

B 82-1  
271

Н. М. Сафин

# Ташкүрәкчә бүһә



<http://www.culinartireti.ru/>



B  $\frac{82-1}{271}$

**Н.М. Сафин**

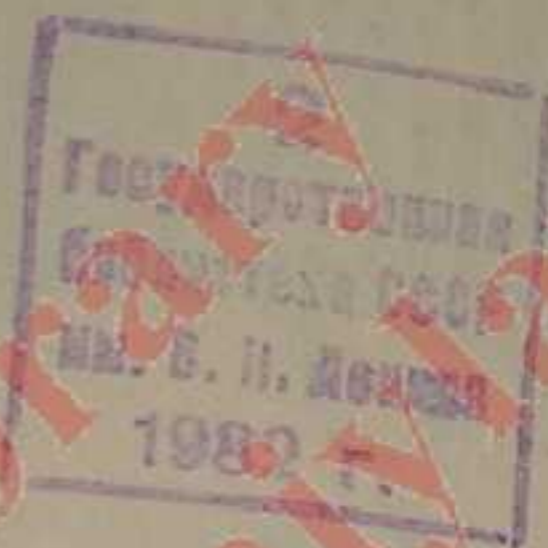
# Башкирские блюда

(Издание третье)



БАШКИРСКОЕ КНИЖНОЕ ИЗДАТЕЛЬСТВО  
УФА 1981





Сафин Н. М.

С21 Башкирские блюда. Уфа, Башкирское книжное издательство, 1981. — 112 с., ил.

Автор данной книги Наиль Муртазинович Сафин многие годы своей жизни посвятил поискам и изучению башкирских блюд, отыскивая их в дальних и ближних районах республики.

Наряду с яствами, имеющими многовековую историю, описаны блюда, появившиеся сравнительно недавно в связи с развитием овощеводства и садоводства в Башкирии, а также благодаря общению башкир с другими народами, населяющими Башкирию.

В книге приведены рецепты башкирских блюд, разработанные лучшими мастерами-кулинарами республики.

Более ста сорока описанных народных блюд представляют несомненный интерес, удовлетворяют самые изысканные вкусы.

Книга рассчитана на широкий круг читателей.

С 32 101 — 302  
M121(03)—81

198—81

36.997(2P-6Б)

© Башкирское книжное издательство, 1981 г.





Кухня,  
ее оборудование и инвентарь.  
Обработка  
продуктов



Сравнительная таблица объемного веса  
некоторых продуктов


Продукты	Количество в граммах				
	в стакане		в ложке		в штуке
	из тон- кого стекла	гране- ного	столо- вой	чайной	
Вода . . . . .	250	200	—	—	—
Молоко цельное . . . . .	250	200	18	5	—
»  кислое . . . . .	250	210	—	—	—
Сливки . . . . .	250	200	—	—	—
Сметана . . . . .	250	210	—	—	—
Масло животное . . . . .	—	—	—	—	—
»  растительное . . . . .	—	—	20	—	—
Сахарный песок . . . . .	230	180	18	5	—
Крупа гречневая . . . . .	210	160	—	—	—
»  манная . . . . .	200	—	—	—	—
»  перловая . . . . .	230	—	—	—	—
»  ячневая . . . . .	180	—	—	—	—
Пшено . . . . .	220	—	—	—	—
Рис . . . . .	240	180	—	—	—
Горох . . . . .	200	—	—	—	—
Чечевица . . . . .	210	—	—	—	—
Мука пшеничная . . . . .	160	130	—	—	—
Мука черемуховая . . . . .	250	210	30	10	—
Картофель . . . . .	—	—	—	—	—
Морковь . . . . .	—	—	—	—	100
Свекла . . . . .	—	—	—	—	75
Капуста . . . . .	—	—	—	—	50
Огурцы . . . . .	—	—	—	—	1500
Помидоры . . . . .	—	—	—	—	100
Лук репчатый . . . . .	—	—	—	—	100
Соль . . . . .	—	—	—	—	75
Перец молотый . . . . .	—	—	20	7-10	—
Томатное пюре . . . . .	—	—	—	5	—
	—	—	25	5	—





Холодные блюда  
и  
закуски





Если раньше башкиры употребляли в качестве холодных закусок домашнюю колбасу (казылык), отварное мясо конины, баранины, говядины, птицы домашней и дичь, то сейчас на столе можно встретить богатый ассортимент закусок из различных овощей. С появлением овощей в Башкирии местное население под влиянием русской кухни научилось готовить разнообразные салаты.

### *Салат из зелени с сюзьмой*

Молодой зеленый лук, листья салата, укроп, свежие огурцы мелко нарезать и перемешать. Растереть сюзьму и развести ее кипяченой водой до густоты сметаны. Зелень заправить полученной сюзьмой, по вкусу — солью, перцем, уложить в салатник.

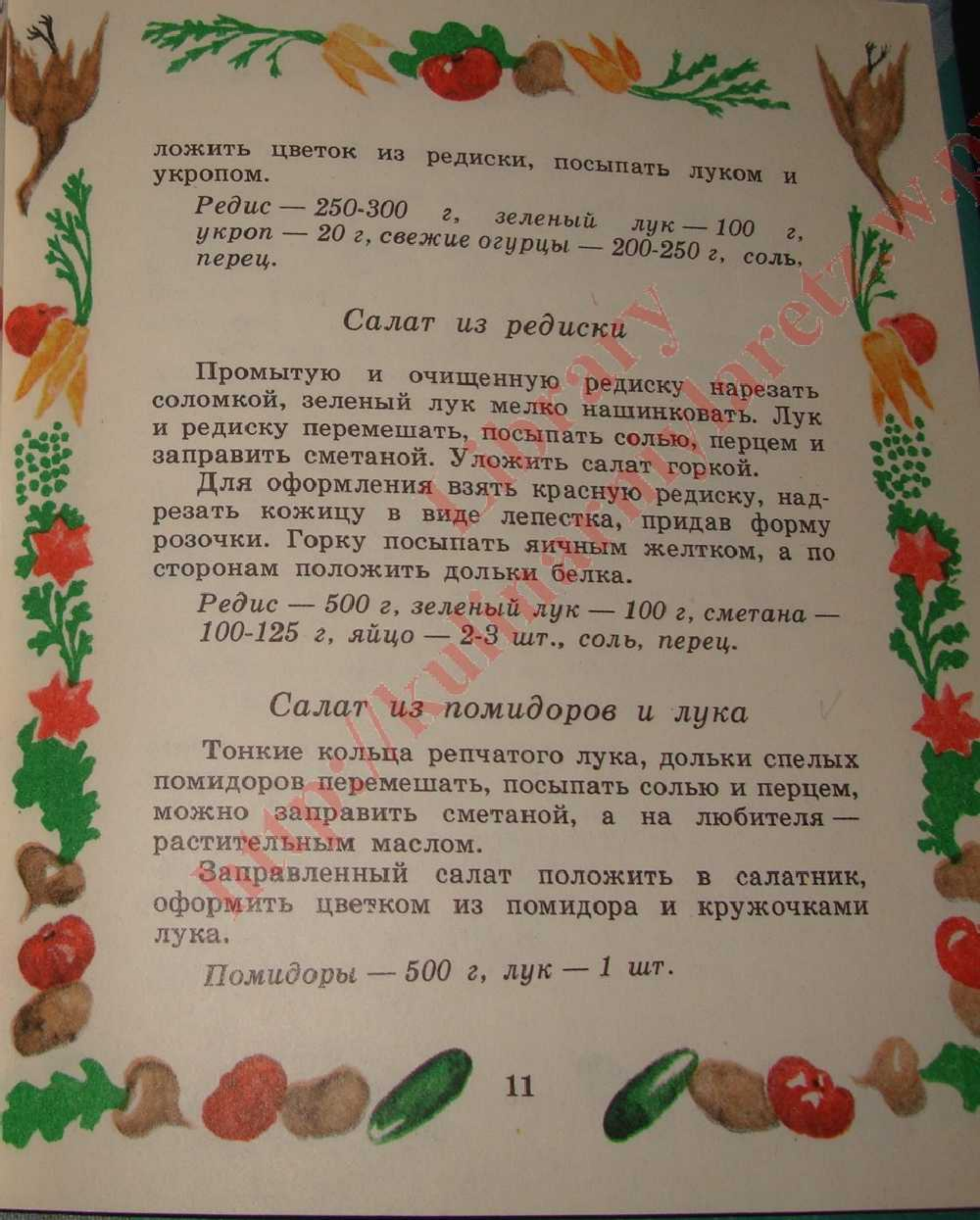
Салат посыпать зеленым луком и укропом, оформить розеткой из репчатого лука.

Лук зеленый — 250 г, листья салата — 100 г, свежие огурцы — 150 г, укроп — 20-30 г, лук репчатый — 1 шт., сюзьма — 200-250 г, соль, перец.

### *Салат из зелени*

Мелко нарезать редиску, зеленый лук, укроп, листья салата. Свежие огурцы нарезать мелкими кубиками. Зелень перемешать, посыпать солью, перцем и уложить горкой в салатник. Сверху по-





ложить цветок из редиски, посыпать луком и укропом.

*Редис* — 250-300 г, *зеленый лук* — 100 г,  
*укроп* — 20 г, *свежие огурцы* — 200-250 г, *соль*,  
*перец*.

### *Салат из редиски*

Промытую и очищенную редиску нарезать соломкой, зеленый лук мелко нашинковать. Лук и редиску перемешать, посыпать солью, перцем и заправить сметаной. Уложить салат горкой.

Для оформления взять красную редиску, надрезать кожицу в виде лепестка, придав форму розочки. Горку посыпать яичным желтком, а по сторонам положить дольки белка.

*Редис* — 500 г, *зеленый лук* — 100 г, *сметана* — 100-125 г, *яйцо* — 2-3 шт., *соль*, *перец*.

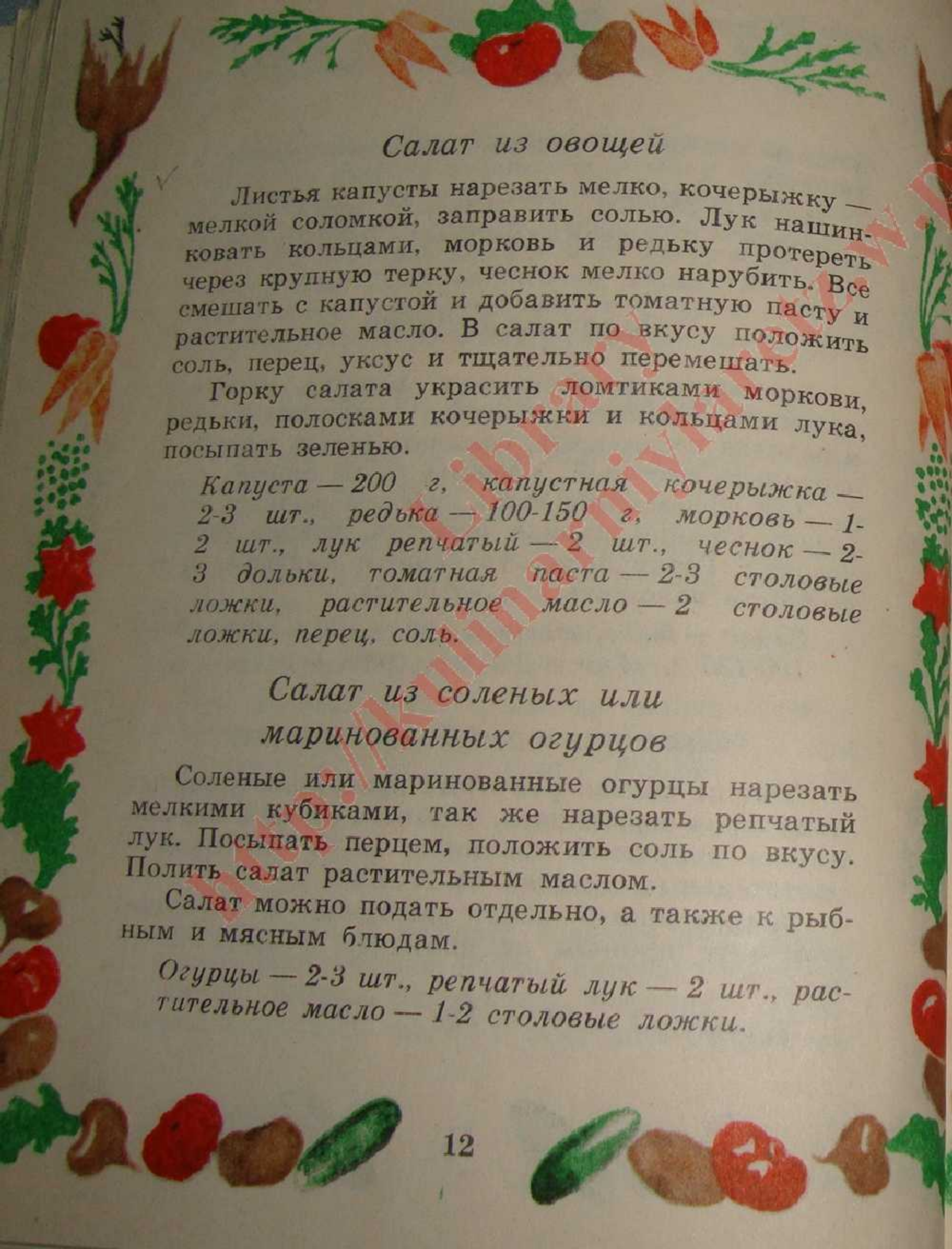
### *Салат из помидоров и лука*

Тонкие кольца репчатого лука, дольки спелых помидоров перемешать, посыпать солью и перцем, можно заправить сметаной, а на любителя — растительным маслом.

Заправленный салат положить в салатник, оформить цветком из помидора и кружочками лука.

*Помидоры* — 500 г, *лук* — 1 шт.





## Салат из овощей

Листья капусты нарезать мелко, кочерыжку — мелкой соломкой, заправить солью. Лук нашинковать кольцами, морковь и редьку протереть через крупную терку, чеснок мелко нарубить. Все смешать с капустой и добавить томатную пасту и растительное масло. В салат по вкусу положить соль, перец, уксус и тщательно перемешать.

Горку салата украсить ломтиками моркови, редьки, полосками кочерыжки и кольцами лука, посыпать зеленью.

Капуста — 200 г, капустная кочерыжка — 2-3 шт., редька — 100-150 г, морковь — 1-2 шт., лук репчатый — 2 шт., чеснок — 2-3 дольки, томатная паста — 2-3 столовые ложки, растительное масло — 2 столовые ложки, перец, соль.


## Салат из соленых или маринованных огурцов

Соленые или маринованные огурцы нарезать мелкими кубиками, так же нарезать репчатый лук. Посыпать перцем, положить соль по вкусу. Полить салат растительным маслом.

Салат можно подать отдельно, а также к рыбным и мясным блюдам.

Огурцы — 2-3 шт., репчатый лук — 2 шт., растительное масло — 1-2 столовые ложки.





### Салат из редьки

Очищенную редьку нарезать мелко соломкой, перемешать с кольцами репчатого лука и тертой морковью, посыпать солью, перцем, заправить растительным маслом.

Редька — 200-250 г, морковь — 2 шт., репчатый лук — 2 шт., растительное масло — 2-3 столовые ложки.

### Маринованный лук

Репчатый лук нарезать тонкими кольцами, мелко нашинковать зеленый лук, перемешать и посыпать солью и перцем. Добавить уксус и оставить минут на 15—20.

Маринованный лук можно подавать к овощным, рыбным и мясным блюдам.


Репчатый лук — 200 г, зеленый лук — 100 г, уксус — 1-2 столовые ложки, соль, перец.

### Казы

(конская колбаса домашняя)

Конское мясо и сало грудной части нарезать кусочками длиной 10-12 см, шириной 1,5-2 см. Посыпать мясо и сало солью, перцем и протереть, чтобы впиталась специя. Поставить мясо на холод на 10-11 часов.





Баранью или говяжью кишку промыть теплой, а потом холодной водой с солью, несколько раз меняя воду. Ополоснув кишку, завязать один конец, а с другого заполнить кишку приготовленным фаршем. Перетянуть в нескольких местах шпагатом, завязать второй конец и повесить на солнечном месте на 3-4 дня, чтобы провялилась, а потом держать в тепле (2-3 недели) до готовности.

Колбасу подают как холодную закуску, в горячем виде, можно варить из нее суп.


Конина — 1 кг, сало грудной части — 500 г, кишки — 35-40 см, соль, перец — по вкусу.

### Казы рубленая

Мясо конское, сало грудной части — нарезать весом по 30-40 г, посолить, поперчить; хорошо протереть, чтобы впиталась специя, и поставить на холод на 10-12 часов. Этим временем приготовить бараньи или говяжьи кишки, хорошо промыть, ополоснуть. Когда мясо посолится, пропустить через мясорубку в крупную решетку и наполнить этим фаршем кишку, завязав с одного конца. Полученные колбаски повесить в солнечном месте на 3-4 дня, а потом перенести в тень и держать 2-3 недели. Казы можно подавать как холодную закуску, варить из нее суп и готовить вторые блюда.

Мясо конское — 1 кг, сало грудной части — 500 г, кишки — 40 см, соль, перец — по вкусу.





## Колбаса конская с бараниной

Конское мясо пропустить 3-4 раза через мясорубку с частой решеткой (кнелевая решетка) вместе с луком, чесноком. В фарш добавить мелкие кубики баранины, яйца, посыпать солью, перцем и хорошо взбить массу. Полученным фаршем заполнить подготовленные кишки. Если их нет, то завернуть фарш в пленку и перевязать шпагатом в нескольких местах. Колбасу варить при медленном кипении от 1 до 1,5 часа. Во время варки проколоть ее иглой в нескольких местах. По готовности вынуть из бульона и положить на 1 час под легкий пресс.

Охлажденную колбасу разрезать на порции, украсить зеленью и подать к столу с овощным гарниром.

Можно подать колбасу в горячем виде.

Конина — 700 г, баранина — 300 г, лук — 1 шт., чеснок — 2-3 дольки, яйцо 2-3 шт., соль, перец.

## Тултырма

(конская колбаса с рисом)

Жирную мякоть конины нарубить тяпкой в корыте. Добавить в фарш мелко нашинкованный репчатый лук, перебранную и промытую крупу — рис (перловую, овсяную и т. д.), соль, перец. Массу перемешать, подлить теплой воды и снова перемешать. Готовым фаршем наполнить кишку, но не туго, так как при варке кишка может прорваться.



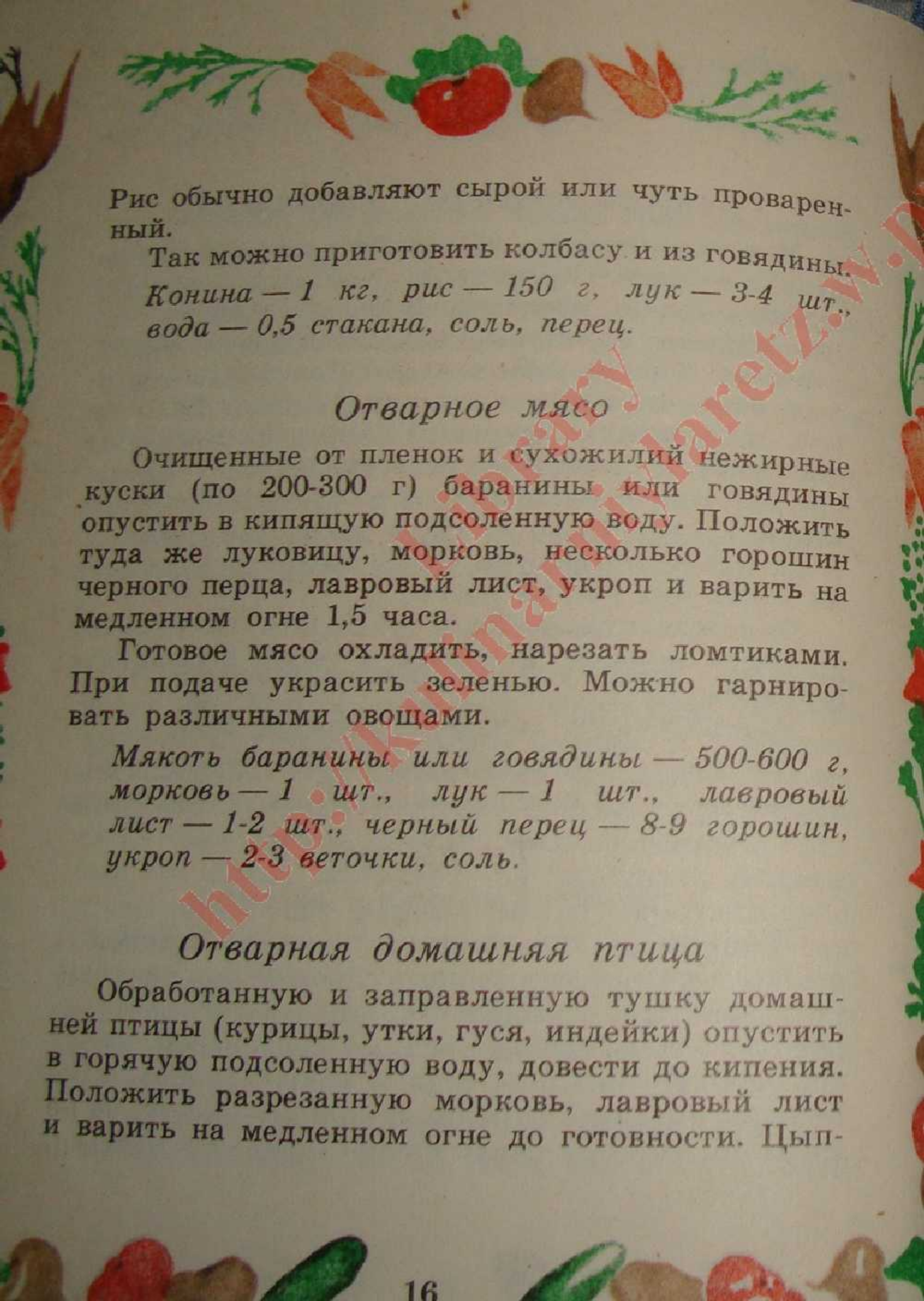


Рис обычно добавляют сырой или чуть проваренный.

Так можно приготовить колбасу и из говядины.  
Конина — 1 кг, рис — 150 г, лук — 3-4 шт.,  
вода — 0,5 стакана, соль, перец.

### Отварное мясо

Очищенные от пленок и сухожилий нежирные куски (по 200-300 г) баранины или говядины опустить в кипящую подсоленную воду. Положить туда же луковицу, морковь, несколько горошин черного перца, лавровый лист, укроп и варить на медленном огне 1,5 часа.

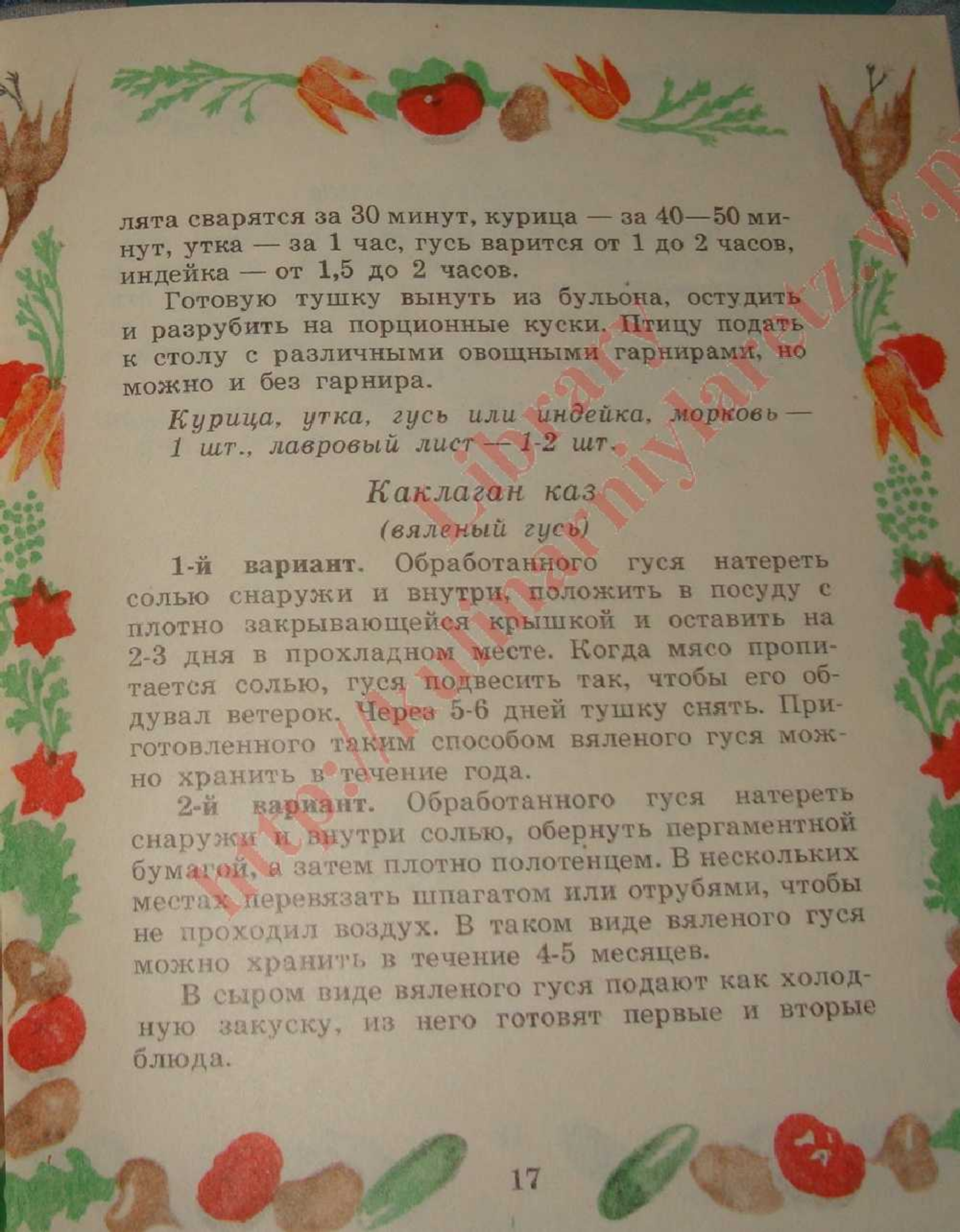
Готовое мясо охладить, нарезать ломтиками. При подаче украсить зеленью. Можно гарнировать различными овощами.

