



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	6
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	29
ХОЛОДНЫЕ СУПЫ	30
ТЮРИ	30
ТЮРЯ С ЛУКОМ	31
ТЮРЯ С ХРЕНОМ	31
ТЮРЯ С РЕДЬКОЙ	31
ТЮРЯ ТОМАТНАЯ	31
ОКРОШКИ	31
ОКРОШКА	
ОВОЩНАЯ ЛЕТНЯЯ	34
ОКРОШКА ОВОЩНАЯ ОСЕННЯЯ	34
ОКРОШКА МЯСНАЯ	34
ОКРОШКА РЫБНАЯ	36
БОТВИНЬИ	36
БОТВИНЬЯ ПРОСТАЯ ПОЛНАЯ	37
БОТВИНЬЯ ЗАПАРНАЯ	38
ГОРЯЧИЕ СУПЫ	40
ЩИ	40
ЩИ БОГАТЫЕ (ПОЛНЫЕ)	43
ЩИ СБОРНЫЕ	44
ЩИ ПОСТНЫЕ	44
ЩИ ПРОСТЫЕ МЯСНЫЕ	46
ЩИ СУТОЧНЫЕ	46
ЩИ ЛЕНИВЫЕ	46
ЩИ КИСЛЫЕ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	48
ЩИ СЕРЫЕ	48

СОДЕРЖАНИЕ

ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ	50
ЩИ КРАПИВНЫЕ	50
ЩИ РЕПЯНЫЕ	51
ПОХЛЕБКИ	51
ПОХЛЕБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ	54
ПОХЛЕБКА РЕПЯНАЯ	54
ПОХЛЕБКА ЧЕЧЕВИЧНАЯ	54
ПОХЛЕБКА ЛУКОВАЯ	55
УХА	55
УХА РЯДОВАЯ	57
УХА РЯДОВАЯ (ИЗ МОРСКОЙ РЫБЫ)	58
УХА СБОРНАЯ	58
УХА ОПЕКАННАЯ	58
УХА КАРАСЕВАЯ	60
УХА ПЛАСТОВАЯ	60
УХА ВЯЛАЯ	60
УХА СЛАДКАЯ	60
УХА РАКОВАЯ	60
КАЛЬЯ	62
КАЛЬЯ	62
РАССОЛЬНИКИ	62
РАССОЛЬНИК МЯСНОЙ	64
РАССОЛЬНИК КУРИНЫЙ	64
РАССОЛЬНИК ОВОЩНОЙ	66
СОЛЯНКИ	66
СОЛЯНКА МЯСНАЯ	67
СОЛЯНКА РЫБНАЯ СБОРНАЯ	67
СОЛЯНКА ГРИБНАЯ	70
СУП-ЛАПША	70
ЛАПША КУРИНАЯ	71
ЛАПША ГРИБНАЯ	71
ЛАПША МОЛОЧНАЯ	71
ВТОРЫЕ БЛЮДА	75
МЯСНЫЕ БЛЮДА	75
БЛЮДА ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	76

СОДЕРЖАНИЕ

СТУДЕНЬ	76
ГОВЯДИНА РАЗВАРНАЯ	76
БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ (ЗАПЕЧЕННЫЕ)	76
НЯНЯ	76
САЛЬНИК	77
ПЕРЕПЕЧА	77
БЛЮДА ИЗ ЖАРЕНОГО МЯСА	77
ПОРОСЕНОК ЖАРЕНЫЙ	77
ЖАРКОЕ	80
ВЗВАРЫ К ЖАРКОМУ	81
ЛУКОВЫЙ ВЗВАР	81
КАПУСТНЫЙ ВЗВАР	81
КЛЮКВЕННЫЙ ВЗВАР	81
ДИЧЬ	85
ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ	85
ТЕТЕРЕВ ИЛИ ТЕТЕРКА ЖАРЕННЫЕ	87
КУРОПАТКИ ЖАРЕННЫЕ	87
РЯБЧИКИ ЖАРЕННЫЕ	89
РЯБЧИКИ МОЛОЧНЫЕ ЖАРЕННЫЕ	89
РЯБЧИКИ ПРЯЖЕННЫЕ, В СМЕТАНЕ	89
ПЕРЕПЕЛКИ ТУШЕННЫЕ	89
КРАСНАЯ ЛЕСНАЯ ДИЧЬ	90
ОЛЕНИНА — ЖАРКОЕ	91
ИЗЮБРИНА — ЖАРКОЕ	91
ЗАЙЧАТИНА — ЖАРКОЕ	91
МАРИНАДЫ ДЛЯ ДИЧИ	94
МАРИНАД ДЛЯ ВЫМАЧИВАНИЯ КРУПНОЙ ДИЧИ	94
МАРИНАД ДЛЯ ВЫМАЧИВАНИЯ СРЕДНЕЙ ДИЧИ	94
ЯГОДНАЯ ПРИПРАВА К ДИЧИ	94
РЫБНЫЕ БЛЮДА	95
РЫБА ОТВАРНАЯ И ПАРОВАЯ	95
РЫБА ОТВАРНАЯ	95
РЫБА ПАРОВАЯ	96
ТЕЛЬНОЕ	96
ТЕЛЬНОЕ ЦЕЛИКОВОЕ	96

