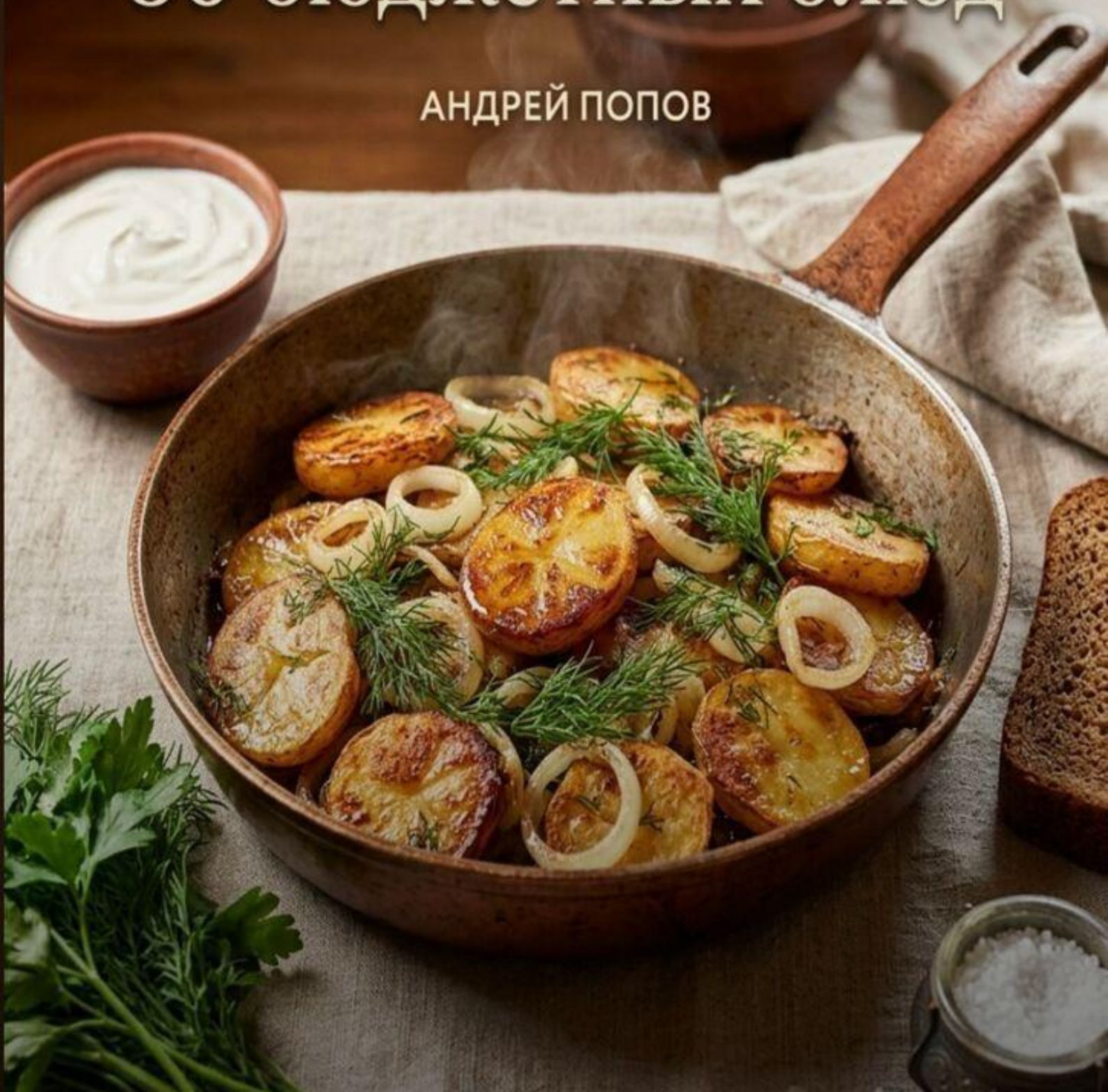


12+

«Просто. Сытно. По-домашнему.»

Из картошки: 50 бюджетных блюд

АНДРЕЙ ПОПОВ



Андрей Попов

Из картошки: 50 бюджетных блюд

«Издательские решения»

Попов А.

Из картошки: 50 бюджетных блюд / А. Попов — «Издательские решения»,

Уважаемый читатель! Помните аромат бабушкиной жареной картошечки с лучком и хруст драников со сметаной? Эта книга — 50 проверенных рецептов из самого народного продукта. Вы научитесь готовить идеальное пюре, золотую корочку, сытные запеканки, праздничные салаты и быстрые ужины за 20 минут. Просто, недорого, по-домашнему вкусно — картошка снова станет королевой Вашего стола.

© Попов А.

