла. 2 желтка. Соли. Мускатного ореха. Зеленой петрушки и укропа.

К супу этому подаются греночки, или кусочками нарезанная в бульоне сваренная ветчина.



Солянка мясная

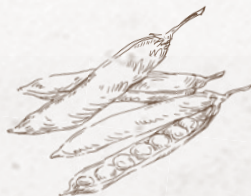


Приготовить бульон из говядины, положить в солянку разного сорта мяса, небольшими кусочками нарезанного, как-то: жареной или вареной говядины, курицы, телятины, ветчины, гуся, утки, сосиски, и пр., всего 800 г и положить сметаны.

Выдать:

1,2 кг костей на бульон, 800 разного мяса, $\frac{1}{2}$ или 1 ст. сметаны, 1,5 ложки муки. 50 г масла. 1 луковицу. Огуречного рассола. 2 огурца. 10 оливок. 10 шампиньонов. Лаврового листа, перца.





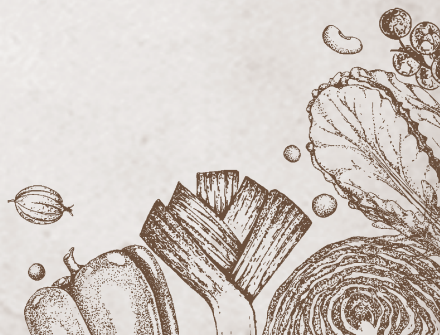
Суп-пюре из сушеного гороха мясной или постный

2 стакана гороха всыпать в кипяток, посолить, разварить, подливая понемногу холодной воды, протереть сквозь дуршлаг; 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу поджарить в ложке масла до мягкости, всыпать ложку муки, опять поджарить, смешать с протертым горохом, развести бульоном, всыпать простого, не очень мелко истолченного перца; перед отпуском можно положить 400г копченой семги, или 3 копченые селедки, или поджаренные копченые 2 камбалы, или 1 стакан вскипяченной сметаны, раз вскипятить.

Выдать:

1 петрушку. 1 порей. 2 луковицы. 10-15 зерен англ. перца.
Можно прибавить 2-4 грибка. 400г, т.е. 2 полные стакана гороха.
100г чухонского или 3-4 ложки постного масла. 1 ложку муки.
Простого перца.

Прибавить, кто хочет: 400г копченой семги, или 3 копченые селедки, или 2 копченые камбалы, или зреночки, или 1 стакан сметаны.





Суп-пюре из тыквы

Взять зрелую желтую тыкву, снять кожицу, выбросить середину, и зерна, нарезать кусками, сварить слегка в воде или в молоке, протереть сквозь сито. Поджарить ложки муки в 1 ложке масла, влить 2 стакана молока, смешать, вскипятить, положить пюре, размешать хорошенько, развести кипяченым молоком, всыпать немного сахара.

Выдать:

Тыквы небольшой. 1 ложку масла. 1 ложку муки. 3 бутылки молока. Сахара 2-3 ст. ложки.



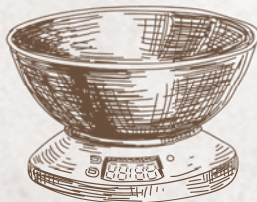
Лапша постная с грибами



Сварить бульон из корней и грибов, процедить, вскипятить, всыпать лапшу, сварить, посолить, положить немного толченого простого перца, опустить отдельно отваренный картофель, мелко нашинкованные сваренные грибы, масло, зелень, подавать.

Выдать:

2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 3 луковицы. 10-15 зерен англ. перца. 2-3 шт. лаврового листа. 50-100г сушеных грибов. 1,5 ст. вермишели, т.е. 50г. Картофеля штук 12. 1-2 ложки постного масла. Простого перца. Зеленой петрушки. Укропа.



Уха

Сварить бульон из корней и специй, варить 1 час, процедить, положить очищенную и на части разрезанную какую-нибудь рыбу, не менее 1,2 и не более 2,5 кг (на известную пропорцию, т.е. на 6-8 человек), сварить; подавая, положить зелени, несколько ломтиков лимона; можно влить шампанского.

Выдать:

1 морковь. 1 петрушку. 1 сельдерей. 2 луковицы. 10-15 зерен англ. перца. (1-2 лимона без зерен). От 1,2 до 2,5 кг рыбы. 2-3 шт. лаврового листа. Зеленой петрушки и укропа. (0,5-1 стакана шампанского)



Окрошка мясная

Жареную дичь, говядину, телятину, баранину, вареную ветчину, солонину, копченый язык — нарезать четырехугольными кусочками, взять всего этого полную тарелку, прибавить очищенных свежих или соленых огурцов, крутых яиц, мелко изрубленного зеленого лука, укропа, эстрагона, сложить все это в сыпучую чашку, влить сметаны, развести квасом или кислыми щами, положить соли, перца, кусок льда.

