

**FALL MENU
THREE COURSE DINNER
AND APPETIZER**

Friday Selections

Cod and Horseradish Salad
Brussels sprouts soup
Buckwheat patties
Potato Pirozhki with mushrooms
Pastries with cream

**МЕНЮ ОБЕДА ИЗ ТРЕХ
БЛЮД И ЗАКУСКИ - ОСЕНЬ**

Пятница

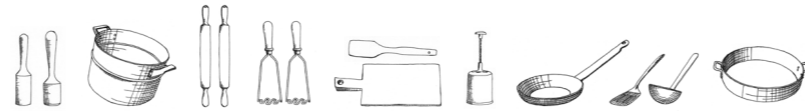
Салат из трески с хреном
Суп с брюссельской капустой
Биточки из гречневой крупы
Картофельные пирожки с грибами
Слоеное пирожное с кремом

Tasty Score: Saint Petersburg was commissioned for CEC ArtsLink's Art Prospect Festival 2018.

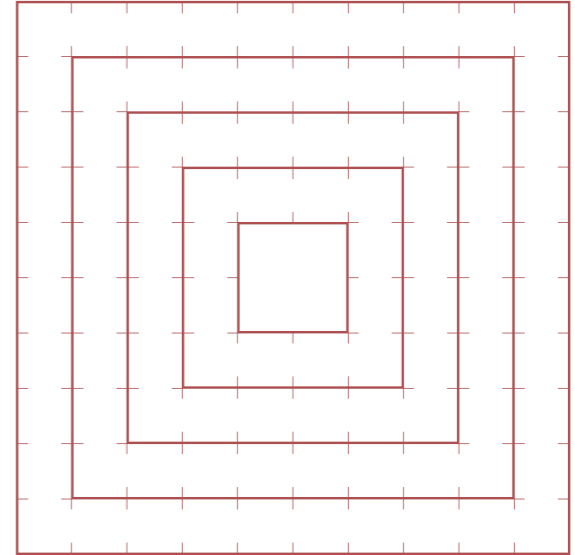
English recipes from: Book of Tasty and Healthy Food: Iconic Cookbook of the Soviet Union. (Boris Ushumirskiy, Trans.) Skyleak Publishing. 2012. (original published 1939)

Russian recipes from: Книга о вкусной и здоровой пище. (Anastas Mikoyn, Editor). Moscow. Institute of Nutrition of the Academy of Medical Sciences of the USSR. 1961. (original published 1939)

Learn more at kosmologym.com



TASTY SCORE



Saint Petersburg

COD AND HORSERADISH SALAD

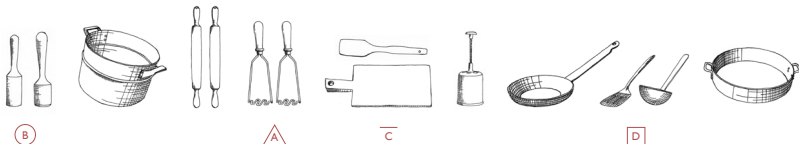
Dice boiled and cooled cod fillet. Thinly slice potatoes and cucumbers. In a mixing bowl mix grated horseradish with mayonnaise, vinegar, and salt, and then add fish, potatoes, and cucumbers. Put salad into and a salad bowl and decorate with slices of cucumbers, finely-sliced scallions, grated horseradish and a sprig of parsley.