© Издательские решения

Содержание

Глава 1. Картошка, народная королева кухни	6
Картошка в истории, спасительница миллионов	7
Почему картошка, лучший друг бюджета	8
Виды и сорта картошки, как выбрать правильную	9
Как правильно хранить картошку	10
Как чистить картошку правильно	11
Поднимаемся на ступеньку выше	12
Практика к этой главе	13
Глава 2. Базовые блюда из картошки, основа основ	14
Вареная картошка, классика жанра	15
Картофельное пюре, простое и сложное	16
Печеная картошка в духовке	17
Тушеная картошка	18
Картошка в фольге, без посуды	19
Особенности варки и запекания	20
Дополнения, превращающие простое в особенное	21
Подача и сервировка	22
Поднимаемся на ступеньку выше	23
Конец ознакомительного фрагмента.	24

Из картошки: 50 бюджетных блюд

Андрей Попов

Иллюстрации Nano Banana

© Андрей Попов, 2026

ISBN 978-5-0070-9959-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Глава 1. Картошка, народная королева кухни

Здравствуйте, дорогие читатели. Сейчас расскажу вам одну вещь, которая многих удивляет.

Когда-то картошку в России называли чертовым яблоком. Крестьяне отказывались ее сажать, бунтовали, шли против царя. А сейчас без нее не обходится ни один обед в стране. Как же так вышло, что продукт, который проклинали наши прадеды, стал главным на нашем столе?

Это история про обычный клубень, который прошел путь от изгоя до короля. Про продукт, который спасал миллионы жизней. Про то, без чего не представить русскую кухню.

И самое интересное. Многие из нас едят картошку каждую неделю, но не знают про нее самого важного. Не знают, какие сорта для чего подходят. Не знают, как ее правильно хранить. Не знают, что можно приготовить из одного простого мешка.

Эта книга, ваш проводник в мир картошки. Пятьдесят рецептов, которые накормят всю семью без больших затрат. От простой вареной до праздничной запеченной. От будничного супа до новогоднего салата.

Начнем с самого начала. С того, откуда вообще взялась картошка на нашем столе.

Картошка в истории, спасительница миллионов

Картошка пришла к нам не сразу. И не из соседнего огорода.

Родина картофеля, высокогорья Южной Америки. Индейцы инки выращивали ее тысячи лет назад. У них было больше двухсот сортов, разных цветов и форм. От белой до фиолетовой, от мелкой до огромной.

В Европу картошку привезли испанские мореплаватели в шестнадцатом веке. Сначала ее воспринимали как диковинку. Сажали в королевских садах для красоты. Любовались цветами. Ей боялись. Думали, что ядовита.

Прошло почти двести лет, пока европейцы поняли, какой это ценный продукт. Помог голод. Когда в неурожайные годы пшеница погибала, картошка выручала. Она росла там, где другие культуры не справлялись. Давала больше урожая с одной грядки. Хранилась всю зиму.

В Россию картошку привез Петр Первый. Прислал из Голландии мешок клубней с указанием раздать по губерниям. Но крестьяне отказывались. Сажать заморский овощ не хотели. Боялись согрешить, верили слухам, что это плод дьявола.

Только в середине девятнадцатого века, при Николае Первом, картошку начали сажать массово. Произошли так называемые картофельные бунты. Крестьяне восстали против указа сажать новую культуру. Но постепенно поняли, что картошка действительно спасает в неурожайные годы.

К концу девятнадцатого века картошка стала вторым хлебом. Без нее уже не представляли русский стол. Появились народные блюда, которые мы знаем сегодня. Драники, картошка с грибами, пироги с картофельной начинкой.

В военные годы картошка спасала миллионы жизней. Когда не было мяса, не было хлеба, не было ничего другого, картошка была. Ее выращивали на любом клочке земли. В деревнях, в пригородах, даже в городских дворах. Она кормила фронт и тыл.

Сейчас картошка, третья по объему производства культура в мире. После пшеницы и риса. Ее выращивают более чем в ста пятидесяти странах. По данным сельскохозяйственных служб ООН, в год собирают около четырехсот миллионов тонн.

Россия среди мировых лидеров по производству и потреблению. На каждого россиянина приходится около семидесяти килограммов картошки в год. Это много. Это значит, картошка реально кормит нашу страну.

И знаете, что удивительно. Несмотря на все новые продукты, на все диеты, на всю моду на правильное питание, картошка не сдает позиций. Ее продолжают любить. Ее продолжают готовить. Она остается на первом месте.

Почему? Потому что вкусно. Потому что сытно. Потому что недорого. Потому что свое, родное, понятное.

Почему картошка, лучший друг бюджета

Сейчас расскажу, почему картошка незаменима для семейного кошелька.

Один килограмм картошки в магазине стоит копейки по сравнению с другими продуктами. Сравните цену с мясом, с рыбой, с сыром. Разница в десятки раз. А насыщает не хуже.

Тарелка вареной картошки с маслом и зеленью, это полноценный ужин. Не закуска, не дополнение, а основное блюдо. Для большой семьи накормиться картошкой стоит сущие копейки.

Хранится картошка месяцами. Если у вас есть прохладный погреб, гараж или утепленный балкон, мешок картошки протянет всю зиму. Это значит, что осенью можно закупиться по низкой цене, а потом не думать об этом до весны.

