

А. Т. Васюкова, И. П. Денисова, Н. В. Рябов

# КУХНЯ КАЗАКОВ ДОНА

Сборник рецептов блюд кулинарных изделий  
для предприятий общественного питания



**УДК 641.5**  
**ББК 36.99-4**  
**В20**

**Авторы:**

*А. Т. Васюкова* — доктор технических наук, профессор, Московский государственный университет пищевых производств;

*И. П. Денисова* — доктор экономических наук, профессор, Московский государственный университет технологий и управления им. К. Г. Разумовского;

*Н. В. Рябов* — доцент, Московский государственный университет технологий и управления им. К. Г. Разумовского.

**Рецензенты:**

*Т. В. Першакова* — доктор технических наук, профессор,  
Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства,  
виноградарства, виноделия, г. Краснодар;

*Б. А. Баранов* — доктор технических наук, профессор, Российский  
экономический университет им. Г. В. Плеханова.

**Васюкова, Анна Тимофеевна.**

**В20**

Кухня казаков Дона : сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А. Т. Васюкова, И. П. Денисова, Н. В. Рябов ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 156 с.

ISBN 978-5-394-05005-3.

DOI 10.29030/978-5-394-05005-3-2023.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий разработан специалистами и практическими работниками отрасли общественного питания на основании блюд казачьей кухни. В него вошли старинные и наиболее распространенные рецептуры блюд народов Дона и отдельных блюд народов Кубани, являющихся характерными для казаков.

Для специалистов отрасли общественного питания и широкого круга читателей.

ISBN 978-5-394-05005-3

© Васюкова А. Т., Денисова И. П.,  
Рябов Н. В., 2023

© ООО «ИТК «Дашков и К°», 2023

# СОДЕРЖАНИЕ

---

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	7
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b> .....	20
БУТЕРБРОДЫ “КУБАНСКОЕ ЛЕТО”.....	20
СУДЖУК ПО-ЧАЛТЫРСКИ.....	21
КОВБЫК.....	22
ЗЕЛЬЦ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ИЛИ СВИНОЙ ОБРЕЗИ.....	24
ДОНСКОЙ САЛАТ.....	26
ЧАПРА ДОНСКАЯ.....	27
ЧЕРЕМША СОЛЕНАЯ.....	28
<b>ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ</b> .....	
СПОСОБЫ И СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	30
ЗАЛИВНОЕ ИЗ СУДАКА.....	31
ПРОСТОЙ РЫБНЫЙ СТУДЕНЬ ПО-СТАНИЧНОМУ.....	32
РЫБА ЗАЛИВНАЯ ПОД МАЙОНЕЗОМ.....	34
ЗАКУСКА ИЗ МАРИНОВАННОЙ ЩУКИ ИЛИ СУДАКА.....	35
ЗАКУСКА ИЗ ОТВАРНОГО СУДАКА.....	37
ДОНСКАЯ СЕЛЕДОЧКА ПРЯНАЯ.....	39
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ</b> .....	41
ХОЛОДЕЦ.....	41
ХОЛОДЕЦ ИЗ СВИНОЙ ГОЛОВЫ ПО-РОМАНОВСКИ.....	43
СТУДЕНЬ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ.....	44
СТУДЕНЬ ИЗ ПОТРОХОВ ПТИЦЫ.....	46
СТУДЕНЬ ИЗ СВИНЫХ НОЖЕК.....	48
ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЯЗЫКА.....	49
ЗАКУСКА ИЗ ПТИЦЫ (жареной) “ПРАЗДНИЧНАЯ” ДОНСКАЯ.....	50
ЗАКУСКА ИЗ ПТИЦЫ (отварной) “ПРАЗДНИЧНАЯ” ДОНСКАЯ.....	52
ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА ИЗ КУРИНОГО МЯСА.....	54