САЛАТ ИЗ ТРЕСКИ С ХРЕНОМ

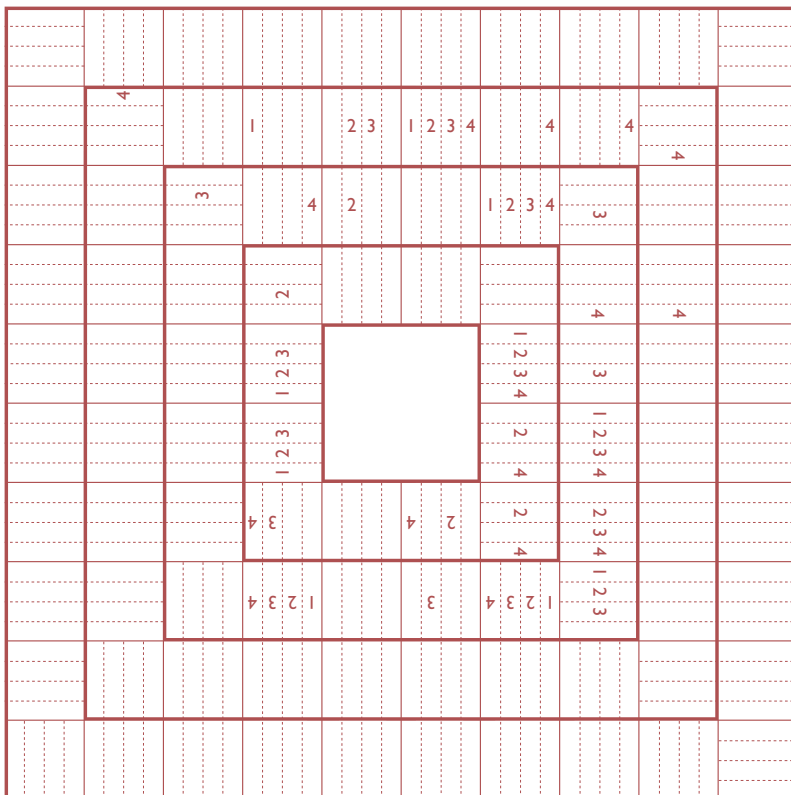
Сваренную холодную треску нарезать кусочками. Очищенный картофель и огурцы нарезать ломтиками. В миску положить натертый хрен, добавить соус майонез, соль, уксус, смешать с нарезанной рыбой, картофелем, огурцами и переложить в салатник. Салат украсить кусочками огурца, мелко нарезанным зеленым луком, натертым хреном и Ветками зелени петрушки.

- △ 640-800 g potatoes
- ⊖ 400 g cucumbers
- ▬ 250 g cod fillet
- 115 g mayonnaise
- 100 g horseradish
- 50 g scallions
- 9 g vinegar

- △ На 250 г филе трески-
- ⊖ 4-5 шт. Картофеля,
- ▬ 2 огурца,
- 100 г хрена,
- 1/2 стакана соуса майонез,
- 2 чайные ложки уксуса,
- 50 г зеленого лука.



BRUSSEL SPROUT SOUP



СУП С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ

BRUSSEL SPROUT SOUP

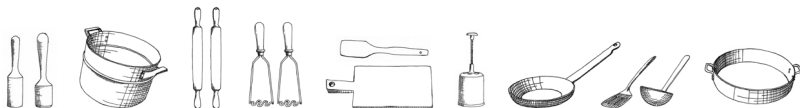
Clean and blanch Brussels sprouts in boiling water for 2 minutes. Drain blanched vegetables and saute slightly in butter in a soup pan. Cover Brussels sprouts with 6-7 cups of mushroom stock (or hot water), add peeled and diced potatoes, season with salt and cook for 20-30 minutes at a slow simmer. Add sour cream before serving.

СУП С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ

Очищенную брюссельскую капусту опустить на 2 минуты в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, переложить капусту в суповую кастрюлю с растопленным маслом и слегка поджарить. Залить капусту 6-7 стаканами грибного бульона (или горячей воды), добавить картофель, нарезанный тонкими ломтиками, посолить и варить на слабом огне 20-30 минут. При подаче на стол в суп положить сметану. На 600 г брюссельской капусты - 3-4 шт. Картофеля, 2 ст. ложки масла и 1/2 стакана сметаны.

- △ 600g Brussel sprouts
- Ⓟ 600g potatoes
- ┌ 28 g butter
- └ 120 g cup cream

- △ 600 г брюссельской капусты
- Ⓟ 3-4 шт. Картофеля
- ┌ 2 ст. ложки масла
- └ 1/2 стакана сметаны