Выдать:

Разного жареного. 2-3 огурца. 3 яйца. Зеленого лука. Укропа. 1 или 2 стакана сметаны, квасу или кислых щей. Соли, перца.



Окрошка постная из разностей



Очистить и нарезать огурцов свежих или соленых, маринованных грибов, маринованных соленых груздей, волнушек, рыжиков, яблок свежих и моченых, можно класть сливы, вишни, персики и моченый виноград, сварить и очистить картофель, свеклу и зеленые бобы, сложить все это в суповую чашку. Перед самым обедом положить в каменную посуду немного готовой сарептской горчицы и соли, влить по несколько капель прованского масла, мешая, пока горчица не обратится в густой соус. Потом развести кислыми щами или квасом, положить соли, перца, зеленого лука, петрушки, чкрола, размешать все вместе, положить кусок льда.



Ботвинья

Очистить, вымыть и сварить щавель в соленой воде, протереть сквозь сито, прибавить также отваренного в воде и мелко изрубленного шпината, положить пару огурцов, нарезанных четырехугольными кусочками, чкром, лук, зелени, соли, мелкого сахара или патоки, развести кислыми щами, положить льда. Подавая на стол, опустить в ботвинью в соленой воде отваренную свежую лососину или семгу. При этом подается тертый хрен. Можно прибавить хереса или шампанского.



Фрикадельки из говядины к борщу

200г говядины, 50г почечного сала очистить от жил, мелко изрубить, положить соли, перца, мускатного ореха, $\frac{1}{4}$ луковицы мелко изрубленной, $\frac{1}{2}$ французской булки намоченной и выжатой, 1 яйцо, истолочь все в ступке, скатать шарики, обкатывая их в сухарях, опустить в борщ, бульон или щи из щавеля и пр., сварить.

Выдать:

200г говядины. 50г фунта почечного сала, соли. Перец, мускатного ореха. Луковицу. $\frac{1}{2}$ французской булки. 1 яйцо. 3-4 сухаря.

Фрикадельки из телятины готовятся точно так же.



Оливки
фаршированные



100г телятины или 100г филеёв от курицы изрубить мелко, прибавить размоленный мякиш французской булки, $\frac{1}{2}$ ложки сливочного масла, мускатного ореха, 1 яйцо, истолочь в ступке, посолить, нафаршировать оливки, сварить в бульоне.

Выдать:

50г телятины или курицы. $\frac{1}{4}$ французской булки. 1 яйцо.

$\frac{1}{2}$ ложки сливочного масла. Мускатного ореха.



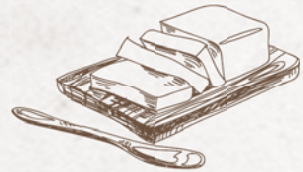
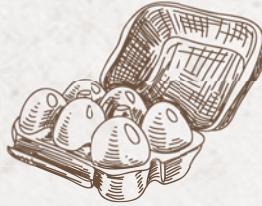


Жареная гречневая каша

Сварить крутую гречневую кашу, сложить горячую на ситейник, намазанный маслом, или на блюдо, сгладить сверху, наложить пресс, остудить, нарезать ломтиками, обжарить в масле с обеих сторон, подавать со изами.

Выдать:

400г круп. 150г масла. Эту кашу можно пожарить в виде плоских оладий.



Клецки заварные

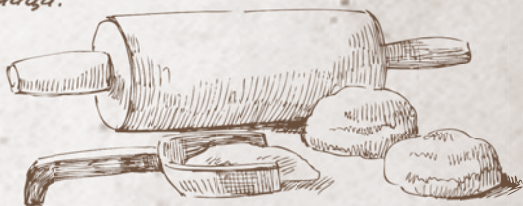
Растопленного масла $\frac{1}{2}$ стакана и $\frac{1}{2}$ стакана воды вскипятить, всыпать в кипяток 1,5 стакана муки, хорошенько размешать, отставить; когда тесто остынет, вбить 4 яйца, бить лопаткой довольно долго, потом ложкою опускать клецки в бульон.

В тесто можно всыпать зеленой петрушки.

Выдать:

130г масла. 1,5 стакана муки. 4 яйца.

Зеленой петрушки, соли.



Клецки картофельные

3 стакана картофельного пюре, 2 ложки масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 4 яйца размешать, положить соли, мускатного ореха, опускать ложкой в бульон.

Выдать: 1кг картофеля. 100г масла. $\frac{1}{2}$ стакана муки.

Соли, мускатного ореха. 4 яйца.

