

УДК 641.5
ББК 36.99-4
В20

Авторы:

А. Т. Васюкова — доктор технических наук, профессор, Московский государственный университет пищевых производств;

И. П. Денисова — доктор экономических наук, профессор, Московский государственный университет технологий и управления им. К. Г. Разумовского;

Н. В. Рябов — доцент, Московский государственный университет технологий и управления им. К. Г. Разумовского.

Рецензенты:

Т. В. Першакова — доктор технических наук, профессор,
Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства,
виноградарства, виноделия, г. Краснодар;

Б. А. Баранов — доктор технических наук, профессор, Российский
экономический университет им. Г. В. Плеханова.

Васюкова, Анна Тимофеевна.

В20

Кухня казаков Дона : сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А. Т. Васюкова, И. П. Денисова, Н. В. Рябов ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 156 с.

ISBN 978-5-394-05005-3.

DOI 10.29030/978-5-394-05005-3-2023.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий разработан специалистами и практическими работниками отрасли общественного питания на основании блюд казачьей кухни. В него вошли старинные и наиболее распространенные рецептуры блюд народов Дона и отдельных блюд народов Кубани, являющихся характерными для казаков.

Для специалистов отрасли общественного питания и широкого круга читателей.

ISBN 978-5-394-05005-3

© Васюкова А. Т., Денисова И. П.,
Рябов Н. В., 2023

© ООО «ИТК «Дашков и К°», 2023

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| ВВЕДЕНИЕ | 7 |
| ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | 20 |
| БУТЕРБРОДЫ “КУБАНСКОЕ ЛЕТО”..... | 20 |
| СУДЖУК ПО-ЧАЛТЫРСКИ..... | 21 |
| КОВБЫК..... | 22 |
| ЗЕЛЬЦ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ИЛИ СВИНОЙ ОБРЕЗИ..... | 24 |
| ДОНСКОЙ САЛАТ..... | 26 |
| ЧАПРА ДОНСКАЯ..... | 27 |
| ЧЕРЕМША СОЛЕНАЯ..... | 28 |
| ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ | |
| СПОСОБЫ И СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ..... | 30 |
| ЗАЛИВНОЕ ИЗ СУДАКА..... | 31 |
| ПРОСТОЙ РЫБНЫЙ СТУДЕНЬ ПО-СТАНИЧНОМУ..... | 32 |
| РЫБА ЗАЛИВНАЯ ПОД МАЙОНЕЗОМ..... | 34 |
| ЗАКУСКА ИЗ МАРИНОВАННОЙ ЩУКИ ИЛИ СУДАКА..... | 35 |
| ЗАКУСКА ИЗ ОТВАРНОГО СУДАКА..... | 37 |
| ДОНСКАЯ СЕЛЕДОЧКА ПРЯНАЯ..... | 39 |
| ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ | 41 |
| ХОЛОДЕЦ..... | 41 |
| ХОЛОДЕЦ ИЗ СВИНОЙ ГОЛОВЫ ПО-РОМАНОВСКИ..... | 43 |
| СТУДЕНЬ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ..... | 44 |
| СТУДЕНЬ ИЗ ПОТРОХОВ ПТИЦЫ..... | 46 |
| СТУДЕНЬ ИЗ СВИНЫХ НОЖЕК..... | 48 |
| ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЯЗЫКА..... | 49 |
| ЗАКУСКА ИЗ ПТИЦЫ (жареной) “ПРАЗДНИЧНАЯ” | |
| ДОНСКАЯ..... | 50 |
| ЗАКУСКА ИЗ ПТИЦЫ (отварной) “ПРАЗДНИЧНАЯ” | |
| ДОНСКАЯ..... | 52 |
| ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА ИЗ КУРИНОГО МЯСА..... | 54 |

| | |
|--|-----------|
| РУЛЕТ ИЗ КУРИНЫХ ОКОРОЧКОВ | 55 |
| КУРИЦА В ЖЕЛЕ С МАЙОНЕЗОМ | 57 |
| КУРИЦА ОТВАРНАЯ В ЖЕЛЕ С ВИНОМ | 58 |
| ПЕРВЫЕ БЛЮДА | 61 |
| КАНДЕР (кулеш рыбацкий) | 61 |
| РАССОЛЬНИК С ПОТРОШКАМИ | 62 |
| ЩИ ДОНСКИЕ С РЫБОЙ | 63 |
| УШНИК (СУП-ЛАПША С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ) | 65 |
| СУП РЫБНЫЙ | 66 |
| ЩЕРБА ПО-СТАРОЧЕРКАССКИ | 67 |
| ЩЕРБА ПО-ЕЛИЗАВЕТИНСКИ | 68 |
| ПОСТНЫЙ БОРЩ | 70 |
| СУП-ЛАПША С ПОМИДОРАМИ ПО-КАЗАЧЬИ | 71 |
| ПОХЛЕБКА КАЗАЧЬЯ С КОЛДУНАМИ | 73 |
| СОЛЯНКА ДОНСКАЯ | 74 |
| УХА РОСТОВСКАЯ | 76 |
| СОЛЯНКА ИЗ СУДАКА | 77 |
| СОЛЯНКА ИЗ КАРАСЯ | 78 |
| УХА ДОНСКАЯ С КАРАСЕМ | 80 |
| ЩИ СО ЩАВЕЛЕМ | 81 |
| БОРЩ КУБАНСКИЙ | 82 |
| БОРЩ С ГРИБАМИ ПО-КУБАНСКИ | 84 |
| СУП ГОРОХОВЫЙ | 85 |
| КАЙМАК | 86 |
| ВТОРЫЕ БЛЮДА | 88 |
| ЩУКА ПЕЧЕНАЯ СО СВИНЫМ САЛОМ | 88 |
| СТЕРЛЯДЬ НА ШАМПАНСКОМ | 89 |
| РАКИ ПО-ПРАЗДНИЧНОМУ | 90 |
| ЛЕЩ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАШЕЙ | 91 |
| РЫБА, НАЧИНЕННАЯ КАШЕЙ | 92 |
| ЛЕЩ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАПУСТОЙ | 94 |
| ЛЕЩ ПО-ЯИЦКИ (С ХРЕНОМ И ЯБЛОКАМИ) | 95 |

