

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

24-1409-Б

Влад Пискунов
**Русская
Кухня** Главное
за 500 лет

рецепты
техники
история

24-01409

Влад Пискунов

Русская Кухня

Главное
за 500 лет



хлеб*соль®
Москва, 2024

П34 Пискунов, Влад.
Русская кухня. Главное за 500 лет : рецепты, техники, история / Влад Пискунов. — Москва : Эксмо, 2024. — 256 с. : цв. ил. — (Книги Влада Пискунова).

Владислав Пискунов, шеф-повар московского ресторана «Матрёшка» (Maison Dellos), уже более десяти лет занимается изучением и популяризацией русской кухни. В книге автор собрал самые значимые рецепты русской кухни за последние 500 лет. Книга приглашает читателя в увлекательное путешествие в мир русской гастрономии, представляя блюда различных регионов и сословий русского общества. Влад Пискунов утверждает, что все блюда в книге были приготовлены, сняты и съедены им лично, что гарантирует высокое качество и достоверность представленных рецептов.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-181610-0

© Пискунов В. М., текст, фото, 2023
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2024

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КНИГИ ВЛАДА ПИСКУНОВА

Пискунов Влад

**РУССКАЯ КУХНЯ
ГЛАВНОЕ ЗА 500 ЛЕТ
РЕЦЕПТЫ, ТЕХНИКИ, ИСТОРИЯ**

Ответственный редактор С. Ильичева. Младший редактор О. Борисенко
Дизайн и верстка Е. Стукаловой. Корректор О. Ковальчук

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, г. Москва, ул. Зорге, д. 1, стр. 1, эт. 20, каб. 2013. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Эндiрушi: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ

123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-үй, 1-құрылыс, 20 қабат, 2013-қаб.
Тел.: 8 (495) 411-68-86. Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасына импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Дистрибутор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдар
қабылдау жөніндегі өкіл: «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92. E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»:
www.eksmo.ru/certification

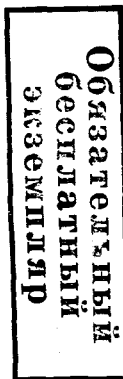
Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін растау
туралы мәліметтерді мұна адрес бойынша алуға болады: <http://eksmo.ru/certification/>

Произведено в Российской Федерации
Ресей Федерациясында өндiрiлген

Сертификаттауға жатпайды

Дата изготовления / Подписано в печать 15.11.2023.
Формат 84x108^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 26,88.
Тираж 3 000 экз. Заказ 5263.

Отпечатано с электронных носителей издательства.
ООО «Тверской полиграфический комбинат». 170024, Россия, г. Тверь, пр-т Ленина, 5.
Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34, Телефон/факс: (4822) 44-42-15
Home page - www.tverpk.ru Электронная почта (E-mail) - sales@tverpk.ru



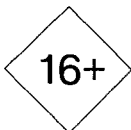
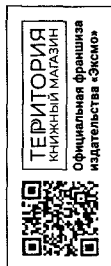
eksmo.ru
Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»



Хочешь стать
автором «Эксмо»?