Мякоть баранины или говядины — 500-600 г,  
морковь — 1 шт., лук — 1 шт., лавровый лист — 1-2 шт., черный перец — 8-9 горошин,  
укроп — 2-3 веточки, соль.

### Отварная домашняя птица

Обработанную и заправленную тушку домашней птицы (курицы, утки, гуся, индейки) опустить в горячую подсоленную воду, довести до кипения. Положить разрезанную морковь, лавровый лист и варить на медленном огне до готовности. Цып-





лята сварятся за 30 минут, курица — за 40—50 минут, утка — за 1 час, гусь варится от 1 до 2 часов, индейка — от 1,5 до 2 часов.

Готовую тушку вынуть из бульона, остудить и разрубить на порционные куски. Птицу подать к столу с различными овощными гарнирами, но можно и без гарнира.

*Курица, утка, гусь или индейка, морковь — 1 шт., лавровый лист — 1-2 шт.*

### Каклаган каз


(вяленый гусь)

1-й вариант. Обработанного гуся натереть солью снаружи и внутри, положить в посуду с плотно закрывающейся крышкой и оставить на 2-3 дня в прохладном месте. Когда мясо пропитается солью, гуся подвесить так, чтобы его обдувал ветерок. Через 5-6 дней тушку снять. Приготовленного таким способом вяленого гуся можно хранить в течение года.

2-й вариант. Обработанного гуся натереть снаружи и внутри солью, обернуть пергаментной бумагой, а затем плотно полотенцем. В нескольких местах перевязать шпагатом или отрубями, чтобы не проходил воздух. В таком виде вяленого гуся можно хранить в течение 4-5 месяцев.

В сыром виде вяленого гуся подают как холодную закуску, из него готовят первые и вторые блюда.





## Ассорти мясное

Для этого блюда можно использовать жареную говядину, отварную курицу, конскую домашнюю колбасу, вяленого гуся. Ломтики этих мясных продуктов разложить на тарелке. Гарнир — отварной картофель, отварная морковь, маринованный лук, салат из соленых огурцов.

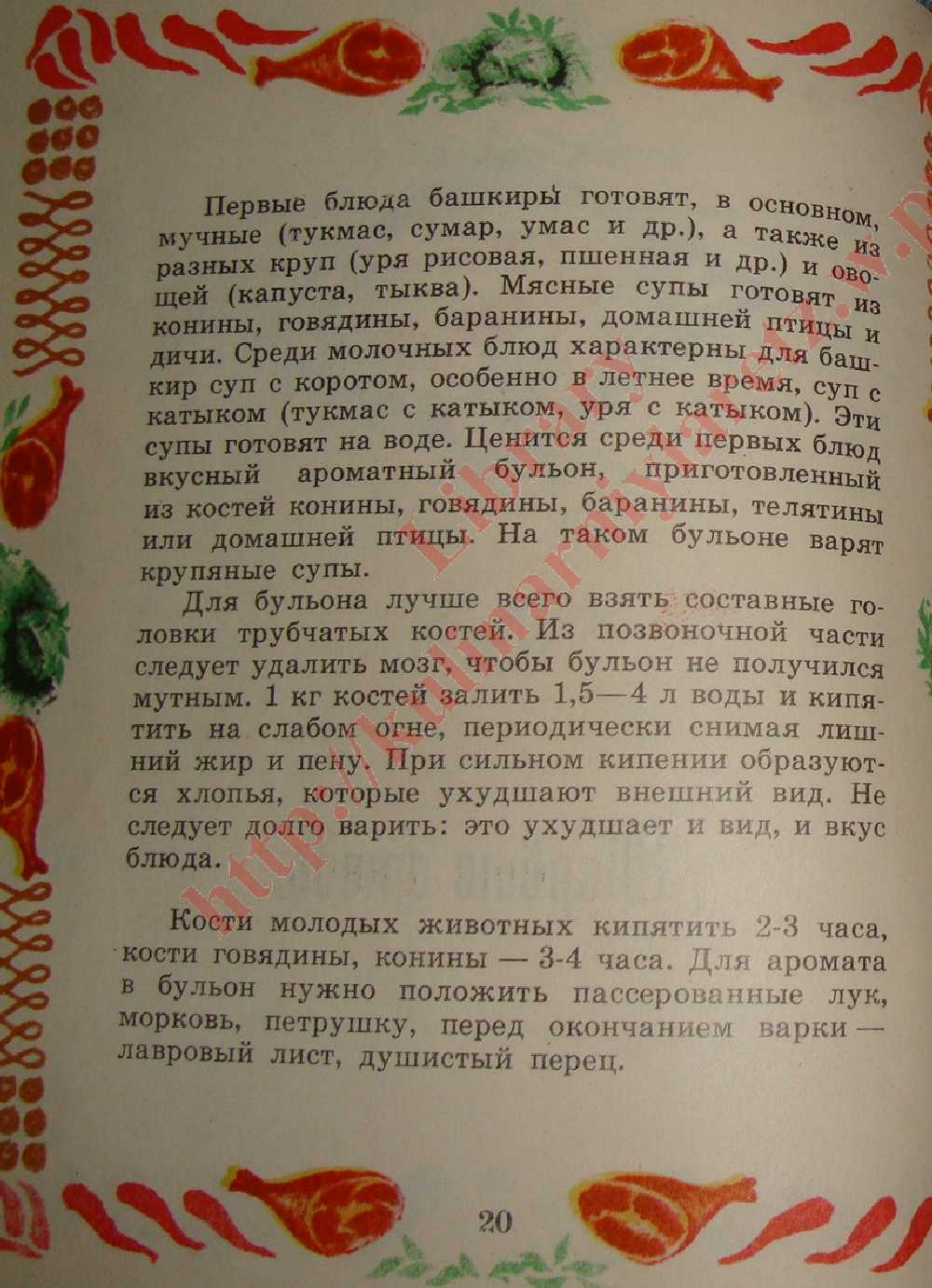
Жареная говядина — 150 г, отварная курица — 200 г, колбаса — 150 г, вяленый гусь — 150 г.





<http://kulinarniylaretz.w.u>  
Այերնիւ զյաժճ





Первые блюда башкиры готовят, в основном, мучные (тукмас, сумар, умас и др.), а также из разных круп (уря рисовая, пшенная и др.) и овощей (капуста, тыква). Мясные супы готовят из конины, говядины, баранины, домашней птицы и дичи. Среди молочных блюд характерны для башкир суп с коротом, особенно в летнее время, суп с катыком (тукмас с катыком, уря с катыком). Эти супы готовят на воде. Ценится среди первых блюд вкусный ароматный бульон, приготовленный из костей конины, говядины, баранины, телятины или домашней птицы. На таком бульоне варят крупяные супы.

Для бульона лучше всего взять составные головки трубчатых костей. Из позвоночной части следует удалить мозг, чтобы бульон не получился мутным. 1 кг костей залить 1,5—4 л воды и кипятить на слабом огне, периодически снимая лишний жир и пену. При сильном кипении образуются хлопья, которые ухудшают внешний вид. Не следует долго варить: это ухудшает и вид, и вкус блюда.

Кости молодых животных кипятить 2-3 часа, кости говядины, конины — 3-4 часа. Для аромата в бульон нужно положить пассерованные лук, морковь, петрушку, перед окончанием варки — лавровый лист, душистый перец.



## Тукмас с говядиной

(домашняя лапша)

Куски мякоти баранины или говядины и разрубленные кости кипятить на слабом огне. В бульон положить целиком луковицу и свежие помидоры.

Для тукмаса (лапши) просеять муку и замесить крутое тесто на яйце и подсоленной воде. Раскатать сочень толщиной 1 мм, посыпать мукой и сложить круг пополам, еще раз посыпать и сложить. Перемешать с мукой, чтобы полоски отделились друг от друга, и оставить временно на разделочной доске.

Бульон процедить. Помидоры протереть через сито и опустить в бульон. Морковь нарезать соломкой. Брусочки картофеля положить в бульон и кипятить еще 10-15 минут. В кипящий суп опустить просеянный тукмас и, когда он всплывет, дать покипеть 2-3 минуты. Перед подачей суп заправить зеленью.

Мясо — 500-600 г, лук — 1-2 шт., помидоры — 2-3 шт., морковь — 1-2, картофель — 2-3, лавровый лист — 1-2, соль, перец.  
Для тукмаса: мука — 300 г, яйцо — 1 шт., вода — 0,5 стакана, соль.



## Тукмас с пельменями и томатом

Замесить крутое пресное тесто, раскатать сочень и разрезать его пополам. Из одной половины нарезать лапшу, а из другой сделать половинки пельмени. Приготовить фарш, для этого мелкое мясо пропустить через мясорубку, добавить репчатый лук. Фарш заправить солью и перцем.

В кипящий подсоленный бульон опустить пельмени, а через 5-6 минут — тукмас. В поджаренный на нутряном сале репчатый лук добавить томат-пасту, и эти специи положить в суп. Перед подачей на стол украсить суп зеленью.


Мясо — 400-500 г, лук — 2 шт., соль, перец; мука — 500 г, яйцо — 3 шт., вода — 0,5 стакана, соль — 0,5 чайной ложки, нутряное сало (баранье или говяжье) — 100 г, лук — 1-2 шт., томат-паста — 2 столовые ложки.

## Тукмас мясной с овощами

1-й вариант. Мясо говядины или конины залить холодной водой и поставить варить. В кипящий бульон положить мелко нашинкованную капусту, картофель, морковь, репчатый лук, посолить. Минут за пять до готовности супа добавить в него тукмас. Перед подачей посыпать зеленью.

Мясо — 500-600 г, картофель — 2-3 шт., морковь — 2-3 шт., лук — 1-2 шт., капуста —





250 г, лавровый лист — 1-2 шт., соль, перец — по вкусу; мука — 150 г, яйцо — 1 шт., вода — 1 столовая ложка для растворения соли.

2-й вариант. Мясо конины с разрубленной костью залить холодной водой и варить до готовности с луком, морковью, корнями петрушки, перцем (горошек). Готовое мясо вынуть, бульон процедить и положить в него разрезанный пополам кочан капусты, целый или разрезанный пополам картофель. Когда капуста и картофель сварятся, их осторожно выловить, а в кипящий бульон запустить тукмас. После того, как тукмас всплывет, кипятить еще 2-3 минуты.

Тукмас разлить по тарелкам, посыпать зеленью. Подать к нему катык. Отдельно подать мясо с капустой и картофелем.

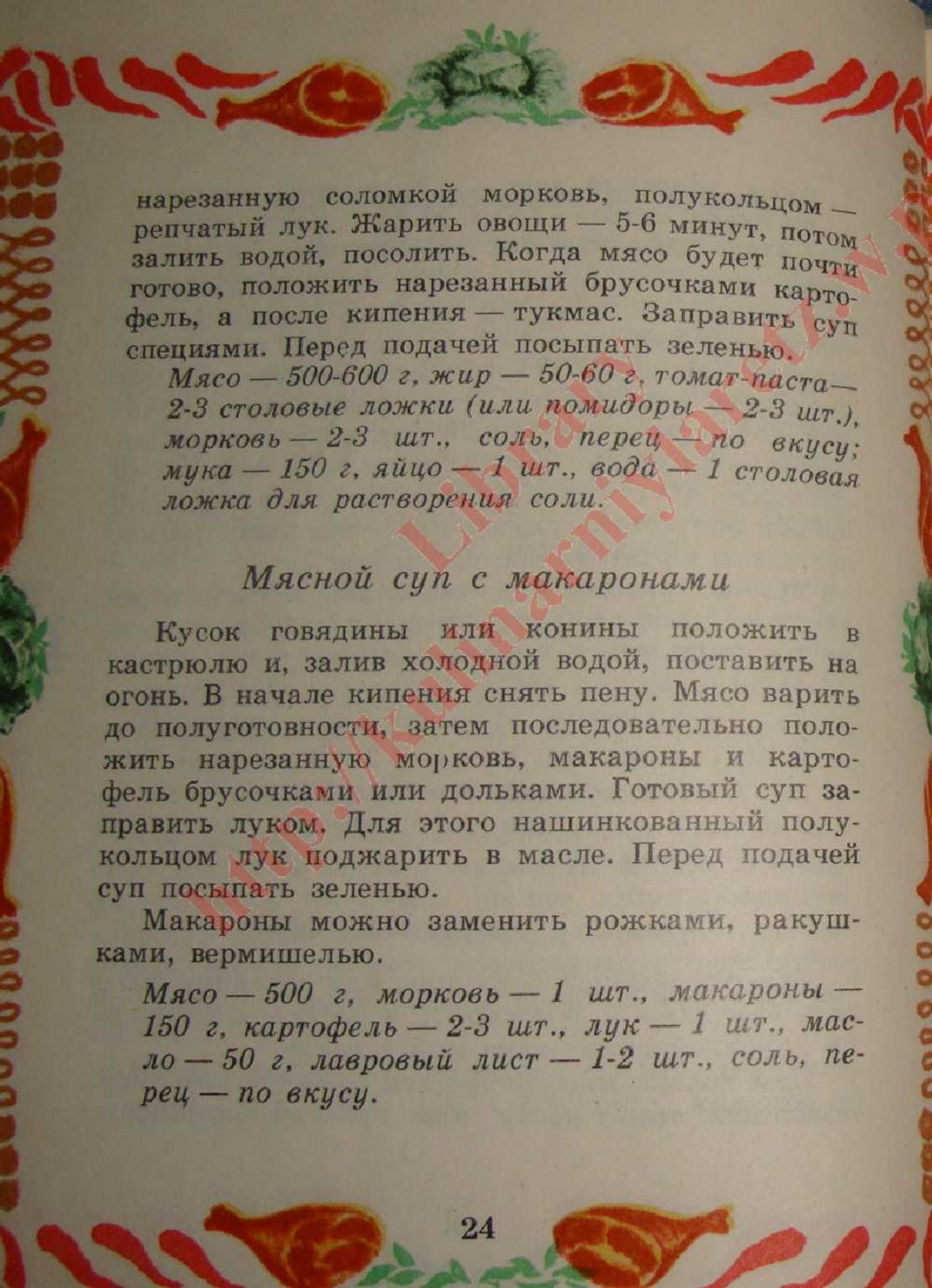
Мясо с костью — 1 кг, капуста — 500 г, картофель — 5-6 шт., лук — 2 шт., морковь — 1 шт., лавровый лист — 1-2 шт., корень петрушки, соль, перец по вкусу; мука — 300 г, яйцо — 2 шт., вода — 2 столовые ложки для растворения соли.

### Тукмас с жареным мясом

Мякоть жирной баранины или говядины нарезать брусками и поджарить в раскаленном жире на глубокой сковороде или в котле.

Как только мясо покроется румяной корочкой, положить томат-пасту или красные помидоры,





нарезанную соломкой морковь, полукольцом — репчатый лук. Жарить овощи — 5-6 минут, потом залить водой, посолить. Когда мясо будет почти готово, положить нарезанный брусочками картофель, а после кипения — тукмас. Заправить суп специями. Перед подачей посыпать зеленью.

Мясо — 500-600 г, жир — 50-60 г, томат-паста — 2-3 столовые ложки (или помидоры — 2-3 шт.), морковь — 2-3 шт., соль, перец — по вкусу; мука — 150 г, яйцо — 1 шт., вода — 1 столовая ложка для растворения соли.

### Мясной суп с макаронами

Кусок говядины или конины положить в кастрюлю и, залив холодной водой, поставить на огонь. В начале кипения снять пену. Мясо варить до полуготовности, затем последовательно положить нарезанную морковь, макароны и картофель брусочками или дольками. Готовый суп заправить луком. Для этого нашинкованный полукольцом лук поджарить в масле. Перед подачей суп посыпать зеленью.

Макароны можно заменить рожками, ракушками, вермишелью.

Мясо — 500 г, морковь — 1 шт., макароны — 150 г, картофель — 2-3 шт., лук — 1 шт., масло — 50 г, лавровый лист — 1-2 шт., соль, перец — по вкусу.



### *Суп картофельный с бараниной*

Грудинку баранины разрубить на куски по 2-3 на порцию, залить холодной водой и варить при слабом кипении. В кипящий бульон опустить дольки помидоров, морковь, нарезанную кубиками, репчатый лук, специи. Через 10-12 минут кипения положить картофель. Его нарезать кубиками. По готовности суп разлить по тарелкам.

*Мясо — 600 г, картофель — 6—7 шт., морковь — 2-3 шт., помидоры — 3-4 шт., лук — 4-5 шт., лавровый лист — 1-2 шт., соль, перец — по вкусу.*

### *Картофельный суп с жареной бараниной*

Баранину хорошо промыть, нарезать на мелкие кусочки весом 10-15 г и поджарить на раскаленном жире. Когда мясо зарумянится, положить томат-пасту или помидоры, нарезанный кубиками репчатый лук, посыпать солью и слегка все перемешать. Затем залить водой (2-2,5 л) и дать ей закипеть. В кипящий суп опустить нарезанный кубиками картофель и специи. При подаче к столу суп посыпать зеленью.

Вместо баранины можно взять говядину, конину или телятину. К супу подать катык или корот.

*Мясо — 500 г, жир — 2 столовые ложки, морковь — 2-3 шт., картофель — 4-5 шт., лук —*



2-3 шт., томат-паста — 2 столовые ложки или помидоры — 2-3 шт., лавровый лист — 1-2 шт., соль, перец — по вкусу.

### Сумар ашы (суп с клецками)

Говяжье или конское мясо нарезать кусочками, кости разрубить и, залив холодной водой, поставить варить на слабый огонь. Пену при кипении снять шумовкой. В бульон положить картофель, лук, нарезанную кубиками морковь. Посолить. Когда овощи сварятся, положить клецки (сумар) и довести суп до готовности.

Для сумара круто замесить пресное тесто. Разделить его на куски величиной с куриное яйцо и раскатать их лепешкой толщиной в 3-4 мм. Лепешку разорвать на куски величиной с двухкопеечную монету. Тесто пересыпать мукой и разложить на доске. Прежде чем положить сумар в суп, его надо просеять. Кусочки от лепешки можно бросать сразу в суп, но только делать это надо очень быстро.

Пшеничную муку для сумара можно заменить гороховой, пшенной, гречневой и т. д.

Мясо — 600 г, картофель — 3-4 шт., морковь — 2-3 шт., лук — 1-2 шт., соль, перец — по вкусу; мука — 150 г, яйцо — 1 шт., вода — 2 столовые ложки для растворения соли.



### *Сумар с бараниной*

Баранье мясо передней части, а лучше грудинку, нарубить кусками по 100 г, положить в кастрюлю и залить холодной водой. Варить при слабом кипении. Когда мясо дойдет до полуготовности, положить в кастрюлю кубики моркови, разрезанный пополам картофель и варить до готовности, затем все вынуть, а в бульон всыпать сумар. После того, как сумар всплывет, кастрюлю снять с огня и подержать суп под закрытой крышкой минут 5. Суп посыпать зеленым луком, укропом и подать к столу с тертым коротом.

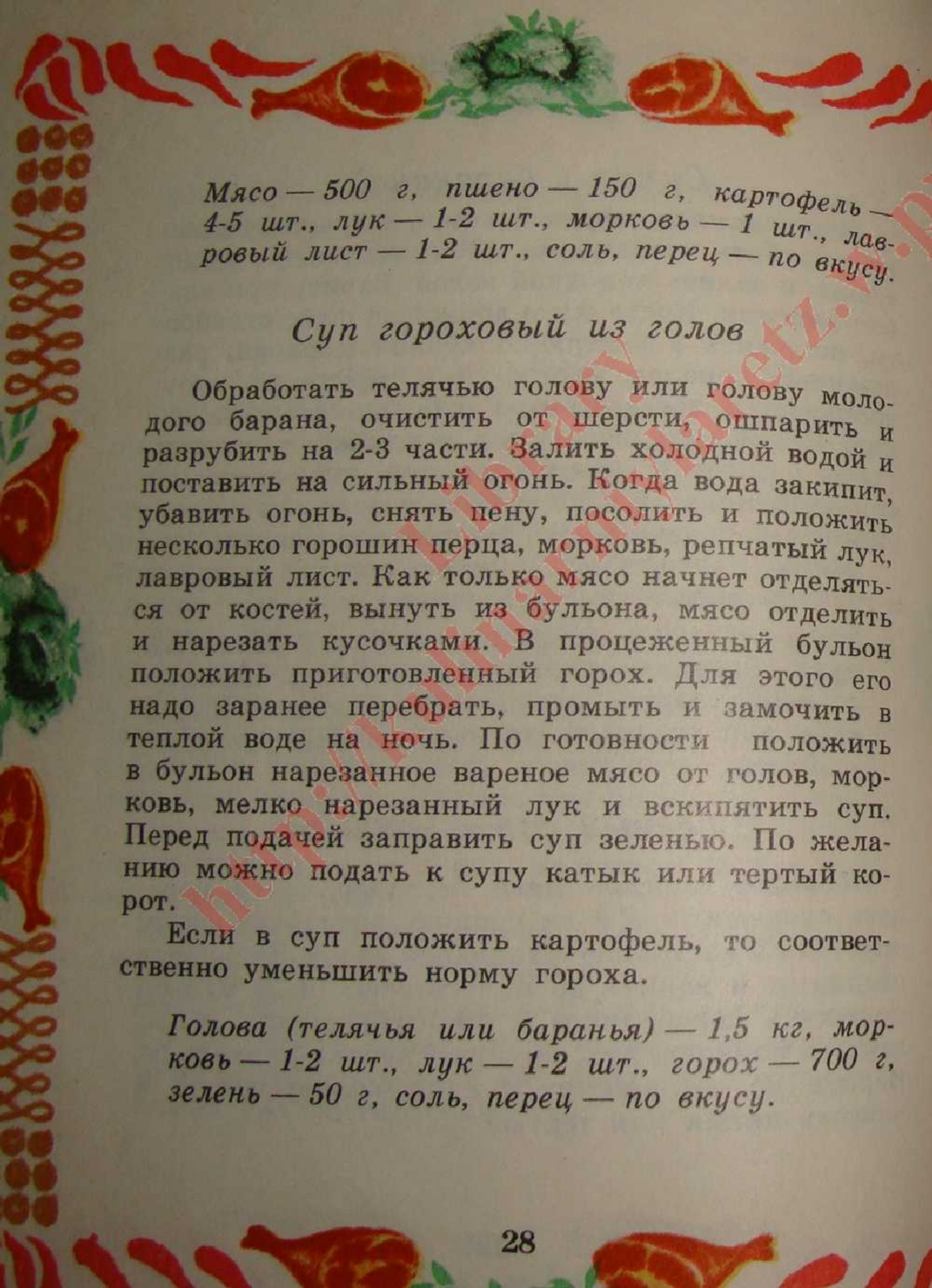
Мясо, картофель, морковь подать отдельно в горячем виде, украсив зеленью.

*Мясо — 1 кг, картофель — 3-4 шт., репчатый лук — 2 шт., морковь — 2-3 шт., соль, перец — по вкусу, зелень; мука — 200 г, яйцо — 2 шт., вода или бульон — 0,5 стакана для растворения соли.*

### *Пшениный суп с кониной*

Молодое конское мясо передней части нарезать кусками по 2-3 на порцию, разрубить кости, опустить в кастрюлю с холодной водой. Заправить специями и варить до полуготовности. В бульон положить перебранное и промытое пшено, нарезанные морковь, лук, крупные кубики картофеля. Варить до готовности. К супу можно подать в чашках катык или тертый корот.





Мясо — 500 г, пшено — 150 г, картофель — 4-5 шт., лук — 1-2 шт., морковь — 1 шт., лавровый лист — 1-2 шт., соль, перец — по вкусу.

### Суп гороховый из голов

Обработать телячью голову или голову молодого барана, очистить от шерсти, ошпарить и разрубить на 2-3 части. Залить холодной водой и поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, убавить огонь, снять пену, посолить и положить несколько горошин перца, морковь, репчатый лук, лавровый лист. Как только мясо начнет отделяться от костей, вынуть из бульона, мясо отделить и нарезать кусочками. В процеженный бульон положить приготовленный горох. Для этого его надо заранее перебрать, промыть и замочить в теплой воде на ночь. По готовности положить в бульон нарезанное вареное мясо от голов, морковь, мелко нарезанный лук и вскипятить суп. Перед подачей заправить суп зеленью. По желанию можно подать к супу катык или тертый корот.

Если в суп положить картофель, то соответственно уменьшить норму гороха.

Голова (телячья или баранья) — 1,5 кг, морковь — 1-2 шт., лук — 1-2 шт., горох — 700 г, зелень — 50 г, соль, перец — по вкусу.



### Чечевичный суп со шкварками

Чечевицу перебрать, промыть в холодной воде и, залив чистой водой, поставить варить.


Любое нутряное сало нарезать мелкими кусочками и вытопить жир. Шкварки выложить в миску, где варится чечевица, а в процеженном растопленном жире поджарить мелко нашинкованный репчатый лук. Когда лук зарумянится, всыпать муку, перемешать, прибавить готовую чечевицу и варить еще 10-15 минут. Суп посыпать зеленью и подать к нему катык или корот.

