КОЛЛЕКЦИЯ ДОМАШНЕГО ТЕПЛА

№ 01 / 2026

АЛЕКСЕЙ ВОЛКОВ

РУССКАЯ КУХНЯ

Тепло старого дома

100 РЕЦЕПТОВ



СТАРИННЫЕ БЛЮДА · СОВРЕМЕННАЯ КУХНЯ

Щи. Пироги. Каши. Ягоды. Сбитни.

ГОТОВИТЬ. ПОМНИТЬ. ДЕЛИТЬСЯ.

РУССКАЯ КУХНЯ

Тепло старого дома



АЛЕКСЕЙ ВОЛКОВ

100 рецептов · 10 глав · Одна традиция

Готовить. Помнить. Делиться.

От автора

Есть еда, которая не требует торжественного повода. Чугунок каши, щи на второй день, горячий пирог под полотенцем. Такие блюда собирают людей за столом и возвращают дому его главный смысл — быть местом, где тебя ждут.

Эта книга — приглашение готовить старую русскую кухню сегодня. Не искать русскую печь, не переводить фунты и золотники, не разгадывать выражение «поставить в вольный дух», а взять привычную кастрюлю и начать.

Здесь соседствуют постные и скоромные блюда, крестьянская простота и более нарядная городская кухня. Это не реконструкция одного века или одной губернии: русская кухня всегда была разной. Нас объединяет не строгий канон, а внимание к крупе, хлебу, сезонным овощам, рыбе и неспешному домашнему труду.

Пусть на полях появятся ваши поправки. Пусть какой-то пирог станет семейным. Тогда книга действительно начнёт жить.

Алексей Волков

Как пользоваться книгой

О характере рецептов. Это современные домашние адаптации блюд русской кухни XVIII — начала XX века и связанных с ней региональных традиций. Рецепты не выдаются за дословные выдержки из старинных изданий. Некоторые названия и составы имеют несколько исторических вариантов; здесь выбран один практичный домашний вариант. Упрощения обозначены отдельно.

Меры. Все количества приведены в граммах и миллилитрах. Столовая ложка — 15 мл, чайная — 5 мл; ложки сыпучих продуктов — без горки. Яйцо — среднего размера. Вес овощей указан после очистки, мяса и рыбы — в том виде, который назван в рецепте. Крупу взвешивают сухой.

Духовка. Температура дана для режима «верх-низ», без конвекции. Предварительно разогревайте духовку. Время ориентировочное: проверяйте готовность, а не только часы. Горячую керамическую посуду ставьте на сухую деревянную подставку; пользуйтесь формами, допускающими выбранный режим нагрева.

Время. Указано приблизительное общее время; длительное замачивание, охлаждение или настаивание оговорено отдельно. «Постное» означает без мяса, рыбы, яиц и молочного, но не учитывает календарные ограничения на растительное масло.

Соль. Начинайте с небольшого количества и досаливайте в конце. Особенно осторожно — с квашеной капустой, солёными огурцами и рыбой. Для рассольников используйте огуречный рассол без уксуса, а не маринад.

Важное о безопасности

- Птицу и блюда с птицей готовьте до **74 °C** внутри; мясной фарш — до **71 °C**, рыбу — до **63 °C**. Для крупных кусков мяса пользуйтесь термометром; тушёное мясо дополнительно должно легко разделяться вилкой.
- Холодец, мясные и рыбные блюда, варёные крупы охлаждайте в небольших ёмкостях и убирайте в холодильник не позднее двух часов после

приготовления. Храните при температуре не выше 4 °C. Горячую большую кастрюлю не оставляйте остывать на ночь.

- Готовые мясные блюда обычно хранят 3–4 дня, рыбные — 1–2 дня. Домашний холодец употребите за 2–3 дня. Разогревайте порцию до 74 °C. Хранение конкретного блюда зависит и от свежести продуктов, и от быстроты охлаждения.
- Используйте только надёжно определённые съедобные грибы. Проще и безопаснее брать культивируемые шампиньоны, вешенки либо покупные сушёные белые. Неизвестные грибы варка безопасными не делает.
- Солёную рыбу, квас, квашеную капусту и солёные огурцы для этой книги берите готовыми, от проверенного производителя. Домашнее консервирование и засолка сырой рыбы здесь не описываются.
- Варенье, ягодные протирки и напитки в книге **не предназначены для хранения при комнатной температуре**. Это небольшие холодильные заготовки, а не инструкции по консервированию.
- Мёд не дают детям младше года. В рецептах встречаются глютен, молоко, яйца, рыба, орехи и другие аллергены: учитывайте индивидуальные ограничения.