Одного ведра картошки хватает семье из четырех человек на пару недель. Подумайте, какие еще продукты могут похвастаться такой экономичностью. Только крупы. Но крупами одними не наешься.

Картошка универсальна. Из одного и того же клубня можно приготовить десятки блюд. Сварить, пожарить, запечь, потушить, размять, превратить в драники, в суп, в салат, в запеканку. Один продукт, бесконечные возможности.

Это значит, что даже при скромном бюджете вы можете кормить семью разнообразно. Каждый день новое блюдо, а основа одна и та же.

Картошка сытная. Это важно. Один клубень среднего размера содержит около ста калорий, плюс углеводы, которые быстро насыщают. Поел картошки, и часа три-четыре есть не хочется. Не то что салат из листьев, после которого через час снова голодный.

В картошке есть витамин С. Удивительно, но факт. Особенно в молодой картошке. Не зря наши предки лечились ею от цинги. Также там есть калий, который полезен для сердца. Есть клетчатка, особенно если есть с кожурой. Картошка не пустая еда, она реально кормит организм.

Многие думают, что от картошки толстеют. Это миф. От картошки толстеют, если ее жарить в литре масла или есть с большим количеством майонеза. Сама по себе вареная или печеная картошка, нормальный продукт для любого питания.

В одной картофелине среднего размера всего сто калорий. Это меньше, чем в одном банане. Меньше, чем в стакане молока. Меньше, чем в куске хлеба. Картошка не калорийный враг, как многие думают.

Картошка доступна везде. В любом, самом маленьком магазине, в любой деревне, в любом регионе России. Не нужно искать специальные продукты, не нужно ходить по супермаркетам. Картошка есть всегда и везде.

И еще один важный момент. Картошку можно вырастить самому. Если у вас есть даже маленький участок земли на даче, посадите грядку. Соберете осенью свой урожай. Будете знать, что это, без всякой химии, без всякой обработки. Свое, чистое, родное.

Многие так и делают. Сажают весной, поливают летом, копают осенью. И всю зиму едят картошку со своего огорода. Это и экономия, и удовольствие, и связь с землей.

Виды и сорта картошки, как выбрать правильную

Сейчас разберем важную тему. Многие думают, что картошка вся одинаковая. Это совершенно не так.

Есть сорта рассыпчатые. Когда варишь, они разваливаются, становятся мягкими, рыхлыми. Идеальны для пюре, для запеканок, для драников. Если у вас рассыпчатая картошка, не пытайтесь сделать из нее салат. Развалится в кашу.

Есть сорта плотные, восковые. Они держат форму после варки. Идеальны для салатов, для жарки, для супов кубиками. Если будете варить такую картошку для пюре, придется долго мять, и пюре все равно получится комковатым.

Как определить сорт. Самый простой способ, по цвету мякоти и по плотности.

Желтая мякоть, обычно плотный сорт. Хорошо держит форму. Подходит для салатов и жарки.

Белая мякоть, чаще рассыпчатый сорт. Хорошо разваривается. Подходит для пюре.

Но это не всегда правило. Бывают исключения. Поэтому опытные хозяйки покупают сразу два мешка разной картошки. Один для пюре и супов, другой для жарки и салатов.

Размер тоже важен. Крупная картошка, удобна для запекания целиком, для фаршированных блюд. Средняя, универсальная. Мелкая молодая, идеальна для целикомой варки и запекания.

Молодая картошка, отдельная история. Она появляется в начале лета. Тонкая кожица, светлая мякоть, нежный вкус. Ее можно не чистить, только тщательно помыть. Готовится быстрее, минут пятнадцать. И вкус совсем другой, сладковатый, нежный.

Молодая картошка с укропом и сливочным маслом, это деликатес. Простой, но настоящий. Один из самых вкусных продуктов начала лета.

Старая картошка, та, что хранится зимой. Кожица плотная, мякоть жестче. Чистится сложнее, варится дольше. Но именно из нее получаются лучшие зимние блюда. Сытная, плотная, насыщенная.

Какую картошку покупать. Смотрите на внешний вид.

Кожура должна быть гладкой, без зеленых пятен. Зеленые пятна, признак того, что картошка лежала на свету. В таких местах накапливается соланин, вещество, которое в больших количествах вредно для здоровья. Зеленые места обязательно срезайте.

Не должно быть глубоких ростков. Если ростки маленькие, нестрашно. Если выросли длинные белые отростки, картошка старая, потеряла часть питательных веществ.

Не должно быть мягких пятен. Это признак гнили. Гнилая картошка не годится.

Не должно быть запаха плесени или сырости. Здоровая картошка пахнет землей, нейтрально.

Где покупать. На рынке у фермеров часто лучше, чем в супермаркете. Бабушки продают со своего огорода. Картошка свежая, не мытая, в земле. Хранится дольше, потому что земля защищает кожуру.

В супермаркете картошка моется перед продажей. Это удобно, не нужно отмывать дома. Но мытая картошка хранится меньше. Покупайте небольшими порциями.

Осенью покупайте мешками для долгого хранения. Цена в сезон, самая низкая. Один большой мешок на пятьдесят килограммов накормит семью на всю зиму.

