

Напиток из лимона

Лимон вымыть холодной водой, нарезать его кольцами, положить в кипячёную сладкую воду, перемешать и довести до кипения; охладить, процедить, отжать лимон в другую посуду, соединить с процеженным напитком, перемешать и подать в холодном виде на стол.

Напиток из мёда

В горячую воду кладётся мёд и кипятится 3—4 минуты. По желанию можно добавить лимонную кислоту. Полученный напиток должен быть прозрачным, поэтому его нужно тщательно процедить. На стол подают в холодном виде.

Напиток из ягод

Такие напитки готовятся из двух-трёх видов ягод. Они богаты витаминами, очень полезны. Сначала с сахаром вместе варят сухофрукты, а потом добавляют свежие ягоды, после 10 минут кипячения ставят на холод. Процедить и подать на стол в холодном виде.

Напиток из калины

Перебранную калину промыть холодной водой, положить в глубокую посуду, размять. Влить готовый сахарный сироп, дать закипеть. По вкусу можно добавить лимонную кислоту, охладить, процедить, поставить в холодное место. Подать на стол в холодном виде.

Напиток из шиповника

Перебранные плоды шиповника промыть холодной водой. Поставить на огонь сахарный сироп и после того, как закипит, положить в сироп готовый шиповник, крышку плотно закрыть и кипятить 10 минут, после чего поставить для настаивания на сутки в холодное место. Напиток процеживают через марлю и в холодном виде подают на стол.

*На 1 литр воды:
3 лимона,
150 г сахарного песка.*

*На 1 стакан напитка:
20—25 г мёда,
1 г лимонной кислоты.*

*На 1 литр воды:
50 г чернослива,
50 г изюма,
50 г калины,
150 г сахарного песка.*

*На 1 литр воды:
200—250 г калины,
150 г сахарного песка.*

*На 1 литр воды:
200—250 г шиповника,
100—150 г сахарного
песка.*

Содержание

От составителя 4

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Салаты	6	Блюда из мясных продуктов	11
Салат из свежих помидоров с луком	6	Курица отварная	11
Салат из свежих огурцов	6	Гусь вяленый по-татарски	12
Салат овощной	6	Гусь копчёный	12
Редька протёртая	6	Гусь солёный	12
Салат картофельный	7	Казылык (домашняя вяленая колбаса)	13
Салат из помидоров и огурцов	7	Казылык из конины	13
Салат из свёклы	7	Конина вяленая	14
Салат из свёклы с орехами	7	Кыздырма	14
Салат из моркови	8	Варёные конские кишки без начинки (ат картасы)	14
Салат по-домашнему	8	Рубец (карта)	15
Салат из моркови с орехами	8	Говядина или конина отварные	15
Салат из свежей капусты	8	Мясо в тесте	15
Салат из грибов	9	Студень	16
Рубленые яйца с чесноком и сыром	9	Студень из курицы	16
Салат из шавеля	9		
Салат из яиц и солёных огурцов	10	Горячие закуски из птицы и мяса	17
Салат из яиц с помидорами	10	Курица в сметане	17
		Калжа горячая с костью	17
Блюда из рыбы	10	Калжа (рулет)	17
Рыбная закуска	10	Казылык горячий	18
Закуска рыбная с майонезом	10	Мясо со сметаной	18
Судак жареный под майонезом	11		
Рыба в сметане	11		

БУЛЬОНЫ И СУПЫ

Бульон (шулла)	20	Суп-шулла аппетитная	25
Мясной бульон	20	Суп-шулла в горшочке	25
Костный бульон	20	Суп гороховый с кониной	26
Мясо-костный бульон	21	Суп картофельный с кониной	26
Прозрачный бульон	21	Суп-шулла картофельная с мясом	26
Бульон куриный	22	Затируха (умач)	27
Бульон рыбный	22	Клёцки по-татарски (чумар)	27
Бульон грибной	23	Бульон с пельменями	28
		Пельмени для жениха (кияу пильмәне)	28
Супы (ашлар)	23	Крупяные супы (ойрэ)	29
Супы на мясном бульоне	23	Пшённый суп с мясом	29
Суп-лапша домашняя с говядиной или бараниной (токмач)	23	Суп гречневый	29
Суп с фрикадельками	24	Супы на бульоне из домашней птицы	30
Суп-лапша с капустой	24	Суп-лапша с курицей	30
Солянка по-татарски	24	Суп рисовый с курицей	30
Суп с рубленым мясом	25		

<i>Рыбные супы</i>	31	Суп молочный с пшеном и тыквой ...	34
Уха	31	<i>Вегетарианские супы (кысыр ашлар)</i>	34
Рыбный суп на скорую руку	31	Суп гороховый	35
<i>Грибные супы</i>	31	Суп зелёный по-деревенски	35
Суп-лапша грибная	31	Суп из шавеля	36
Суп крупяной с сушёными грибами ..	32	Суп из крапивы	36
Суп из свежих грибов	32	Окрошка по-татарски	37
<i>Молочные супы</i>	33	Холодный молочный суп	37
Суп-лапша молочная	33	Суп-лапша	37
Суп-лапша молочная с картофелем и луком	33	Суп-лапша с яйцом	38
Суп молочный картофельный	34	Суп рисовый с омлетом	38