РУЛЕТ ИЗ КУРИНЫХ ОКОРОЧКОВ .....	55
КУРИЦА В ЖЕЛЕ С МАЙОНЕЗОМ .....	57
КУРИЦА ОТВАРНАЯ В ЖЕЛЕ С ВИНОМ .....	58
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b> .....	61
КАНДЕР (кулеш рыбацкий) .....	61
РАССОЛЬНИК С ПОТРОШКАМИ .....	62
ЩИ ДОНСКИЕ С РЫБОЙ .....	63
УШНИК (СУП-ЛАПША С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ) .....	65
СУП РЫБНЫЙ .....	66
ЩЕРБА ПО-СТАРОЧЕРКАССКИ .....	67
ЩЕРБА ПО-ЕЛИЗАВЕТИНСКИ .....	68
ПОСТНЫЙ БОРЩ .....	70
СУП-ЛАПША С ПОМИДОРАМИ ПО-КАЗАЧЬИ .....	71
ПОХЛЕБКА КАЗАЧЬЯ С КОЛДУНАМИ .....	73
СОЛЯНКА ДОНСКАЯ .....	74
УХА РОСТОВСКАЯ .....	76
СОЛЯНКА ИЗ СУДАКА .....	77
СОЛЯНКА ИЗ КАРАСЯ .....	78
УХА ДОНСКАЯ С КАРАСЕМ .....	80
ЩИ СО ЩАВЕЛЕМ .....	81
БОРЩ КУБАНСКИЙ .....	82
БОРЩ С ГРИБАМИ ПО-КУБАНСКИ .....	84
СУП ГОРОХОВЫЙ .....	85
КАЙМАК .....	86
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b> .....	88
ЩУКА ПЕЧЕНАЯ СО СВИНЫМ САЛОМ .....	88
СТЕРЛЯДЬ НА ШАМПАНСКОМ .....	89
РАКИ ПО-ПРАЗДНИЧНОМУ .....	90
ЛЕЩ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАШЕЙ .....	91
РЫБА, НАЧИНЕННАЯ КАШЕЙ .....	92
ЛЕЩ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАПУСТОЙ .....	94
ЛЕЩ ПО-ЯИЦКИ (С ХРЕНОМ И ЯБЛОКАМИ) .....	95

РЫБА ДОНСКАЯ ТУШЕНАЯ .....	96
СИЛЯНКА.....	97
РЫБА ОТВАРНАЯ С ТУЗУЛУКОМ.....	98
“КАЗАЦКАЯ ТОРБА” .....	99
БИТОЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПО-КАЗАЧЬИ .....	101
ЖАРКОЕ СБОРНОЕ В ГОРШОЧКАХ.....	102
ТАРАНЧУК (1-й вариант) .....	103
ТАРАНЧУК (2-й вариант) .....	105
МЯСО С КЛЕЦКАМИ В БУЛЬОНЕ .....	106
ОБЕД В ОДНОЙ КАСТРЮЛЕ .....	107
ЯХНЫ (БАРАНИНА С ОВОЦАМИ).....	109
ГУСЬ ЖАРЕННЫЙ С СОУСОМ ГРИБНЫМ.....	110
ПТИЦА ПО-ТЕРСКИ .....	111
ЧЕРЕМША В ТОМАТНОМ СОУСЕ.....	112
СИНЕНЬКИЕ (БАКЛАЖАНЫ) ПО-КАЗАЧЬИ.....	113
ЛАПША С УТКОЙ .....	115
КИСЛАЯ ЛАПША.....	116
КУЛАГА (ЛАПША С СУШЕНЫМИ ВИШНЯМИ) .....	117
КАША ПШЕНИЧНАЯ .....	118
ВАРЕНИКИ СО СМЕТАНОЙ (МЕДОМ) .....	119
ШУРОБОРКИ (пельмени, запеченные в сметане).....	120
ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ С ШУРПОЙ .....	122
ВАРЕНИКИ С ЧЕРЕМШОЙ И КРАПИВОЙ.....	123
ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ С ПОТРОШКАМИ .....	125
<b>МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ .....</b>	<b>127</b>
ПИРОГ ПОХОДНЫЙ .....	127
КРУГЛИК (1-й вариант) .....	129
КРУГЛИК (2-й вариант).....	131
ПИРОГ «ПАШКЕТ» .....	132
ЧЕРЁМУХОВЫЙ ПИРОГ (скромный).....	134
БЕЛЯШИ С МЯСОМ ПО-ДОМАШНЕМУ (запеченные в духовке) .....	135
ПРЯНИКИ ДОНСКИЕ .....	137