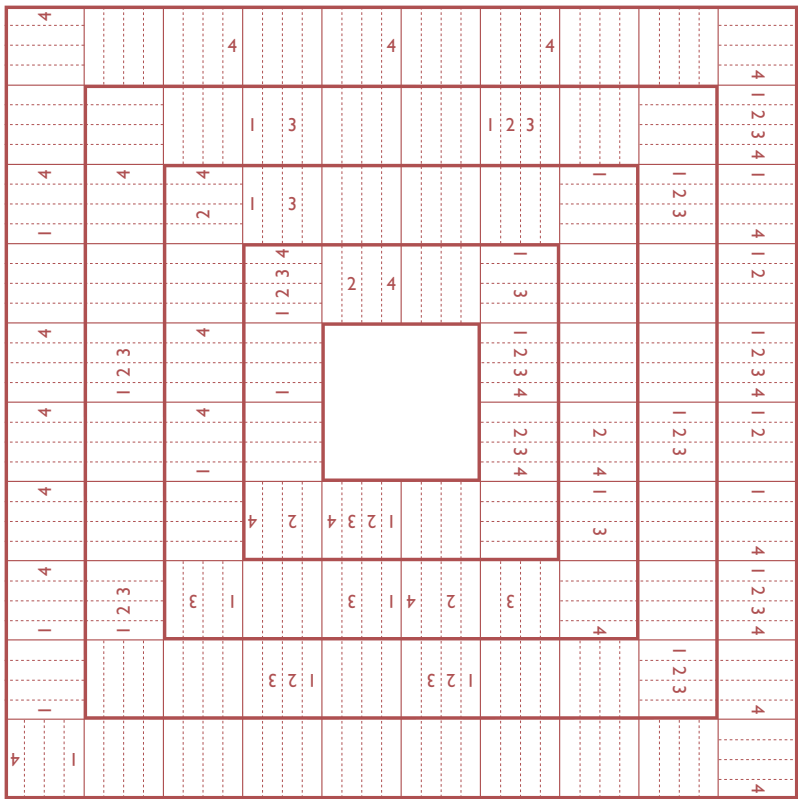


△

┌

Ⓟ

BUCKWHEAT PATTIES



БИТОЧКИ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ

BUCKWHEAT PATTIES

Add buckwheat to 1 ½ cup of boiling salt water and cook 30-35 minutes. When porridge is thickened, add passed through a sieve or meat grinder farmers cheese, eggs, and sugar and mix well. Form patties from the mix, coat them in breadcrumbs and fry on all sides until nicely browned. Put sour cream on top of each patty when serving. These patties can be served with borscht or rassolnik.

БИТОЧКИ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ

В кипящую подсоленную воду (1 1/2 стакана) засыпать крупу и варить 30- 35 минут. Когда каша загустеет, добавить творог, протертый сквозь сито или пропущенный через мясорубку, яйца, сахар и перемешать. Затем из каши приготовить биточки, обвалять их в сухарях и поджарить на сковороде с обеих сторон, пока не образуется румяная корочка. При подаче на стол на каждый биточек сверху можно положить ложку сметаны. Эти же биточки (без сметаны) можно подать к борщу и рассольнику.

- △ 168 g buckwheat (168.00g)
- ⊖ 100 g farmers cheese
- ⊖ 88 g eggs
- ⊖ 16 g sugar (16)
- 54 g cup crushed bread crumbs (54g)
- 3 g salt
- 28 g butter or vegetable oil

- △ 1 стакан гречневой крупы
- ⊖ 100 г творог
- ⊖ 2 яйца
- ⊖ 1 чайную ложку сахара
- 1/2 стакана толченных сухарей
- 1/2 чайной ложки соли
- 2 ст. ложки масла