*Сало нутряное — 300 г, чечевица — 600 г, лук — 1-2 шт., мука — 2-3 столовые ложки, соль, перец — по вкусу.*

### Рисовый суп с вяленым гусем

Положить в кастрюлю хорошо промытый кусок вяленого гуся, луковицу, нарезанную не по форме морковь, залить холодной водой и поставить на огонь. При образовании пены снять ее шумовкой. Варить при слабом кипении примерно 1 час. Бульон процедить и опустить в него очищенную от лука, моркови и остатков пены гусятину и хорошо промытый рис. Через 10-15 минут кипения положить нарезанный кубиками картофель, лук, свежую морковь и варить до готовности. Если в супе мало соли, добавить. Бросить





перец и лавровый лист и дать супу еще раз закипеть. Перед подачей суп посыпать зеленью.

Вяленый гусь —  $\frac{1}{4}$  часть, рис — 150 г, картофель — 4-5 шт., морковь — 2-3 шт., лавровый лист — 1-2 шт., соль, перец — по вкусу.

### Перловый суп с уткой

Подготовленную утку промыть, разрубить на большие куски (500-600 г), залить холодной водой и поставить на огонь. В кипящий бульон положить морковь и лук, нарезанный не по форме, посолить. Готовое мясо вынуть, бульон процедить. Морковь и лук мелко нарубить, а можно и протереть и снова опустить в бульон вместе с перловой крупой. Перед тем, как снять с огня суп, положить специи. Если утка нежирная, положить в суп кусочек сливочного масла.

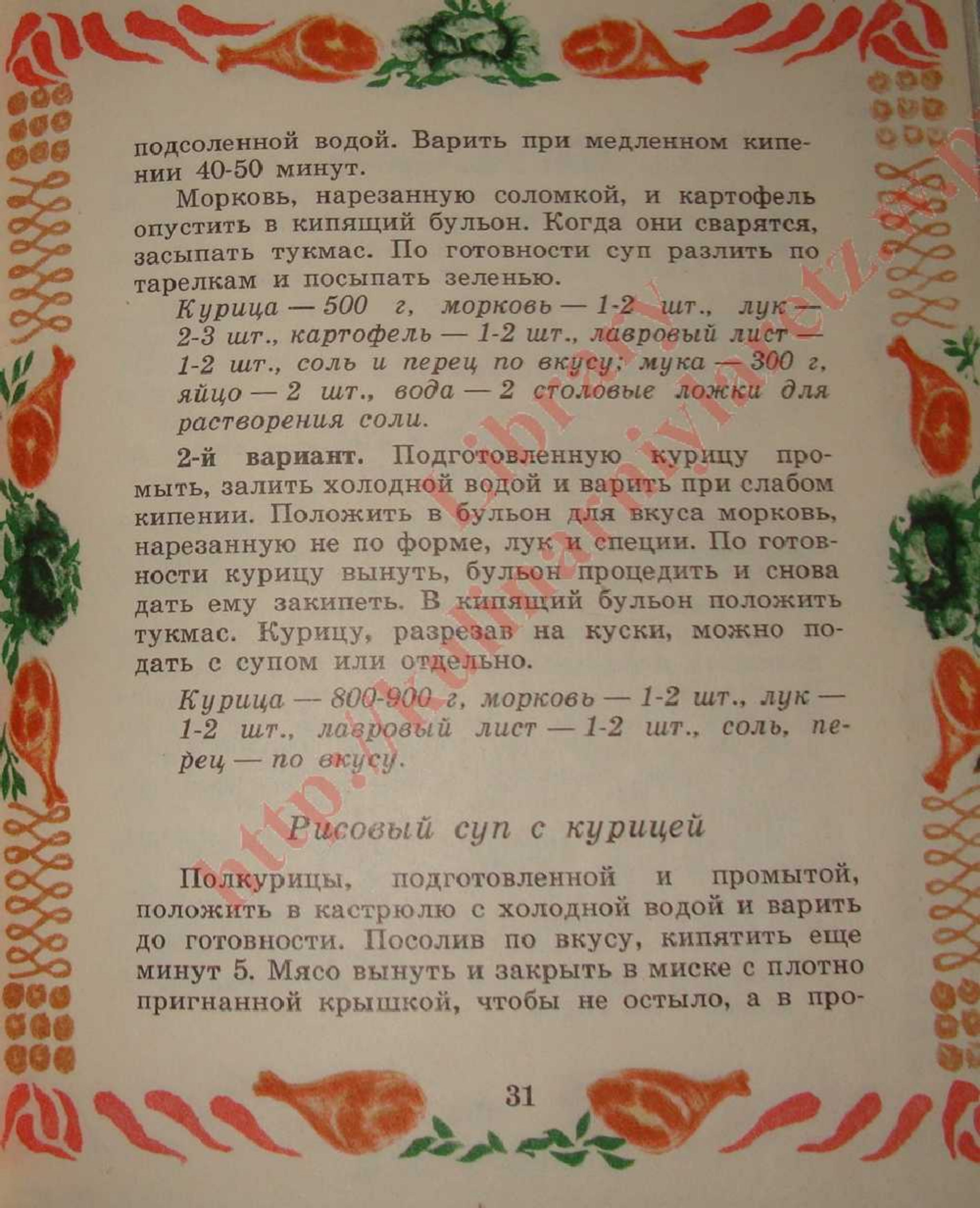
Перед подачей утку разделить на порционные куски, суп посыпать зеленью.

Утка — 500-600 г, перловая крупа — 300 г, лук — 2 шт., морковь — 1-2 шт., лавровый лист — 1-2 шт., соль, перец, сливочное масло — 2 столовые ложки, зелень.

### Тукмас на курином бульоне

1-й вариант. Курицу очистить, промыть и, разрубив на порционные куски, залить холодной





подсоленной водой. Варить при медленном кипении 40-50 минут.

Морковь, нарезанную соломкой, и картофель опустить в кипящий бульон. Когда они сварятся, засыпать тукмас. По готовности суп разлить по тарелкам и посыпать зеленью.

*Курица — 500 г, морковь — 1-2 шт., лук — 2-3 шт., картофель — 1-2 шт., лавровый лист — 1-2 шт., соль и перец по вкусу; мука — 300 г, яйцо — 2 шт., вода — 2 столовые ложки для растворения соли.*


**2-й вариант.** Подготовленную курицу промыть, залить холодной водой и варить при слабом кипении. Положить в бульон для вкуса морковь, нарезанную не по форме, лук и специи. По готовности курицу вынуть, бульон процедить и снова дать ему закипеть. В кипящий бульон положить тукмас. Курицу, разрезав на куски, можно подать с супом или отдельно.

*Курица — 800-900 г, морковь — 1-2 шт., лук — 1-2 шт., лавровый лист — 1-2 шт., соль, перец — по вкусу.*

### *Рисовый суп с курицей*

Полкурицы, подготовленной и промытой, положить в кастрюлю с холодной водой и варить до готовности. Посолив по вкусу, кипятить еще минут 5. Мясо вынуть и закрыть в миске с плотно пригнанной крышкой, чтобы не остыло, а в про-





цеженном бульоне сварить рис и картофель. Суп можно варить и без картофеля. Если курица жирная, лук сразу запустить в суп, а если не жирная, то поджарить репчатый лук на сливочном масле и запустить в суп перед снятием с огня.

*Курица — 0,5 части, рис — 150 г, картофель — 4-5 шт., лук — 1 шт., масло — 2 столовые ложки для поджаривания лука, соль.*

### *Перловый суп с потрохами индейки*

Обработанные потроха и крылышки индейки промыть. Печень, желудок разрезать на куски, а косточки разрубить. Опустить все в холодную воду, посолить и поставить варить.

При образовании пены снять ее, в бульон положить морковь, лук целиком, лавровый лист. По готовности морковь и лук вынуть, нарезать мелкими кубиками и снова опустить в бульон, добавить ячневой крупы, взбитое яйцо, перец и соль по вкусу. Готовый суп заправить катыком, зеленью.

Можно в суп положить сливочное масло или поджарить в нем репчатый лук.

*Потроха индейки — 600-700 г, лук — 1-2 шт., морковь — 1-2 шт., ячневая крупа — 150 г, яйцо — 2 шт., катык — 200 г, соль, перец, зелень — по вкусу.*



### Тукмас с катыком

В кипящий бульон или воду положить бруски картофеля и, когда он начнет доходить до готовности, засыпать тонко нарезанный тукмас.

Нарезать мелкими кубиками баранье или говяжье сало и обжарить в нем нашинкованный полукольцом лук. Сало и лук опустить в готовый суп.

Перед подачей к столу положить в тарелку супа ложку катыка и посыпать зеленью.

Мука — 150 г, яйцо — 1 шт., картофель — 4-5 шт., сало — 200-250 г, лук — 2-3 шт., лавровый лист — 1-2 шт., катык — 200-250 г, зелень — 20-30 г, соль.

### Тукмас с яйцом

В кипящую подсоленную воду положить нашинкованный брусками картофель. И, когда он будет доведен до полуготовности, засыпать тукмас, приготовленный заранее, но нарезанный крупнее, чем обычно, 5-6 яиц разбить в чашку, посолить и взбить деревянной ложкой. Взбитые яйца влить в кипящий суп. Заправить тукмас зажаренным на сале луком и подать к столу с катыком или сметаной.

Норма такая же, как в рецепте выше.



### Сумар с поджаренным луком


В кипящую подсоленную воду положить картофель, морковь кубиками и кипятить под закрытой крышкой.

Сковородку с любым нутряным салом поставить на слабый огонь, чтобы вытопить жир. Шкварки положить в суп, а на жире поджарить до румяного цвета лук.

Чтобы приготовить сумар, в охлажденную кипяченую воду всыпать соль, разбить яйца и тщательно взбить, затем постепенно всыпать гороховую муку при постоянном помешивании, чтобы не было комочков, до получения однородной густой массы. Кончиком чайной ложки захватить тесто и быстро опустить в кипящий суп. Так положить весь сумар и дать супу закипеть, после этого заправить его поджаренным луком. Суп посыпать зеленью и подать к нему катык или корот.

Нутряное сало — 250 г, лук — 2 шт., картофель — 2-3 шт., морковь — 1-2 шт., соль, катык — 200 г, гороховая (или любая другая) мука — 200 г, яйцо — 2 шт., соль.





## Ыумас ашы (затируха)

В кипящую подсоленную воду опустить кубики картофеля и варить при слабом кипении.

В просеянную муку влить подсоленную воду и перемешивать. Кусочки теста перетирать между ладонями до образования комочков величиной с горошину. Подготовленное так тесто (ыумас) пересыпать слегка мукой, когда сварится картофель — высыпать в кипящую воду при постоянном перемешивании. Суп заправить поджаренным до коричневого цвета репчатым луком.


Суп посыпать зеленью и подать к столу с катыком или коротом.

Мука — 150 г, подсоленная вода —  $\frac{1}{3}$  стакана, картофель — 4-5 шт., лук — 2-3 шт., топленое масло — 50 г, катык — 200 г или корот — 100 г, соль и перец — по вкусу.

## Суп из свежего гороха

Растопить в кастрюле топленое масло, пассеровать мелко нарезанный зеленый лук, добавить муку, томат-пасту. Влить в кастрюлю теплую воду или бульон, посолить и дать закипеть. Очищенный от стручков и хорошо промытый горох всыпать в бульон и варить до готовности. Суп заправить яйцом, катыком, посыпать зеленью.






Можно положить в суп вместе с горохом щавель, перебранный и мелко нарезанный. В этом случае норму гороха соответственно уменьшить.

Горох без стручков — 600-700 г, (если со щавелем — 500 г, а щавеля — 200 г), топленое масло — 120 г, томат-паста — 2 столовые ложки, зеленый лук — 100 г, яйцо — 2 шт., катык — 200 г, соль, перец — по вкусу.

### Суп с тыквой и пшеном




В кипящую сметану положить мелко нарезанный лук и помешивать, пока лук не дойдет до полуготовности. Долить воды, как только она закипит, положить промытую пшеничную крупу (можно заменить ее перловой, рисом и т. д.) и снова дать закипеть. Добавить в суп мелко нарезанную тыкву, посолить и довести до готовности.

Сметана — 500 г, крупа — 150 г, тыква — 300 г, лук — 2 шт., соль.

### Молочная лапша

Вскипятить молоко с небольшим количеством воды, посолить и всыпать мелко нарезанный тукмас. Как только тукмас всплывет, снять кастрюлю с огня и минут 5 подержать суп под закрытой крышкой. Суп заправить сливочным маслом, по желанию можно положить сахар.





Молоко — 2 л. вода — 2-3 стакана, масло сливочное — 50-60 г, соль — по вкусу, сахар по желанию; мука — 250 г, яйцо — 2 шт.

### Молочная затируха

Молоко, разбавленное слегка водой, вскипятить и всыпать в него подготовленный ыумас. Суп посолить и заправить маслом, сливочным или топленым.

Молоко — 2 л, вода — 2-3 стакана, сливочное или топленое масло — 50 г, соль; мука — 250 г, подсоленная вода — 0,5 стакана.

### Молочный рисовый суп с тыквой


Очищенную тыкву, нарезанную крупными кубиками, промытый рис посолить, залить водой и варить до полуготовности. Долить молоко и еще кипятить 10-15 минут, после чего снять с огня и дать постоять минут 10.

Тыква — 350-400 г, рис — 200 г, молоко — 1,5 л, вода — 1 л, соль.

### Молочный суп с пшеницей

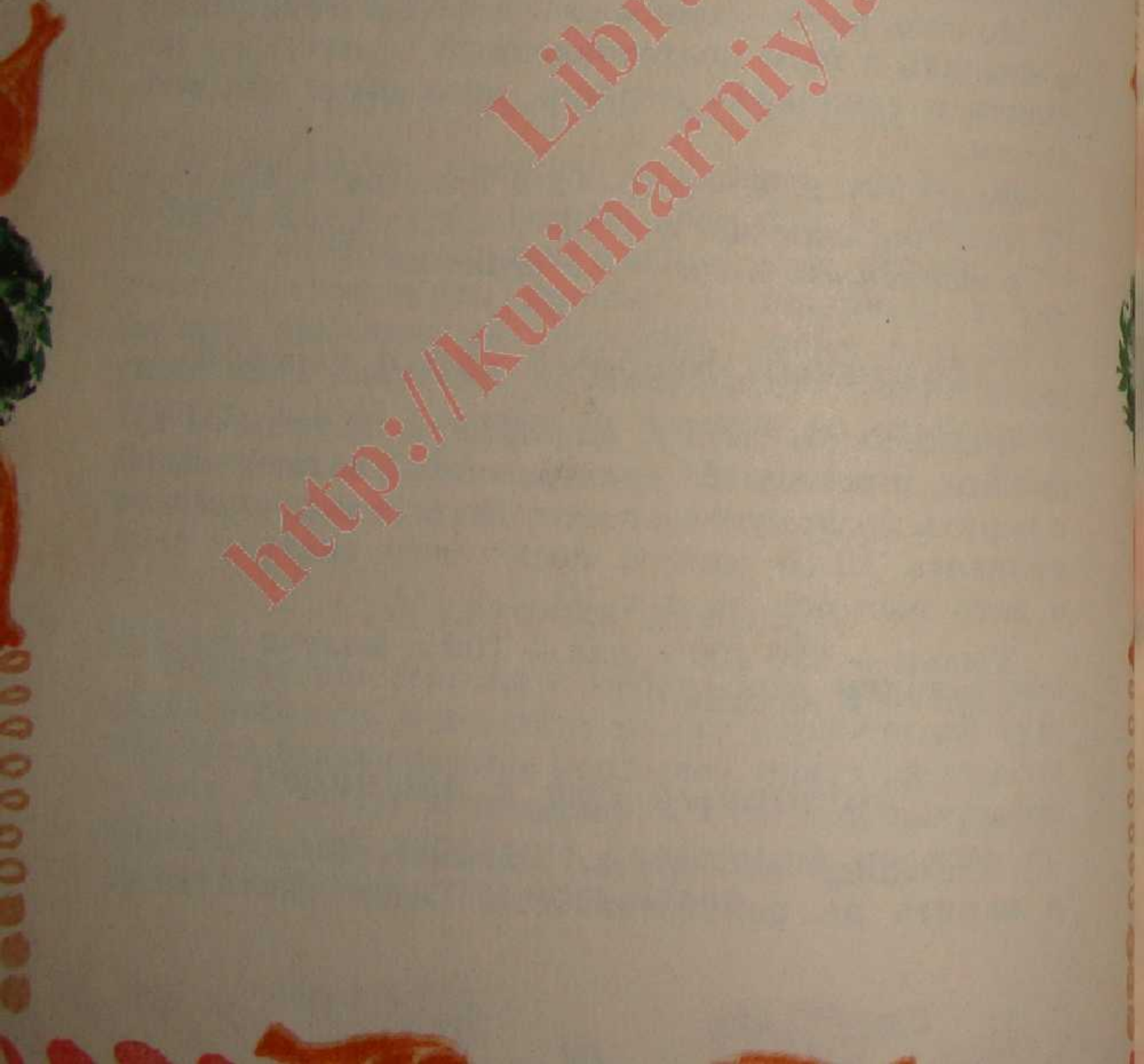
Пшеницу перебрать, промыть, залить водой и варить до полуготовности. Затем слить воду,





а пшеницу залить кипяченым молоком, посолить и варить при слабом кипении. Готовый суп заправить сливочным маслом.

Пшеница — 300 г, молоко — 2-2,5 л, масло сливочное — 2 столовые ложки, соль — по вкусу.

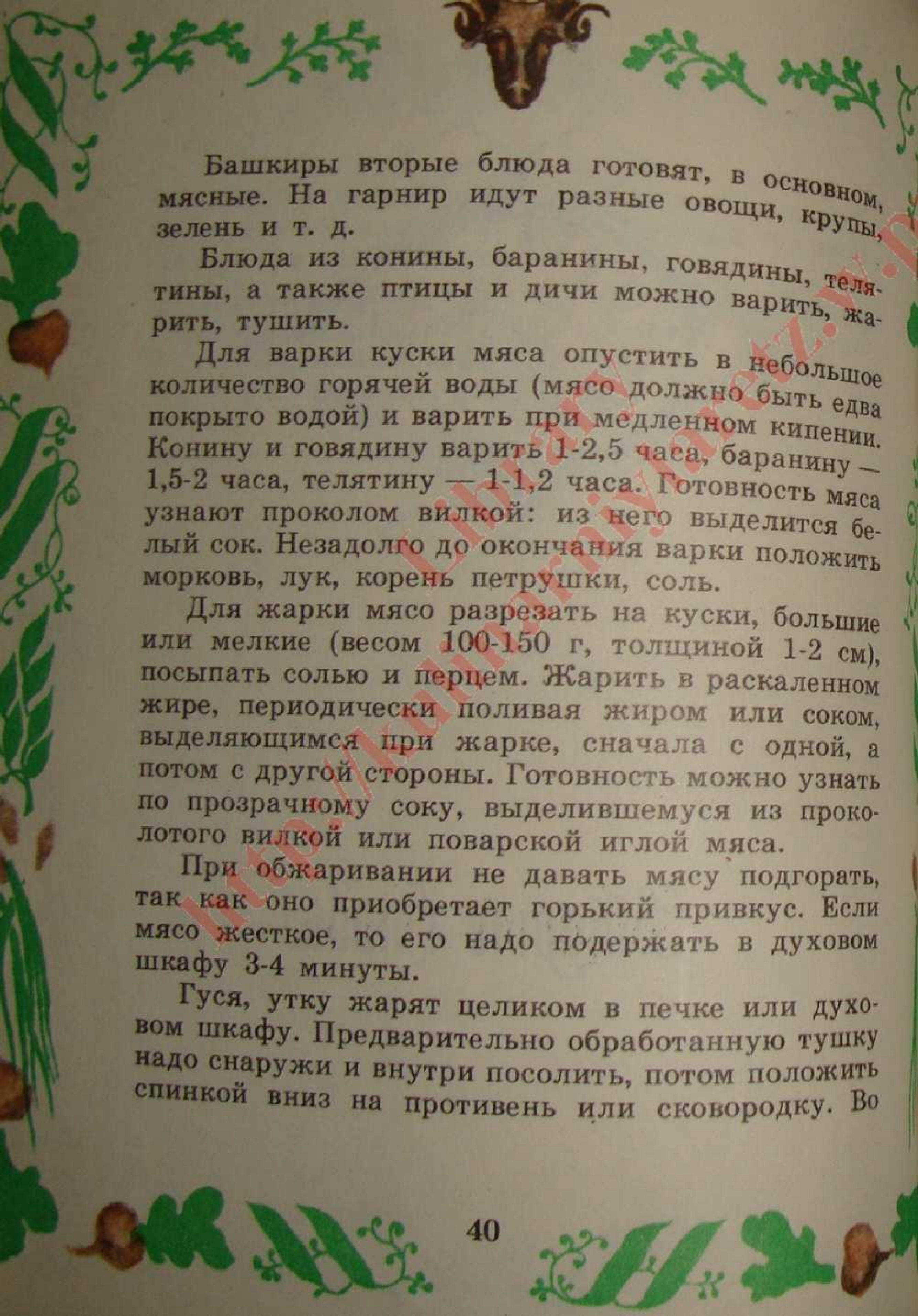






Вторые главы





Башкиры вторые блюда готовят, в основном, мясные. На гарнир идут разные овощи, крупы, зелень и т. д.

Блюда из конины, баранины, говядины, телятины, а также птицы и дичи можно варить, жарить, тушить.


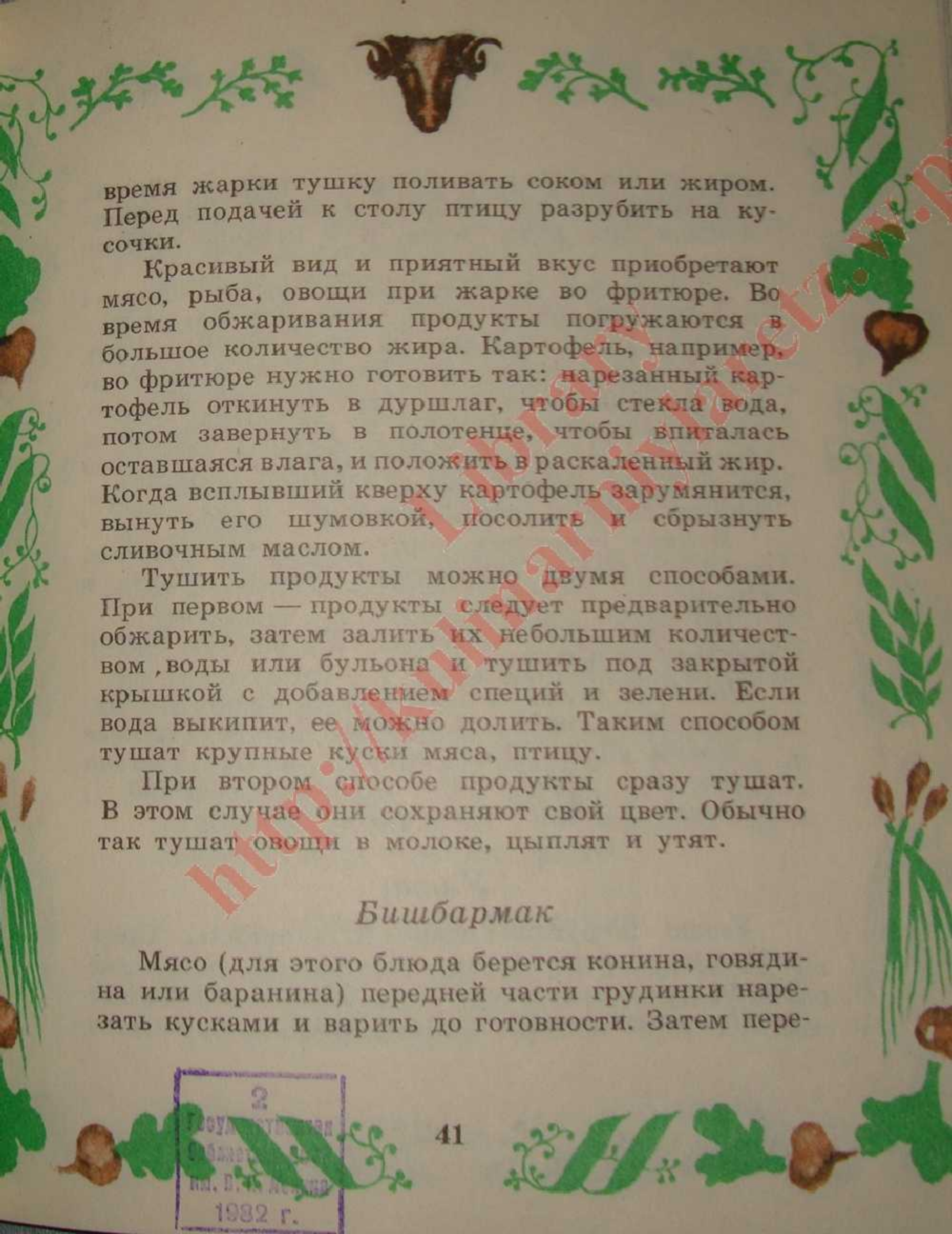
Для варки куски мяса опустить в небольшое количество горячей воды (мясо должно быть едва покрыто водой) и варить при медленном кипении. Конину и говядину варить 1-2,5 часа, баранину — 1,5-2 часа, телятину — 1-1,2 часа. Готовность мяса узнают проколом вилкой: из него выделится белый сок. Незадолго до окончания варки положить морковь, лук, корень петрушки, соль.

Для жарки мясо разрезать на куски, большие или мелкие (весом 100-150 г, толщиной 1-2 см), посыпать солью и перцем. Жарить в раскаленном жире, периодически поливая жиром или соком, выделяющимся при жарке, сначала с одной, а потом с другой стороны. Готовность можно узнать по прозрачному соку, выделившемуся из проколотого вилкой или поварской иглой мяса.

При обжаривании не давать мясу подгорать, так как оно приобретает горький привкус. Если мясо жесткое, то его надо подержать в духовом шкафу 3-4 минуты.