ЧИТАЙ · ГОРОД



ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-181610-0

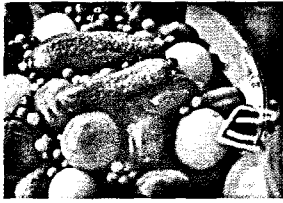


9 785041 816100 >

Содержание

Предисловие 4

Заготовки..... 12



Соленая, моченая, квашеная 14



Квашение капусты..... 16



Мочёные яблоки 20



Малосольные огурцы 22

Соленые огурцы в тыкке 24

Соленая слива..... 28

Мочёная морозка 29

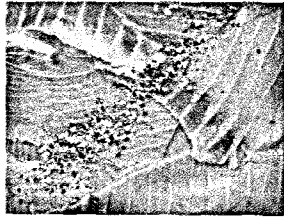
Мочёная брусника с антоновкой..... 29

Квашеные репа и свёкла..... 30

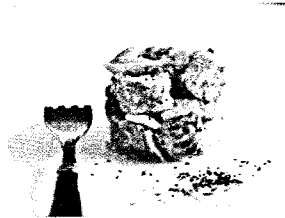
Грибы холодной засолки..... 31

Белые грибы горячей засолки..... 32

Холодные закуски..... 34



Строганина и расколотка..... 36



Малосол, или сугудай..... 38



Винегрет из овощей..... 40



Икра из сушёных грибов..... 42



Заливная форель 44



Студень из говядины и пороссячьих ножек 46



Селёдка по-русски..... 48



Тельное из рыбы..... 50



Начинённые шурята..... 52



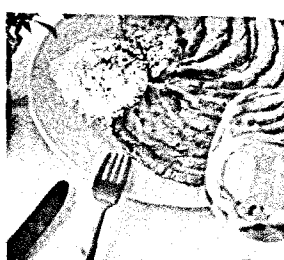
Холодная аршинная стерлядь (шофруа) 56



Полотки утиные, копчёные 58



Соленое свиное сало 60



Свинная бухенина..... 62

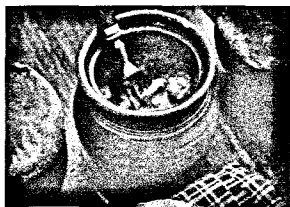


Оливье, праздничная 64 версия



Сельдь под шубой..... 66

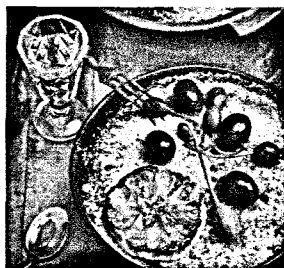
Горячие закуски 68



Говяжьи почки в сметане.....70



Селянка рыбная.....72
сковородная



Мясная селянка.....74
на сковороде



Селянка грибная76
сковородная



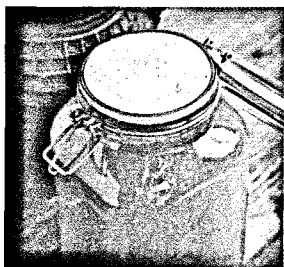
Лисички в сметане.....78



Супы..... 80



Окрошка..... 82
с отварной курицей



Окрошечный..... 84
белый квас



Холодный борщ..... 86
с окороком



Свекольник..... 88
он же хлодник

Щучина..... 90
Уха тройная..... 92
Стерляжья уха..... 94
Донская уха 96
Рыбная солянка..... 98
Рахмановские щи..... 100
Рыбная похлёбка
на молоке..... 104
Суточные щи..... 106



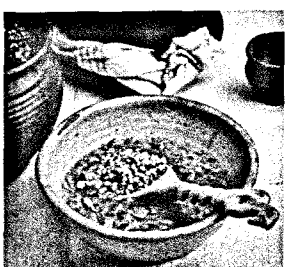
Щи из ранних овощей..... 108



Костромские..... 110
серые щи



Рыбные щи..... 112
Щи из беломорской сельди



Валаамские щи..... 114



Щавелевая похлёбка
или зелёные щи..... 116



Кубанский борщ..... 118
со «старым» салом

Горячие блюда..... 132

Московский борщ..... 120
Борщ с жареными
карасями..... 122
Мясной рассольник..... 124
Казачий кулеш..... 126
Грибная лапша..... 128
Суп с клёцками
и фрикадельками..... 130



