12+

Бабушкина книга рецептов

ДУБРОВСКАЯ
ЛЮДМИЛА АЛЕКСАНДРОВНА



Людмила Дубровская

Бабушкина книга рецептов

«Издательские решения»

Дубровская Л. А.

Бабушкина книга рецептов / Л. А. Дубровская — «Издательские решения»,

«Бабушкина книга рецептов» — тёплый семейный сборник домашних блюд, выпечки и заготовок из простых продуктов. Здесь собраны супы, горячее, салаты, сладкое к чаю и консервация на зиму; в конце есть памятка по безопасности и стерилизации.

© Дубровская Л. А.
© Издательские решения

Содержание

О КНИГЕ 6
Супы, горячее и простая домашняя еда 7
Борщ на мясном бульоне 8
Ингредиенты 8
Суп с фрикадельками 9
Ингредиенты 9
Щи из свежей капусты 10
Ингредиенты 10
Рассольник с перловкой 11
Ингредиенты 11
Картофельный суп 12
Ингредиенты 12
Гороховый суп 13
Ингредиенты 13
Тушеная картошка с мясом 14
Ингредиенты 14
Уха 15
Ингредиенты 15
Тушеная капуста 16
Ингредиенты 16
Макароны по-флотски 17
Ингредиенты 17
Гречка с луком и подливой 18
Ингредиенты 18
Конец ознакомительного фрагмента. 19

Бабушкина книга рецептов

Людмила Александровна Дубровская

© Людмила Александровна Дубровская, 2026

ISBN 978-5-0070-9771-0
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

О КНИГЕ

Данная книга — не глянцевый сборник с идеальными фотографиями «как в ресторане». Это настоящая семейная запись, собранная в сборник. В ней вы найдёте рецепты, которые готовили наши бабушки каждый день, по которым выросло не одно поколение: борщ, варившийся по будням и выходным, пирожки с капустой к чаю, хворост на праздник и банки на зиму, без которых кухня СССР была бы не полной.

Для создания книги были бережно собраны и вычитаны записи из семейных рецептов, сохранён их живой, домашний тон — никаких заумных терминов и экзотических продуктов. Каждый рецепт расписан по шагам так, чтобы его можно было повторить, даже если вы держите половник в руках впервые: точные пропорции, понятная технология, честные советы там, где бабушкина запись оставляла простор для догадок.

В книге — супы и горячее на каждый день, простые салаты и закуски, выпечка к чаю и отдельный большой раздел заготовок с памяткой по безопасности консервирования, которую стоит прочитать каждому, кто хочет закатывать банки.

Данная книга для тех, кто собирается готовить не «по тренду», а по-настоящему — вкусно, сытно и с тем самым домашним теплом, которое не купишь ни в одном ресторане.

Супы, горячее и простая домашняя еда

Здесь собраны блюда, которые ставят на стол чаще всего: супы, горячее и простая домашняя еда.

Борщ на мясном бульоне

Ингредиенты

• мясо на кости — 500—700 г
• вода — 3—3,5 л
• свекла — 1 шт.
• картофель — 3—4 шт.
• капуста — 300—400 г
• морковь — 1 шт.
• лук — 1 шт.
• томатная паста — 1—2 ст. л.
• чеснок — 2—3 зубчика
• сахар — 1 ч. л.
• уксус или лимонный сок — 1 ч. л.
• лавровый лист, соль, перец, зелень — по вкусу



Приготовление

Мясо залить холодной водой, довести до кипения и снять пену. Варить бульон до мягкости мяса, потом мясо вынуть, а бульон процедить, если нужно. Свеклу, морковь и лук отдельно слегка обжарить на масле, добавить томатную пасту, сахар и каплю уксуса, чтобы борщ сохранил красивый цвет. В кипящий бульон положить картофель, через несколько минут — капусту, потом овощную заправку и нарезанное мясо. Варить до готовности, в конце положить чеснок, зелень и дать борщу немного настояться.

Суп с фрикадельками

Ингредиенты

• мясной фарш — 300—400 г
• картофель — 3—4 шт.
• морковь — 1 шт.
• лук — 1 шт.
• яйцо — 1 шт. по желанию
• манка или размоченный хлеб — 1—2 ст. л.
• лавровый лист, соль, перец, зелень — по вкусу



Приготовление

Фарш смешать с мелко рубленым луком, солью, перцем и, если хочется, с небольшим количеством манки или хлеба, чтобы фрикадельки держали форму. В кастрюлю налить воду, положить картофель и морковь, варить до полуготовности. Из фарша скатать маленькие шарики и опустить в кипящий суп. Когда фрикадельки всплывут, добавить лавровый лист, зелень и довести суп до готовности. Перед подачей дать ему постоять несколько минут под крышкой.

Щи из свежей капусты

Ингредиенты

• мясной бульон или вода — 2,5—3 л
• капуста свежая — 400—500 г
• картофель — 3 шт.
• морковь — 1 шт.
• лук — 1 шт.
• томатная паста — 1 ст. л.
• лавровый лист, соль, перец, зелень — по вкусу
• сметана — для подачи



Приготовление

В бульон положить картофель и варить почти до готовности. Отдельно на масле обжарить лук и морковь, затем добавить томатную пасту. В кастрюлю положить нашинкованную капусту, потом овощную заправку, лавровый лист, соль и перец. Варить щи до мягкости капусты, но не переваривать ее в кашу. Подавать щи со сметаной и зеленью.