Как правильно хранить картошку

Тут многие совершают ошибки. И теряют половину урожая.

Картошка любит прохладу. Идеальная температура хранения, плюс два, плюс четыре градуса. При такой температуре она спит, не прорастает, не теряет вкус.

При комнатной температуре, плюс двадцать и выше, картошка быстро прорастает. Через пару недель уже видны ростки, мякоть становится мягкой, теряет вкус.

При минусовой температуре картошка замерзает. После разморозки становится сладкой и водянистой, готовить из нее уже не получится нормально.

Идеальное место для хранения, погреб. Если есть дом с погребом, вам повезло. Температура там круглый год около пяти градусов, темно, влажно. Картошка лежит всю зиму без проблем.

В городской квартире сложнее. Утепленный балкон, неплохой вариант. Но нужно следить, чтобы не было минусовой температуры зимой. Если морозы сильные, занесите часть в квартиру или укройте мешок одеялом.

Гараж тоже подойдет, если он отапливается слабо. Только не оставляйте картошку на полу. Поднимите на поддон или ящик, чтобы не было сырости.

В квартире без балкона храните картошку в самом прохладном углу. Под кроватью, в кладовке, у окна на полу. Покупайте небольшими порциями, на одну-две недели, чтобы не успевала прорасти.

Картошка не любит свет. От света зеленеет. Хранить нужно в темноте. В мешке, в коробке, в ящике, накрытом тканью.

Картошка не любит соседей. Особенно лук. Лук выделяет вещества, которые ускоряют прорастание картошки. Храните в разных местах.

Яблоки наоборот, помогают. Положите в мешок с картошкой пару яблок. Они выделяют этилен, который замедляет прорастание. Старый прием, который работает.

Перебирайте картошку раз в месяц. Удаляйте подгнившие клубни. Одна гнилая может заразить весь мешок. Поэтому регулярная проверка обязательна.

Если на картошке появились ростки, обламывайте их. Самой картошке от этого ничего не будет. Только не ешьте картошку с длинными зелеными ростками, это уже опасно.

Если осенью покупаете мешок не мытой картошки, не мойте перед хранением. Влажная картошка быстро гниет. Помойте перед готовкой, по мере необходимости.

Картошку, которую купили в магазине мытую, тоже храните в темном прохладном месте. Но учтите, она хранится меньше. Берите по чуть-чуть.

Как чистить картошку правильно

Кажется простой задачей. Но и тут есть свои тонкости.

Главное правило. Чистите картошку прямо перед готовкой. Не за час, не за два. Сразу. Очищенная картошка темнеет на воздухе, теряет витамины.

Если все же нужно почистить заранее, залейте холодной водой. Так она простоит несколько часов. Только воду меняйте, если стоит долго.

Чем чистить. Самый удобный инструмент, картофелечистка. Это нож с двумя лезвиями и зазором между ними. Снимает тонкий слой кожуры, экономит картошку. Стоит копейки, есть в любом хозяйственном магазине.

Обычным ножом тоже можно. Но если не очень опытные руки, срезаете толстый слой, теряете много мякоти. Чистите медленно, тонко. С опытом получается ловко.

Молодую картошку можно не чистить совсем. Только хорошо помыть жесткой щеткой. Тонкая кожица съедобна, в ней много витаминов.

Старую картошку чистите тщательно. Срезайте все темные пятна, ростки, поврежденные места. Глубокие глазки выковыривайте кончиком ножа.

Мелкую картошку чистить тяжело, долго. Если есть много мелкой, лучше готовьте в мундире. Просто хорошо помойте и варите целиком, потом кожура легко снимается.

Большую картошку чистить проще. Один-два движения, и готово. Поэтому крупная картошка экономит время.

После чистки разрежьте картошку. Кубиками для супа и жарки. Дольками для запекания. Кружочками для запеканок. Целиком для пюре или мундира.

Размер нарезки важен. Куски должны быть одинаковыми, чтобы все одновременно приготавлилось. Иначе одни развалятся, другие останутся сырыми.

Очищенную и нарезанную картошку до готовки держите в воде. Это предотвращает потемнение и сохраняет вкус.

Поднимаемся на ступеньку выше

Когда освоите основы выбора и хранения картошки, можно идти дальше.

Попробуйте вырастить картошку самому. Даже на маленькой грядке, даже в больших горшках на балконе. Это другой уровень понимания продукта. Когда сам сажаешь, ухаживаешь, копаешь, картошка становится не просто продуктом, а результатом труда.

Изучите местные сорта. У нас в России много сортов, выведенных специально для нашего климата. Не гонитесь за импортными. Местные сорта приспособлены к нашей земле, дают лучший урожай и хранятся дольше.

Попробуйте разные цвета картошки. Бывает картошка с фиолетовой мякотью, с розовой, с желто-золотистой. Каждый цвет, свой вкус и свои особенности. На рынках можно найти такие сорта у энтузиастов.

Делайте свои запасы. Покупайте осенью большой мешок по сезонной цене. Сравните с покупкой по мелочам в магазине, экономия получается серьезная.