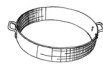
⊖



⊖

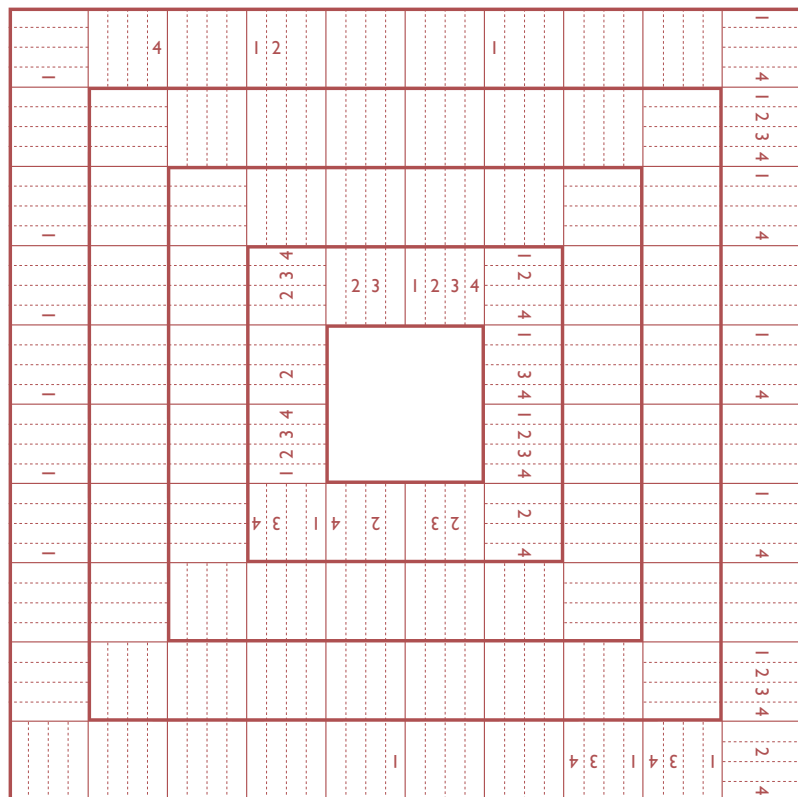


△



⊖

POTATO PIROZHKI WITH MUSHROOMS

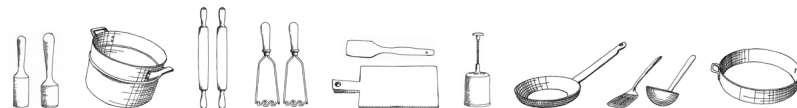


КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

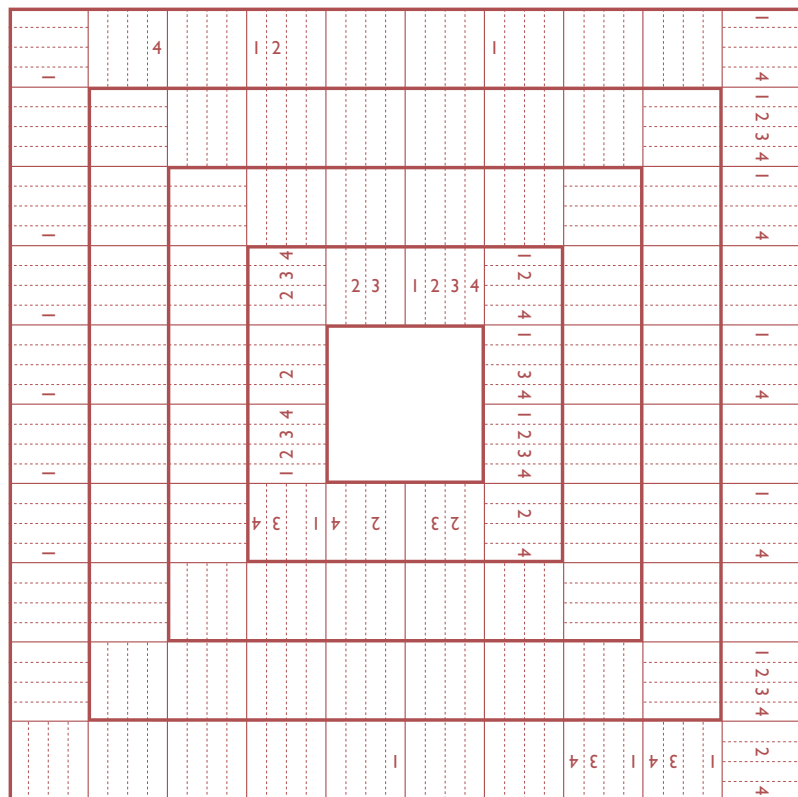
POTATO PIROZHKI WITH MUSHROOMS

Cook potatoes just like in recipe “Potato Croquettes”. Prepare stuffing. Wash and cook dried mushrooms, drain and preserve the cooking liquid. Finely chop cooked mushrooms and fry in butter. Add diced, browned onions, season with salt and pepper, and mix well. From mashed potatoes into patties, put mushroom stuffing in the middle of a patty, fold the sides together into a half-moon shape and pinch them shut. Dip pirozhki into beaten eggs, coat with breadcrumbs, and fry in butter on all sides. Serve with mushroom sauce. Make sauce using mushroom broth, adding sour cream or tomato paste to it. These pirozhki can be made with vegetable stuffing.