Гуся, утку жарят целиком в печке или духовом шкафу. Предварительно обработанную тушку надо снаружи и внутри посолить, потом положить спинкой вниз на противень или сковородку. Во





время жарки тушку поливать соком или жиром. Перед подачей к столу птицу разрубить на кусочки.

Красивый вид и приятный вкус приобретают мясо, рыба, овощи при жарке во фритюре. Во время обжаривания продукты погружаются в большое количество жира. Картофель, например, во фритюре нужно готовить так: нарезанный картофель откинуть в дуршлаг, чтобы стекла вода, потом завернуть в полотенце, чтобы впиталась оставшаяся влага, и положить в раскаленный жир. Когда всплывший кверху картофель зарумянится, вынуть его шумовкой, посолить и сбрызнуть сливочным маслом.

Тушить продукты можно двумя способами. При первом — продукты следует предварительно обжарить, затем залить их небольшим количеством воды или бульона и тушить под закрытой крышкой с добавлением специй и зелени. Если вода выкипит, ее можно долить. Таким способом тушат крупные куски мяса, птицу.

При втором способе продукты сразу тушат. В этом случае они сохраняют свой цвет. Обычно так тушат овощи в молоке, цыплят и утят.

### Бишбармак

Мясо (для этого блюда берется конина, говядина или баранина) передней части грудинки нарезать кусками и варить до готовности. Затем пере-







ложить его в большое блюдо и, чтобы не остыло, поставить в тепло. Собрать в чашку жир, полученный при варке мяса, а в бульоне сварить салму.

Для салмы замесить крутое пресное тесто на подсоленной воде и яйцах. Раскатать сочень толщиной в 1 мм и нарезать на квадраты (1,5 × 2 см). Чем меньше квадратики салмы, тем больше ценится блюдо. Сваренную салму отцедить в блюдо, полить собранным жиром и посыпать зеленым или репчатым луком. Если бишбармак готовится из говядины, салму можно посыпать мелко нарезанным ливером, перемешанным с луком.

Бульон заправить тертым коротом, перцем, посыпать мелко нарезанным луком, разлить в чашки.

На стол подать мясо, затем салму. Блюдо заливать бульоном.

*На 10-12 человек: мясо — 5 кг, для теста: мука — 1 кг, вода — 1 стакан, соль — 2 чайные ложки, яйцо — 3 шт., лук — 5 шт. или 2 пучка зеленого, корот — 500 г, ливер — 500-700 г, кишки — 300-400 г, специи — по вкусу.*

### Улюш

Улюш по-русски означает «порция». Такое название соответствует порционной раскладке блюда перед подачей на стол. Обычно его готовят в дни приема гостей, когда в большом количестве





закладывают для варки мясо. Мясо берется любое: говядина, баранина, конина. Можно готовить улюш и из домашней птицы или дичи.

Мясо по готовности вынуть, а в бульон положить целыми или разрезанными пополам картофель, морковь, кочан капусты. Когда овощи сварятся, осторожно вынуть их шумовкой и уложить в эмалированный таз, предварительно разрезав весь картофель пополам, морковь на 2-3 части, капусту дольками шириной в 4-5 см. Мясо также нарезать ломтиками. Все залить жирным бульоном. Таз закрыть крышкой и поставить на горячее место.

На процеженном бульоне приготовить суп или лапшу. После первого блюда подают улюш.

На тарелку положить 2-3 половинки картофеля, 1-2 кусочка моркови, пластинку капусты, 2-3 ломтика мяса. Полить все жирным бульоном и посыпать зеленью.

*На 10 человек: мясо — 2-3 кг, картофель — 2 кг, морковь — 1 кг, капуста — 1 кочан весом 1-1,5 кг, лук — 2-3 шт. (положить в бульон во время варки мяса), 1 пучок зеленого лука, лавровый лист — 5-6 шт., укроп.*

### Отварная баранина

Мясо баранины нарезать на куски весом по 500-600 г и опустить в горячую воду. Как только вода закипит, положить морковь, лук, нарезан-





ный не по форме, соль по вкусу, перец горошком, лавровый лист и варить мясо до готовности.

Вынуть мясо из бульона, разрезать на порционные кусочки и, залив бульоном, поставить на горячее место.

Бульон процедить и сварить в нем нарезанный кубиками картофель.

В тарелку положить картофель, кусочки мяса, полить их сливочным маслом или собранным при варке жиром и посыпать зеленью.

Так можно приготовить и телятину.

Мясо — 1-1,2 кг, картофель — 1 кг, морковь — 1 шт., лук — 1 шт., соль, перец — по вкусу, масло (для поливки) — 50-60 г, зелень.

### Кабырга

Кусок мяса передней части вместе с ребрами залить водой и варить при медленном кипении 2-2,5 часа. Пену снимать. Положить лук репчатый, морковь, соль, перец. Готовое мясо нарезать на куски и посыпать кольцами лука. Отдельно подать вареный картофель, в чашках — обезжиренный бульон, заправленный тертым коротом и посыпанный луком.

Мясо — 2-2,5 кг, морковь — 1 шт., лук — 1 шт., лавровый лист — 1-2 шт., соль и перец — по вкусу, картофель — 2 кг, лук — 5 шт. или 300 г зеленого, корот — 200 г.





## Отварная солонина

Прежде чем варить солонину, ее нужно вымочить. 1 кг мяса залить 2 л холодной воды. В течение 12 часов через каждые 2-3 часа воду менять.

Для варки мясо залить большим количеством холодной воды (на 1 кг — 4-5 л) и при кипении положить морковь, лук, черный перец горошком, лавровый лист.

Готовое мясо разрезать ломтиками, полить маслом и подать с отварными или тушеными овощами.

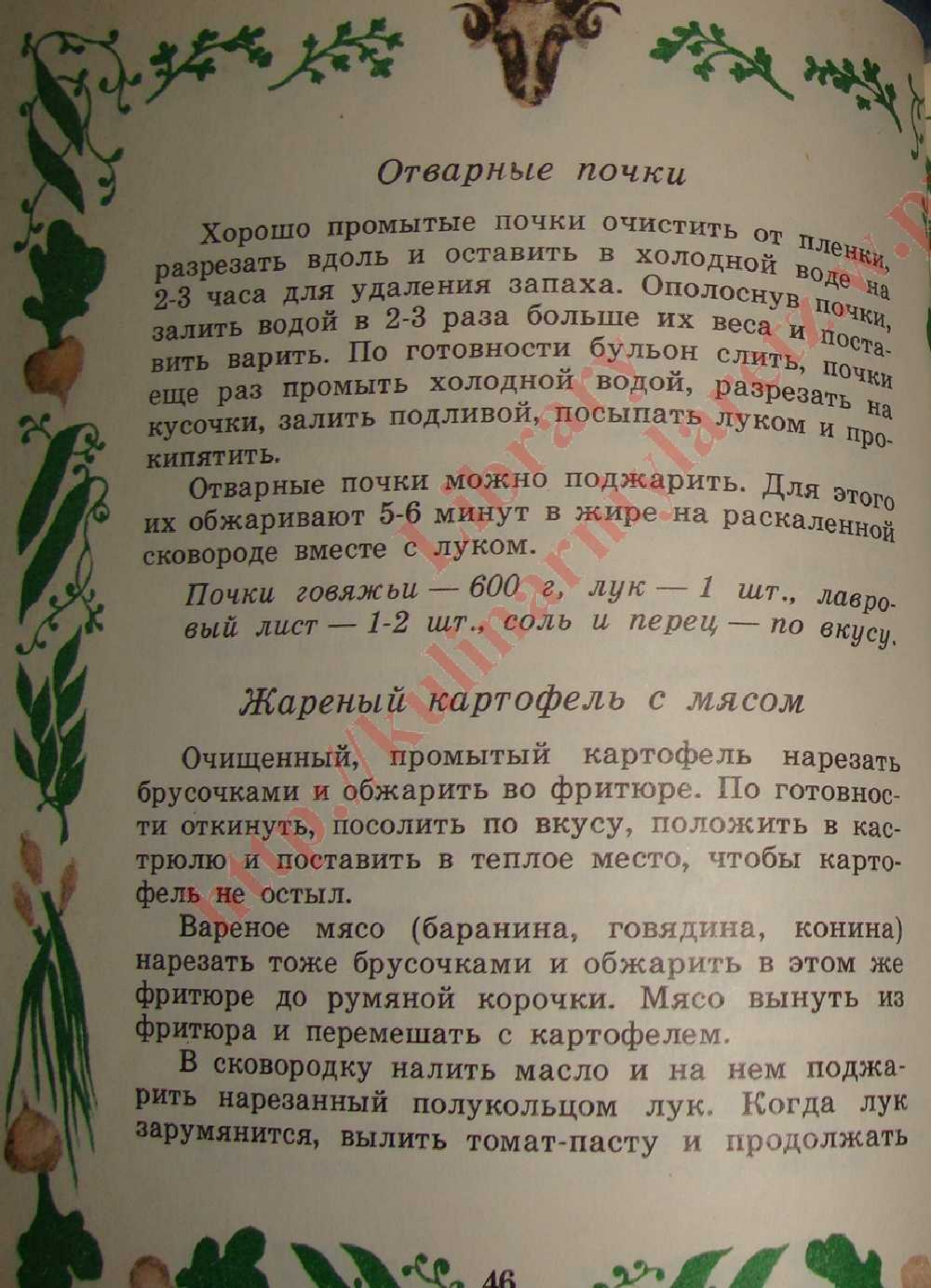
Мясо соленое (конина) — 1 кг, морковь — 1-2 шт., лук — 1-2 шт., лавровый лист — 1-2 шт., несколько горошин черного перца.

## Отварная печень

Хорошо промыть печень, срезать кровяные сосуды, снять пленку. В кастрюлю с водой положить печень, морковь, лук, лавровый лист, укроп, петрушку, перец, соль. Варить при медленном кипении. По готовности печенку вынуть из бульона, нарезать ломтиками. К столу подать в горячем виде, политую маслом с любым гарниром. Можно подать как холодную закуску.

Печень — 600 г, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., лавровый лист — 1-2 шт., масло — 50 г, зелень — 20-30 г.





## Отварные почки

Хорошо промытые почки очистить от пленки, разрезать вдоль и оставить в холодной воде на 2-3 часа для удаления запаха. Ополоснув почки, залить водой в 2-3 раза больше их веса и поставить варить. По готовности бульон слить, почки еще раз промыть холодной водой, разрезать на кусочки, залить подливой, посыпать луком и прокипятить.

Отварные почки можно поджарить. Для этого их обжаривают 5-6 минут в жире на раскаленной сковороде вместе с луком.

Почки говяжьи — 600 г, лук — 1 шт., лавровый лист — 1-2 шт., соль и перец — по вкусу.

## Жареный картофель с мясом

Очищенный, промытый картофель нарезать брусочками и обжарить во фритюре. По готовности откинуть, посолить по вкусу, положить в кастрюлю и поставить в теплое место, чтобы картофель не остыл.

Вареное мясо (баранина, говядина, конина) нарезать тоже брусочками и обжарить в этом же фритюре до румяной корочки. Мясо вынуть из фритюра и перемешать с картофелем.

В сковородку налить масло и на нем поджарить нарезанный полукольцом лук. Когда лук зарумянится, вылить томат-пасту и продолжать





жарить минуты 2-3, затем подлить, помешивая, один стакан бульона или воды и дать вскипеть.

На тарелку положить картофель с мясом, полить томатно-луковой подливой, посыпать зеленью, по краям уложить нарезанные огурцы или помидоры и подать к столу.

Приготовленное таким способом мясо можно подать с отварными макаронами, тушеными овощами, различными кашами.

Мясо (вареное) — 500 г, картофель — 1 кг, репчатый лук — 2-3 шт., томат-паста — 2 столовые ложки, бульон или вода — 1 стакан, жир — 2 столовые ложки (для поджарки лука и томата) и 1 кг (для фритюра).

### Картофель, запеченный в омлетной массе

Отварить картофель так, чтобы он был твердоватым. Затем нарезать кружочками репчатый лук, перемешать с картофелем, посолить по вкусу. Приготовить омлетную массу, залить ею картофель и выпекать в печке или духовом шкафу. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Картофель — 5-6 шт., лук репчатый — 2-3 шт., масло сливочное — 3-4 столовые ложки, яйцо — 4-5 шт., молоко — 0,5 стакана, зелень для посыпки, соль — по вкусу.





## Жареная баранина в соку

Небольшие кусочки мяса посолить и поперчить, обвалить в муке и жарить на раскаленном жире. Когда мясо дойдет до полуготовности, высыпать в него нарезанный полукольцом лук, влить воды, положить сметаны, лавровый лист и укроп, мелко нарезанный. Закрывать сковородку крышкой и варить до готовности.

Мясо подать с отварным картофелем, рассыпчатой гречневой кашей или другим каким-либо гарниром.

Мясо — 800-900 г, мука — 2 столовые ложки, лук — 2 шт., жир — 3 столовые ложки, сметана — 2-3 столовые ложки, вода — 1,5-2 стакана, лавровый лист — 1-2 шт., укроп — 20 г, соль и перец — по вкусу.

## Жаркое из баранины

Мякоть баранины нарезать кусочками весом по 15-20 г и обжарить в раскаленном жире, добавив репчатый лук, до румяной корочки. Подлить в мясо немного бульона.

Одновременно поджарить во фритюре картофель, нарезанный кружочками. Готовый картофель положить на мясо, сверху посыпать мелко нарезанный репчатый лук, укроп, петрушку, положить лавровый лист. Блюдо подержать под плотно закрытой крышкой 2-3 минуты, чтобы оно





стало ароматным, и подать на стол, разложив по тарелкам.

Мясо — 1-1,2 кг, жир для жарки мяса — 60 г, лук репчатый — 2-3 шт., картофель — 1 кг, жир или топленое масло (для фритюра) — 1 кг, зелень — 30-40 г, лавровый лист — 1-2 шт., перец и соль — по вкусу.

### Жареная баранина

Мякоть задней части или лопатки натереть солью, перцем и обжарить на сковороде со всех сторон. Потом, полив бульоном, поставить в печку или духовой шкаф. Через 10-15 минут полить выделившимся соком и жарить до готовности.

Ломтики мяса полить соком, посыпать зеленью и подать с солеными огурцами и тушеными овощами.

Мясо — 1-1,5 кг, жир — 2-3 столовые ложки, соль, перец — по вкусу, огурцы (соленые) — 30 г, зелень — 30-40 г, гарнир — 1 кг.

### Жареная баранина с луком

Мякоть баранины (мясо с задней ноги) нарезать кусочками по 50-60 г и отбить их деревянным молотком. Чтобы мясо не прилипало к молотку, смочите его слегка водой. Отбитое мясо посолить, посыпать перцем, обвалить в муке и жарить в раскаленном жире с двух сторон.





По готовности сложить мясо в глубокую сковородку и поставить в горячее место. Отдельно обжарить нарезанный полукольцом лук.

На тарелку положить гарнир, 2-3 кусочка мяса, обжаренный лук, все полить соком и подать к столу.

Мякоть баранины — 1-1,2 кг, жир для поджарки — 2-3 столовые ложки, мука — 2 столовые ложки, лук — 3-4 шт., масло топленое — 2-3 столовые ложки, соль, перец — по вкусу.

### Жареное мясо, залитое салом

Баранье или козье мясо нарезать кусками весом по 80-100 г, кости мелко нарубить. Сильно посолив, обжарить мясо и кости в сале, чтобы образовалась коричневая корочка. Предварительно приготовить растопленное баранье сало, удалив шкварки.

Охлажденные куски мяса сложить в кастрюлю и залить салом. Крышка должна плотно прилегать к посуде и не пропускать воздух. Таким способом мясо можно хранить в летнее время 2-3 месяца. Из него можно готовить первые и вторые блюда, а также подать к столу в холодном виде.

Мясо — 1 кг, сало — 400-500 г, соль — 1-1,5 столовые ложки.





### *Котлеты по-башкирски*

Баранье мясо (мякоть) разрезать на куски и вместе с салом пропустить через мясорубку. Если мясо жирное, сало не добавлять. Положить в фарш жареный лук, соль, перец и хорошо перемешать. Из фарша сформовать продолговатую котлету (порция 70-75 г), обвалить в муке и жарить на раскаленном жире с обеих сторон. После обжаривания котлеты поставить в духовой шкаф на 2-3 минуты.

К столу котлеты подать с гарниром, полить маслом или подливой и посыпать зеленью.

Гарнир — картофельное пюре, гречневая каша и т. д.

Вместо баранины можно взять говяжье мясо или конину, но сало — баранье.

Мясо — 1 кг, лук — 2 шт., масло — 1 столовая ложка (для поджарки лука), жир — 2 столовые ложки (для жарки котлет).

### *Жаркое из печени*

Печень очистить от пленок и кровеносных сосудов, промыть и нарезать на куски (2-3 кусочка на порцию). Слегка помариновав минут 10-15, куски обвалить в муке и обжарить в раскаленном жире. Одновременно в другой посуде обжарить нарезанный кубиками картофель, а на сковороде спассеровать репчатый лук в томатном пюре.





Картофель, лук и печень уложить в жаровню, залить небольшим количеством бульона и довести до готовности. Перед подачей к столу посыпать зеленью.

Печень — 600 г, жир — 120 г, картофель — 1 кг, репчатый лук — 2-3 шт., томат-паста — 2-3 столовые ложки, зелень — 20-30 г, соль и перец — по вкусу.

### Барашек запеченный

Обработать тушку ягненка. При потрошении сохранить брюшную часть. Промытую тушку натереть солью и перцем снаружи и внутри, начинить приготовленным фаршем и завязать шпагатом. Смазав тушку сметаной, положить ее на противень и поставить в печку или духовой шкаф.

При жарке тушку периодически поворачивать и поливать соком. Если собственного сока мало, то можно использовать бульон. Жарить в течение 2-3 часов.

Приготовление фарша: бараний ливер нарезать мелкими кусочками, добавить репчатый лук, петрушку, укроп, чеснок. Все заправить солью и перцем. Положить лавровый лист.

Ягненок — 4-5 кг, сметана — 1 стакан, соль и перец по вкусу.

Для фарша: бараний ливер — 1-1,5 кг, лук — 3-4 шт., лавровый лист — 3-4 шт., зелень — 40-50 г, несколько долек чеснока.





## Тушеная конина

Жирное мясо нарезать кусочками по 30-40 г, посолить, перец положить по вкусу и обжарить в раскаленном жире, непрерывно помешивая. Когда мясо зарумянится, добавить дольки репчатого лука и залить водой или бульоном. К полуготовому мясу положить крупно нарезанные ломтики картофеля, лавровый лист, соль и перец — по вкусу. Тушить все 20-30 минут.

Готовое блюдо разложить по порциям, полить соком, посыпать зеленью и подать к столу. Отдельно нарезать соленые огурцы с луком.

Мясо — 800 г, жир — 100 г, вода или бульон — 2 стакана, лук — 2-3 шт., картофель — 1 кг, зелень — 20-30 г, соль, перец — по вкусу, огурцы соленые — 300 г.

## Мясная запеканка

Жирное мясо (конины или говядины) пропустить вместе с луком через мясорубку. Если мясо не жирное добавить сала. Лук можно мелко-мелко нарезать. В фарш положить замоченный (на 2-3 часа) рис, все перемешать, добавив соль и перец. Разбить яйца и подлить воды. Полученную массу выложить на смазанную сковородку, разровнять и поставить в печку на 45-60 минут.

Готовую запеканку разрезать на куски. Перед подачей к столу положить порцию на тарелку, полить сливочным маслом и украсить зеленью.





Мясо — 500 г, лук — 3 шт., рис — 1 стакан, яйцо — 1-2 шт., вода — 1 стакан, соль и перец — по вкусу, сливочное масло — 1 чайная ложка на порцию.

### Мясо в омлете

Мякоть баранины или говядины нарезать брусочками, посолить, посыпать перцем и обжарить в раскаленном жире. В готовое мясо положить зажаренный вместе с луком картофель, перемешать и залить омлетной массой.

Сковородку поставить в печь или духовой шкаф на 10-15 минут.

На тарелку положить аккуратно нарезанную порцию мяса и украсить зеленью.

Мясо — 300 г, жир — 2 столовые ложки (для жарки мяса) и 2-3 (для жарки картофеля), картофель — 500 г, лук репчатый — 2 шт., яйцо — 6 штук, вода — 1 стакан (для омлетной массы), соль и перец — по вкусу, зелень — 40-50 г.

### Сардельки в тесте

Жирное мясо (баранину) с репчатым луком пропустить через мясорубку. Фарш заправить солью, перцем. Из взбитого фарша сделать сардельки весом по 100-110 г, обвалить их в муке и





обжарить в жире. Чтобы сардельки не остыли, поставить их в горячее место.

Замесить на яйцах крутое пресное тесто, разделить его на кусочки (50 г) и раскатать тонкими лепешками. Лепешки обжарить с двух сторон во фритюре и сложить стопкой друг на друга. Стопку закрыть полотенцем на 2-3 минуты.

Взять лепешку и завернуть в нее сардельки, как рулет. Слишком горячие лепешки могут потрескаться при заворачивании, поэтому дайте им остыть. Завернутые сардельки уложить на сковородку, сбрызнуть маслом и поставить в духовой шкаф на 2-3 минуты.

Сардельки в тесте подать с ломтиками огурца, помидора и лимона.

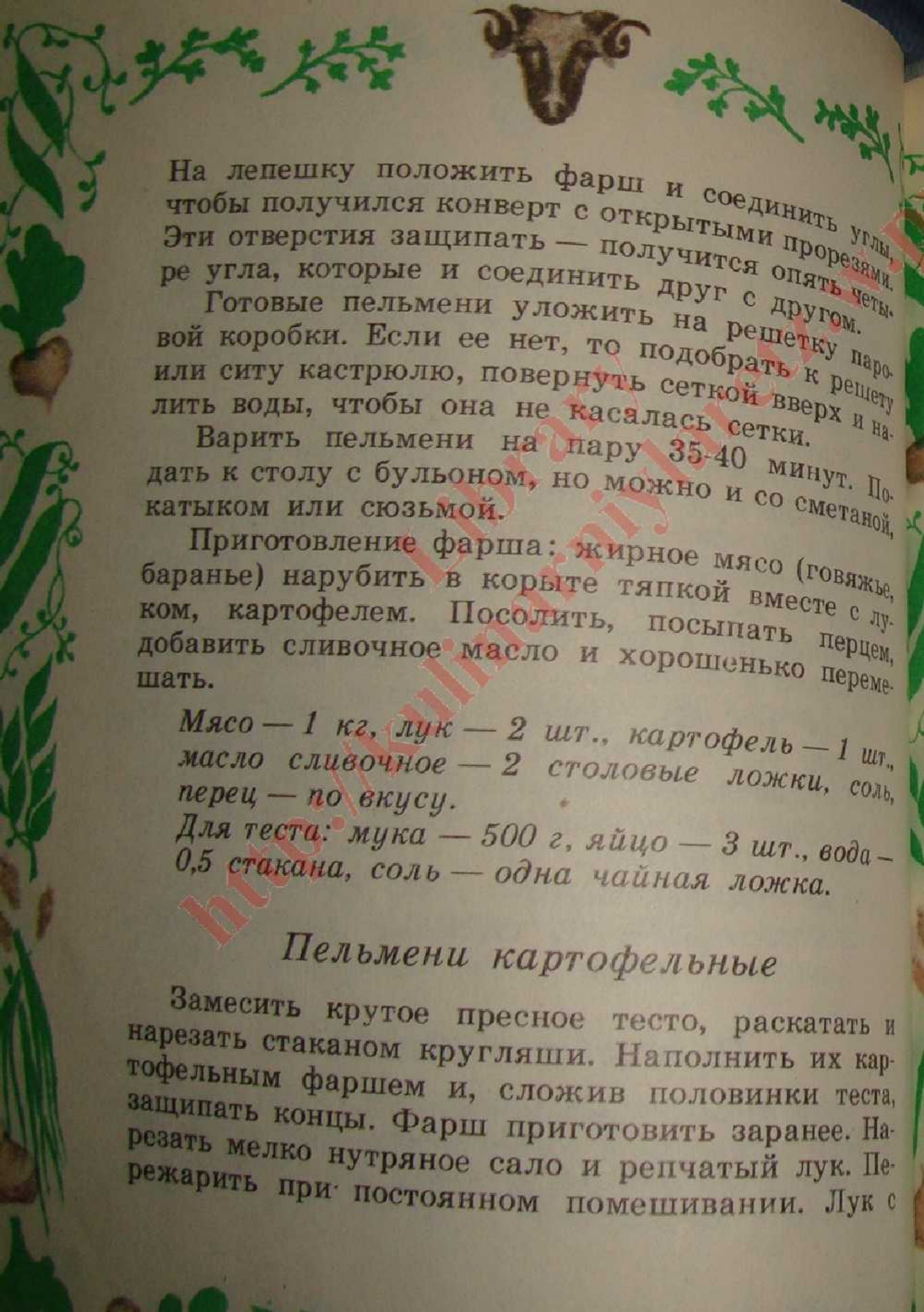
Для лепешек: мука — 500 г, яйцо — 3 шт., вода 0,5 стакана, соль, жир для фритюра — 1 кг, масло для поливки — 2-3 столовые ложки, огурцы или помидоры соленые — 300 г, лимон — 1 шт.

Для сарделек: мясо — 1 кг, лук репчатый — 2 шт., мука — 2-3 столовые ложки, жир — 2 столовые ложки, соль, перец — по вкусу.

### Пельмени по-башкирски

Приготовить пресное тесто, как на лапшу, раскатать толщиной в 2,5 мм и разрезать на квадраты 10×10 мм или специальной круглой выемкой.





На лепешку положить фарш и соединить углы, чтобы получился конверт с открытыми прорезями. Эти отверстия защипать — получится опять четыре угла, которые и соединить друг с другом.

Готовые пельмени уложить на решетку паровой коробки. Если ее нет, то подобрать к решетке или ситю кастрюлю, повернуть сеткой вверх и налить воды, чтобы она не касалась сетки.