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Азу по-татарски	40	<i>Тутырма (варёная домашняя колбаса)</i>	48
Мясо по-домашнему	40	Тутырма с говядиной и рисом	48
Тушёная конина	40	Тутырма с субпродуктами	49
Жаркое из говядины	41	Тутырма с мясом и картофелем	50
Жаркое из конины особое	41	<i>Плов</i>	50
Жаркое «Казань»	41	Плов из баранины	51
Телятина жареная	42	Казанский плов	51
Котлета «Казань»	42	Плов из курицы	52
Мясо по-татарски (мясо паровое)	43	Плов с изюмом	52
Фаршированная баранина (тутырган тэкэ)	43	<i>Блюда из субпродуктов</i>	53
Куллама	44	Язык отварной	53
Жаркое на скорую руку	45	Печёнка жареная	53
Тулма (голубцы)	45	Печёнка по-деревенски	54
Кролик жареный	46	Рубец тушёный	54
Кролик по-татарски	47		

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Курица, фаршированная по-татарски (тутырган тавык)	56	Гусь жареный	59
Фаршированная курица (другие способы)	57	Гусь, фаршированный картофелем ..	60
Курица жареная	57	Гусь жареный, фаршированный яблоками	61
Цыплёнок, жаренный во фритюре ..	58	Гусь, фаршированный крупой	61
Курица по-татарски	58	Вяленый гусь тушённый	61
Курица тушёная	58	Гусь по-домашнему	61
Индейка жареная фаршированная ..	59	Гусиная шея фаршированная	62
		Гусь или утка по-деревенски	62

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Рыба отварная	64	Рыбное тэбэ по-деревенски	65
Рыба фаршированная	64	Рыба, панированная в сухарях	66
Лещ, жаренный целиком	65	Рыба тушёная	66
Рыба жареная	65	Рыба в тесте	66

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ, КРУП И БОБОВЫХ

Картофельное пюре	68	Тыква тушёная	71
Картофель зарумяненный	68	Тыква, тушённая в молоке	71
Картофель отварной	68	Запеканка из крапивы	72
Картофель в кожуре	68	<i>Каша</i>	72
Картофель печёный	69	Манная каша (жидкая)	72
Картофель жаренный (основным способом)	69	Гречневая каша (рассыпчатая)	72
Картофель отварной со специями	69	Каша пшённая с тыквой	73
Картофель отварной обжаренный	70	Рисовая каша	73
Молодой картофель отварной	70	Каша с мясом	73
Свёкла и репа отварные	70	Гороховое пюре	74
Грибы в сметане	71		

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Омлет с сыром	76	Сузьма (процеженный катык)	79
Тонкий омлет	76	Сметана (каймак)	79
Яичный омлет (тэбэ)	76	Корт	79
Тунтэрма (вид омлета)	77	Корт из кефира	80
Яичница-глазунья	77	Творог (зремчек)	80
Яичница-глазунья с луком	77	Корт с маслом	80
Яичница-глазунья с хлебом	78	Сливочное масло (атланмай)	81
Яичница-глазунья с помидорами	78	Айран (напиток из катыка)	81
Катык (простокваша из топлёного молока)	78	Кумыс	81
Топлёное молоко	79	Густое молоко	82
		Топлёное масло	82

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

<i>Изделия из теста с несладкой начинкой</i>	84	Бэлиш с тыквой	92
Тесто на опаре	84	Бэлиш со свежей капустой	93
Безопарное тесто	85	Бэлиш с рыбой	93
Пресное тесто	85	<i>Вак бэлиш (мелкие пироги)</i>	94
Тесто для домашней лапши (токмач) и пельменей	85	Вак бэлиш с рисом и мясом	94
Тесто для любого пирога	86	Вак бэлиш с гусем	94
Тесто скороспелое	86	Вак бэлиш на скорую руку	94
<i>Губадия</i>	86	Вак бэлиш с субпродуктами	95
Губадия с яйцом, рисом и изюмом (губадия с фруктами)	88	<i>Треугольник (эчпочмак)</i>	95
<i>Бэлиши (пироги)</i>	88	<i>Перемячи</i>	96
<i>Высокие бэлиши</i>	88	Перемячи с мясом	96
Мясной бэлиш с бульоном (зур бэлиш)	88	Перемячи для жениха	97
Бэлиш с гусем и бульоном	89	Перемячи с картофелем	97
Бэлиш с гусиными потрохами	90	Перемячи открытые с бульоном	97
Бэлиш с гречневой крупой	90	Перемячи открытые с субпродуктами ..	98
<i>Тонкие бэлиши</i>	91	<i>Пирожки (сумса)</i>	98
Бэлиш с мясом и рисом	91	Пирожки с мясом	99
Бэлиш с зелёным луком	92	Пирожки с яичной начинкой	99
		Пирожки с субпродуктами	99
		Пирожки с рыбой	99
		Пирожки с капустой	100