Караси в сметане..... 134



Треска по-поморски..... 136



Котлеты из трески..... 138
с творогом



Стерлядь..... 139
в огуречном рассоле



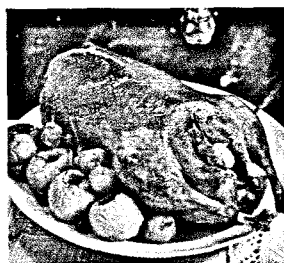
Ряпушка в ржаном тесте ... 140



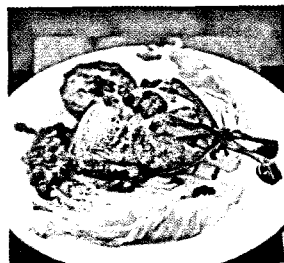
Начинённый карп..... 142



Пожарские котлеты..... 144



Рождественский гусь..... 148
с яблоками



Дичь с капустой..... 150
и брусникой



Перепела..... 152
чинённые кашей



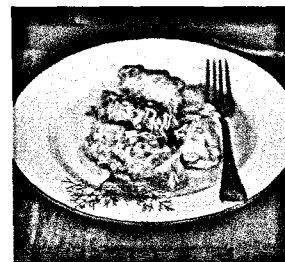
Верещака..... 154
из свиных рёбер



Бефстроганов..... 156



Поросёнок с гречкой..... 158



Голубцы..... 160
из молодой капусты

Блины..... 162

Русские блины..... 164

Пшеничные блины
из кислого теста..... 166

Гурьевские
скороспелые блины..... 166

Царские гречневые блины... 167

Овсяные блинцы..... 168

Оладьи на простокваше... 169

Начинки для блинчиков..... 170



Блинчатый пирог..... 172



Идеальные сырники..... 174



Драники..... 178

Каша..... 180



Пшённая каша с тыквой... 184



Драчёна..... 184
с пшённой кашей



Гречневая каша..... 186
с грибами



Гурьевская каша..... 188

Пироги..... 192

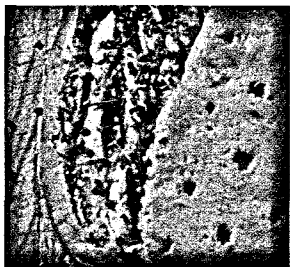
Сдобное кислое тесто
для пирожков, кулебяк,
расстегаев..... 194

Пресное сдобное тесто
для пирогов..... 194

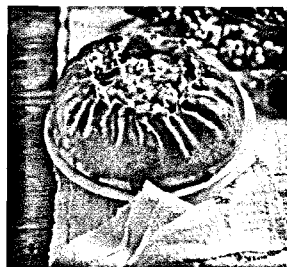
Слоёное пресное тесто
для пирогов..... 196

Сладкое песочное тесто
для пирожного..... 197

Простое кислое тесто
для жареных пирожков
и постных пирогов..... 197



Ржаной рыбник 198
с ряпушкой



Московский расстегай.....200



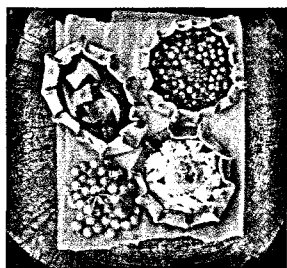
Курник..... 202



Пирожки-карасики.....204



Пирог206
с капустой и яйцом



Калитки.....208



Кулебяка210



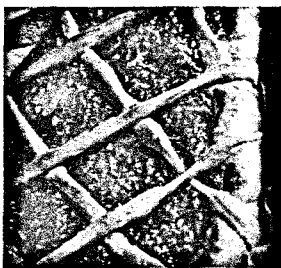
Шестислойная212
скоромная рыбная кулебяка



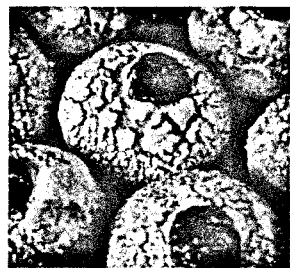
Мясная кулебяка..... 214



Сочни с творогом.....218



Московский пирог..... 220
с повидлом



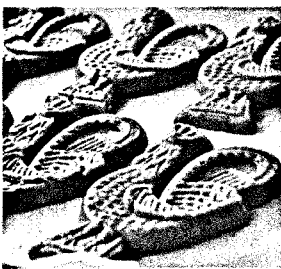
Выборгская сдоба 222



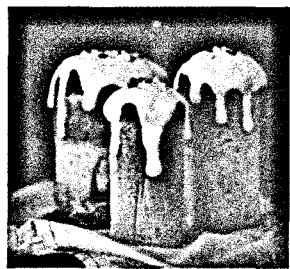
Шаньги с черникой..... 224



Ватрушки 226

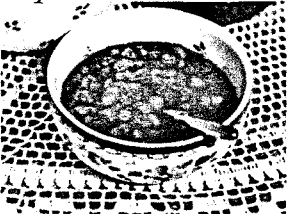


Медовый 228
заварной пряник



Пасхальный кулич 230

Варенье 234



Земляничное варенье..... 236

Ревеневое варенье.....237

Варенье из китайки,
райских яблочек, дули, 238

Яблочное повидло 239

Сливовое варенье
(конфитур) 240

Сливовое повидло..... 241

Нанутки..... 242



Русский квас 244

Московские кислые ши..... 246

Красный квас..... 248

Ставленый мёд..... 250

Липец 251

Брусничная водица 252

Берёзовая водица –
березовик..... 252

Грушевый квас..... 252

Морсы и отвары 254