Рассольник с перловкой

Ингредиенты

- мясо — 400—500 г
- перловка — 0,5 стакана
- картофель — 3—4 шт.
- соленые огурцы — 3—4 шт.
- морковь — 1 шт.
- лук — 1 шт.
- огуречный рассол — 0,5 стакана
- лавровый лист, соль, перец, зелень — по вкусу



Приготовление

Перловку лучше промыть и заранее отварить до полуготовности, чтобы суп не был тяжелым. На мясном бульоне сварить картофель, отдельно поджарить лук и морковь, добавить нарезанные огурцы. Когда картофель станет мягким, положить перловку и овощную заправку, влить немного огуречного рассола и попробовать на соль. Рассольник должен быть в меру кислым и сытным, а перед подачей ему полезно постоять 15—20 минут.

Картофельный суп

Ингредиенты

• картофель — 5—6 шт.
• морковь — 1 шт.
• лук — 1 шт.
• вермишель — 2—3 ст. л. по желанию
• масло сливочное или растительное — 1—2 ст. л.
• лавровый лист, соль, перец, укроп — по вкусу



Приготовление

Картофель нарезать кубиками и поставить вариться в воде. Лук и морковь слегка обжарить на масле, чтобы суп был душистее, и добавить в кастрюлю. Когда картофель станет мягким, можно всыпать немного вермишели или оставить суп совсем простым. Посолить, положить лавровый лист и зелень, а в самом конце — кусочек масла для мягкого вкуса.

Гороховый суп

Ингредиенты

• горох колотый — 1,5 стакана
• копченые ребрышки или грудинка — 300—400 г
• картофель — 3 шт.
• морковь — 1 шт.
• лук — 1 шт.
• лавровый лист, соль, перец — по вкусу



Приготовление

Горох обязательно промыть и, если есть время, замочить на ночь. Затем сварить его вместе с копченостями до мягкости. Добавить картофель, а отдельно обжаренные лук и морковь положить в суп, когда горох уже почти разварился. Суп должен стать густым и наваристым; перед подачей его хорошо посыпать зеленью или подать с сухариками.

Тушеная картошка с мясом

Ингредиенты

• мясо — 500—600 г
• картофель — 1 кг
• лук — 2 шт.
• морковь — 1 шт.
• томатная паста — 1 ст. л. по желанию
• лавровый лист, соль, перец — по вкусу
• масло — 2—3 ст. л.



Приготовление

Мясо нарезать кусочками и слегка обжарить до румяности. Добавить лук и морковь, потом картофель крупными кубиками, соль, перец и немного воды, чтобы все тушилось, а не жарилось. Накрыть крышкой и готовить на слабом огне до мягкости картофеля и мяса. Если хочется, в конце положить ложку томатной пасты и лавровый лист.

Уха

Ингредиенты

• рыба — 1—1,2 кг
• картофель — 4—5 шт.
• лук — 1 шт.
• морковь — 1 шт.
• лавровый лист — 1—2 шт.
• перец горошком — 5—6 шт.
• соль — по вкусу
• зелень укропа и петрушки — 1 пучок
• вода — 2,5—3 л



Приготовление

Рыбу почистить, удалить жабры и внутренности, крупные куски при необходимости разрезать. Если рыба мелкая, можно варить ее целиком, а потом аккуратно процедить бульон.

В холодную воду положить рыбу, лук, морковь, лавровый лист и перец горошком. Довести до кипения, снять пену и варить на тихом огне 20—30 минут.

Бульон, если нужно, процедить. Добавить картофель и варить до мягкости. Затем положить куски рыбы обратно в суп, посолить по вкусу и дать уха немного потомиться без бурного кипения.

В готовую уху добавить зелень, выключить огонь и дать постоять под крышкой 10—15 минут. Подавать горячей, с хлебом или сухариками.

Тушеная капуста

Ингредиенты

• капуста — 1 средний кочан
• лук — 1—2 шт.
• морковь — 1 шт.
• томатная паста — 1—2 ст. л.
• сахар — 1 ч. л.
• соль, перец, лавровый лист — по вкусу
• масло — 2—3 ст. л.



Приготовление

Капусту нашинковать, лук и морковь нарезать и обжарить на масле. Положить капусту, немного воды, соль и тушить под крышкой, пока она не станет мягкой. В середине приготовления добавить томатную пасту и сахар, чтобы вкус был ровнее и не слишком резкий. Под конец можно положить лавровый лист и немного перца.

Макароны по-флотски

Ингредиенты

- макароны — 400 г
- мясной фарш — 300—400 г
- лук — 1—2 шт.
- масло — 2—3 ст. л.
- соль, перец — по вкусу



Приготовление

Макароны сварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. На сковороде обжарить лук, добавить фарш и жарить, разминая его лопаткой, пока он не станет рассыпчатым и румяным. Соединить мясо с макаронами, перемешать и прогреть вместе несколько минут. Подавать сразу, пока блюдо горячее.

Гречка с луком и подливой

Ингредиенты

• гречка — 2 стакана
• вода — 4 стакана
• лук — 2 шт.
• мука — 1 ст. л.
• масло — 2 ст. л.
• соль, перец — по вкусу
• вода или бульон для подливы — 1 стакан



Приготовление

Гречку промыть, залить водой и сварить рассыпчатую кашу. Лук обжарить до золотистости, добавить муку, потом влить воду или бульон и размешать, чтобы получилась простая подлива. Смешать гречку с луком или подать подливу отдельно. В такой простой еде как раз и есть домашний смысл: сытно, быстро и по-советски.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.