| | |
|---|------------|
| РЫБА ДОНСКАЯ ТУШЕНАЯ | 96 |
| СИЛЯНКА..... | 97 |
| РЫБА ОТВАРНАЯ С ТУЗУЛУКОМ | 98 |
| “КАЗАЦКАЯ ТОРБА” | 99 |
| БИТОЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПО-КАЗАЧЬИ | 101 |
| ЖАРКОЕ СБОРНОЕ В ГОРШОЧКАХ..... | 102 |
| ТАРАНЧУК (1-й вариант) | 103 |
| ТАРАНЧУК (2-й вариант) | 105 |
| МЯСО С КЛЕЦКАМИ В БУЛЬОНЕ | 106 |
| ОБЕД В ОДНОЙ КАСТРЮЛЕ | 107 |
| ЯХНЫ (БАРАНИНА С ОВОЩАМИ)..... | 109 |
| ГУСЬ ЖАРЕННЫЙ С СОУСОМ ГРИБНЫМ..... | 110 |
| ПТИЦА ПО-ТЕРСКИ | 111 |
| ЧЕРЕМША В ТОМАТНОМ СОУСЕ..... | 112 |
| СИНЕНЬКИЕ (БАКЛАЖАНЫ) ПО-КАЗАЧЬИ..... | 113 |
| ЛАПША С УТКОЙ | 115 |
| КИСЛАЯ ЛАПША..... | 116 |
| КУЛАГА (ЛАПША С СУШЕНЫМИ ВИШНЯМИ) | 117 |
| КАША ПШЕНИЧНАЯ | 118 |
| ВАРЕНИКИ СО СМЕТАНОЙ (МЕДОМ) | 119 |
| ШУРОБОРКИ (пельмени, запеченные в сметане)..... | 120 |
| ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ С ШУРПОЙ | 122 |
| ВАРЕНИКИ С ЧЕРЕМШОЙ И КРАПИВОЙ..... | 123 |
| ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ С ПОТРОШКАМИ | 125 |
| МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ | 127 |
| ПИРОГ ПОХОДНЫЙ | 127 |
| КРУГЛИК (1-й вариант) | 129 |
| КРУГЛИК (2-й вариант)..... | 131 |
| ПИРОГ «ПАШКЕТ» | 132 |
| ЧЕРЁМУХОВЫЙ ПИРОГ (скромный)..... | 134 |
| БЕЛЯШИ С МЯСОМ ПО-ДОМАШНЕМУ (запеченные в духовке) | 135 |
| ПРЯНИКИ ДОНСКИЕ | 137 |

| | |
|---|-----|
| НАПИТКИ | 139 |
| НАПИТОК С ДОНСКИМ ВИНOM (1-й вариант) | 139 |
| НАПИТОК С ДОНСКИМ ВИНOM (2-й вариант) | 140 |
| УЗВАР ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (взвар) | 140 |
| ЧАЙ “СЛИВАНА” | 141 |
| КОФЕ ПО-КАЗАЧЬИ | 143 |
| КВАС “КАЗАЧИЙ” | 143 |
| КВАС ИЗ ТЕРНА | 145 |
| ХЛЕБНЫЙ КВАС | 146 |
| НАПИТОК ОСВЕЖАЮЩИЙ (1-й вариант) | 147 |
| НАПИТОК ОСВЕЖАЮЩИЙ (2-й вариант) | 148 |
| НАПИТОК С МОЧЕНЫМ ТЕРНОМ | 148 |
| СВИТЕНЬ “КАЗАЧИЙ” | 149 |
| НАПИТОК ИЗ ТРАВ (1-й вариант) | 150 |
| НАПИТОК ИЗ ТРАВ (2-й вариант) | 151 |
| ВИШНЕВЫЙ МОРС | 152 |
| ЗАГОТОВКИ | 153 |
| СМОКВЫ ИЗ ВИНОГРАДА | 153 |
| НАРДЕК | 154 |
| СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ | 155 |