Учитесь различать сорта на ощупь и на вид. С опытом приходит умение. Берете в руки клубень, и сразу понимаете, что из него лучше приготовить.

Практика к этой главе

Главное задание для вас на ближайшее время.

Сходите на рынок и купите два разных вида картошки. У одного продавца спросите, какая рассыпчатая, какая плотная. Купите по килограмму каждой.

Дома сравните. Сварите кусочек каждой. Посмотрите, как себя ведет в кастрюле. Попробуйте на вкус. Запомните, какой сорт для чего.

Это простое сравнение откроет глаза. Поймете, почему иногда пюре получается идеальным, а иногда не очень. Почему салат то рассыпается, то держится. Все дело в сорте.

И еще. Проверьте, как вы храните картошку. Если она прорастает за неделю, что-то не так. Найдите более прохладное место. Уберите от света. Перестаньте хранить рядом с луком.

Маленькие изменения дадут большой результат. Картошка будет служить дольше, готовиться лучше, радовать сильнее.

Главный вопрос этой главы. Знаете ли вы, какие сорта картошки покупаете обычно? И не пора ли разобраться в этом простом продукте, который кормит вас каждую неделю?

Запомните одну мысль. Картошка не просто еда. Это часть нашей истории, нашей культуры, нашего стола. Уважайте ее, выбирайте правильно, храните правильно. И она отплатит вам сторицей. Вкусными блюдами, экономией бюджета, сытыми домочадцами.

В следующей главе разберем самые базовые блюда из картошки. Те, без которых не обходится ни одна русская кухня. Простые, но требующие правильного подхода. Поехали дальше.

Глава 2. Базовые блюда из картошки, основа основ

Один человек прожил пятьдесят лет и не умел варить картошку правильно. Звучит смешно? А ведь так бывает у многих.

Он варил ее по привычке, как мать готовила, как бабушка. Но что-то всегда было не так. То слишком водянистая, то разваренная, то недоваренная. И он думал, что это нормально. Что картошка такой и должна быть.

Однажды на даче у соседа попробовал простую вареную картошку. Обычную. С маслом, укропом, солью. И понял, что всю жизнь готовил неправильно. Эта была совсем другая. Рассыпчатая, ароматная, с золотистой корочкой от масла.

Сейчас разберем все базовые способы приготовления картошки. То, что вы готовите каждую неделю, но возможно неправильно. И после этой главы будете готовить совсем по-другому.

Вареная картошка, классика жанра

Самое простое блюдо в мире. И самое сложное одновременно. Потому что простота не прощает ошибок.

Картошка отварная в мундире. Это рецепт номер один в нашей книге.

Берете клубни среднего размера, чтобы все были одного калибра. Если разные по размеру, маленькие разварятся, пока большие готовятся. Мойте тщательно щеткой под проточной водой. Кожуру не снимаете.

Кладите в кастрюлю, заливайте холодной водой так, чтобы покрыло клубни на палец сверху. Воду солите щедро, как для пасты. Считайте чайную ложку соли на литр воды.

Ставьте на сильный огонь. Доводите до кипения. Уменьшайте огонь до среднего, чтобы кипело без бурления. Накрывайте крышкой неплотно, оставьте щель для пара.

Варите двадцать-двадцать пять минут. Проверьте готовность ножом. Если входит легко, готово.

Сливайте воду полностью. Кастрюлю с картошкой возвращайте на выключенную горячую плиту на минуту. Лишняя влага испарится, картошка станет рассыпчатой.

Подавайте сразу. Горячей. С куском сливочного масла, который тает прямо на тарелке. С солью крупного помола. С рубленым укропом или зеленым луком.

Кожура легко снимается ножом или прямо руками, когда чуть остынет. Многие едят с кожурой, и правильно делают. В кожуре витамины и клетчатка.

Это простое блюдо, но оно настоящее. К нему отлично идет селедка с луком. Кусочек сала. Соленый огурец. Сметана. Это народный ужин, который кормил Россию веками.

Картошка отварная очищенная. Рецепт номер два.

Чистите картошку, нарежьте крупными кусками, на четыре-шесть частей каждый клубень. Кладите в кастрюлю, заливаете холодной водой. Солите.

Доводите до кипения, варите пятнадцать-двадцать минут до готовности. Проверьте ножом.

Сливайте воду. Картошку оставляйте в кастрюле под крышкой пять минут, чтобы лишняя влага ушла.

Подавайте с маслом и зеленью. Хорошо идет к мясу, к рыбе, к котлетам. Универсальный гарнир.

Главное правило вареной картошки. Не переварить. Если стоит дольше, чем нужно, мякоть впитывает воду, становится водянистой. Лучше недоварить на минуту, чем переварить.

И еще. Воду солите в начале. Иначе картошка получится пресной внутри. Соль должна впитаться в мякоть в процессе варки.

Картофельное пюре, простое и сложное

Кажется, что проще пюре. На самом деле, это блюдо требует понимания.