- △ 1 kg potatoes
- 100 g dried mushrooms
- 220 g onions
- 88 g eggs
- 54 g breadcrumbs
- 57 g butter



POTATO PIROZHKI WITH MUSHROOMS

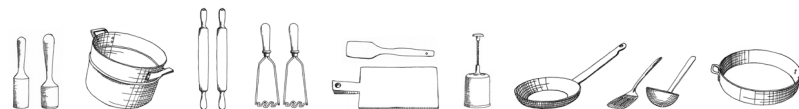


КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

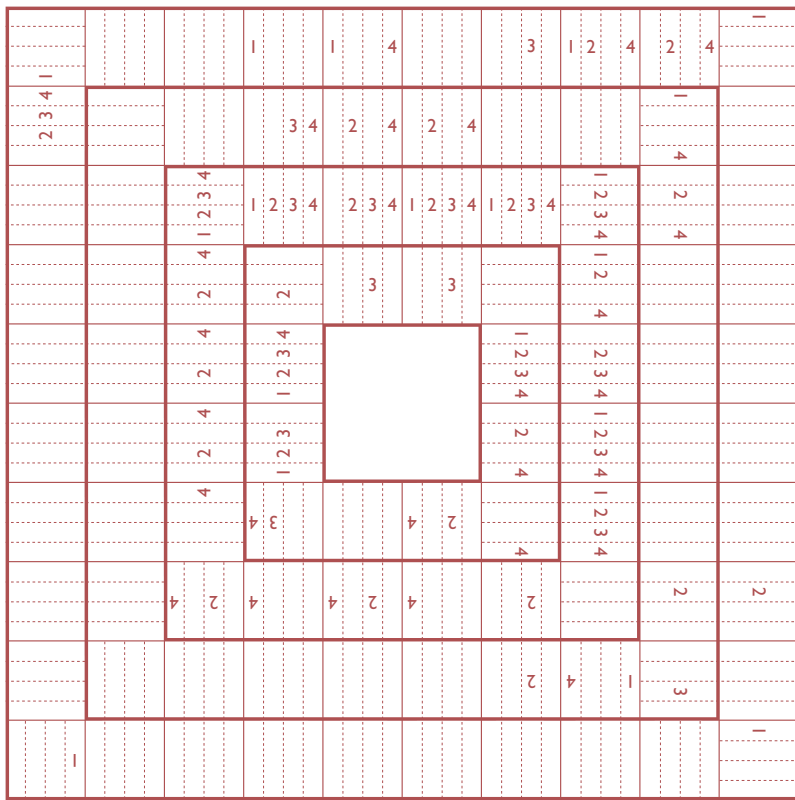
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

Картофель подготовить так же, как для картофельных котлет. Для фарша сухие грибы промыть, сварить, мелко и з рубить и поджарить на масле, затем добавить мелко нарубленный поджаренный лук, соль, перец и смешать. Подготовленную картофельную массу разделить в виде небольших лепешек, на середину которых положить Грибной фарш, соединить Края лепешки, придавая пирожку форму полумесяца. Смочить пирожки яйцом, обвалять в сухарях и обжарить на разогретой с маслом сковороде. Отдельно подать грибной соус. Соус приготовить на грибном отваре, добавив в него сметану или томат пюре. Такие пирожки можно приготовить и с овощным фаршем.

- △ 1 кг картофеля
- 100 г сухих грибов
- 2 головки лука
- 2 яйца
- 1/2 стакана толченых сухарей
- 4 ст. ложки масла



PUFF PASTRY WITH CREAM



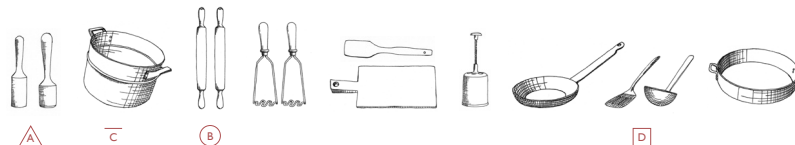
СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ С КРЕМОМ

PUFF PASTRY WITH CREAM

Make the dough according to instructions of the “Puff Pastry” recipe. Roll the dough out thinly to the size of the baking sheet. Transfer the dough to the baking sheet and prick with fork in a number of places and bake in a preheated oven 12-15 minutes. Make a number layers following this procedure. Transfer baked sheets to a work surface, straighten the edges. Finely chop the trimmings and put them aside. Put a layer of cream (pastry or butter cream) on top of one of the layers of puff pastry, smooth and cover with another layer of puff pastry. Make 3-5 layers following this process. Sprinkle the top layer with cream with chopped trimmings. Cut the cake into strips 6-7 cm wide and then cut each strip into pastries. Sprinkle the top with powdered sugar, transfer pastries to a serving plate and serve.