Содержание

Глава	Рецепты	Что готовим
01. Горячая ложка	001–010	Щи, похлёбки, уха, рассольник
02. Холодный стол	011–020	Окрошка, ботвинья, студень, закуски
03. Сила зерна	021–030	Каши, крупеник, горох, толокно
04. Река и озеро	031–040	Запечённая и томлёная рыба
05. Воскресный обед	041–050	Мясо, птица, пельмени
06. Огород и лес	051–060	Репа, капуста, свёкла, грибы
07. Дом пахнет хлебом	061–070	Пироги, кулебяка, расстегаи
08. Масленичный круг	071–080	Блины, оладьи, сырники, драчена
09. Сладкий запас	081–090	Кисели, яблоки, коврижка, варенье
10. Самоварное время	091–100	Сбитни, морсы, взвары, настои

01 / ГОРЯЧАЯ ЛОЖКА

Щи да каша — начало разговора

Супу нужна не сложность, а правильный порядок: крупа должна успеть свариться, мясо — стать мягким, а кислые продукты лучше добавлять после картофеля. Томление здесь важнее сильного кипения.



001. Щи из свежей капусты

6 порций · около 2 часов 20 минут

Продукты: говядина на кости — 700 г; вода — 2,5 л; капуста — 500 г; картофель — 300 г; морковь — 100 г; лук — 120 г; сливочное масло — 20 г; лавровый лист — 1; соль — около 10 г; перец — 5 горошин; сметана — 120 г.

Приготовление

1. Мясо залейте водой. Доведите до кипения, снимите пену и варите тихо 90 минут. Выньте, отделите от костей; бульон процедите.
2. Лук и морковь нарежьте, припустите на масле 7 минут. В бульон положите картофель кубиками и нашинкованную капусту, варите 15 минут.
3. Добавьте овощи со сковороды, мясо, соль, перец и лавровый лист. Варите ещё 15–20 минут до мягкости. Удалите лавр, дайте постоять 10 минут. Подавайте со сметаной.

К столу: ломоть ржаного хлеба здесь уместнее любых сухариков.

002. Щи из квашеной капусты

6 порций · около 3 часов

Продукты: говядина на кости — 600 г; вода — 2,5 л; квашеная капуста — 600 г; картофель — 250 г; лук — 150 г; морковь — 100 г; масло — 30 г; лавровый лист — 1; соль — до 8 г; сметана — 120 г.

Приготовление
1. Из мяса и воды сварите бульон за 1,5–2 часа. Мясо снимите с кости, бульон процедите.
2. Капусту слегка отожмите; чрезмерно кислую быстро промойте. Томите под крышкой с 300 мл готового бульона и половиной масла 50–60 минут.
3. В основном бульоне сварите картофель до мягкости, примерно 20 минут. Лук и морковь припустите на оставшемся масле 8 минут.
4. Соедините всё с мясом, добавьте лавр и по необходимости соль. Тихо варите 20 минут. Подавайте со сметаной.

Нюанс: кислая капуста попадает в кастрюлю только после готовности картофеля.

003. Постные грибные щи

6 порций · 1 час 30 минут + замачивание · постное

Продукты: сушёные белые грибы — 40 г; вода — 2,3 л; квашеная капуста — 450 г; картофель — 300 г; морковь — 100 г; лук — 150 г; растительное масло — 30 мл; лавровый лист — 1; соль — до 8 г.

Приготовление
1. Грибы промойте, замочите в 500 мл воды на 2 часа в холодильнике. Настой профильтруйте через плотный фильтр; грибы снова ополосните и нарежьте.
2. Долейте к настою оставшуюся воду, варите грибы 35 минут. Капусту отдельно томите с половиной масла и 150 мл грибного бульона 40 минут.
3. В грибном бульоне сварите картофель до мягкости. Лук и морковь обжарьте в оставшемся масле 8 минут.
4. Соедините содержимое посуды, добавьте лавр, посолите и варите ещё 15 минут.

004. Зелёные щи со щавелем

4 порции · 40 минут

Продукты: готовый мясной бульон — 1,5 л; щавель — 180 г; шпинат — 100 г; картофель — 300 г; лук — 100 г; масло сливочное — 20 г; яйца — 4; сметана — 100 г; соль — до 5 г; укроп — 10 г.

Приготовление
1. Яйца сварите вкрутую за 10 минут и охладите. Лук мелко нарежьте, припустите

на масле 5 минут.
2. В кипящий бульон положите картофель кубиками и лук. Варите 18–20 минут, пока картофель не станет мягким.
3. Промытые щавель и шпинат нарежьте. Добавьте в суп и варите 4–5 минут, посолите.
4. Разлейте по тарелкам, положите половинки яиц, сметану и укроп.