Варить пельмени на пару 35-40 минут. Подавать к столу с бульоном, но можно и со сметаной, катыком или сюзьмой.

Приготовление фарша: жирное мясо (говяжье, баранье) нарубить в корыте тупкой вместе с луком, картофелем. Посолить, посыпать перцем, добавить сливочное масло и хорошенько перемешать.

Мясо — 1 кг, лук — 2 шт., картофель — 1 шт., масло сливочное — 2 столовые ложки, соль, перец — по вкусу.

Для теста: мука — 500 г, яйцо — 3 шт., вода — 0,5 стакана, соль — одна чайная ложка.

### Пельмени картофельные

Замесить крутое пресное тесто, раскатать и нарезать стаканом кругляши. Наполнить их картофельным фаршем и, сложив половинки теста, защипать концы. Фарш приготовить заранее. Нарезать мелко нутряное сало и репчатый лук. Пережарить при постоянном помешивании. Лук с





маслом перемешать с мелко нарезанным или нарубленным тупкой в корыте картофелем. Соль и перец положить по вкусу.

Пельмени варить в кипящей подсоленной воде 10-15 минут. Подать к столу со сметаной или катыком. Посыпать зеленью.

Картофель — 500 г, сало нутряное — 200 г, лук репчатый — 2-3 шт., соль и перец — по вкусу; мука — 500 г, яйцо — 3 шт., вода — 0,5 стакана, соль — 1 чайная ложка, сметана или катык — 200 г.

### Пельмени с зеленым луком

Очищенный и промытый зеленый лук с головками нарезать (по 1-1,5 см) и слегка обжарить в сливочном масле. Добавить мелко изрубленные сваренные вкрутую яйца, посолить.

Замесить пресное тесто. Сочень раскатать (толщиной в 1-1,5 мм), нарезать выемкой или стаканом и сформовать, как обыкновенные мясные пельмени.

Варить пельмени 5-6 минут в подсоленной кипящей воде.

Подавать со сметаной или свежим катыком.

Лук зеленый — 500-600 г, яйцо — 5-6 шт., масло сливочное — 2 столовые ложки, соль — по вкусу, сметана или катык — 200 г.

Для теста: мука — 500 г, яйцо — 3 шт., вода — 0,5 стакана, соль — 1 чайная ложка.



## Пельмени с омлетной массой

Замесить пресное тесто, раскатать и нарезать стаканом кругляши. Свернув их полумесяцем, защипать с одного конца, оставив другой открытым. Наполнить пельмени через отверстие омлетной массой при помощи столовой ложки. Потом защипать тесто до конца. Пельмени варить в кипящей воде в течение 8-10 минут.

Пельмени подать в сливочном масле или сметане, посыпав зеленью.

Приготовление омлетной массы: разбить яйца, добавить в них сливки, поджаренный на сливочном масле репчатый лук. Посолить по вкусу.


Яйцо — 10-12 шт., сливки — 0,5 стакана, лук — 1 шт., масло сливочное — 1 столовая ложка, мука — 500 г, яйцо — 3 шт., вода — 0,5 стакана, соль — одна чайная ложка.

## Жареный кролик

Подготовленного кролика промыть, разрубить на куски весом по 200-250 г, натереть солью и обжарить в раскаленном жире со всех сторон. Затем поставить в печку или духовой шкаф и жарить еще 15-20 минут. Перед подачей куски кролика полить соком или маслом. На гарнир подать овощи или любую сваренную крупу. Кролика можно подать в холодном виде.

Кролик — 1-1,5 кг, жир — 2-3 столовые ложки.





## Заяц тушеный

Подготовленного зайца разрубить на куски и залить подсоленной водой. Положить туда лавровый лист и несколько горошин перца. Выдержать в такой воде 15-16 часов. Потом, вынув куски из воды, дать ей стечь и обжарить мясо в жаровне в раскаленном жире со всех сторон. Затем положить лук, морковь, мелко нарезанную, влить воду и тушить под плотно закрытой крышкой. Через час куски перевернуть, добавить укроп, петрушку, лавровый лист. Если воды осталось мало, долить. Тушить еще один час.

Гарниры могут быть самые разные. Блюдо обязательно полить соком, в котором тушился заяц.

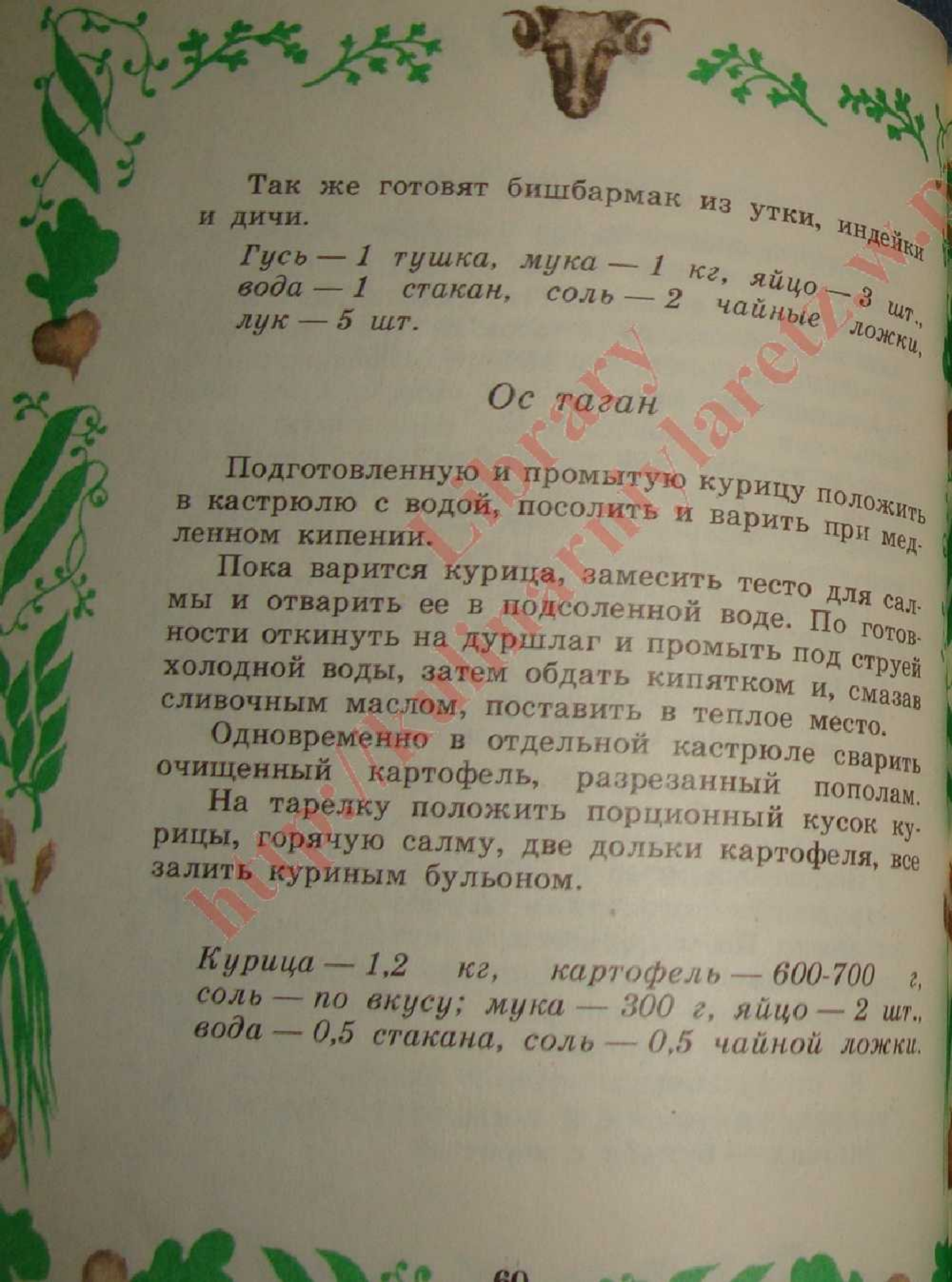
Мясо заячье — 1,5 кг, жир — 100 г, морковь — 2-3 шт., лук — 2-3 шт., лавровый лист — 1-2 шт., зелень — 30 г, соль и перец — по вкусу.

## Бишбармак из гуся

Подготовленного и хорошо промытого гуся залить водой, посолить и варить при медленном кипении. По готовности вынуть, разделить на порционные куски и сложить в блюдо. Собрать жир с бульона и отварить в нем салму (см. приготовление на стр. 40).

К столу подать гуся в блюде, отдельно заправленную жиром и посыпанную луком салму, в чашках — бульон с коротом.





Так же готовят бишбармак из утки, индейки и дичи.

Гусь — 1 тушка, мука — 1 кг, яйцо — 3 шт., вода — 1 стакан, соль — 2 чайные ложки, лук — 5 шт.

### Ос таган

Подготовленную и промытую курицу положить в кастрюлю с водой, посолить и варить при медленном кипении.

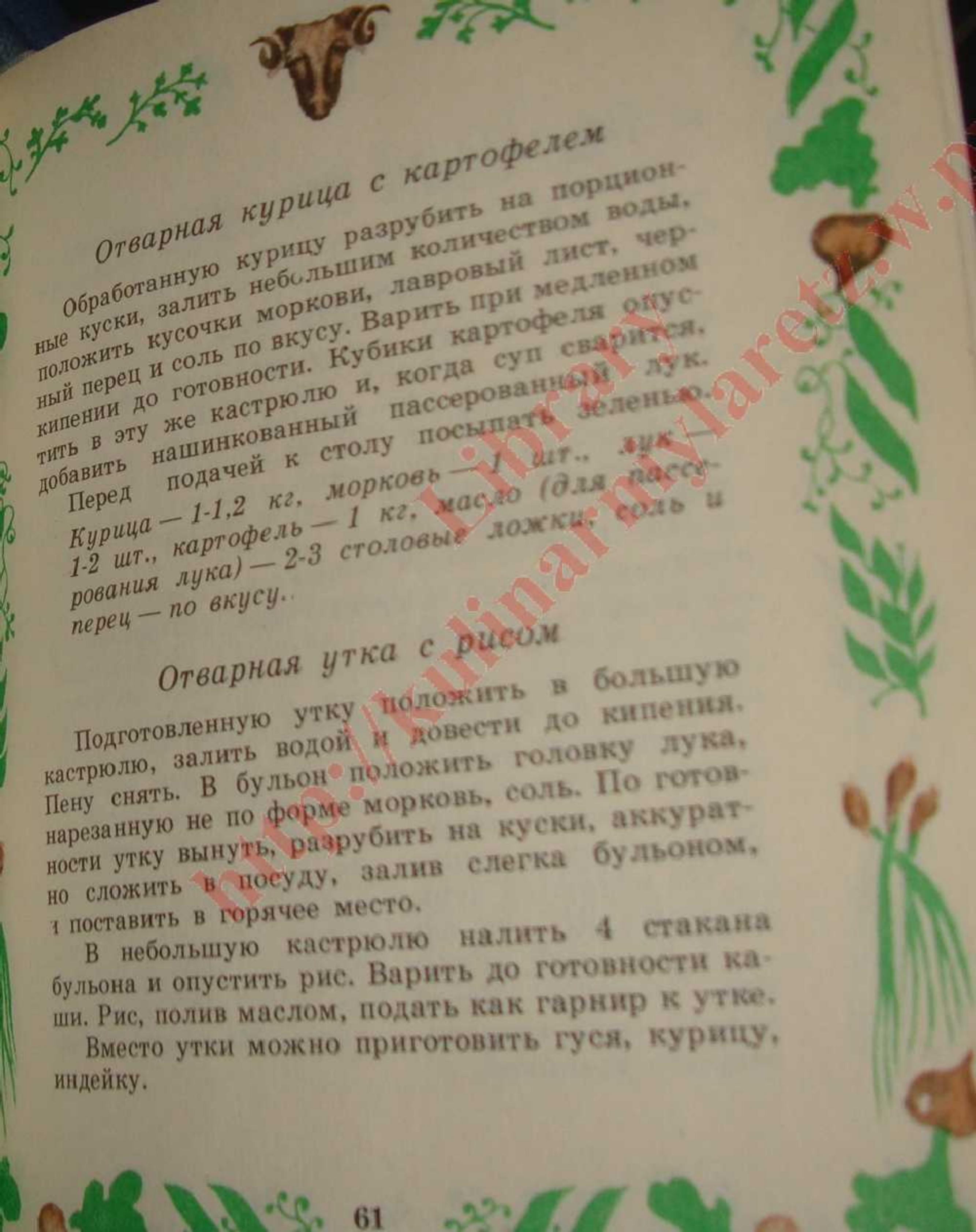
Пока варится курица, замесить тесто для салмы и отварить ее в подсоленной воде. По готовности откинуть на дуршлаг и промыть под струей холодной воды, затем обдать кипятком и, смазав сливочным маслом, поставить в теплое место.

Одновременно в отдельной кастрюле сварить очищенный картофель, разрезанный пополам.

На тарелку положить порционный кусок курицы, горячую салму, две дольки картофеля, все залить куриным бульоном.

Курица — 1,2 кг, картофель — 600-700 г, соль — по вкусу; мука — 300 г, яйцо — 2 шт., вода — 0,5 стакана, соль — 0,5 чайной ложки.





**Отварная курица с картофелем**

Обработанную курицу разрубить на порционные куски, залить небольшим количеством воды, положить кусочки моркови, лавровый лист, черный перец и соль по вкусу. Варить при медленном кипении до готовности. Кубики картофеля опустить в эту же кастрюлю и, когда суп сварится, добавить нашинкованный пассерованный лук.

Перед подачей к столу посыпать зеленью.

Курица — 1-1,2 кг, морковь — 1 шт., лук — 1-2 шт., картофель — 1 кг, масло (для пассерования лука) — 2-3 столовые ложки, соль и перец — по вкусу.

### Отварная утка с рисом

Подготовленную утку положить в большую кастрюлю, залить водой и довести до кипения. Пену снять. В бульон положить головку лука, нарезанную не по форме моркови, соль. По готовности утку вынуть, разрубить на куски, аккуратно сложить в посуду, залив слегка бульоном, и поставить в горячее место.

В небольшую кастрюлю налить 4 стакана бульона и опустить рис. Варить до готовности каши. Рис, полив маслом, подать как гарнир к утке.

Вместо утки можно приготовить гуся, курицу, индейку.



Утка — 1-1,2 кг, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., лавровый лист — 1-2 шт., соль — по вкусу, рис — 2 стакана, масло — 50 г.

### Жареный гусь

Подготовленную тушку гуся посолить снаружи и внутри, смазать поверхность сметаной и жарить в печке или духовом шкафу, периодически поворачивая и поливая соком. По готовности разрубить на порционные куски и, полив соком или маслом, подать к столу с гарниром: отварными овощами, кашами.

Так можно приготовить утку, индейку.

Гусь — 1 шт., сметана — 150—200 г, соль и перец — по вкусу.

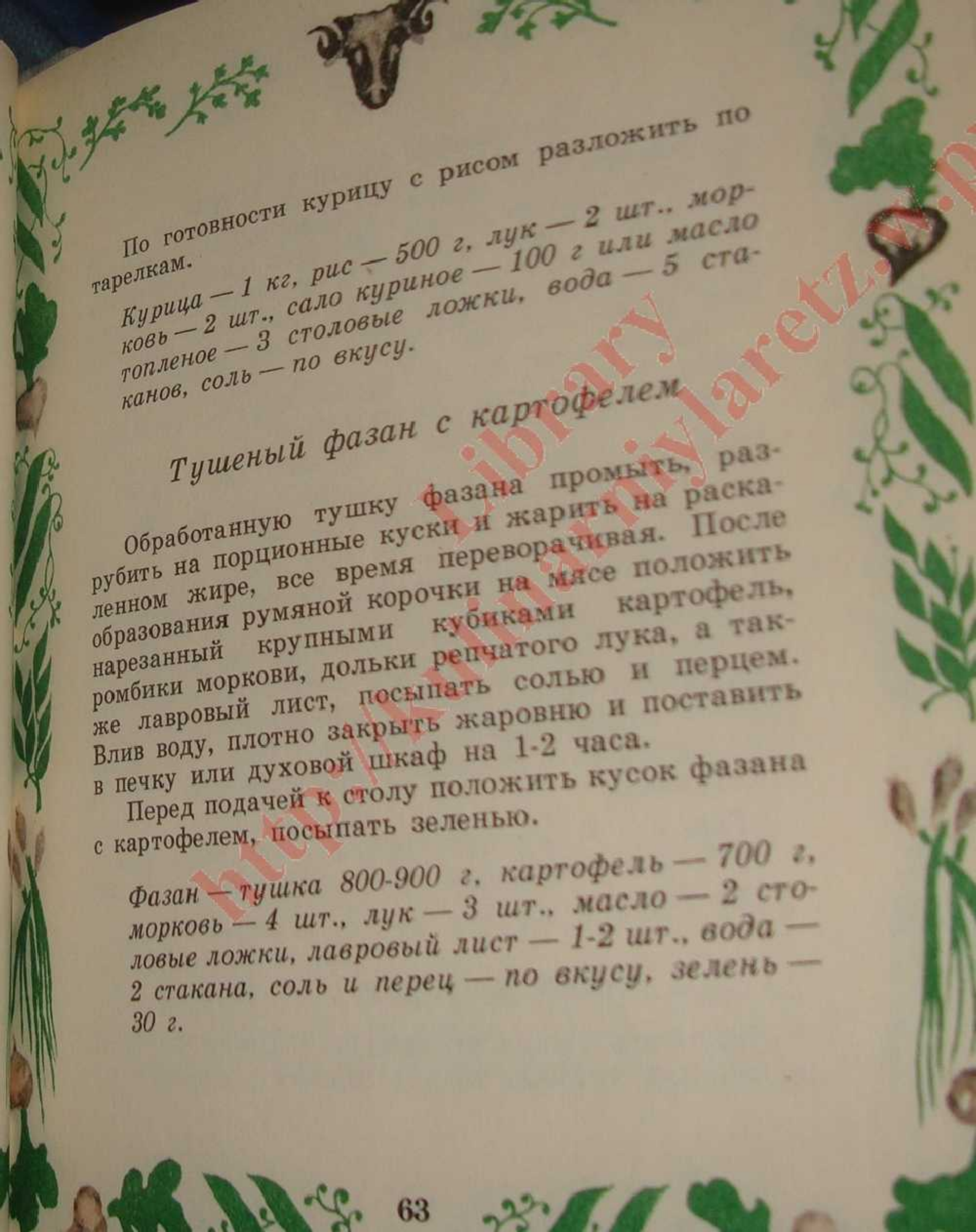
### Курица тушеная с рисом

Подготовленную курицу разрубить на порционные куски, залить холодной подсоленной водой и поставить на огонь. Дать мясу покипеть 20-25 минут и вынуть его, а бульон процедить.

На нутряном курином сале или топленом масле поджарить лук, нарезанную кубиками морковь.

В кипящий бульон положить промытый рис, лук, морковь. Когда рис набухнет, положить поверх него кусочки курицы. Жаровню плотно закрыть крышкой.





По готовности курицу с рисом разложить по тарелкам.

Курица — 1 кг, рис — 500 г, лук — 2 шт., морковь — 2 шт., сало куриное — 100 г или масло топленое — 3 столовые ложки, вода — 5 стаканов, соль — по вкусу.

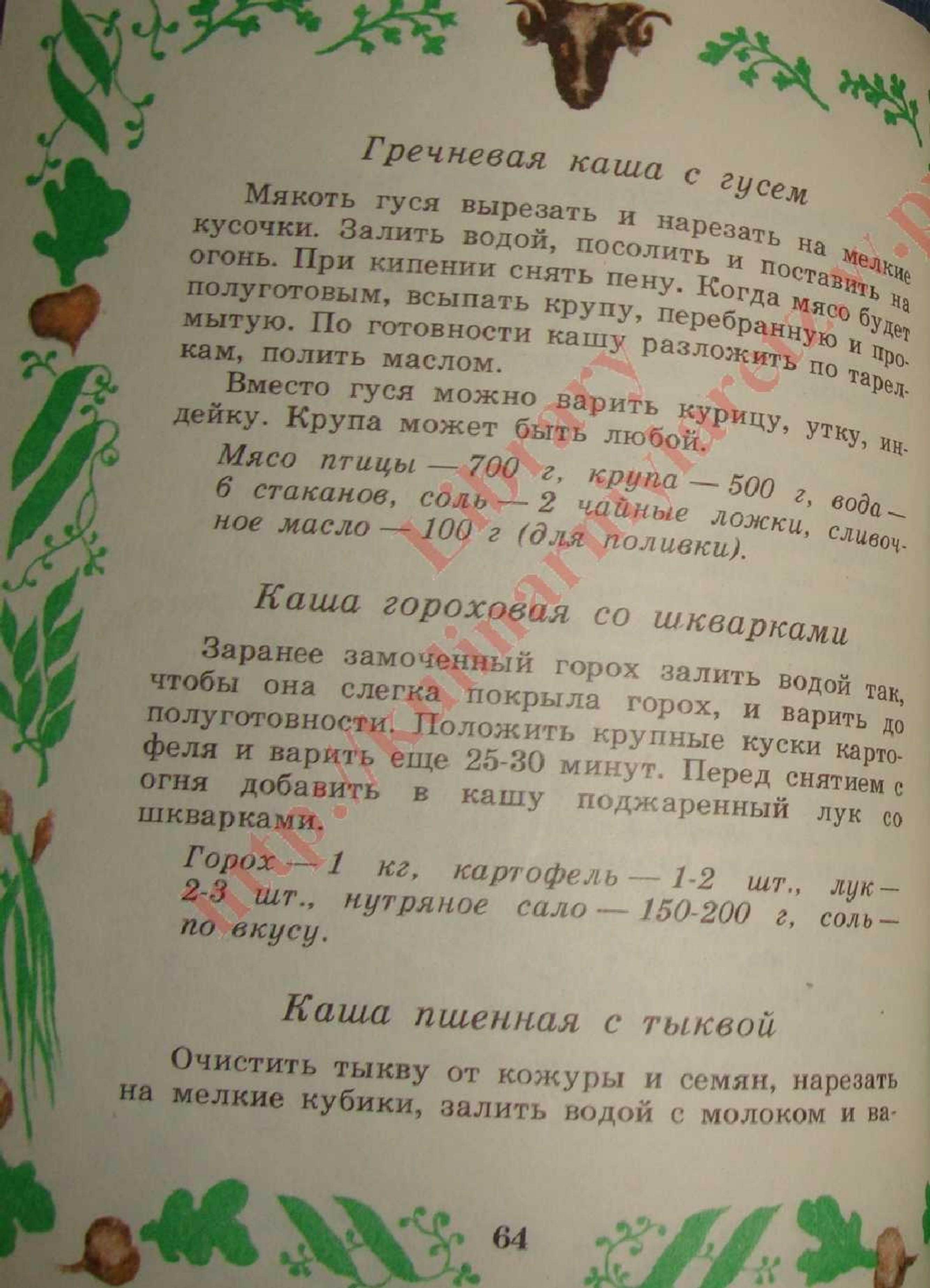
### Тушеный фазан с картофелем

Обработанную тушку фазана промыть, разрезать на порционные куски и жарить на раскаленном жире, все время переворачивая. После образования румяной корочки на мясе положить нарезанный крупными кубиками картофель, ромбики моркови, дольки репчатого лука, а также лавровый лист, посыпать солью и перцем. Влив воду, плотно закрыть жаровню и поставить в печку или духовой шкаф на 1-2 часа.

Перед подачей к столу положить кусок фазана с картофелем, посыпать зеленью.

Фазан — тушка 800-900 г, картофель — 700 г, морковь — 4 шт., лук — 3 шт., масло — 2 столовые ложки, лавровый лист — 1-2 шт., вода — 2 стакана, соль и перец — по вкусу, зелень — 30 г.





## Гречневая каша с гусем

Мякоть гуся вырезать и нарезать на мелкие кусочки. Залить водой, посолить и поставить на огонь. При кипении снять пену. Когда мясо будет полуготовым, всыпать крупу, перебранную и промытую. По готовности кашу разложить по тарелкам, полить маслом.

Вместо гуся можно варить курицу, утку, индейку. Крупа может быть любой.

Мясо птицы — 700 г, крупа — 500 г, вода — 6 стаканов, соль — 2 чайные ложки, сливочное масло — 100 г (для заправки).

## Каша гороховая со шкварками

Заранее замоченный горох залить водой так, чтобы она слегка покрыла горох, и варить до полуготовности. Положить крупные куски картофеля и варить еще 25-30 минут. Перед снятием с огня добавить в кашу поджаренный лук со шкварками.

Горох — 1 кг, картофель — 1-2 шт., лук — 2-3 шт., нутряное сало — 150-200 г, соль — по вкусу.

## Каша пшенная с тыквой

Очистить тыкву от кожуры и семян, нарезать на мелкие кубики, залить водой с молоком и ва-



рять. Когда вода закипит, посолить тыкву и  
всыпать подготовленную крупу. По готовности  
кашу разложить по тарелкам и подать к столу  
вместе с кубэк маем (см. рецепт на стр. 99).

Пшено — 500 г, тыква — 1,5 кг, молоко —  
4 стакана, вода — 2 стакана, соль — 2 чайные  
ложки, кубэк май — 200 г.

### Каша пшенная, сваренная в тыкве

Взять тыкву 1,5-2 кг (в зависимости от коли-  
чества приготавливаемой каши), срезать головку,  
очистить от зерен, хорошо промыть. Затем залить  
молоко пополам с водой (можно молока больше).  
Положить сливочное масло, посолить по вкусу.  
Перебрать, промыть пшенную крупу, засыпать  
в эту подготовленную тыкву, закрыть срезанной  
крышкой и поставить в печь или в жаровой  
шкаф. По готовности вынуть из печи, открыть  
крышку, немного достать шумовкой или ложкой  
кашу и тыкву с краев.

Каша должна быть ароматной, приятного  
цвета и рассыпчатой.

