

12+



*Бабушкина*  
книга  
рецептов



ДУБРОВСКАЯ  
ЛЮДМИЛА АЛЕКСАНДРОВНА



# Людмила Дубровская

## Бабушкина книга рецептов

*<https://litres.ru/74340983>*

*ISBN 9785007097710*

### Аннотация

«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.

# Содержание

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| О КНИГЕ                              | 6  |
| Супы, горячее и простая домашняя еда | 7  |
| Борщ на мясном бульоне               | 8  |
| Ингредиенты                          | 8  |
| Суп с фрикадельками                  | 10 |
| Ингредиенты                          | 10 |
| Щи из свежей капусты                 | 12 |
| Ингредиенты                          | 12 |
| Рассольник с перловкой               | 14 |
| Ингредиенты                          | 14 |
| Картофельный суп                     | 16 |
| Ингредиенты                          | 16 |
| Гороховый суп                        | 18 |
| Ингредиенты                          | 18 |
| Тушеная картошка с мясом             | 20 |
| Ингредиенты                          | 20 |
| Уха                                  | 22 |
| Ингредиенты                          | 22 |
| Тушеная капуста                      | 25 |
| Ингредиенты                          | 25 |
| Макароны по-флотски                  | 27 |
| Ингредиенты                          | 27 |
| Гречка с луком и подливой            | 29 |

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Ингредиенты                       | 29 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 31 |

# **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 записка, 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 записка 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 рубленным 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.