When the cake is cut into strips it could be topped with a layer of meringue, about 1 cm thick, smooth the top, sprinkle with chopped trimming and put into the hot oven for 2-3 minutes, remove from the oven, cut each strip into individual pastries and transfer to a serving plate.

- △ 750 g flour
- ⊖ 650 g butter
- ⊖ 97 g lemon
- ⊖ 295 g saltwater
- 57 g egg
- 72 g egg yolks
- 200 g sugar



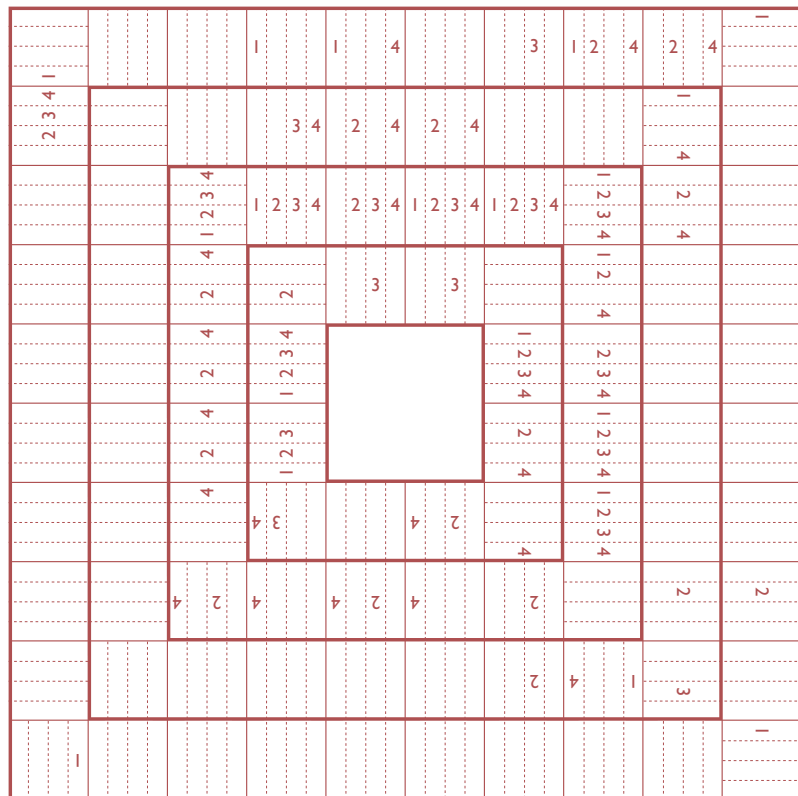
△

⊖

⊖

⊖

PUFF PASTRY WITH CREAM



СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ С КРЕМОМ

СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ С КРЕМОМ

Приготовить слоеное тесто (см. стр.273). Готовое тесто раскатать тонким пластом по размеру листа на, котором будет выпекаться слойка. Тесто переложить на лист, наколоть вилкой в нескольких местах и поставить в духовой шкаф на 12-15 минут для выпечки. Таким способом испечь несколько пластов. Готовую испеченную слойку переложить на стол, обровнять края, срезав неровности, срезы мелко нарезать и отложить. На пласт испеченной слойки наложить слой крема - заварного или сливочного (см. стр . 300), разровнять, накрыть другим пластом слойки и на него также положить слой крема. Всего сделать таким способом 3- 5 слоев. Верхний слой с кремом обсыпать нарезанной крошкой слойки. Затем разрезать на узкие полоски (по 6- 7 см)и из каждой полоски нарезать пирожные. Сверху посыпать пирожные сахарной пудрой, положить на блюдо и подать на стол.

На нарезанные полоски с кремом можно положить слой белков, взбитых с сахаром, толщиной 1 см (см. рецепт «Печенье сбиЕное»), разровнять, обсыпать крошкой нарезанной слойки, положить полоски на лист и поставить в горячий духовой шкаф на 2-3 минуты, а затем, вынув из шкафа, разрезать на отдельные пирожные, сверху посыпать сахарной пудрой и уложить на блюдо.

- △ 2 стакана муки
- ⊖ 250 г масла или маргарина
- ⊔ 1/4 лимона или немного разведенной лимонной кислоты
- ⊠ 1/4 чайной ложки соли
- 3/4 стакана воды
- 1 яйцо
- 4 яичных белка
- 1 стакан сахарного песку