Приготовленная таким образом каша очень  
вкусна и питательна.

Тыква — 1,5-2 кг, крупа пшенная — 3 стакана,  
вода — 2 стакана, молоко — 3 стакана, масло  
сливочное — 4-5 ст. ложек, соль — по вкусу.





## Тыква припущенная с изюмом и яблоками

Очистить тыкву, удалить зерна, промыть, нарезать ломтиками. Нарезать яблоки и перебрать изюм без косточек. Все эти продукты положить в кастрюлю, добавить сливочного масла, сахарного песка, влить немного воды, припустить; по готовности разложить по тарелкам, полить маслом и подать к столу.

Тыква — 700-800 г, яблоки средней величины 3-4 шт., изюм — 100 г, сахарный песок — 2 столовые ложки, масло сливочное — 2 столовые ложки во время приготовления и 1 чайная ложка для поливки на порцию.

## Талкан

Для приготовления этого блюда берут разные крупы: гречневую, рисовую, пшеничную и др. Перебранную и очищенную от сора крупу промыть, подсушить в печке или слегка поджарить. Затем смолоть на ручной мельнице или истолочь в ступе. Толченую крупу просеять через разные сита, в зависимости от частоты решетки сита получим муку и сечку. Обычно смешивают несколько сортов круп, чтобы приготовить талкан. Его готовят на завтрак.

В кастрюле растопить сало и, когда оно заокеруется, подлить воды. Посолить. При помешивании





вани и постепенно в воду подсыпать смешанные крупы. Талкан варят крутой, чтобы каша рассыпалась. Лучше всего брать сечку. При частом сите просеивается мука, из которой получается халвообразная плотная масса.

Перед подачей к столу добавляют сливочное масло. Подают с айраном.

Талкан можно сварить на мясном бульоне. В этом случае сала добавлять не надо.

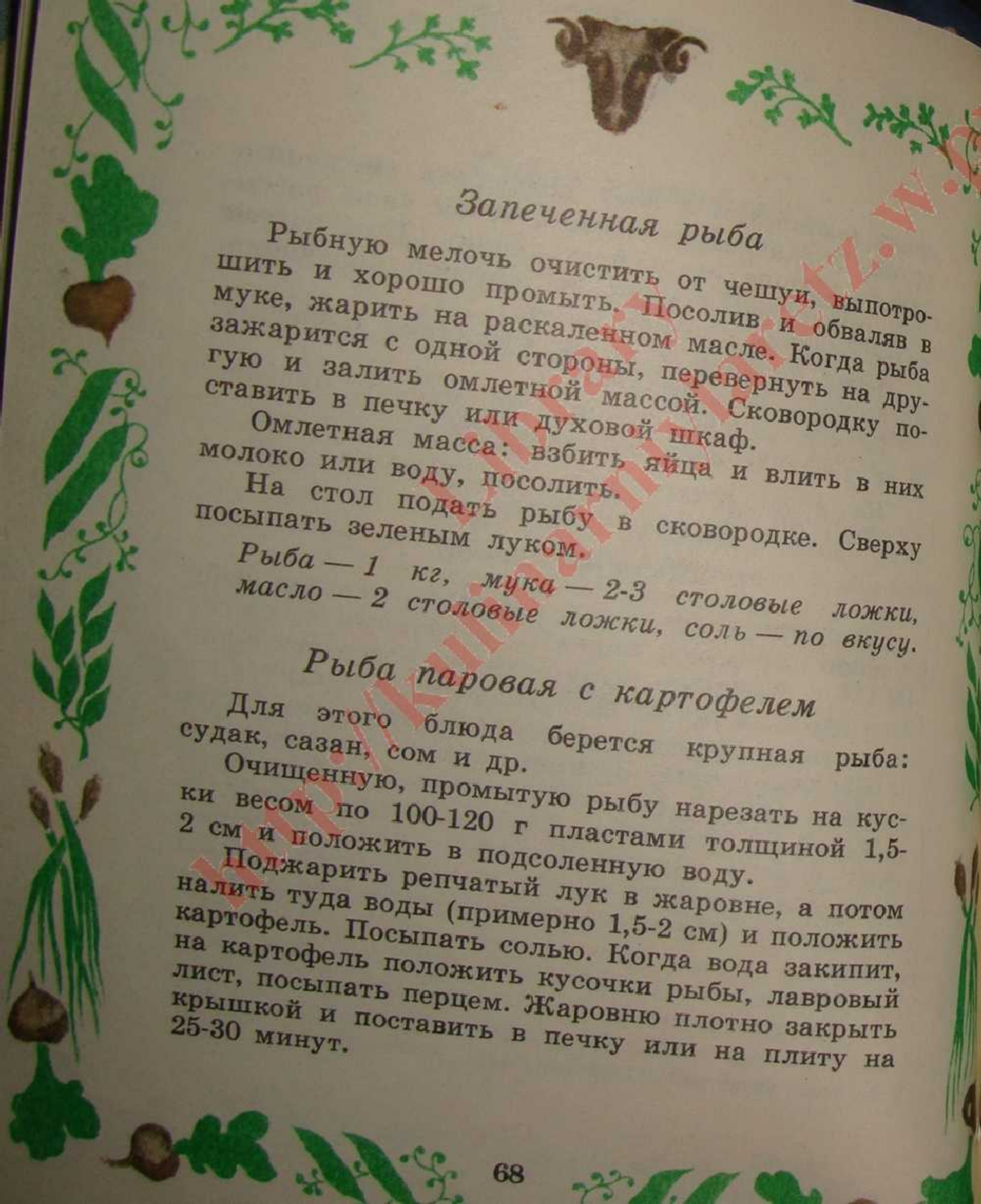
На 1 кг сечки: воды — 2 стакана, сала — 100-150 г (нутряное), соль.

### Жареная рыба

Очищенную от чешуи и выпотрошенную рыбу хорошо промыть, нарезать кусочками весом по 90-110 г. Крупную рыбу сначала разрезать пополам вдоль, а потом на куски. Ополоснув куски в воде, дать ей стечь. Рыбу посолить, поперчить и обвалять в муке. Жарить на раскаленном масле с обеих сторон. По готовности поставить рыбу в духовой шкаф минуты на 2-3. Перед подачей на стол полить маслом. Гарнир — жареный картофель, картофельное пюре и т. д. Можно положить на тарелки дольки соленых огурцов или помидоров.

Рыба — 1 кг, мука — 2 столовые ложки, масло растительное — 2 столовые ложки, соль и перец — по вкусу, масло сливочное — 1 чайная ложка (на порцию).





## Запеченная рыба

Рыбную мелочь очистить от чешуи, выпотрошить и хорошо промыть. Посолив и обваляв в муке, жарить на раскаленном масле. Когда рыба зажарится с одной стороны, перевернуть на другую и залить омлетной массой. Сковородку поставить в печку или духовой шкаф.

Омлетная масса: взбить яйца и влить в них молоко или воду, посолить.

На стол подать рыбу в сковородке. Сверху посыпать зеленым луком.

Рыба — 1 кг, мука — 2-3 столовые ложки, масло — 2 столовые ложки, соль — по вкусу.

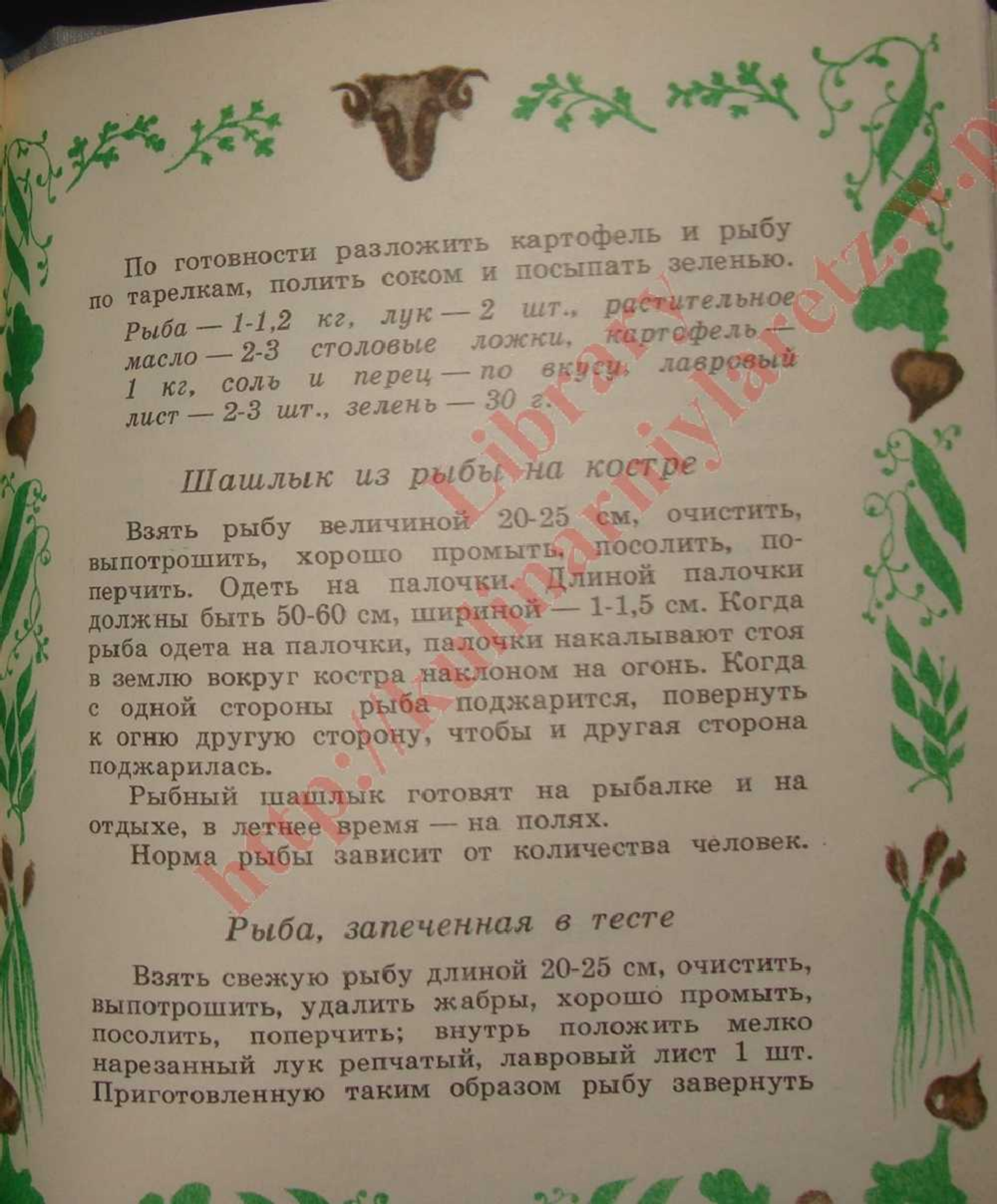
## Рыба паровая с картофелем

Для этого блюда берется крупная рыба: судак, сазан, сом и др.

Очищенную, промытую рыбу нарезать на куски весом по 100-120 г пластами толщиной 1,5-2 см и положить в подсоленную воду.

Поджарить репчатый лук в жаровне, а потом налить туда воды (примерно 1,5-2 см) и положить картофель. Посыпать солью. Когда вода закипит, на картофель положить кусочки рыбы, лавровый лист, посыпать перцем. Жаровню плотно закрыть крышкой и поставить в печку или на плиту на 25-30 минут.





По готовности разложить картофель и рыбу по тарелкам, полить соком и посыпать зеленью.

Рыба — 1-1,2 кг, лук — 2 шт., растительное масло — 2-3 столовые ложки, картофель — 1 кг, соль и перец — по вкусу, лавровый лист — 2-3 шт., зелень — 30 г.

### Шашлык из рыбы на костре

Взять рыбу величиной 20-25 см, очистить, выпотрошить, хорошо промыть, посолить, поперчить. Одеть на палочки. Длиной палочки должны быть 50-60 см, шириной — 1-1,5 см. Когда рыба одета на палочки, палочки накалывают стоя в землю вокруг костра наклоном на огонь. Когда с одной стороны рыба поджарится, повернуть к огню другую сторону, чтобы и другая сторона поджарилась.

Рыбный шашлык готовят на рыбалке и на отдыхе, в летнее время — на полях.

Норма рыбы зависит от количества человек.

### Рыба, запеченная в тесте

Взять свежую рыбу длиной 20-25 см, очистить, выпотрошить, удалить жабры, хорошо промыть, посолить, поперчить; внутрь положить мелко нарезанный лук репчатый, лавровый лист 1 шт. Приготовленную таким образом рыбу завернуть





в тесто, уложить на листе и поставить выпекать в печку.

Приготовить простое пресное тесто на воде, раскатать лепешку толщиной 6-7 мм; в это тесто хорошо завернуть, запечатать, по готовности вынуть из печи, снять с листа и аккуратно разрезать тесто вдоль, не задевая рыбу, легонько тесто отделить от рыбы. Приготовленную так рыбу подают в горячем и холодном виде, а тесто, конечно, не съедобное, потому что оно подгорает.

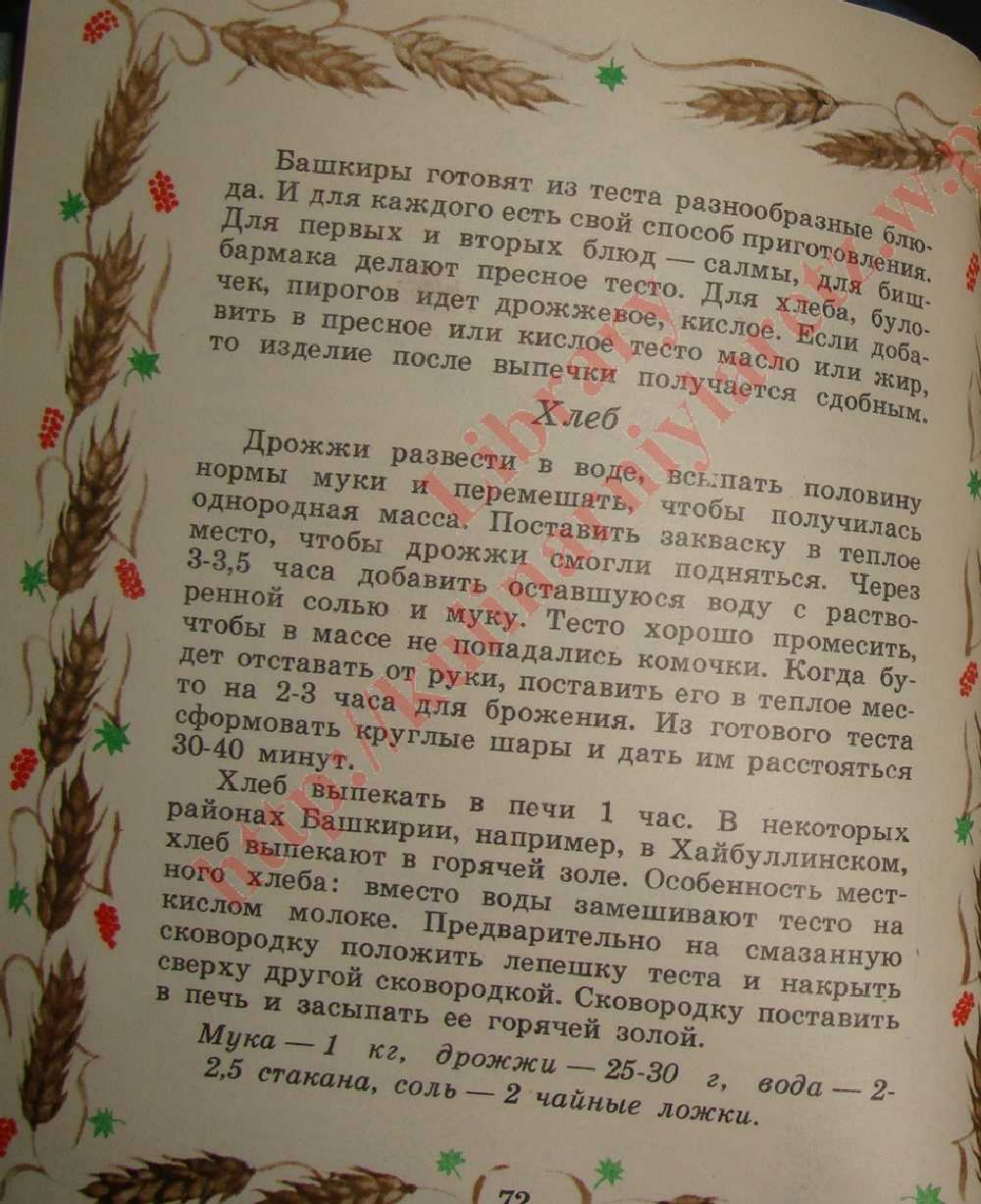
Рыба — 1 кг, лук репчатый — 2 головки, лавровый лист — 1 шт., соль, перец — по вкусу.  
Мука для теста — 0,5 кг, вода — 1 стакан.





<http://kulinarniy.laretz.wd>  
Мучные изделия





Башкиры готовят из теста разнообразные блюда. И для каждого есть свой способ приготовления. Для первых и вторых блюд — салмы, для бишбармака делают пресное тесто. Для хлеба, булочек, пирогов идет дрожжевое, кислое. Если добавить в пресное или кислое тесто масло или жир, то изделие после выпечки получается сдобным.

### Хлеб

Дрожжи развести в воде, всыпать половину нормы муки и перемешать, чтобы получилась однородная масса. Поставить закваску в теплое место, чтобы дрожжи смогли подняться. Через 3-3,5 часа добавить оставшуюся воду с растворенной солью и муку. Тесто хорошо промесить, чтобы в массе не попадались комочки. Когда будет отставать от руки, поставить его в теплое место на 2-3 часа для брожения. Из готового теста сформовать круглые шары и дать им расстояться 30-40 минут.

Хлеб выпекать в печи 1 час. В некоторых районах Башкирии, например, в Хайбуллинском, хлеб выпекают в горячей золе. Особенность местного хлеба: вместо воды замешивают тесто на кислом молоке. Предварительно на смазанную сковородку положить лепешку теста и накрыть сверху другой сковородкой. Сковородку поставить в печь и засыпать ее горячей золой.

Мука — 1 кг, дрожжи — 25-30 г, вода — 2-2,5 стакана, соль — 2 чайные ложки.



## Булки из кислого теста

Замесить дрожжевое тесто с добавлением катыка и яиц. Готовое тесто разрезать на куски весом по 150-200 г и сформовать из них шары. Уложить их на смазанную сковородку и дать расстояться минут 15-20.

Перед выпечкой смазать тесто сметаной или яичным льезоном. Выпекать в печке или духовом шкафу.

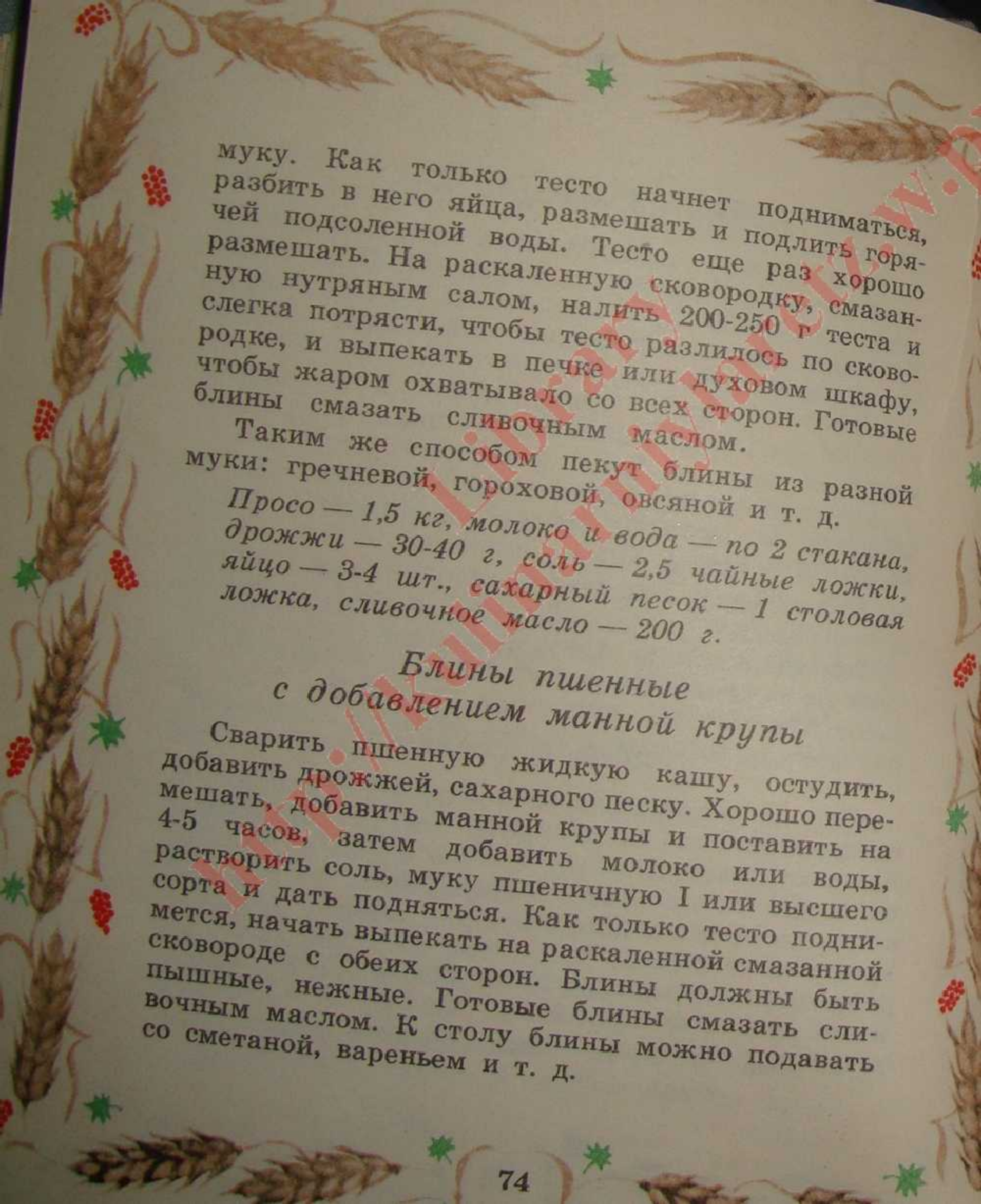
По готовности булки снять, разложить их на скатерти и покрыть сверху полотенцем, чтобы смягчить корочку.

Мука — 1 кг, дрожжи — 20-25 г, вода — 1 стакан, катык — 1 стакан, яйцо — 2 шт., соль — 2 чайные ложки, сметана — 2 столовые ложки (для смазывания).

## Блины просяные

Чистое, перебранное от посторонних предметов и промытое от пыли просо слегка подсушить. Для этого рассыпать его тонким слоем на скатерти в солнечном месте. Подсушенное, но все еще влажное просо ссыпать в ступу, сверху накрыть просяной соломкой, чтобы при толчении просо не разлеталось. После толчения просеять, оставшиеся зерна еще раз протолочь. На муке поставить опару и, когда она дойдет, добавить оставшуюся





муку. Как только тесто начнет подниматься, разбить в него яйца, размешать и подлить горячей подсоленной воды. Тесто еще раз хорошо размешать. На раскаленную сковородку, смазанную нутряным салом, налить 200-250 г теста и слегка потрясти, чтобы тесто разлилось по сковородке, и выпекать в печке или духовом шкафу, чтобы жаром охватывало со всех сторон. Готовые блины смазать сливочным маслом.

Таким же способом пекут блины из разной муки: гречневой, гороховой, овсяной и т. д.

Просо — 1,5 кг, молоко и вода — по 2 стакана, дрожжи — 30-40 г, соль — 2,5 чайные ложки, яйцо — 3-4 шт., сахарный песок — 1 столовая ложка, сливочное масло — 200 г.

### Блины пшениные с добавлением манной крупы

Сварить пшеничную жидкую кашу, остудить, добавить дрожжей, сахарного песка. Хорошо перемешать, добавить манной крупы и поставить на 4-5 часов, затем добавить молоко или воды, растворить соль, муку пшеничную I или высшего сорта и дать подняться. Как только тесто поднимется, начать выпекать на раскаленной смазанной сковороде с обеих сторон. Блины должны быть пышные, нежные. Готовые блины смазать сливочным маслом. К столу блины можно подавать со сметаной, вареньем и т. д.



Крупа пшеничная — 0,5 кг, крупа манная — 1 стакан, масло для смазки 2-3 столовые ложки, молоко — 0,5 стакана, соль — по вкусу.

### Лепешки просяные

В оставшееся от блинов тесто (см. рецепт выше) добавить немного пшеничной муки, соли. На смазанную сковородку вылить тесто и поставить его в печь или духовой шкаф. По готовности лепешку смазать маслом, снять со сковороды и охладить. Нарезать на куски и подать к столу.

### Лепешки пшеничные

Замесить кислое тесто из пшеничной муки на кислом молоке, яйцах, масле или сале. Тесто должно быть гуще, чем месится на блины. Через 2-3 часа брожения тесто налить на смазанную сковороду толщиной 2-2,5 см и выпекать в печке или духовом шкафу 25-30 минут.

Готовое изделие снять со сковороды, смазать маслом и, накрыв, дать полежать минут 30-40. К столу подать, разрезав на куски.

Мука — 1 кг, катык — 2 стакана, вода — 0,5 стакана (для растворения соли), дрожжи — 30 г, яйцо — 3 шт., топленое сало — 2 столовые ложки, соль — 2 чайные ложки, масло — 1 столовая ложка (для смазывания).



## Лепешки из кислого теста

Замесить обычное дрожжевое тесто. Разрезать тесто на куски весом по 150 г и раскатать лепешки толщиной в 1 см. Разложить их на ска-терти минут на 10. Затем выпекать на горячей несмазанной сковороде с обеих сторон. По готов-ности лепешки смазать сливочным маслом или топленным маслом, уложить горкой. Отдельно подать к лепешкам свежий катык.