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕЛЬНОЕ ТЯПАННОЕ	98
ТЕЛЬНОЕ ЖАРЕННОЕ	98
РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ И ЖАРЕНАЯ	98
ЩУКА В СМЕТАНЕ	98
ОКУНИ ИЛИ КАРАСИ, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ	100
ГРИБНЫЕ БЛЮДА	101
ГРИБНАЯ ЗАКУСКА	102
ГРИБЫ ТУШЕНЫЕ	102
ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ	102
ГРИБЫ ЦЕАИКИ	104
ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ	104
КУНДЮМЫ	104
КАШИ	108
КАШИЦА СМОЛЕНСКАЯ	111
КАШИЦА КОСТРОМСКАЯ (ЗАСПИЦА ГЛАЗУНЬЯ)	111
КАШИЦА ТИХВИНСКАЯ (КАШИЦА ГОРОХОВАЯ С ЗАСПОЙ ГРЕЧНЕВОЙ)	111
КАШИЦА БЕЛЕВСКАЯ (ОВСЯНАЯ СЛАДКАЯ)	112
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	112
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ	112
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ПУХОВАЯ	112
КАША ЯЧНЕВАЯ РАЗМАЗНЯ	114
КАША ОВСЯНАЯ	114
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ СЛАДКАЯ	114
КАША РИСО-ОВСЯНАЯ РАССЫПЧАТАЯ	114
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ	116
КАША ПШЕННАЯ — ТЫКОВНИК	116
КОЛИВО	116
ГУРЬЕВСКАЯ КАША	118
БЛИНЫ	120
ВИДЫ БЛИНОВ	122
ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ НА ВОДЕ	123
ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ НА МОЛОКЕ	123
ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ	123

СОДЕРЖАНИЕ

ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ СДОБНЫЕ (ПОЛОВИННЫЕ)	123
ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ (КРАСНЫЕ)	125
ПШЕННЫЕ БЛИНЫ	125
ПИРОГИ	127
ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ	132
БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО НА ВОДЕ (ДЛЯ РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПИРОГОВ)	132
БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО НА МОЛОКЕ (ДЛЯ ПИРОГОВ С КАШЕЙ, ЯЙЦАМИ, ТВОРОГОМ)	132
БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО С ГОВЯЖЬИМ САЛОМ (ДЛЯ ПИРОГОВ С МЯСОМ)	132
ОПАРНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ-УТОПЛЕННИКОВ (С РАЗНОЙ НАЧИНКОЙ)	133
ДРОЖЖЕВОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО (ДЛЯ НЕСЛАДКИХ И СЛАДКИХ ПИРОГОВ)	133
ПОСТНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ДЛЯ ПИРОГОВ С КАПУСТОЙ, МОРКОВЬЮ, ЛУКОМ)	134
РУБЛЕННОЕ ТЕСТО (БЕЗДРОЖЖЕВОЕ МАСЛЯНОЕ ТЕСТО ДЛЯ СЛАДКИХ ПИРОГОВ)	134
СМЕТАННОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ С ГРИБАМИ И КУРЯТИНОЙ	134
КУЛЕБЯЧНОЕ ТЕСТО	134
ТЕСТО ДЛЯ БЛИНЧИКОВ — ПРОКЛАДОК МЕЖДУ СЛОЯМИ КУЛЕБЯКИ	136
НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ	136
МЯСНАЯ НАЧИНКА	136
ЛИВЕРНАЯ НАЧИНКА	136
КУРИНАЯ НАЧИНКА	138
НАЧИНКА ИЗ РЯБЧИКОВ, КУРОПАТОК, ТЕТЕРЕВОВ И ДРУГОЙ ДИЧИ	138
НАЧИНКА ИЗ ВЯЗИГИ	138
РЫБНАЯ НАЧИНКА	138
ГРИБНАЯ НАЧИНКА	140
КРУПЯНАЯ НАЧИНКА	140
КАПУСТНАЯ НАЧИНКА	140
МАКОВАЯ НАЧИНКА	142

СОДЕРЖАНИЕ

НАЧИНКА ИЗ ВАРЕНЬЯ	142
НАЧИНКА ИЗ СУХОФРУКТОВ	142
НАЧИНКА ИЗ ЩАВЕЛЯ	142
НАЧИНКА ИЗ СУШЕНОЙ ЧЕРЕМУХИ	142
НАЧИНКА ИЗ СЫРЫХ ЯБЛОК	142
СЛАДКИЕ БЛЮДА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	145
ТВОРОЖНЫЕ ПАСТЫ	145
СЫРНЫЕ ПАСТЫ	146
ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРЫХ ПАСТ	147
ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНЫХ ПАСТ	147
ЗАВАРНЫЕ ПАСТЫ (ПАСХИ)	148
СУТОЧНАЯ ПАСТА	148
ЦУКАТНАЯ ПАСТА	148
ВАНИЛЬНАЯ ПАСТА	148
ЛИМОННАЯ ПАСТА	150
ИЗЮМНО-ОРЕХОВАЯ ПАСТА	150
КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТЫ (ПАСХИ)	150
ЯИЧНАЯ ПАСТА	150
ЦУКАТНО-ИЗЮМНАЯ ПАСТА	150
КОНДИТЕРСКАЯ ПЕЧЕНАЯ ПАСТА	152
ПРЯНИКИ И КУЛИЧИ	154
МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ (ДОМАШНИЕ)	157
МАЛИНОВЫЕ ПРЯНИКИ	159
ЧЕРНЫЕ ПРЯНИКИ	159
КОВРИЖКА «МОСКОВСКАЯ МОСТОВАЯ»	159
ПОРЯДОК И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВЫПЕЧКИ ТАКЖЕ ИМЕЮТ СВОИ ПРАВИЛА	163
КУЛИЧ ДОМАШНИЙ	163
НАПИТКИ	165
МЕДОК	166
СБИТЕНЬ	166
КВАС БЕЛЫЙ ОКРОШЕЧНЫЙ	168
КВАС СУХАРНЫЙ ДОМАШНИЙ (СКОРЫЙ)	168