<b>НАПИТКИ</b> .....	139
НАПИТОК С ДОНСКИМ ВИНОМ (1-й вариант) .....	139
НАПИТОК С ДОНСКИМ ВИНОМ (2-й вариант) .....	140
УЗВАР ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (взвар) .....	140
ЧАЙ “СЛИВАНА” .....	141
КОФЕ ПО-КАЗАЧЬИ .....	143
КВАС “КАЗАЧИЙ” .....	143
КВАС ИЗ ТЕРНА .....	145
ХЛЕБНЫЙ КВАС .....	146
НАПИТОК ОСВЕЖАЮЩИЙ (1-й вариант) .....	147
НАПИТОК ОСВЕЖАЮЩИЙ (2-й вариант) .....	148
НАПИТОК С МОЧЕНЫМ ТЕРНОМ .....	148
СВИТЕНЬ “КАЗАЧИЙ” .....	149
НАПИТОК ИЗ ТРАВ (1-й вариант) .....	150
НАПИТОК ИЗ ТРАВ (2-й вариант) .....	151
ВИШНЕВЫЙ МОРС .....	152
<b>ЗАГОТОВКИ</b> .....	153
СМОКВЫ ИЗ ВИНОГРАДА .....	153
НАРДЕК .....	154
<b>СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ</b> .....	155

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### БУТЕРБРОДЫ “КУБАНСКОЕ ЛЕТО”

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	200	200
Чеснок	2,12	2
Масло сливочное	20	20
Помидоры свежие	70	60
Лук репчатый	50	42
Майонез	10	10
Перец красный	1,24	1
Лук зеленый	3,6	3
или зелень петрушки (укропа)	3,8	3
Выход (на 5 порций по 70 г)		350



Ломтики хлеба слегка подсушивают и натирают чесноком, намазывают сливочным маслом, сверху кладут кружочки помидора, колечки красного лука, красный перец, поливают майонезом и украшают зеленью.

#### Требования к качеству

Внешний вид: на ломтике хлеба лежат кружочки помидора и лука, сверху — майонез, украшено зеленью.

Консистенция: хлеба и лука — хрустящая, помидора — плотная.

Цвет: соответствует набору продуктов.

Вкус: соответствует ингредиентам; хлеба со сливочным тоном, с ароматом чеснока, лука.

Запах: соответствует набору продуктов.

Температура подачи: 14 °С. Срок реализации: не более 2 ч с момента приготовления.

## СУДЖУК ПО-ЧАЛТЫРСКИ

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Баранина (мякоть)	1300	1149
Жир бараний	229	229
Кишки бараньи сушеные	20	20
Сахар	3	3,4
Чеснок	4,2	3,4
Соль	29	29
Тмин	2	2
Черный молотый перец	4	4
Душистый перец молотый	2	2
Выход		1000



Мякоть баранины нарезают крупными кусками (по 150–200 г), перемешивают с солью и оставляют на 6–7 сут. при температу-

ре не более 6 °С, чтобы мясо хорошо просолилось. Одновременно в другой посуде точно так же засаливают нарезанный кусочками бараний жир. Подготовленное мясо пропускают через мясорубку, а жир замораживают и нарезают мелкими кубиками. Смешивают вместе мясо и жир, добавляют пряности и чеснок и охлаждают в течение 18 ч. Подготовленные колбасные оболочки наполняют фаршем примерно на 3/4 объема, перевязывают концы шпагатом и плотно спрессовывают. Суджук выдерживают 3 сут. при температуре не более 4 °С, а затем высушивают при 12 °С в течение 15 сут. до затвердения.