Рецепт номер три. Классическое картофельное пюре.

Берете рассыпчатый сорт. Чистите, нарежете крупными равными кусками. Кладете в кастрюлю, заливаете холодной подсоленной водой. Варите до полной готовности, минут двадцать.

Воду сливаете полностью. Картошку ставите обратно на выключенную плиту на минуту, чтобы влага ушла.

Теперь главное. Толкушкой разминайте картошку, пока она еще горячая. Не блендером! Блендер делает пюре клейким, тягучим, как клейстер. Толкушка дает нужную текстуру.

Когда картошка размята, добавляйте горячее молоко. Не холодное. Холодное молоко делает пюре серым и тяжелым. Молоко нужно подогреть в отдельной кастрюльке почти до кипения.

Вливайте молоко постепенно, понемногу. Перемешивайте. Смотрите на консистенцию. Кому-то нравится плотное пюре, кому-то нежное и текучее. Регулируйте сами.

Добавляйте сливочное масло. Хороший кусок, не жалейте. Граммов пятьдесят на килограмм картошки. Масло, главный секрет вкуса.

Перемешивайте до однородности. Пробуйте на соль. Если нужно, досаливайте.

Пюре готово. Подавайте горячим. К котлетам, к мясу, к сосискам, к рыбе. Универсальный гарнир, который любят все.

Несколько важных моментов.

Картошка для пюре должна быть рассыпчатой. Если попалась плотная, пюре будет комковатым, как ни старайтесь. С первого взгляда на разрезанный клубень видно, если мякоть рыхлая, белесая, хорошо для пюре.

Молоко можно заменить на сливки. Получится более жирное и нежное пюре, праздничный вариант. Можно добавить сливки и масло вместе, для богатого вкуса.

Можно сделать пюре на бульоне вместо молока. Получается легче, но менее сливочный вкус. Хорошо подходит для тех, кто не любит молочное.

Для разнообразия добавляйте в пюре сыр. Натрите твердый сыр граммов сто на килограмм картошки, добавьте в горячее пюре, перемешайте. Получится сырное пюре, гости будут спрашивать рецепт.

Зеленое пюре с укропом. Добавьте в готовое пюре много мелко нарубленного укропа. Простое, но очень вкусное.

Чесночное пюре. Раздавите два-три зубчика чеснока, добавьте в горячее пюре. Аромат на всю квартиру.

Пюре с жареным луком. Поджарьте лук до золотистого цвета, добавьте сверху на пюре. Старый деревенский прием.

Пюре нужно есть сразу. Остывшее теряет шарм. Если все же остыло, разогревайте в кастрюле с небольшим количеством молока, постоянно помешивая.

Из вчерашнего пюре можно сделать чудеса. Котлеты картофельные, зразы, оладьи. Не выбрасывайте остатки.

Печеная картошка в духовке

Простое блюдо, которое многих покоряет с первого раза.

Рецепт номер четыре. Картошка дольками в духовке.

Берете картошку среднего размера. Моете тщательно. Чистить не обязательно, кожура добавляет вкус и красоту.

Разрезаете каждый клубень вдоль на четыре-восемь долек, в зависимости от размера. Дольки должны быть одинаковыми по толщине.

Складываете в миску. Поливаете растительным маслом, граммов пятьдесят на килограмм. Солите. Перчите. Добавляете специи по вкусу. Хорошо идут паприка, чеснок сушеный, прованские травы, тимьян, розмарин.

Перемешиваете руками так, чтобы масло и специи покрыли каждую дольку.

Раскладываете на противне в один слой. Не друг на друге! Иначе будут париться, а не печься. Если не помещается, берите два противня.

Духовку разогрейте до двухсот градусов. Ставьте противень. Печь сорок-сорок пять минут. На середине времени переверните дольки лопаткой, чтобы подрумянились с двух сторон.

Готовая картошка должна быть мягкой внутри и с золотистой хрустящей корочкой снаружи. Если корочка не образуется, поднимите температуру до двухсот двадцати на последние десять минут.

Подавайте горячей. С зеленью, с чесночным соусом, с густой сметаной. Это блюдо ресторанного уровня, которое любой приготовит дома.

Рецепт номер пять. Картошка целиком запеченная.

Большие клубни моете тщательно. Накалываете вилкой в нескольких местах, чтобы выходил пар.

Натираете каждый клубень растительным маслом. Посыпаете крупной солью. Можно завернуть каждую в фольгу, можно класть прямо на решетку.

В духовку при ста девяноста градусах на час. Большие клубни могут готовиться полтора часа. Проверяйте ножом, входит ли легко.

Готовую картошку разрезаете крестом сверху. Раскрываете. Внутри кладете кусок сливочного масла, посыпаете солью, зеленью. Можно добавить тертый сыр, бекон, сметану с укропом.

Это блюдо самостоятельное. К нему даже мясо не нужно. Сытно, ароматно, по-настоящему вкусно.

Рецепт номер шесть. Картошка в мундире запеченная.

Среднюю картошку моете, не чистите. Накалываете вилкой. Натираете маслом, солью, можно специями.