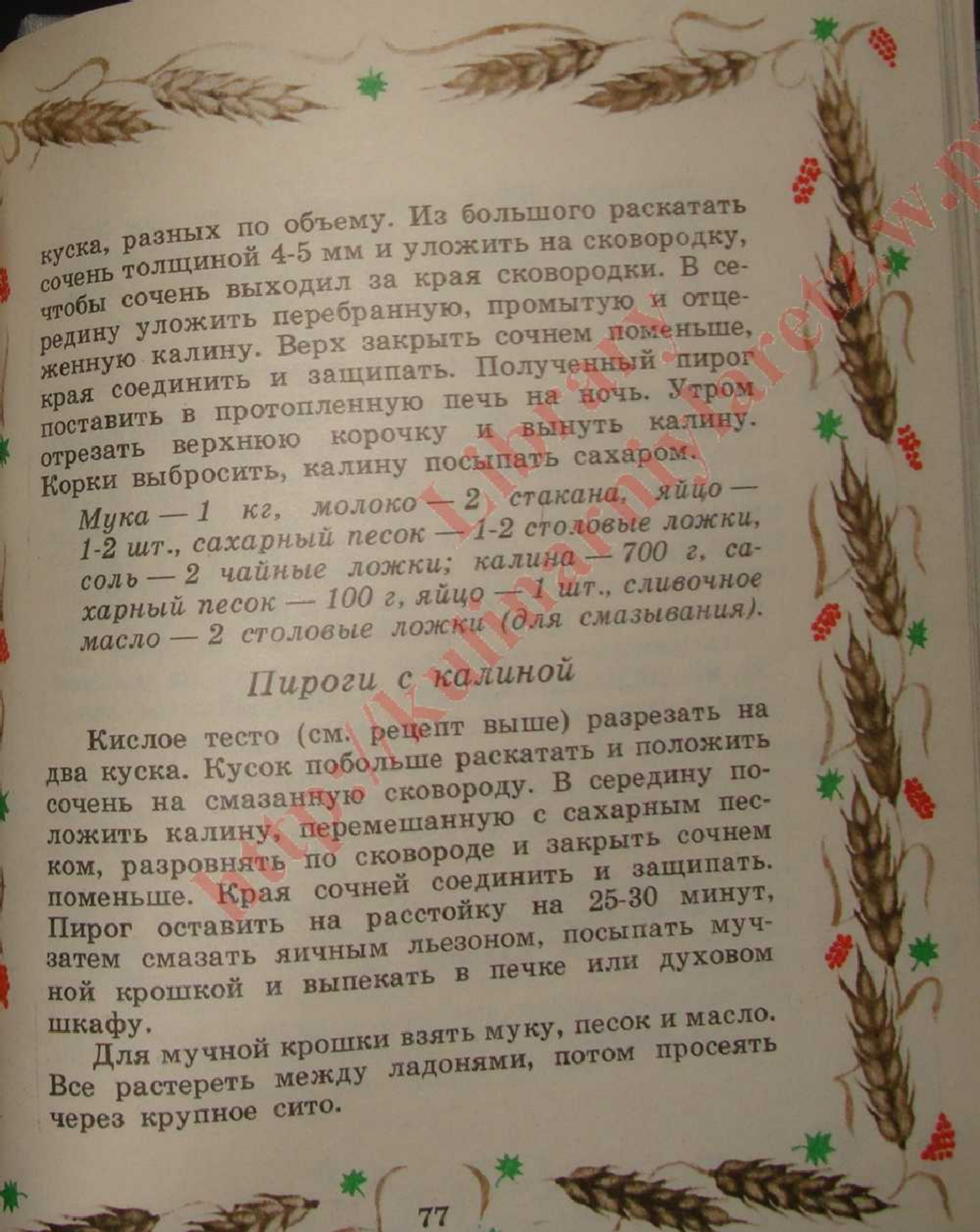
Мука — 1 кг, дрожжи — 40 г, вода — 2,5 ста-кана, соль — 2 чайные ложки, масло сливочное или топленое — 100 г, катык — 1 кг.

## Пирожки с калиной

Замесить кислое тесто на молоке и яйцах, добавить немного сахарного песка. Время от времени тесто заминать. Через 2-2,5 часа броже-ния тесто разрезать на кусочки весом по 90-100 г и раскатать их круглыми лепешками толщиной 1 см. В середину положить ложку приготовлен-ной калины, края загнуть и защипать двойной веревочкой. Пирожки уложить на смазанный лист и дать им расстояться 10-15 минут. Смазать тесто яичным лезоном, поставить лист в печь или духовой шкаф для выпечки. По готовности смазать пирожки маслом и подать к столу.

Приготовление калины: замесить крутое прес-ное тесто из ржаной муки и разрезать на два





куска, разных по объему. Из большого раскатать сочень толщиной 4-5 мм и уложить на сковородку, чтобы сочень выходил за края сковородки. В середину уложить перебранную, промытую и отцеженную калину. Верх закрыть сочем поменьше, края соединить и защипать. Полученный пирог поставить в протопленную печь на ночь. Утром отрезать верхнюю корочку и вынуть калину. Корки выбросить, калину посыпать сахаром.

Мука — 1 кг, молоко — 2 стакана, яйцо — 1-2 шт., сахарный песок — 1-2 столовые ложки, соль — 2 чайные ложки; калина — 700 г, сахарный песок — 100 г, яйцо — 1 шт., сливочное масло — 2 столовые ложки (для смазывания).

### Пироги с калиной

Кислое тесто (см. рецепт выше) разрезать на два куска. Кусок побольше раскатать и положить сочень на смазанную сковороду. В середину положить калину, перемешанную с сахарным песком, разровнять по сковороде и закрыть сочем поменьше. Края сочной соединить и защипать. Пирог оставить на расстойку на 25-30 минут, затем смазать яичным льезоном, посыпать мучной крошкой и выпекать в печке или духовом шкафу.

Для мучной крошки взять муку, песок и масло. Все растереть между ладонями, потом просеять через крупное сито.



Калина — 500 г, сахарный песок или мед — 100 г. Для посыпки: мука — 3 столовые ложки, сахарный песок — 2 столовые ложки, сливочное масло — 1 столовая ложка.

### Пироги с тыквой

Приготовить дрожжевое тесто с добавлением молока, яйца, маргарина. Как только тесто подойдет, разделить его на две части (как обычно на пироги): одну поменьше, другую побольше. Большую часть раскатать, положить на смазанную сковородку, на тесто положить приготовленный из тыквы фарш, закрыть другой лепешкой и защипать края веревочкой, по середине сделать небольшое отверстие. Поставить на расстоянии на 20-25 минут, затем смазать яичным льезоном и выпекать в духовке или в печке.

Мука — 1 кг, маргарин — 2 ст. ложки, сахар — 1 ст. ложка, дрожжи — 25-30 г, яйцо — 1 шт., вода — 2 стакана, соль — 1 чайная ложка.

Фарш: 1 вариант — очистить тыкву от кожицы и зерен, промыть и нарезать мелко ломтиками; перемешать с сахаром, маслом; посолить по вкусу.

Тыква — 1 кг, сахарный песок — 100 г, масло сливочное — 100 г.



**2 вариант:** очистить тыкву, нарезать мелко ломтиками, лук нарезать, спассеровать, перемешать с тыквой, посолить, поперчить.

Тыква — 1 кг, лук репчатый — 2-3 головки, масло для жарки лука — 2-3 ст. ложки; соль, перец — по вкусу.

Из этого теста и фарша можно приготовить пирожки мелкие, весом 80-100 г. Сделать пирожки, уложить на смазанную сковородку или лист на расстоянии 2-3 см друг от друга, поставить на расстойку на 15-20 мин., смазать яичным льезоном и выпекать в печке или в духовом шкафу; по готовности уложить на деревянную доску и накрыть полотенцем.

### Пирожки с земляникой

Приготовить дрожжевое тесто, как на пироги, разрезать на кусочки весом по 50 г, скатать из них шарики, затем раскатать лепешки. На лепешки положить фарш из земляники по 1 ст. ложке, завернуть лепешку, защипать и швом вниз уложить на смазанный лист или сковородку на расстоянии 2-3 см друг от друга. Дать расстояться 15-20 минут, затем смазать льезоном яичным и поставить выпекать в печку. По готовности пирожки вынуть и уложить на деревянную доску, покрыть полотенцем, дать остынуть.

Норма такая же, как на пироги.



## Пирог с земляникой

Приготовить дрожжевое тесто с добавлением молока, яйца, сахара. Как только тесто поднимется, разделить его на две части и раскатать. Положить на смазанную сковородку. На тесто положить подготовленные ягоды для пирогов, покрыть второй лепешкой и защипать. Поставить на расстойку на 25-30 минут, потом смазать яичным льезоном и выпекать в печке.

Приготовление фарша: перебрать ягоды, промыть, слить воду, заправить сахаром, хорошо перемешать.

Мука — 1 кг, молоко — 1 стакан, вода — 1 стакан, маргарин растопленный — 2-3 ст. ложки, сахар (песок) — 2-3 стакана, яйцо — 1-2 шт., дрожжи — 25-30 г, соль — 2 чайные ложки. Фарш: ягоды — 0,5 кг, сахарный песок — 3 ст. ложки.

## Картоф беремэсе

На разбавленном молоке с добавлением яиц, масла, сахара и соли замесить сдобное кислое тесто и поставить на 2-3 часа в теплое место. В течение этого времени тесто заминать 2-3 раза. Когда тесто поднимется, выложить его на доску и разрезать на куски так, чтобы раскатанная толщиной в 1 см лепешка равнялась по величине



сковороде. Сковороду смазать. Края лепешки за-  
щипать веревочкой.

На лепешку положить подготовленный карто-  
фельный фарш толщиной в 1 см, разровнять,  
смазать яичным льезоном верх и выпекать в  
печке или духовом шкафу 15-20 минут.

По готовности вынуть из печки ватрушку и  
снять со сковороды. Изделие нельзя охлаждать  
на горячей сковороде или листах, так как нижняя  
корка становится влажной и невкусной.

Ватрушку положить на скатерть или полотен-  
це, а верх смазать маслом или сметаной. Перед  
подачей на стол разрезать на куски.

Мука — 1 кг, молоко и вода — по 1 стакану,  
дрожжи — 30-50 г, масло — 2 столовые ложки,  
сахар — 1 столовая ложка, соль — 2 чайные  
ложки, яйцо — 1 шт. (для смазки лепешки).  
Для фарша: картофель — 1,2-1,4 кг, лук —  
2-3 шт., жир — 2 столовые ложки (для жарки  
лука), яйцо — 1 шт., (или сметана — 2 столо-  
вые ложки), соль и перец — по вкусу, моло-  
ко — 0,5 стакана (если фарш получится кру-  
той).

### Ватрушка с творогом

Приготовить сдобное кислое тесто, как указано  
в рецепте выше, раскатать лепешку толщиной  
1 см, уложить на смазанную сковородку. Края  
лепешки защипать веревочкой. В центр поло-



жить творожный фарш, разровнять его ножом (толщина слоя 1 см), поверхность смазать яичным льезоном или сметаной. Выпекать в печке или духовом шкафу в течение 15-20 минут.

Перед подачей разрезать на куски. Приготовление фарша: свежий творог протереть через сито, добавить взбитые яйца, сахарный песок, щепотку соли и все тщательно перемешать.

Творог — 700 г, яйцо — 3 шт., сахарный песок — 2-3 столовые ложки, соль.

### Ватрушка с орехами

Приготовить сдобное кислое тесто, как указано в рецепте выше, раскатать лепешку толщиной 1 см, положив ее на смазанную сковородку, зашипать края веревочкой. По лепешке разровнять фарш. Края теста смазать яичным льезоном. Выпекать в течение 15-20 минут.

Приготовление фарша: наколоть лесные орехи, ядра пропустить через мясорубку или протереть и смешать с красным творогом (кызыл эремсек), сахаром и сметаной до получения повидлообразной массы.

Лесные орехи (ядра) — 200-250 г, красный творог — 500 г, сметана — 100 г, сахарный песок — 3-4 столовые ложки.



## Ватрушка с черемухой

Приготовить сдобное кислое тесто, как указано в рецепте выше, раскатать из него лепешку толщиной 1 см и уложить на смазанную сковородку. Края лепешки защипать веревочкой. На лепешку положить фарш из черемухового масла толщиной 7 мм (см. рецепт на стр. 100). Сметаной или яичным лезоном смазать края теста. Выпекать в печке или духовом шкафу 15-20 минут.

## Рулет с орехами

Приготовить сдобное кислое тесто на молоке и яйцах с добавлением масла и сахара. Готовое тесто раскатать квадратом  $30 \times 40$  см и толщиной 7-8 мм.

На тесто насыпать протертый через сито сухой красный творог, мелко нарубленные ядра лесного ореха, перемешанные с сахарным песком, и все сбрызнуть растопленным сливочным маслом.

Тесто закрутить с одного конца. Положить на смазанный лист швом вниз и дать тесту расстояться 20-25 минут. Смазать рулет яичным лезоном и выпекать в печке или духовом шкафу.

К столу подать рулет, разрезанный на кусочки.

Мука — 1 кг, молоко (теплое) — 2 стакана, дрожжи — 30-40 г, масло — 3 столовые ложки, сахарный песок — 3 столовые ложки, яйцо —



2-3 шт., соль — 2 чайные ложки.  
Для фарша: лесной орех (ядра) — 250 г,  
красный творог — 500 г, сахарный песок —  
3-4 столовые ложки, сливочное масло —  
2-3 столовые ложки, яйцо — 1 шт. (для смаз-  
ки).

### Рулет с черемухой

Приготовить сдобное кислое тесто, как указано в рецепте выше, и так же раскатать квадратом. При помощи ножа разровнять по лепешке черемуховое масло (см. рецепт на стр. 100) толщиной 5-6 мм. Рулет завернуть и положить на смазанный лист швом вниз.

После расстойки (20-25 минут) смазать рулет яичным лезоном или сметаной. Выпекать в печке или духовом шкафу. По готовности вынуть рулет, положить на скатерть и закрыть полотенцем. Разрезать на куски и подать к столу.

Мука — 1 кг, молоко — 2 стакана, дрожжи — 30-40 г, сахарный песок — 3 столовые ложки, масло — 3 столовые ложки, яйцо — 3 шт., соль — 2 чайные ложки. Для фарша: черемуховое масло — 600-700 г.

### Пирожки с картофелем

Замесить пресное тесто на молоке и яйцах и дать ему расстояться 15-20 минут. Кусочки теста



весом 90-100 г раскатать лепешкой толщиной 3-4 мм.

В центр ее положить картофельный фарш. Края загнуть кверху и защипать веревочкой. Пирожки уложить на смазанный лист и дать им расстояться 15-20 минут. Перед выпечкой смазать поверхность пирожков сметаной или яичным лезоном, а после выпечки — сливочным маслом.

Приготовление фарша: сварить очищенный картофель, истолочь и заправить поджаренным луком и солью.

Для теста: мука — 1 кг, вода — 0,5 стакана, молоко — 1 стакан, яйцо — 2 шт., соль — 2 чайные ложки.

Для фарша: картофель — 1,2-1,4 кг, лук — 2-3 шт., жир — 2 столовые ложки, соль — по вкусу. Масло — 2 столовые ложки (для смазывания).

### Колсэ

(пресные лепешки)

Замесить пресное тесто на молоке, разрезать на кусочки весом по 100-120 г и раскатать лепешки толщиной 1,5-2 мм. Лепешки печь с обеих сторон на несмазанной сковороде. После выпечки смазать свежим сливочным маслом.

К столу подать горку лепешек и к ним отдельно сметану или свежие сливки.



Мука — 1 кг, молоко — 2 стакана, соль — 2 чайные ложки, масло сливочное — 100 г (для смазывания), сметана или сливки — 200 г.

### Гороховые лепешки

В теплую подсоленную воду добавить молока, разбить яйца, влить растопленное баранье сало. После перемешивания всыпать гороховой муки и замесить не очень крутое тесто. Кусочки теста весом по 100—150 г скатать в шар и уложить на смазанный лист или сковородку. Слегка надавить пальцами на тесто. Толщина лепешек — 2-2,5 см. Выпекать в печке или духовом шкафу 20-25 минут. По готовности смазать маслом.

Мука гороховая — 1 кг, молоко — 1 стакан, вода — 0,5 стакана, баранье сало — 100 г, яйцо — 2-3 шт., соль — 2 чайные ложки, масло — 2 столовые ложки (для смазывания).

### Пшеничные лепешки

В теплую подсоленную воду влить растопленное нутряное сало, шкварки бараньи или конские, разбить яйца и всыпать муку. Замесить не очень крутое пресное тесто, разрезать на кусочки весом по 150 г и сформовать из них шары. На смазанную сковородку положить шары и надавить паль-



цами, чтобы получилась лепешка толщиной 2-2,5 см. Сковородку поставить в печь или духовой шкаф на 20-25 минут. После выпечки смазать лепешки маслом.

Мука пшеничная — 1 кг, шкварки — 200 г, вода — 1,5 стакана, соль — 2 чайные ложки, масло — 2 столовые ложки (для смазывания).

### Картоф кыстыбыйы (кыстыбый картофельный)

Замесить пресное тесто на молоке, яйцах и растопленном сале. Кусочки теста весом по 50 г раскатать толщиной 1-1,5 мм и печь на несмазанной сковородке с обеих сторон. Горячие лепешки смазать маслом, уложить горкой и накрыть, чтобы не остыли.

Сваренный картофель истолочь, заправить маслом и яйцом. Посолить по вкусу.

Картофельное пюре уложить слоем в 1 см на одну половинку лепешки, а сверху накрыть другой половинкой. Еще раз смазать маслом и подать к столу.

Мука — 500 г, молоко — 1 стакан, яйцо — 3 шт., соль — 1 чайная ложка.

Для начинки: картофель — 1,5-2 кг, яйцо — 2-3 шт., масло — 2-3 столовые ложки, соль — по вкусу, масло — 150 г (для смазывания).



## Кыстыбый картофельный с добавлением конопли

Приготовить, как картофельный, но в картофельное пюре нужно добавить просеянной толченой конопли, при этом норма картофеля уменьшается.

## Буыз коймагы (оладьи на молозиве)


Взбить яйца, влить в них молозиво и растворенную в теплой воде соль. В полученную массу всыпать муку, все время помешивая. Тесто должно быть похоже на густую однородную сметану. Дать тесту постоять 10-15 минут и жарить на сковороде с двух сторон. Горячие оладьи обмакнуть в масло (кубэк май — см. рецепт на стр. 99) и подать к столу.

Мука — 1 кг, молозиво — 5 стаканов, вода — 0,5 стакана (для растворения соли), яйцо — 5-6 шт., соль, масло топленое — 150 г (для жарки), масло (кубэк май) — 200 г.

## Билеш с бараниной

Замесить пресное тесто на молоке и топленом сале чуть слабее, чем на лапшу, и разделить на два неравных куска. Раскатать из большого со-





чень толщиной 5-6 мм и положить на слегка смазанную жиром сковородку, чтобы края теста выходили на 4-5 см. Сковородку не следует обильно смазывать жиром, так как нижняя корка при выпечке подгорает и становится жесткой. У билеша нижняя корка должна быть мягче и сочнее верхней.

На тесто уложить мелкие кусочки баранины (лучше взять переднюю часть), крупно нарезанный картофель, кубики лука, лавровый лист, все это посолить, посыпать перцем, положить сливочное масло и накрыть сочным поменьше. Края сочной соединить и защипать веревочкой. В середине билеша сделать отверстие, через него подливается бульон. Отверстие закрыть шариком из теста, а чтобы он не пристал к сочному, смазать отверстие маслом.

Верх билеша смазать яичным льезоном и выпекать в печке или духовом шкафу в течение 1,5-2 часов. Чтобы верхняя корка не подгорела, накрыть ее смоченной бумагой. Через час подлить бульон, а затем — по готовности, чуть выдержать билеш в печи.

Готовый билеш подать к столу на сковородке, разрезав по кругу верхнюю корку. Вместо баранины можно взять мякоть жирной конины.

Мука — 1 кг, молоко — 1,5 стакана, вода — 0,5 стакана (для растворения соли), яйцо — 3-4 шт., сало растопленное — 2-3 столовые ложки, соль — 2 чайные ложки. Мясо —



1-1,5 кг, картофель — 1,5 кг, лук — 2-3 шт.,  
масло — 2-3 столовые ложки, лавровый лист —  
2-3 шт., соль и перец — по вкусу, бульон —  
2 стакана (для подлива в билеш).

### Билеш с зайчатинной

Тесто приготовить, как указано в рецепте выше. Для фарша нарубить мелкие куски по 20-25 г заячьего мяса, картофель нарезать крупно. Добавить лук, специи. Фарш укладывать на сочень осторожно, чтобы косточки не прорвали тесто.


Норма продуктов такая же, как в рецепте выше.

### Билеш с гусем

Подготовленного гуся разрезать на небольшие кусочки и подсолить.

Крупы (рисовую, пшеничную, гречневую) отварить до полуготовности: откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. В крупу добавить сливочное масло и положить ее тонким слоем на сочень (рецепт приготовления теста см. выше). Поверх крупы уложить кусочки гуся и снова покрыть крупой. Затем все закрыть сочем и защипать края веревочкой. Во время выпечки бульон не





доливать, поэтому сливочного масла берется больше.

Вместо гуся можно взять курицу или дичь. Для фарша: мясо птицы — 1,5 кг, крупа — 500 г, лук репчатый — 2-3 шт., сливочное масло — 1 стакан; соль, перец, лавровый лист.

### Вак билеш с рыбой

Замесить сдобное пресное тесто и оставить минут на 20. Этим временем подготовить рыбу, нарезать кусочками по 15-20 г, мелкими кубиками нарезать картофель и репчатый лук. Все перемешать, посолить и посыпать перцем. Положить кусочки лаврового листа.

Тесто разрезать на куски по 80-90 г, раскатать на них лепешки толщиной 3-4 мм, в середину положить приготовленный фарш и защипать края складками, оставив в центре небольшое отверстие. Выпекать в печи или духовом шкафу, изредка подливая в отверстие рыбный бульон.

Мука — 600 г, молоко — 1 стакан, масло — 100-120 г, яйцо — 1-2 шт., соль — 1 чайная ложка. Для фарша: рыба — 900 г, картофель — 800 г, лук — 2 шт., лавровый лист — 1-2 шт., соль, перец.



## Билеш со свежей рыбой

Замесить пресное тесто на молоке с добавлением топленого масла (послабее, чем на лапшу) и разрезать на 2 части: одну побольше, а другую поменьше. Из большого куска теста скатать сочень толщиной 5-6 мм и положить на смазанную слегка сковородку, чтобы края теста выходили из бортов сковородки. На 4-5 см вокруг сковороды положить полотенце, скрученное жгутом, чтобы тесто не свисало. На тесто положить фарш, приготовленный из рыбы (желательно филе — мякоть), нарезанный небольшими кусочками по 25-30 г. Картофель, нарезанный кубиками, лук репчатый; заправить солью, перцем, маслом, лавровым листом. Всю массу перемешать и положить на подготовленное тесто, края теста защищать оборочкой, а потом закрыть маленьким сочем и защищать веревочкой, выпекать в печке 1-1,5 часа (время зависит от величины билеша).

Мука — 1 кг, молоко — 1,5 ст., вода — 0,5 стакана (для растворения соли), яйцо — 3 шт., сало или маргарин растопленный — 3-4 ст. ложки, соль — 2 чайные ложки.

Фарш: рыба-филе — 1-1,2 кг, картофель — 1,5 кг, лук — 2-3 головки, масло растопленное — 4-5 ст. ложек (можно растительное), лавровый лист — 2-3 листка; соль, перец — по вкусу.



## Беремэси закусовые

Замесить дрожжевое тесто круто с добавлением маргарина, яйца; поставить для брожения. Когда тесто поднимется, положить его на разделочную доску и нарезать кусочками весом по 50-60 г, скатать шарики. Потом раскатать небольшие лепешки, на лепешки положить фарш, на фарш — кусочек замоченной сельди и запечатать лепешку, придавая форму конверта. Запечатать веревочкой, оставив сверху отверстие, чтобы сельдь было видно. После чего изделие поставить на расстойку на 20 минут; смазать яичным лезоном и выпекать в печке. По готовности изделие вынуть, и дать отдохнуть.

Приготовление фарша: отварить рис, чтобы был твердоватым, промыть водой, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода; спассеровать репчатый лук на растительном масле, соединить с рисом, перемешать.

Замоченную сельдь в молоке или в круто заваренном чае нарезать. Кусочки сельди положить на фарш.

Мука — 1 кг, маргарин — 200 г, яйцо — 3-4 шт., дрожжи — 30 г, сахар — 2 ст. ложки, вода — 1,5 стакана, 1 яйцо (для смазки изделия); соль — 2 чайные ложки.  
Фарш: сельдь — 300 г, рис — 1 стакан, лук репчатый — 2 головки, масло растительное — 3-4 ст. ложки, соль, перец — по вкусу.



## Пироги рыбные с картофелем

Приготовить дрожжевое тесто с добавлением молока, яйца, маргарина, сахара. Как тесто поднимется, разделить его на две части: одну сделать меньше, другую — больше. Большую часть раскатать толщиной 1 см и положить на смазанную сковородку или лист. На тесто положить картофель, нарезанный кусочками, на картофель — рыбу (желательно филе) без косточек; сверху рыбы уложить нашинкованный лук кольцами, сбрызнуть маслом и накрыть второй лепешкой. Края защипать веревочкой; сверху посередине сделать небольшое отверстие и поставить на расстойку на 20 минут, затем смазать яичным льезоном и поставить выпекать в печь. Лук и картофель можно сначала перемешать с маслом, поперчить, посолить, положить лавровый лист. В таком случае рыбу укладывают сверху.

