



*Олег Ольхов*

**РОЖДЕСТВЕНСКИЕ  
БЛЮДА**  
*православной  
кухни*



Москва  
2017

содержание



На фото: Великий Новгород. Юрьев монастырь

- 29 18 января. Крещенский сочельник (Суббота перед Богоявлением, Навечерие Богоявления)
- 34 19 января. Крещение Господа Бога и Спаса нашего Иисуса Христа (Святос Богоявление)

**СОУСЫ, ЗАПРАВКИ И ЗАКУСКИ**

- 39 Милдальное молоко
- 40 Маковое молоко
- 40 Заправка из грецкого ореха
- 44 Брусничный соус
- 44 Тыквенный соус
- 46 Намазка из пророщенной зеленой гречки
- 47 Зеленый салат с пророщенной гречкой
- 48 Намазка из зеленой чечевицы
- 50 Салат из пророщенной зеленой чечевицы
- 50 Намазка из арахиса с кунжутом

- 51 Намазка из грецкого ореха с кунжутом и чесноком
- 51 Салат из репы и тыквы с семечками
- 52 Гороховый кисель
- 55 Таратута
- 56 Рыбный студень с клюквой
- 58 Заливное с остройной
- 59 Рыбный рулет
- 62 Рыбный вишнет в старинном стиле
- 66 Разварная стерлядь
- 66 Валдайская закуска
- 67 Рулетчат из лосося с творогом
- 70 Заливное поросенок
- 71 Домашняя колбаса

**СУПЫ И ПОХЛЕБКИ**

- 75 Репные щи
- 76 Похлебка из репы с квасом

содержание



- 76 Пшеница похлебка с грибами
- 78 Зернушка
- 79 Осетинская уха
- 83 Уха с полбой
- 84 Уха стерляжья
- 87 Рыбный рассольник
- 89 Тюркская молочная
- 89 Похлебка из баранины с репой
- 93 Щи богатые
- 93 Лапша с куринными потрошками

**ГАРНИРЫ И КРУПЫ**

- 97 Толокно
- 97 Кулота
- 100 Брюква печеная
- 100 Львиная сапка
- 102 Гороховая каша с луком
- 102 Загусти
- 105 Потелуха
- 105 Тыквенник
- 107 Крупеник ячменный
- 107 Салатик в горшочке

**ТОРЯЧИЕ БЛЮДА**

- 111 Буцдыжы
- 112 Свекольные draniki
- 112 Фаршированная репа
- 113 Гречневик
- 116 Лещ с гречкой и грибами
- 116 Жареная корюшка

- 119 Рульке яблоками
- 120 Гелины ножки под соусом
- 120 Жареные ребрышки агнеца
- 122 Свинья с имбирем

**ВЫПЕЧКА**

- 127 Ржаные пряники
- 128 Парожки с тыквой
- 129 Расстегай с мясом, луком и яйцом
- 130 Расстегай с рыбой, луком и яйцом
- 133 Кулебка с масляной начинкой
- 134 Кулебка с рыбной начинкой
- 135 Шаньги
- 137 Перепечка с мясом
- 139 Курник

**ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ**

- 143 Чернично-медовый мусс
- 143 Творожно-медовый мусс
- 146 Груша запеченная в сливках
- 146 Тыква с клюквой в медовой заливке
- 148 Белый казе
- 149 Яблочный казе
- 150 Буза
- 152 Ставленый мед
- 152 Малитовый взвар
- 153 Грушевый сбитець
- 156 Список литературы
- 158 Алфавитный указатель

**УСЛОВНЫЕ ОБЗНАЧЕНИЯ:**

 Непастные (молочные продукты)	 Постные (для строгого поста, исключив масло)	 Для гостя с растительным маслом	 Для монастырской трапезы	 Для мирян
 Мясные блюда	 Рыбные блюда	 Блюда с птицей	 Для Рождественской или Крещенской трапезы, Святки	



## Тропарь Рождества Христови

*Рождество Твое Христе Боже наш, возсия мирови  
свет разума: в нем бо звездам служащии, звездою учахуся,  
Тебе кланятися Солнцу правды, и Тебе ведети с высоты  
Востока. Господи, слава Тебе*

**Перевод:** Рождение Твое, Христос Бог наш, воссияло для мира  
светом знания. Ибо во время его служащие звездам были научены  
звездой (же) поклониться Тебе, Солнцу правды, и знать Тебя,  
Восток свише. Господи, слава Тебе!

## РОЖДЕСТВО: ОТ НАЧАЛА ПОСТА ДО ПРАЗДНИКА КРЕЩЕНИЯ ГОСПОДНЯ

**В** этой книге мне хочется поговорить со своими читателями  
о христианской трапезе в Рождество, начиная с первых дней  
поста и заканчивая праздником Крещения Господня.  
Но невозможно трапезу отделить от христианской жизни, поэтому,  
прежде чем перейти непосредственно к рецептам, я напомню вам  
о том, какие события происходят в христианской жизни в этот период.

