

# «ФронтОВОЙ СТОЛ»

Кулинарные рецепты лихих военных лет очень простые. Их основные ингредиенты - это кипяток, крупа, картошка, и, если очень повезет, тушенка. Но они так трогают душу, этой своей немудреностью и непосредственностью.

И еще тем, что именно они были на праздничных столах наших (пра-) дедушек и (пра-)бабушек, которые своим трудом и мужеством завоевали для

нас эту победу  
Выполнил: Селезнев

Максим

# Военные блюда:



Фронтвой  
Кулеш

Щи  
солдатские

Гороховый  
суп

Макароны  
«балтийские»

Морковный  
чай

Солянка  
«Тыловая»

Каша с  
чесноком

Гречневая  
каша

# ФронтОВОГО Кулеша:



- Берем полкило грудинки на костях (можно заменить на тушенку).
  - Срезаем мясо, а кости варим минут 15 минут в кипящей воду ( 1,5-2 литра).
  - Добавляем 250 –300 грамм пшена и варим до готовности.
  - 3-4 очищенные картошки, нарезаем крупными кубиками и отправляем туда же
  - Срезанное с костей мясо обжариваем с луком (2-3 луковицы) на сковороде и добавляем в кастрюлю.
- Варим блюдо до готовности, минут 10.

[Назад к столу](#)

Получается вкусное и сытное

# Рецепт Горохового супа:



**Замочить горох на ночь в холодной воде. Можно добавить в него перловую крупу.**

**На следующий день отварить, незадолго до готовности добавить картошку и**

**предварительно обжаренные на сале, лук и морковку (добавляли и просто так, без обжарки).**

**В последнюю очередь** [Назад к столу](#)  
**добавить тушенку.**

# Рецепт Солдатских Щей:



Отварить мясо, незадолго до готовности добавить в бульон промытую квашеную капусту и, нарезанную крупными кубиками картошку.

Перед самой готовностью добавить морковь, лук и томатное пюре, обжаренные на сале.

Варить до готовности.

В самом конце добавить поджаренную муку, разведенную в бульоне или

воде, посолить, добавить

Назад к столу

# Рецепт Макарон «балтийских»:



**Ингредиенты:**

**макароны (500гр),**

**мясо (желательно на ребрышках,  
500гр),**

**лук репчатый (150-200гр)**

**-мясо варится до готовности,  
нарезается кубиками**

**-отвариваются до готовности  
макаронны**

**-лук пассируется на сковороде до  
«золотистого» цвета**

**-мясо, макаронны и лук**

**смешиваем в казанке или [Назад к столу](#)**

**кастрюле, добавляем немного**

# Рецепт Солянки «Тыловой»:



В чугунок укладываем равные количества квашеной капусты и очищенной, нарезанной ломтиками картошки. Потом заливаем воду так, чтобы она покрывала капустно-картофельную смесь.

После этого чугунок ставим на огонь - тушиться. А за 5 минут до готовности надо добавить в чугунок поджаренный на постном масле шинкованный лук, пару лавровых листиков, поперчить, если нужно по вкусу, то и посолить. Когда все готово, надо накрыть

[Назад к столу](#)

# Рецепт Каши с чесноком:



**Ингредиенты:**

**пшено (1 стакан),  
вода (3 стакана),  
подсолнечное масло,  
чеснок, лук и соль.**

**Обжариваем лук на растительном масле.  
Заливаем крупу холодной водой и  
ставим на огонь.**

**Как только вода закипит, добавляем туда  
нашу поджарку, солим кашу и варим еще  
минут 5.**

**Чистим и мелко нарезаем головку  
чеснока.**

**Снимаем кашу с огня, добавляем в нее  
чеснок и, закрыв крышкой,  
заворачиваем в "шубу", пусть поставим к столу  
распарится. Каша получается ароматной,**



# Рецепт Гречневой каши:



**Ингредиенты:**

**тушенка (1 банка, 300-400гр),  
гречневая крупа (300 гр),  
3/4 стакана воды,  
3/4 луковицы, соль,  
лавровый лист**

**Лук обжарить на сале.  
Перемешать в кастрюле между  
собой тушенку, гречневую  
крупу и жаренный лук.  
Залить водой, посолить и  
варить, помешивая, до  
ГОТОВНОСТИ.**

[Назад к столу](#)

# Рецепт Морковного чая



Очищенная морковь натерлась на терке, сушилась и прожаривалась в духовке с чагой (древесный гриб), после чего использовали как чай, заваривая кипятком.

Морковь давала такому чаю сладковатый вкус, а чага- особый привкус и приятный темный цвет.

[Назад к столу](#)

Спасибо за  
внимание!