

# ДОНСКАЯ КУХНЯ



## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Выполнил

Студент Гринчук Валерий Вадимович

Курс 3

Направление подготовки: 44.03.04

«Профессиональное обучение»

Профиль подготовки:

Пищевые технологии

Традиция хорошо поесть самим и достойно накормить гостей испокон веков живет на Дону. Переступая порог куреня донской станицы, знаешь, что на столе будет дымиться уха, истекать жиром сазан...



И чарка, само собой, – за Дон, за гостей!

# СУП КАЗАЧИЙ



Баранину, нарубленную кусками по 25-30 граммов, вместе с костями обжаривают на сливочном масле. Лук репчатый, нарезанный полукольцами, вводят в конце обжаривания мяса. Обжаренное мясо и лук варят до полуготовности, прибавляют пшено, нарезанный кубиками картофель. Сваренный до готовности суп заправляют специями, тертыми с солью, чесноком, доводят до кипения. Отпускают с зеленью, сметаной и рублеными вареными яйцами.

# ЛАПША ПО-КАЗАЧЬИ



- Готовят куриный бульон. Для приготовления лапши в холодную воду добавляют соль, сырые яйца, просеянную муку и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 10-15 минут, затем раскатывают пласт толщиной 1 мм и шинкуют соломкой. Перед варкой слегка подсушивают. В кипящий бульон кладут лапшу, доводят до готовности. Заправляют пассированными на сливочном масле помидорами. При отпуске посыпают зеленью.



# УХА ДОНСКАЯ



**Ингредиенты:** Судак или другая рыба 200 г, помидоры свежие 100 г, масло 10 г, зелень, соль, перец черный горошком, лавровый лист.

**Приготовление:** Очищенную рыбу положить в посуду, залить водой и поставить на огонь. Когда вода закипит, опустить в нее красные нарезанные дольками помидоры. Через 5-7 минут помидоры вынуть, размять в отдельной посуде, удалить кожуру, а сок влить в уху; положить лавровый лист, соль. По окончании варки добавить в уху сливочное масло.



# ОКРОШКА ДОНСКАЯ



□ На Дону казаки любили окрошку. Готовили ее из первых огурцов и редиски, которые уже выросли на огороде. А вот квас готовили особенный, используя дрожжи и ржаную муку. Хотя здесь готовят окрошку не только на квасе: существует масса рецептов этого незатейливого летнего блюда. Традиционной донской окрошкой считается окрошка с вяленой рыбой.

***Ингредиенты:** огурцы, редиска, зеленый лук, вареный картофель, вареные яйца, укроп, Зеленый лук, соль, вяленая рыба (хорошо просушенная).*

Нарезается картофель, яйца, лук, редис, огурцы.

Разделяется сушеная рыба, нарезается мелкими кусочками, перемешивается с овощами. Заправляется все квасом. Некоторые предпочитают есть вяленую рыбу вприкуску, не добавляя в окрошку.

# БОРЩ ВЕШЕНСКИЙ



- Свеклу, морковь, пастернак, репчатый лук и болгарский перец нарезают соломкой. Свеклу пассируют с жиром, добавляют пастернак, морковь, болгарский перец и продолжают пассирование. Затем добавляют нарезанные дольками очищенные помидоры и продолжают пассирование в течение 5-7 минут. Отдельно пассируют репчатый лук. В кипящий бульон закладывают картофель, нарезанный брусочками или дольками, и целый очищенный картофель. Через 5 минут закладывают нарезанную соломкой капусту. Варят в течение 15 минут. Затем закладывают пассированные овощи. Вынимают целый картофель, варившийся в борще, протирают и вводят его в протертом виде в борщ. За 3 минуты до готовности в борщ кладут лавровый лист, перец горошком.

# РВАНЦЫ



В кипящую воду кладут очищенный картофель, нарезанный дольками, замешивают крутое тесто и раскатывают его тонко, затем пальцами рвут и кладут в кипящий бульон с картофелем, заправляют пассированным на растительном масле репчатым луком. При употреблении посыпают зеленью.

# ТУТМАЧ АБУР

---



Традиционное  
блюдо  
чалтырской  
кухни - легкий  
суп на кислом  
молоке с  
хрустящими  
подушечками из  
теста.

# СОЛЯНКА РЫБНАЯ



- Луковицу мелко изрубить, обжарить, всыпать полторы ложки муки и еще обжарить, развести водой. В соус заложить мелкие куски рыбы, лавровый лист, перец, 10 оливок, 10 мелко резанных шампиньонов, 2 соленых огурца, немного свежей и кислой капусты. По готовности добавить по вкусу огуречный рассол, сметану, посыпать зеленью, протушить.

# КУЛЕШ ПО-КАЗАЦКИ



- Пшено перебираем и промываем в горячей воде несколько раз. Ставим греться подсоленную воду, и, как только она закипит - отправляем вариться кашу. Картофель и лук моем, чистим и измельчаем. Лук можно просто мелко пошинковать, а картофель нарежьте небольшими кусочками. Когда каша уже начнет подавать признаки готовности, - добавляем к ней картофель, и томим их на маленьком огне, пока картофель не свариться. Пока кулеш готовится, сделаем пассировку. Для этого сало нарезаем кубиками, и на маленьком огне томим, чтобы выделился жир. Добавим лук, и обжарим все вместе. Когда картошка уже станет мягкой, - добавляем в кастрюлю пассировку, соль и приправы по вкусу.