Нюанс: щавель не нужно долго кипятить — он быстро теряет свежий вкус.

005. Рассольник с перловкой

6 порций · 2 часа 20 минут + замачивание

Продукты: говядина — 600 г; вода — 2,4 л; перловка — 90 г; картофель — 300 г; солёные огурцы — 250 г; рассол — 100–150 мл; лук — 120 г; морковь — 100 г; масло — 25 г; лавровый лист — 1; соль — по вкусу, до 5 г.

Приготовление
1. Перловку замочите на 6–8 часов в холодильнике. Слейте воду. Мясо варите в указанной воде 75 минут, добавьте крупу и варите ещё 40 минут.
2. Лук и морковь припустите на масле 8 минут. Огурцы нарежьте и отдельно потушите с половником бульона 15 минут.
3. В суп положите картофель, варите до мягкости 20 минут. Добавьте овощи, огурцы, лавр и сначала 100 мл рассола.
4. Кипятите 7 минут, попробуйте. При необходимости добавьте остальной рассол и соль, снова доведите до кипения.

006. Уха из судака

4 порции · 50 минут

Продукты: судак — 1 кг очищенных кусков с костями; вода — 1,8 л; картофель — 250 г; лук — 120 г; морковь — 80 г; корень петрушки — 50 г; перец — 5 горошин; лавровый лист — 1; соль — около 8 г; укроп — 10 г.

Приготовление
1. Отделите филе. Кости и голову без жабр залейте водой, добавьте половину лука, перец и корень петрушки. Варите при слабом кипении 25 минут.
2. Бульон тщательно процедите. Положите картофель, морковь и оставшийся лук; варите 15–18 минут.
3. Добавьте филе порционными кусками, соль и лавр. Готовьте 7–10 минут, до 63 °C внутри рыбы. Удалите лавр, посыпьте укропом.

Нюанс: сильное кипение делает бульон мутным и ломает нежную рыбу.

007. Гороховая похлёбка

6 порций · 1 час 30 минут + замачивание · постное

Продукты: колотый горох — 300 г; вода — 2 л; картофель — 250 г; морковь — 120 г; лук — 150 г; растительное масло — 30 мл; чеснок — 2 зубчика; лавровый лист — 1; соль — около 8 г.

Приготовление
1. Горох промойте, замочите на 4 часа в холодильнике, затем слейте воду. Залейте 2 л свежей воды и варите 45–60 минут до размягчения.
2. Добавьте картофель кубиками. Лук и морковь обжарьте на масле 8 минут и переложите в кастрюлю.
3. Варите 20 минут. Посолите, добавьте лавр и измельчённый чеснок, готовьте ещё 5 минут. Удалите лавр.

К столу: подсушенный чёрный хлеб и свежий лук. Густоту регулируйте небольшим количеством кипятка.

008. Перловая похлёбка с репой

4 порции · 1 час 10 минут + замачивание · постное

Продукты: перловка — 120 г; репа — 300 г; картофель — 200 г; лук — 120 г; морковь — 100 г; вода — 1,8 л; растительное масло — 25 мл; соль — около 7 г; петрушка — 15 г.

Приготовление
1. Крупу замочите на ночь в холодильнике. Промойте, залейте свежей водой по рецепту и варите 35–40 минут.
2. Репу и картофель нарежьте небольшими кубиками. Если репа горчит, предварительно обдайте её кипятком и слейте воду. Добавьте овощи к крупе.
3. Лук и морковь припустите на масле 7 минут, переложите в суп. Посолите и варите 20–25 минут, до мягкости всех продуктов. Добавьте петрушку.

009. Грибная лапша

4 порции · 1 час 15 минут + замачивание

Продукты: сушёные белые грибы — 30 г; вода — 1,7 л; лук — 120 г; морковь — 80 г; сливочное масло — 25 г; соль — около 7 г. **Лапша:** пшеничная мука — 120 г; яйцо — 1; вода — 10–20 мл; соль — щепотка.

Приготовление
1. Грибы замочите на 2 часа в холодильнике. Настой профильтруйте, грибы промойте и нарежьте. Варите в настое с остальной водой 35 минут.
2. Из муки, яйца, соли и нужного количества воды замесите плотное тесто. Оставьте под миской на 20 минут, тонко раскатайте и нарежьте лапшой.
3. Лук и морковь припустите на масле 7 минут, добавьте к грибам и варите 10 минут.
4. Стряхните с лапши лишнюю муку, опустите в суп, варите 3–5 минут. Посолите.