На противень или прямо на решетку в духовку. При двухстах градусах на сорок минут.

Готовую картошку разрезайте, мните внутри вилкой прямо в шкурке. Кладите масло, посыпайте зеленью. Едите ложкой прямо из кожуры.

Это блюдо из детства многих наших читателей. Простое, родное, душевное.

Тушеная картошка

Универсальное блюдо, которое можно готовить с чем угодно.

Рецепт номер семь. Картошка тушеная с мясом.

Берете полкило говядины или свинины. Режете кубиками, кусочками со спичечный коробок. Обжариваете на сковороде с маслом до коричневой корочки. Перекладываете в кастрюлю с толстым дном.

Чистите луковицу, морковку. Лук режете полукольцами, морковку соломкой или кружочками. Обжариваете на той же сковороде в масле, на котором жарилось мясо. Минут пять до мягкости.

Перекладываете овощи к мясу. Заливаете водой или бульоном, чтобы только покрыло. Тушите под крышкой сорок минут на маленьком огне.

Чистите картошку, режете кубиками сантиметра по два. Добавляете к мясу. Если нужно, доливаете воды, чтобы покрыло картошку. Солите, перчите, добавляете лавровый лист.

Тушите еще двадцать-двадцать пять минут до полной готовности картошки. В конце добавляете рубленый чеснок и зелень.

Готово. Это полноценное блюдо, гарнир к нему не нужен. Хлеб черный, соленый огурец, и сытный обед готов.

Рецепт номер восемь. Картошка тушеная с курицей.

Куриные бедра без кожи, килограмм. Можно филе, но с бедрами вкуснее. Режете крупными кусками. Обжариваете на сковороде в масле минут пять с двух сторон.

Перекладываете в кастрюлю. Туда же обжаренный лук с морковкой. Заливаете водой. Тушите двадцать минут.

Добавляете картошку кубиками. Солите, перчите. Тушите еще двадцать минут. В конце зелень и чеснок.

Получается нежно, ароматно. Дети любят особенно. Простой воскресный обед на всю семью.

Рецепт номер девять. Тушеная картошка с тушенкой.

Студенческая классика, спасение для занятых. Готовится за полчаса.

Чистите картошку, режете кубиками. Кладете в кастрюлю.

Луковицу режете, обжариваете на сковороде. Туда же морковку. Все обжаренное к картошке.

Заливаете водой, чтобы только покрыло. Солите, перчите, лавровый лист.

Тушите двадцать минут до готовности картошки. В последние пять минут добавляете банку тушенки, размятую вилкой. Перемешиваете.

В конце зелень, чеснок. Все. Сытно, недорого, быстро. Кормит большую компанию.

Тушеная картошка получается особенно хорошо в чугунной кастрюле или казане. Толстое дно дает равномерный нагрев, картошка не пригорает, томится медленно.

Картошка в фольге, без посуды

Удобный способ, когда не хочется мыть посуду или когда готовите на природе.

Рецепт номер десять. Картошка в фольге с маслом и зеленью.

Каждый клубень моете, накалываете вилкой. Кладете на квадрат фольги.

Сверху кусочек сливочного масла, граммов десять. Соль, перец. Можно добавить зубчик чеснока, веточку розмарина, тимьяна.

Заворачиваете плотно, чтобы фольга закрылась со всех сторон. Получаются такие конвертики.

В духовке при двухстах градусах на сорок-сорок пять минут. На мангале или костре прямо на углях минут двадцать-тридцать, периодически переворачивая.

Готовую картошку разворачиваете прямо в фольге. Аромат потрясающий. Едите ложкой прямо из шкурки.

Преимущество этого способа. Каждая порция отдельная, удобно подавать гостям. Минимум посуды, ничего не пригорает. Картошка получается очень нежной, потому что готовится в своих соках.

На природе, у костра, на даче, это блюдо вне конкуренции. Печеная в углях картошка с дымком, со сливочным маслом, это деревенская поэзия.

Можно класть в фольгу не только масло. Сало, бекон, грибы, лук, сыр. Картошка впитает все ароматы.

Особенности варки и запекания

Сейчас разберу несколько правил, которые делают разницу между обычным и отличным блюдом.

Холодная вода для варки целиком. Если кладете картошку в кипящую воду, снаружи она быстро готовится, а внутри остается сырой. Холодная вода прогревается постепенно вместе с картошкой, обеспечивает равномерное приготовление.

Кипящая вода для нарезанной кубиками. Если режете для супа или для гарнира кубиками, можно класть в кипящую воду. Готовится быстро, кубики держат форму.

Солить в начале варки. Многие думают, что соль в конце правильно. На самом деле, нет. Соль в начале нужна, чтобы соленая вода вытягивала из картошки крахмал, делала ее правильной текстуры. И чтобы соль успела пропитать мякоть.

Если посолить в самом конце, картошка останется пресной внутри, как ни старайтесь.

Не накрывайте крышкой плотно при варке. Оставьте щель. Иначе картошка получится водянистой, как будто вареная на пару.