При подаче суджук нарезают тонкими ломтиками.

### Требования к качеству

Внешний вид: в виде спрессованного вытянутого кольца плоской формы.

Консистенция: плотная.

Цвет: коричневый, с белыми вкраплениями.

Вкус: соответствует виду мяса, в меру соленый.

Запах: соответствует виду сырья с ароматом специй.

Температура подачи: 14 °С. Хранить при температуре 0–3 °С 2–3 мес. (лучше в вакуумной упаковке).

## КОВБЫК

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Свиной желудок	192	182
Голова свиная	1400	1246/623 <sup>1</sup>
Печень свиная	120	120
Чеснок	67	50
Лавровый лист	5	5
Перец черный	10	10
Соль	10	10
Выход		1000

<sup>1</sup> В числителе — масса мяса брутто, в знаменателе — масса вареного мяса.

Со шкурки на голове и ушках хорошо соскабливают ножом загрязнения, кровь и промывают ее в воде. Лучше замочить ее сна-



чала на пару часов. Перекладывают печень и голову в кастрюлю, в которой будут готовить, наливают воды и ставят на огонь.

После того, как вода закипит, снимают с поверхности накипь, уменьшают огонь до слабого, прикрывают неплотно крышкой и варят примерно 1 ч.

Далее подсаливают и продолжают варить еще около 2 ч. Вынимают, охлаждают свиную голову.

Из остывшего мяса выбирают кости и режут его вместе с хрящиками мелкими кусочками, присаливают и перчат по вкусу. Выдавливают через чесночницу чеснок. Печень измельчают мелкими кубиками. Все компоненты перемешивают.

Выпотрошенный, вымытый свиной желудок выворачивают наизнанку и зачищают внутренний слизистый слой.

Чтобы устранить неприятный запах, желудок можно замочить на 3-4 ч в рассоле из маринованных огурцов или помидоров.

Свиной желудок выворачивают и начиняют готовым фаршем. Оба отверстия зашивают нитками. Кладут желудок в бульон и варят около часа. Предварительно его прокалывают иголкой в разных местах.

Готовый ковбык вынимают из кастрюли, накрывают сверху пищевой бумагой (фольгой, пленкой), кладут сверху разделочную доску подходящего размера и нагружают ее гнетом 10 кг.

Охлажденный ковбык нарезают ломтиками и подают на стол.

## Требования к качеству

Внешний вид: на разрезе просматриваются нарезанные кубиком мякоть и разваренные хрящи головного мяса в оболочке из свиного желудка овальной формы.

Консистенция: мягкая, характерная для готовых мясопродуктов.

Цвет: серый внутри, светло-серая оболочка.

Вкус: соответствует виду мяса.

Запах: вареного мяса с ароматом чеснока и специй.

Температура подачи: 14 °С. Срок реализации: не более 2 ч с момента приготовления.

## ЗЕЛЬЦ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ИЛИ СВИНОЙ ОБРЕЗИ

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Обрезь говяжья	805	805
Обрезь свиная	835	835
Масса вареной обреза		820
Бульон	200	200
Чеснок	9,1	7,3
Соль	15	15
Перец черный молотый	2	2
Лавровый лист	0,1	0,1
Сухое вино	75	75
или уксус винный	40	40
Выход		1000

Обрезь тщательно перебирают, чтобы не попались кусочки со щетиной, промывают вначале горячей, а затем холодной проточной водой в течение 20–25 мин. Нарезают примерно одинаковыми кусочками, добавив, если обрезь не жирная, кусочки сала. Небольшую головку чеснока очищают, растирают дольки с солью, молотым перцем и лавровым листом и с небольшим количеством горячей воды. Затем смешивают с подготовленной обрезаю. Добавляют сухое вино или винный уксус.