Мука — 1 кг, яйцо — 1-2 шт., сахар — 1 ст. ложка, масло — 2 ст. ложки, соль — 2 чайные ложки, дрожжи — 30 г, вода — для замеса теста — 2 стакана.

Фарш: филе рыбное — 300-400 г, картофель — 0,5 кг, лук репчатый — 2 головки, масло растительное — 2-3 ст. ложки, лавровый лист — 2-3 листика; соль, перец — по вкусу.



## Асык ауыз

Замесить сдобное пресное тесто. Сметану, взбитые яйца, сахарный песок, соль смешать и всыпать просеянную муку. Тесто замесить руками на доске, раскатать сочень толщиной не более 5 мм и разрезать на квадратики (5×5 см). В середину квадрата положить ложку черемухового масла. Два противоположных конца защипать в серединке, оставив другие открытыми.

Изделие уложить на смазанный лист и выпекать в печке или духовом шкафу. По готовности уложить горкой на тарелке и подать к столу.

Мука — 1 кг, сметана — 300 г, яйцо — 4-5 шт., сахарный песок — 100 г, соль — 1 чайная ложка, черемуховое масло — 600 г.

## Баурсак

1 вариант. Налить в кастрюлю теплой воды, молока, растопленного бараньего сала, разбить яйца, положить дрожжей, соли, сахарного песка и всыпать просеянную муку. Замешанное тесто разделить на кусочки, скатать в жгут толщиной в палец и разрезать на кусочки, из которых сформировать круглые шарики. Обжарить их во фритюре. Когда баурсак зарумянится, вынуть его и положить на сито, чтобы стек жир. Баурсак подать к чаю.



Мука — 1 кг, молоко — 1 стакан, вода — 0,5 стакана, сало баранье — 0,5 стакана, яйцо — 1-2 шт., дрожжи — 30 г, сахарный песок — 2 столовые ложки, соль — 0,5 чайной ложки, масло топленое — 1 кг.

2 вариант. Замесить пресное тесто на яйцах, раскатать жгутом и нарезать кусочками. Сделать из них шарики и обжарить во фритюре. По готовности баурсак откинуть на сито, чтобы стек жир.

Мука — 1 кг, яйцо — 1-2 шт., соль — 0,5 чайной ложки, масло топленое — 1 кг.

### Йыуаса

Замесить пресное тесто на яйцах, раскатать сочень толщиной 1 или 1,5 мм, нарезать ромбиком (примерно 5 см). Можно тесто раскатать жгутиком толщиной с карандаш и нарезать кусочками длиной 4-5 см. Ромбики или кусочки обжарить во фритюре. Готовое изделие откинуть на сито, чтобы стек жир, и подать к столу в тарелке или вазе.

Мука — 1 кг, яйцо — 12 шт., соль — 0,5 чайной ложки, топленое масло — 1 кг.



## Пироги с изюмом, курягой

Приготовить сдобное дрожжевое тесто на опаре, опару замесить с сахаром и поставить в теплое место. Через 2-3 часа, как опара поднимется, добавить молоко, соль, растворенную в воде, яйцо, масло или маргарин, масло растительное, смешать с мукой и замесить хорошо тесто. Поставить в теплое место. Как только тесто поднимется, раскатать сочень по величине сковороды толщиной 6-7 мм и положить на смазанную сковородку. На тесто положить фарш изюмовый и разровнять. Затем тонко раскатать сочень толщиной в 4-5 мм. Этим тестом покрыть фарш, на это тесто положить фарш куряги, так же разровнять и покрыть. Раскатать круглый сочень толщиной 6-7 мм. Из теста фигурной формочкой вырезать фигурки, на свободное место рядом с отверстием прилепить их легонечко и смочить водой. Таким украшением-лепешкой покрыть фарш, края защипать веревочкой и поставить на расстойку на 20-25 минут, затем смазать льезоном и выпекать в печке.

Приготовление фарша: курягу промыть, замочить в теплой воде, затем высушить и пропустить через мясорубку, добавить сахарного песка, хорошо перемешать.

Изюм приготовить так же, как курягу. Сахар положить по потребности.




Мука — 1 кг, яйцо — 2 шт., сахарный песок — 2-3 стакана, масло или маргарин — 3-4 стакана, дрожжи — 30-35 г, вода — 1 стакан, молоко — 1 стакан, соль — 2 чайные ложки. Куряга — 250 г, изюм — 300 г, сахар — по потребности.

«Татыу гаиля»  
(«дружная семья»)

Замесить сдобное дрожжевое тесто. Как только тесто будет готово, разрезать на кусочки весом 25-30 г и скатать небольшие лепешки. На каждую лепешку положить, чередуя, фарш (каждый отдельно приготовленный): изюм без косточек, курягу, кызыл эремсек, нарезанные мелко яблоки, перебранные ягоды и т. д. Когда положим фарш, лепешку защипать и скатать, чтобы получился шарик. Эти шарики смазать маслом и уложить на смазанную сковородку плотно друг к другу и поставить на 15-20 минут на расстойку. Когда изделие достаточно подойдет, легонечко смазать льезоном и выпекать в печке или духовом шкафу. По готовности вынуть из печи, снять со сковороды и разделить легонько друг от друга. Изделие легко разделяется.

Способ приготовления фарша: изюм перебрать, промыть, заправить сахарным песком, маслом; курягу заранее замочить, затем мелко нарезать, заправить так же, как и изюм; кызыл эремсек готовый; яблоки промыть, удалить сердцевину






и семена, мелко нарезать и так же заправить. Эти продукты держать каждый в отдельной посуде.

Мука — 1 кг, дрожжи — 25-30 г, молоко — 1 стакан, вода — 1 стакан, масло или маргарин растительный — 0,5 стакана, сахарный песок — 2-3 столовые ложки, яйцо — 2-3 шт., соль — 2 чайные ложки.

Изюм — 150 г, курага — 150 г, яблоки — 200 г, кызыл эремсек — 150 г, ягоды — 200 г, сахарный песок — 0,5 стакана, масло сливочное — 4 столовые ложки.

### Кунак пироги (пирог для гостей)

Замесить сдобное дрожжевое тесто с добавлением молока, яйца, масла, сахара. Когда тесто поднимется, замесить его, и пусть еще поднимется. Этот замес проделать 2-3 раза. Как только тесто станет пышным, пластичным, разрезать его на кусочки весом 35-40 г и скатать шарики, покрыть марлей: пусть расстоятся — минут 5. После расстойки раскатать лепешки толщиной 5-6 мм. На эти лепешки положить фарш и зацепать узорчатой веревочкой (одинарной или двойной), уложить на смазанный лист на расстоянии 2-3 см друг от друга, чтобы во время расстойки они не слиплись: форма должна быть красивой. На расстойке держат 20 минут, после чего смазать





яичным лезоном и выпекать в печке или в духовом шкафу.

Фарш для пирожков: отварить рис, чтобы был твердоватым, промыть водой, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. В этот рис добавить кызыл эремсек, изюм без косточек или яблоки, мелко нарезанные кубиками. Заправить сливочным маслом, добавить сахарный песок: хорошо перемешать, посолить по вкусу.

Мука — 1 кг, молоко — 1 стакан, вода — 1 стакан, масло сливочное или маргарин — 0,5 стакана, яйцо — 3 шт., сахар — 2 ст. ложки, соль — 2 чайные ложки, дрожжи — 25-30 г. Фарш: рис — 1 стакан, кызыл эремсек — 1 стакан, изюм — 100 г или яблоки — 150-200 г, масло сливочное растопленное — 3-4 ст. ложки, сахар — 3-4 ст. ложки; соль — по вкусу.





<http://kulinarniylaretz.w.p>  
Молочные  
и другие  
блюда



Особенность многих национальных блюд в том, что к ним обязательно подают молочные продукты. Сливки, сметана, катык, корот, свежее пышное масло (так называемое кубэк май) придают особый аромат и вкус супам, бишбармаку, только что испеченным лепешкам.

### *Катык*

Кипяченое цельное молоко налить в посуду, желательно деревянную — липовую — и остудить до 20—30°. Размешать в молоке кислую сметану, закрыть крышкой посуду и поставить ее в теплое место. Посуду укутать полотенцем. Если молоко заквашено вечером, то утром получится сосо катык, а если подержать еще 2-3 дня — асы катык.

*Молоко — 1 л, сметана — 1-2 столовые ложки.*

### *Корот*

Катык, приготовленный из обезжиренного молока, стоявшего не менее одной недели, налить в посуду и кипятить до образования хлопьев. Через несколько минут кипения воду процедить через сито, а остаток сложить в ситцевый мешочек и подвесить, чтобы стекала вода. Через 25-30 часов массу вынуть, посолить и скатать из нее шары. Уложив на доску и накрыв полотенцем, несколько дней держать шары на солнце. Высохший корот можно хранить всю зиму.



## Кызыл эремсек (красный творог)

Для приготовления красного творога, или, как его называют, кызыл эремсек, вскипятить цельное молоко и влить в него катык. При кипении смеси образуются хлопья. Отделившуюся воду слить и кипятить густую массу до полного испарения воды. После этого варить творог до получения светло-коричневого цвета.

Молоко — 1 л, катык — 1 л.

## Домашний сыр

Налить сосо катык в посуду и кипятить до образования хлопьев. Воду слить, а твердый остаток сложить в ситцевый мешочек и подвесить, чтобы стекла вода. Полученный свежий творог можно подать к столу или из него приготовить сыр. Свежий творог посолить и положить в мешочек под пресс на несколько часов. Спрессованный творог разрезать на кусочки и зажарить на сливочном масле.

## Сливки

Вечерний удой молока процедить, налить в посуду и поставить в прохладное место. Утром осторожно ложкой снять густой слой с молока. Сливки подать к завтраку, а из молока можно приготовить творог.



## Сметана

Если для получения сливок молоко держат примерно 7-10 часов, то для сметаны его выдерживают 15-17 часов. Собирать сливки подряд 3-4 дня, а затем хорошо перемешать, чтобы получилась густая масса желтоватого цвета. Обычно из этой сметаны взбивают сливочное масло. Образующаяся при получении масла жидкость — айран — употребляется как напиток.

## Кубэк май

3-4 дня собирать сливки, как указано выше, а из оставшегося молока приготовить катык (3-4 л) и поставить его в теплое место. Полученную сметану и катык взбивать до тех пор, пока не начнут отделяться комочки масла, которые при дальнейшем взбивании соединяются в пышное легкое масло. Кубэк май подают к столу вместе с другими блюдами.

## Муйыл майы

(черемуховое масло)

От небольшой тыквы отрезать верхнюю часть и внутри очистить от зерен и волокон, а затем закрыть ее отрезанной частью, как крышкой, и поставить в протопленную печь. Когда тыква пропарится, разрезать ее и отделить мякоть от кожуры. Мякоть тыквы, черемуховую муку,



сливочное масло или густую сметану, сахарный песок хорошо перемешать. Из полученной массы сделать шар и хранить в прохладном месте.

Черемуховое масло, или, как называют башкиры, муйыл майы — прекрасная начинка для мучных изделий и своеобразное блюдо к чаю.

Тыква — 500 г, мука черемуховая — 2 стакана, масло сливочное или густая сметана — 100 г., сахарный песок — 100 г.

### Кызыл катык

(свекольное кислое молоко)

Отварить в кожуре красную свеклу, затем очистить и нарезать кубиками. Свеклу положить в остуженное после кипячения цельное молоко. Добавить закваски — кислого катыка. Посуду с молоком и свеклой завернуть в полотенце и поставить в теплое место. Через 10-12 часов молоко скиснет и свекольное молоко можно подать к столу.

Молоко — 1 л, свекла — 500-600 г, катык — 1-2 столовые ложки.

### Кайнаткан шэкэр

(вареный сахар)

Для приготовления кайнаткан шэкэр взять 500 г сливок, 1 кг сахарного песка и варить, помешивая. Когда образуется густая масса корич-



невого цвета, смазать немного маслом фарфоровую или эмалированную тарелку или блюдо, налить массу и охладить; нарезать на кусочки и подавать к чаю.

### Чай

Башкиры любят чай — этот древнейший полезный напиток, способствующий кровообращению и снимающий головную боль.

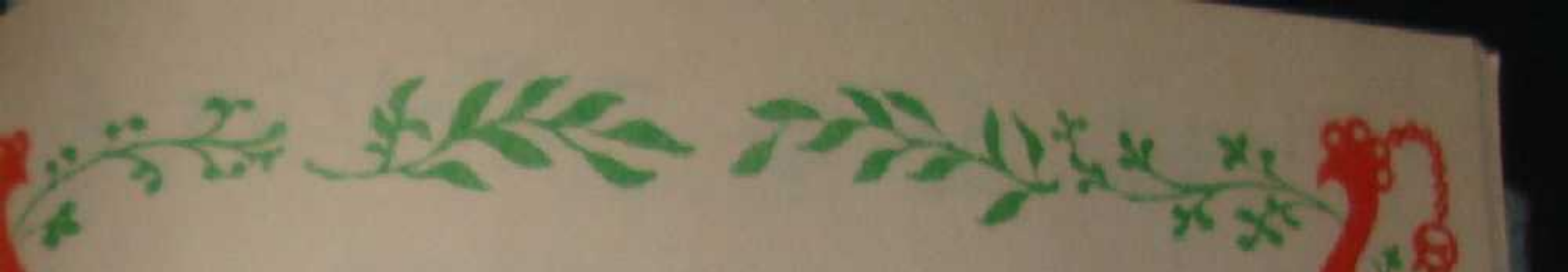
Чтобы чай имел приятный аромат и вкус, его надо правильно заварить. Для заваривания лучше пользоваться фарфоровым чайником. Ополоснуть его кипятком, положить чай (из расчета 1 чайную ложку на 0,5 л воды) и залить небольшим количеством кипятка. Чайник поставить на горячее место на 2-3 минуты, а затем долить в него кипятку. Нельзя кипятить чай, так как при этом теряются вкусовые качества и цвет чая. Чтобы заварка хорошо настоялась, перед подачей к столу минут на 5 завернуть чайник в салфетку или полотенце.

К чаю подать баурсак, йыуаса, муйыл майы и т. д.

Особенно ценится хорошо заваренный чай с липовым медом. Любят башкиры пить крепкий чай с молоком (2-3 столовые ложки на стакан) и со свежими сливками (1-2 столовые ложки).

Чай с душицей (мэтруш) имеет приятный вкус и тонкий своеобразный аромат. Хорошо пить





такой чай горячим в зимнее время и охлажденным в летнюю жару. На небольшой пучок травы берут равное (0,5 л) количество воды и молока. Как только чай вскипит, снять его с огня и дать настояться ему минут пять. Потом процедить и подать к столу.

В народе употребляют чай с душицей от простуды.

Чаем с медом и перцем также лечатся от простуды. В чайник на 1 чайную ложку чая положить 2 чайные ложки меда и щепотку черного перца. Заварить кипятком и дать настояться минут пять, завернув предварительно чайник в полотенце.

Чай с пастилой особенно дорог зимой.

Тонкий аромат ягод напоминает о лете.

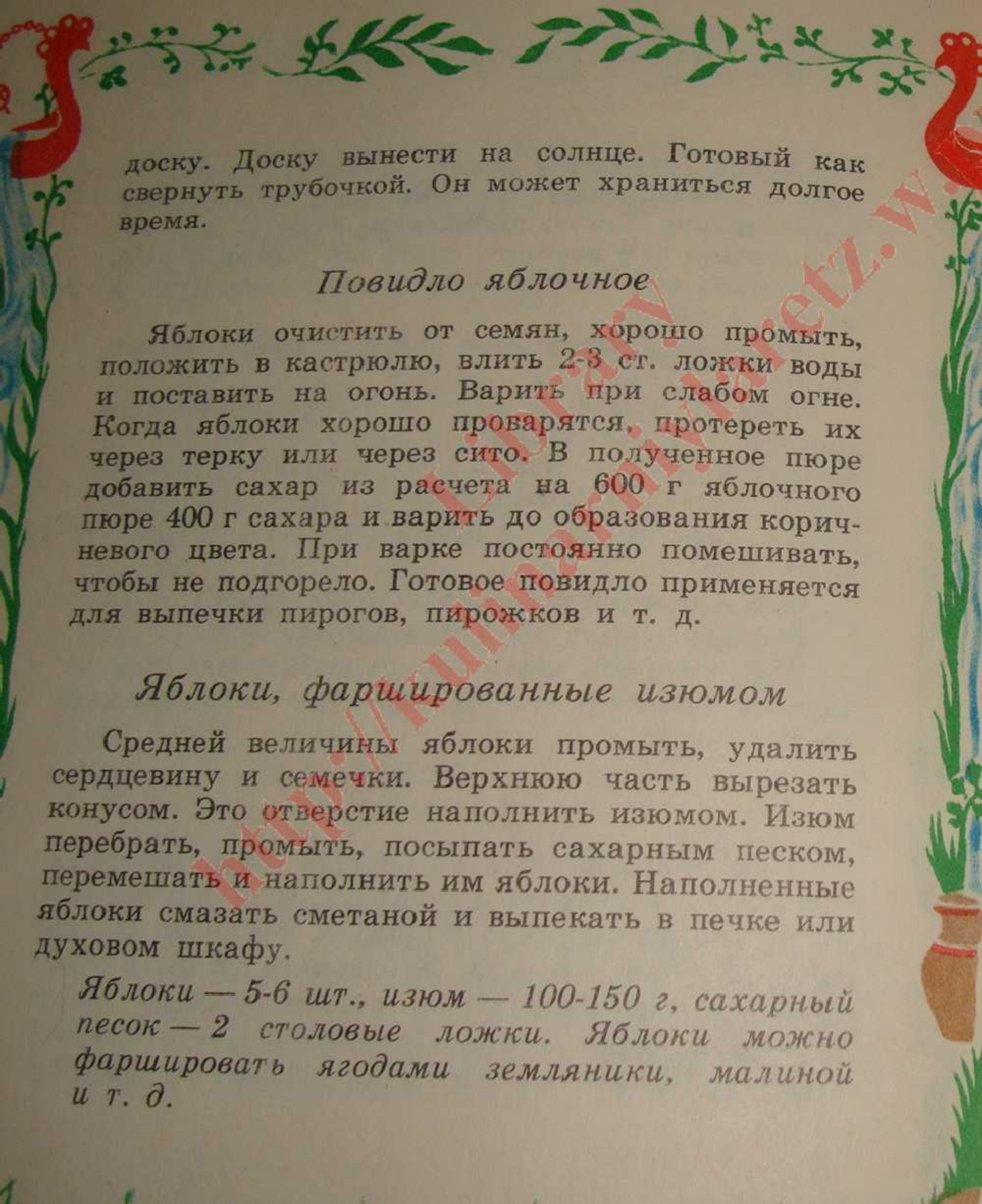
Чай заварить обычным способом, разлить по чашкам. В каждую чашку положить квадрат пастилы — как.

### Как

(пастила)

Как готовят из разных ягод или фруктов. Ягоды перебрать и промыть. Если как делают из яблок, то их надо очистить, сердцевину удалить, хорошо промыть. Ягоды или фрукты откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, а затем протереть через сито. Протертая масса тонким слоем — 2-3 мм наносится на смазанную маслом





доску. Доску вынести на солнце. Готовый как свернуть трубочкой. Он может храниться долгое время.

### *Повидло яблочное*

Яблоки очистить от семян, хорошо промыть, положить в кастрюлю, влить 2-3 ст. ложки воды и поставить на огонь. Варить при слабом огне. Когда яблоки хорошо проварятся, протереть их через терку или через сито. В полученное пюре добавить сахар из расчета на 600 г яблочного пюре 400 г сахара и варить до образования коричневого цвета. При варке постоянно помешивать, чтобы не подгорело. Готовое повидло применяется для выпечки пирогов, пирожков и т. д.

### *Яблоки, фаршированные изюмом*

Средней величины яблоки промыть, удалить сердцевину и семечки. Верхнюю часть вырезать конусом. Это отверстие наполнить изюмом. Изюм перебрать, промыть, посыпать сахарным песком, перемешать и наполнить им яблоки. Наполненные яблоки смазать сметаной и выпекать в печке или духовом шкафу.

Яблоки — 5-6 шт., изюм — 100-150 г, сахарный песок — 2 столовые ложки. Яблоки можно фаршировать ягодами земляники, малиной и т. д.



## СОДЕРЖАНИЕ

Кухня, ее оборудование и инвентарь.  
Обработка продуктов

### Полезные советы

Сравнительная таблица объемного веса некоторых продуктов . . . . . 6

### Холодные блюда и закуски

Салат из зелени с сюзьмой . . . . .	8
Салат из зелени . . . . .	10
Салат из редиски . . . . .	10
Салат из помидоров и лука . . . . .	11
Салат из овощей . . . . .	11
Салат из соленых или маринованных огурцов . . . . .	12
Салат из редьки . . . . .	12
Маринованный лук . . . . .	13
Казы (конская колбаса домашняя) . . . . .	13
Казы рубленая . . . . .	13
Колбаса конская с бараниной . . . . .	14
Тултырма (конская колбаса с рисом) . . . . .	15
Отварное мясо . . . . .	15
Отварная домашняя птица . . . . .	16
Каклаган каз (вяленый гусь) . . . . .	16
Ассорти мясное . . . . .	17

### Первые блюда

Тукмас с говядиной (домашняя лапша) . . . . .	21
Тукмас с пельменями и томатом . . . . .	22
Тукмас мясной с овощами . . . . .	22
Тукмас с жареным мясом . . . . .	23
Мясной суп с макаронами . . . . .	24
Суп картофельный с бараниной . . . . .	25
Картофельный суп с жареной бараниной . . . . .	25
Сумар ашы (суп с клецками) . . . . .	26
Сумар с бараниной . . . . .	27
Пшеничный суп с кониной . . . . .	27
Суп гороховый из голов . . . . .	28
Чечевичный суп со шкварками . . . . .	29
Рисовый суп с вяленым гусем . . . . .	29
Перловый суп с уткой . . . . .	30



Тукмас на курином бульоне . . . . .	30
Рисовый суп с курицей . . . . .	31
Перловый суп с потрохами индейки . . . . .	32
Тукмас с катыком . . . . .	33
Тукмас с яйцом . . . . .	33
Сумар с поджаренным луком . . . . .	34
Ыумас ашы (затируха) . . . . .	35
Суп из свежего гороха . . . . .	35
Суп с тыквой и пшеном . . . . .	36
Молочная лапша . . . . .	36
Молочная затируха . . . . .	37
Молочный рисовый суп с тыквой . . . . .	37
Молочный суп с пшеницей . . . . .	37

### Вторые блюда

Бишбармак . . . . .	41
Улюш . . . . .	42
Отварная баранина . . . . .	43
Кабырга . . . . .	44
Отварная солонина . . . . .	45
Отварная печень . . . . .	45
Отварные почки . . . . .	46
Жареный картофель с мясом . . . . .	46
Картофель, запеченный в омлетной массе . . . . .	47
Жареная баранина в соку . . . . .	48
Жаркое из баранины . . . . .	48
Жареная баранина . . . . .	49
Жареная баранина с луком . . . . .	49
Жареное мясо, залитое салом . . . . .	50
Котлеты по-башкирски . . . . .	51
Жаркое из печени . . . . .	51
Барашек запеченный . . . . .	52
Тушеная конина . . . . .	53
Мясная запеканка . . . . .	53
Мясо в омлете . . . . .	54
Сардельки в тесте . . . . .	54
Пельмени по-башкирски . . . . .	55
Пельмени картофельные . . . . .	56
Пельмени с зеленым луком . . . . .	57
Пельмени с омлетной массой . . . . .	58
Жареный кролик . . . . .	58
Заяц тушеный . . . . .	59



Бишбармак из гуся	
Ос таган	
Отварная курица с картофелем	59
Отварная утка с рисом	60
Жареный гусь	61
Курица тушеная с рисом	61
Тушеный фазан с картофелем	62
Гречневая каша с гусем	62
Каша гороховая со шкварками	63
Каша пшенная с тыквой	64
Каша пшенная, сваренная в тыкве	64
Тыква припущенная с изюмом и яблоками	64
Талкан	65
Жареная рыба	66
Запеченная рыба	66
Рыба паровая с картофелем	67
Шашлык из рыбы на костре	68
Рыба, запеченная в тесте	68
	69

### Мучные изделия

Хлеб	
Булки из кислого теста	72
Блины просяные	73
Блины пшенные с добавлением манной крупы	73
Лепешки просяные	74
Лепешки пшенные	75
Лепешки из кислого теста	75
Пирожки с калиной	76
Пироги с калиной	76
Пироги с тыквой	77
Пирожки с земляникой	78
Пироги с земляникой	79
Картуф беремэсе	80
Ватрушка с творогом	80
Ватрушка с орехами	81
Ватрушка с черемухой	82
Рулет с орехами	83
Рулет с черемухой	83
Пирожки с картофелем	84
Колсэ (пресные лепешки)	85
Гороховые лепешки	86
Пшеничные лепешки	86



Картуф кыстыбыйы (кыстыбый картофельный)	87
Кыстыбый картофельный с добавлением конопля	88
Буыз коймагы (оладьи из молозива)	88
Билеш с бараниной	88
Билеш с зайчатинной	90
Билеш с гусем	90
Вак билеш с рыбой	91
Билеш со свежей рыбой	92
Беремэси закусочные	93
Пироги рыбные с картофелем	94
Асык ауыз	95
Баурсак	95
Йыуаса	96
Пироги с изюмом, курягой	97
«Татыу гаила» (дружная семья)	98
Кунак пироги (пирог для гостей)	99

### Молочные и другие блюда

Катык	102
Корот	102
Кызыл эремсек (красный творог)	103
Домашний сыр	103
Сливки	103
Сметана	104
Кубэк май	104
Муйыл майы (черемуховое масло)	104
Кызыл катык (свекольное кислое молоко)	105
Кайнаткан шэкэр (вареный сахар)	105
Чай	106
Как (пастила)	107
Повидло яблочное	108
Яблоки, фаршированные изюмом	108