010. Тыквенная похлёбка с пшеном

4 порции · 45 минут

Продукты: мякоть тыквы — 500 г; пшено — 80 г; вода — 1,3 л; молоко — 300 мл; лук — 100 г; сливочное масло — 25 г; соль — около 6 г.

Приготовление
1. Пшено промойте несколько раз, обдайте кипятком и откиньте на сито. Тыкву нарежьте кубиками по 1,5 см.
2. Лук мелко нарежьте и припустите в кастрюле на масле 5 минут. Влейте воду, добавьте пшено. Варите 15 минут.
3. Положите тыкву, варите ещё 15 минут. Влейте молоко, посолите и тихо прогрейте 5–7 минут. Часть тыквы разомните ложкой для густоты.

Характер блюда: мягкая домашняя адаптация крупяной похлёбки, без современного пюрирования блендером.

---

02 / ХОЛОДНЫЙ СТОЛ

Квас, хруст и летняя прохлада

Холодные блюда требуют особенно аккуратного хранения. Окрошку и ботвинью лучше собирать перед подачей, а заправку держать отдельно от нарезанных продуктов.

011. Окрошка с отварной говядиной

4 порции · 35 минут + охлаждение; мясо готовое

Продукты: готовая отварная говядина — 300 г; несладкий хлебный квас — 1 л; картофель — 250 г; огурцы — 250 г; редис — 150 г; яйца — 3; зелёный лук — 40 г; укроп — 20 г; сметана — 120 г; горчица — 10 г; соль — до 5 г.

Приготовление
1. Картофель сварите в кожуре за 20–25 минут, яйца — вкрутую за 10 минут. Быстро охладите, очистите.
2. Мясо, картофель, яйца, огурцы и редис нарежьте мелкими кубиками. Зелёный лук разотрите с небольшой щепоткой соли, укроп порубите.
3. Сметану смешайте с горчицей и частью холодного кваса. Соедините с нарезкой, долейте квас, проверьте соль. Подавайте сразу.

012. Постная грибная окрошка

4 порции · 40 минут + охлаждение · постное

Продукты: шампиньоны — 300 г; картофель — 250 г; огурцы — 250 г; редис — 150 г; квас несладкий — 1 л; зелёный лук — 40 г; укроп — 20 г; хрен готовый — 15 г; растительное масло — 20 мл; соль — около 5 г.

Приготовление
1. Картофель сварите в кожуре, охладите и очистите. Грибы нарежьте и обжаривайте с маслом 12–15 минут, пока не выпарится жидкость. Охладите в неглубокой ёмкости.
2. Нарежьте картофель, огурцы и редис, измельчите зелень.
3. Разведите хрен небольшим количеством кваса. Соедините все продукты, посолите и влейте оставшийся квас.

Нюанс: грибам нужна полноценная тепловая обработка — сырыми в эту окрошку их не кладут.

013. Ботвинья с рыбой

4 порции · 50 минут + охлаждение

Продукты: свекольная ботва — 150 г; шпинат — 150 г; щавель — 100 г; огурцы — 250 г; филе судака или лосося — 400 г; вода для рыбы — 700 мл; несладкий квас — 1 л; зелёный лук — 30 г; укроп — 20 г; хрен — 20 г; соль — около 6 г.

Приготовление
1. Рыбу припустите в слегка подсоленной воде 8–12 минут до 63 °C внутри. Выньте и быстро охладите.
2. Ботву и шпинат отварите в отдельной воде 3 минуты, щавель — 1 минуту. Откиньте, охладите и мелко порубите.
3. Добавьте нарезанные огурцы и зелень, хрен и холодный квас. Проверьте соль.
4. Подавайте зелёную основу в глубоких тарелках, а рыбу — отдельно или поверх ботвиньи.

Адаптация: без сложной сборной рыбной подачи старинного праздничного варианта.

014. Свекольник на свекольном отваре

4 порции · 1 час 10 минут + охлаждение

Продукты: свёкла — 500 г; вода — 1,4 л; лимонный сок — 25 мл; огурцы — 250 г; яйца — 3; зелёный лук — 40 г; укроп — 20 г; сметана — 120 г; сахар — 10 г; соль — около 6 г.

Приготовление
1. Очищенную свёклу нарежьте тонкой соломкой, залейте водой, добавьте лимонный сок и варите 35–45 минут до мягкости.
2. Положите сахар и соль. Быстро охладите свёклу вместе с отваром, затем уберите в холодильник.
3. Яйца сварите вкрутую. Огурцы, яйца и зелень нарежьте, распределите по