Всю массу перекладывают в емкость, сверху помещают гнет и выдерживают в холодильнике сутки. Затем перекладывают всю



массу в жаровню, подливают немного воды и тушат в духовке на слабом огне 3–4 ч, по мере необходимости подливают горячий бульон или воду. Готовое мясо охлаждают до температуры 45–50 °С, перекладывают в полиэтиленовый мешочек или форму вместе с остатками жидкости, равномерно распределив их по пакету. Пакет плотно заворачивают, охлаждают 30–35 мин в морозильной камере, а затем оставляют в холодильнике на сутки застывать под прессом. Зельц из говяжьей или свиной обреза используют как холодную закуску.

Обрезь для зельца можно взять и смешанную: говяжью, свиную, баранью или от домашней птицы.

### **Требования к качеству**

Внешний вид: обрезь мясная нарезана кубиками. На разрезе — мозаичный рисунок из разных видов мяса.

Консистенция мяса: мягкая.

Цвет мяса: светло- и темно-серый.

Вкус: в меру соленый, насыщенный мясной.

Запах: соответствует используемым продуктам с ароматом специй и чеснока.

Температура подачи: 14 °С. Срок хранения: 48 ч в холодильнике при температуре 2–4 °С.

## ДОНСКОЙ САЛАТ

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Перец сладкий болгарский	425	340
Помидоры свежие	563	490
Зеленый горошек консервированный или маслины без косточек	115	75
Лук зеленый	21,5	18
Майонез	75	75
Перец красный молотый	2	2
Соль	10	10
Выход		1000



Смешивают перец кружочками, помидоры кубиками, горошек и зеленый лук. Заправляют майонезом, перцем и солью или салатной заправкой. Можно добавить свежие огурцы и зеленый салат.

### Требования к качеству

Внешний вид: помидоры нарезаны кубиками, перец — колечками, заправлен майонезом.

Консистенция: хрустящая, характерная для свежих овощей.

Цвет: соответствует виду ингредиентов.

Вкус: умеренно соленый с горькой ноткой.

Запах: соответствует овощам и специям.

Температура подачи: 14 °С. Срок реализации: не более 2 ч с момента приготовления.

## **ЧАПРА ДОНСКАЯ** (станция Старочеркасская, XVIII–XIX вв.)

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Перец сладкий болгарский	469	350
Перец горький стручковый	9,4	6,25
Помидоры свежие	737	625
Чеснок	9,4	6,25
Зелень петрушки	4,2	3,12
Зелень эстрагона (тархуна, острогона)	4,4	3,12
Лавровый лист	0,625	0,625
Соль	6,25	6,25
Выход		1000



В банку или керамический горшок укладывают очищенный и нарезанный мелкими кубиками болгарский и горький стручковый перец, половину мелких помидоров, нарезанных кубиком, измельченные чеснок, укроп, острогон. В конце добавляют лавровый лист. Из остальных помидоров получают томатный сок и заливают им овощи. Плотно закрывают банку крышкой и пастеризуют 10–15 мин.

Приправу используют к разным мясным и рыбным блюдам.

## Требования к качеству

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками и залиты густым томатным соком.

Консистенция: напоминает томат-пюре.

Цвет: ярко-красный.

Вкус: кисло-сладкий, с легкой горечью острого перца.

Запах: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Температура подачи: 14 °С. Срок реализации: не более 4 ч с момента вскрытия посуды, в которой хранилась чапра. Хранить при температуре 4–8 °С.

## ЧЕРЕМША СОЛЕНАЯ

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Черемша	1000	900
Вода	100	100
Соль	50	50
Выход		1000



Черемшу промывают, заливают остуженным, сваренным из воды и соли рассолом. Оставляют на две недели в темном месте. По прошествии времени хранят в холодильнике в стеклянной таре.