Печеная картошка любит масло снаружи. Натрите каждую дольку или клубень маслом. Тогда корочка получится золотистой, хрустящей. Без масла будет бледной, как тряпка.

Используйте растительное масло без запаха для запекания. Подсолнечное рафинированное, оливковое для запекания, кукурузное. Со сливочным маслом для смазывания корочки получается еще лучше.

Соль для печеной картошки берите крупного помола. Морскую или каменную. Мелкая столовая растворяется и не дает того вкусового эффекта. Крупная соль остается кристаллами на корочке, дает яркий вкус.

Время варки картошки целиком, около двадцати-двадцати пяти минут. Зависит от размера. Маленькая молодая картошка минут пятнадцать. Крупная старая до тридцати минут.

Время запекания дольками, сорок-сорок пять минут при двухстах градусах. Целиком до часа.

Не открывайте духовку постоянно. Каждое открытие сбрасывает температуру. Картошка готовится дольше. Откройте один раз посередине, чтобы перевернуть, и все.

Дополнения, превращающие простое в особенное

Простую картошку можно сделать праздничной добавлением нескольких ингредиентов. Сейчас расскажу, что обязательно должно быть на кухне.

Сливочное масло. Главный друг картошки. Только хорошее, без растительных добавок. Настоящее, жирностью восемьдесят два процента. Половина успеха блюда зависит от качества масла.

Дешевое масло с растительными жирами не дает того вкуса. Картошка с настоящим сливочным маслом, и картошка с маргарином, два разных блюда.

Свежая зелень. Укроп, петрушка, зеленый лук. Без них картошка скучная. Зелень нарежьте мелко, посыпайте сверху перед подачей. Аромат свежести делает блюдо живым.

Зимой, когда свежая зелень дорогая, выручает сушеная и замороженная. Замороженный укроп почти как свежий по вкусу. Покупайте летом, замораживайте сами, или берите в магазине.

Чеснок. Придает характер любому блюду. Раздавите зубчик в готовое пюре, посыпьте мелко рубленым чесноком печеную картошку, добавьте в тушеную в конце готовки. Аромат и вкус сразу другой.

Сушеный чеснок тоже хорош. Удобно хранить, всегда под рукой. Добавляйте в специи для запекания.

Соль крупного помола. Уже говорил, но повторю. Это финальный штрих, который меняет блюдо. Морская соль, гималайская розовая, обычная каменная крупного помола. Любая лучше, чем мелкая столовая для финальной подачи.

Перец черный свежемолотый. Из мельницы. Готовый молотый перец из пакетика теряет аромат за месяц. Купите мельницу с горошинами, мелите при подаче. Совсем другой уровень.

Лук, обжаренный до золотистого цвета. Простой, но мощный ингредиент. Картошка с жареным луком, базовое деревенское блюдо. Многие любят больше, чем сложные ресторанные.

Сало или копченый бекон. Куски сала, обжаренные на сковороде, дают мощный аромат. Шкварки с картошкой, классика русской и украинской кухни.

Сметана. Обязательная для большинства картофельных блюд. Густая, жирная, домашняя если есть возможность. Магазинная пятнадцати-двадцати процентов жирности тоже подойдет.

Соленые огурцы, квашеная капуста. Не дополнения к блюду, а сопровождение. Простая вареная картошка с солеными огурцами, классика русского стола. Сытно, душевно, недорого.

Селедка с луком. Самый известный сосед картошки. Не зря говорят, картошка с селедкой, любовь на всю жизнь.

Подача и сервировка

Простое блюдо может выглядеть и подаваться красиво. И от этого вкус становится лучше.

Главное правило. Горячая картошка должна быть очень горячей. Пар над тарелкой. Это не блюдо, которое можно подавать теплым. Только горячее.

Тарелки прогрейте. Поставьте в духовку при низкой температуре на пять минут или поддержите под горячей водой. На холодной тарелке картошка остывает за минуту, теряет шарм.

Сливочное масло подавайте отдельно. В маленькой масленке или просто кусочком на тарелке. Пусть каждый положит себе сам, пусть масло тает прямо на горячей картошке. Это особое удовольствие.

Зелень сыпьте прямо перед подачей. Если положить заранее, она завянет, потеряет аромат.

Сметана отдельно в соуснике. Каждый берет сколько хочет.

Соления на отдельной тарелке. Огурцы, помидоры, капуста квашеная. Свежий хлеб черный, нарезанный толстыми кусками.

Простота, не недостаток, а главное достоинство. Не нужно усложнять. Картошка с маслом и зеленью, селедкой и черным хлебом, это полноценный ужин, который любят все возрасты.

Если подаете гостям, оформляйте красиво. Тарелка большая, картошка в центре, зелень сверху, масло сбоку. Минимум усилий, максимум впечатления.

Поднимаемся на ступеньку выше

Когда освоите базовые блюда, можно идти дальше.

Попробуйте варить картошку в разных жидкостях. На бульоне куриный, говяжий. Вкус совсем другой. На молоке с маслом, получается нежно-сливочный вкус.

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.