IN

В. В. Похлебкин

НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ НАШИХ НАРОДОВ



РАССОЛЬНИК ОВОЩНОЙ

3—4 соленых огурца
1 картофелина
1 морковь
1 репа
3 ст. ложки гречневой или рисовой крупы
1 пастернак (корень и зелень)
2 луковицы
1 лук-порей
1 петрушка
1 сельдерей (корень и зелень)
8 горошин черного перца
2 лавровых листа
1 ст. ложка укропа
0,5 ст. ложки эстрагона
25 г сливочного масла
100 г сметаны

В 1,5 л кипятка сварить овощи и крупу, заправить отдельно подготовленными огурцами (см. рецепт «Рассольник мясной») и пряной зеленью.

Солянки

Солянки — густые острые супы, соединяющие в себе компоненты щей (капуста, сметана) и рассольников (соленые огурцы, огуречный рассол), со значительно усиленной кисло-солено-острой основой в результате добавления таких приправ, как маслины, каперсы, помидоры, лимон, лимонный сок, квас, соленые или маринованные грибы. Иногда в солянки добавляют еще и уксус, но это огрубляет их вкус, такая приправа свидетельствует о плохой кухне.

Солянки бывают трех видов: мясные, рыбные (с набором различных видов мяса, птицы и рыбы) и простые (или грибные). Первые два вида готовят соответственно на крепком мясном или рыбном бульоне, последние — на грибном или овощном. Бульоны эти разводятся огуречным рассолом.

Солянки-супы в отличие от сходных с ними по рецептуре солянок-вторых блюд, не имеющих жидкости и запекаемых на сковородках, называются жидкими солянками. Однако жидкости в жидких солянках мало (на $^1/_3$ меньше, чем в супах других видов), причем жидкость эта концентрированная и острая. Жидкую и густую части солянки готовят совершенно отдельно и соединяют за 5—10—15 мин до подачи на стол, и не столько для варки, сколько для прогревания и создания аромата.

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

1,25 л мясного или костного крепкого бульона
1—2 стакана огуречного рассола
200 г отварной говядины
200 г жареной говядины или телятины
100 г ветчины
100 г сосисок
$^1/_4$ курицы
2 соленых огурца
200—250 г свежей капусты (около $^1/_4$ небольшого кочана)

2 помидора
100 г сметаны
12 маслин
1—1,5 стакана соленых грибов
1—2 ст. ложки каперсов
1 луковица
1 ст. ложка петрушки
1 ст. ложка укропа
2 ст. ложки зеленого лука
10 горошин черного перца
3 горошины ямайского (душистого) перца

1. Огуречный рассол прокипятить, снять накипь. Соединить рассол с мясным бульоном, довести до кипения.

2. Мясо, ветчину, сосиски, филе курицы нарезать небольшими кубиками.

3. Соленые грибы и свежую капусту обдать кипятком, после чего нарезать кубиками.

4. Помидоры, огурцы и лук нарезать небольшими кубиками.

5. Продукты, указанные в пунктах 2, 3, 4, вместе с пряностями и сметаной положить в глиняный горшок, залить кипящим бульоном и поставить в духовку на 10—15 мин. За неимением горшка сложить в эмалированную посуду и прогреть (припустить) на слабом огне, не давая кипеть, в течение 10—15 мин.

СОЛЯНКА РЫБНАЯ СБОРНАЯ

1,25 л рыбного бульона
1 стакан огуречного рассола
0,5—1 лимон
500 г рыбного филе
10—12 раков
250 г отварной соленой горбуши, кеты
250 г свежей осетрины
2 луковицы
2 соленых огурца (или 10—12 корнишонов)
2 помидора
2 ст. ложки каперсов
12 маслин
1,5 стакана соленых грибов
1 морковь (крупная)
1 петрушка (корень и зелень)
10 горошин черного перца
2 ст. ложки укропа
1 ст. ложка зеленого лука
4 лавровых листа
2 ст. ложки подсолнечного масла

1. Рыбный бульон соединить с отдельно прокипяченным огуречным рассолом, положить нарезанные соломкой морковь, петрушку и вскипятить на слабом огне.

2. Мелко нарезанный лук и помидоры пассеровать на масле. Соленые грибы ошпарить, нарезать кубиками.

3. Огурцы нарезать кубиками, свежую рыбу — кусочками и вместе с нарезанными соленой рыбой, мякотью раков и пряностями соединить с продуктами, указанными в пунктах 1 и 2.

4. Поставить посуду в духовку или на слабый наплитный огонь на 15 мин.

5. Перед подачей на стол выжать в солянку лимонный сок (можно нарезать лимон дольками, без зерен, и раздавить ложкой).

СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

1,5 л воды
6—8 сухих белых грибов
2 стакана соленых грибов
12 маслин
2 стакана мелко нарезанной капусты
1,5 стакана квашеной капусты
1 морковь
1 петрушка
2 ст. ложки укропа
0,5 стакана сметаны
1 сельдерей
2 луковицы
2 ст. ложки сливочного масла
2 помидора
3 лавровых листа
10 горошин черного перца
0,5 лимона или 0,5 стакана кислого кваса

1. Подготовить грибной бульон: отварить сухие грибы, вынуть их, когда размякнут, нарезать соломкой, вновь положить варить, добавив морковь, петрушку, сельдерей, нарезанные соломкой.

2. Свежую и квашеную капусту потушить вместе с помидорами и луком на масле до мягкости.

3. Соленые грибы ошпарить, нарезать мелкими кусочками.

4. Соединить продукты, указанные в пунктах 1, 2, 3, добавить пряности и варить 15 мин на умеренном огне. Готовую солянку заправить сметаной и соком лимона.

Суп-лапша

Суп-лапша — тип супа, заимствованный русскими у татар, но получивший русскую обработку и распространение в России.

Суп-лапша встречается чаще всего в трех видах: лапша куриная, лапша грибная, лапша молочная. Приготовление всех трех видов крайне несложно, оно состоит из подготовки лапши, варки соответствующего бульона и отваривания лапши в бульоне. Лапша для всех трех видов делается по одному и тому же рецепту, как правило, из пшеничной муки, а также из смеси пшеничной и гречневой. Лапша из смешанной муки лучше сочетается с грибным или молочным бульоном.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛАПШИ

1 яйцо
1,25 стакана пшеничной муки (из них 0,25 на подсыпку) или 1 стакан пшеничной, 0,25 стакана гречневой
2—4 яичные скорлупки воды (в зависимости от сорта муки — на гречневую идет больше воды)
0,5 ч. ложки соли

Замесить крутое тесто, дать ему полежать, завернуть в салфетку на 10 мин, раскатать скалкой или бутылкой в пласт как можно более тонкий (до 1 мм), свернуть в трубку, предвари-