



Содержание

ПРЕДИСЛОВИЕ ИГУМЕНА	5
ВВЕДЕНИЕ	9
И ещё несколько слов	13
САЛАТЫ	15
1. Салат из икры	17
2. Салат из картофеля с чесноком.	18
3. Салат из баклажанов	19
4. Салат из огурцов с чесноком	20
5. Салат из латука	20
6. Салат из помидоров и огурцов «Деревенский»	22
7. Салат из свежей капусты	25
8. Салат из картофеля.	25
9. Салат из цветной капусты.	26
10. Салат из красного перца	26
11. Салат из макарон	28
12. Салат из свёклы	29
13. Салат из кабачков.	29
14. Салат из морепродуктов.	30

ИЗ ПАТЕРИКА

Преподобный Евфросин-повар 32

СОУСЫ 37

15. Белый кислый соус 38

16. Чесночный соус (для закусок) 40

17. Сметанный соус с чесноком. 41

18. Соус для жареной рыбы 42

19. Соус для креветок. 43

20. Соус из тахини (а). 44

21. Соус из тахини (б) 45

Икона «Страшное Предстательство» 46

КОТЛЕТЫ 49

22. Котлеты из нута (бараньего гороха). 51

23. Овощные котлеты. 53

24. Котлеты из кабачков 54

25. Котлеты из помидоров. 55

ИЗ ПАТЕРИКА

К повару (прп. Феодор Студит). 56

ЗАКУСКИ, ПИРОЖКИ И ДРУГИЕ БЛЮДА 59

26. Яйца, жаренные с помидорами. 61

27. Мусака (запеканка из баклажанов и картофеля) 62

28. Цветная капуста, запечённая с кремом 64

29. Запеканка из макарон 66

30. Яичная запеканка (святого Георгия). 69

31. Картошка, жаренная с яйцами 71

32. Голубцы из виноградных листьев 72

33. Перец, фаршированный сыром 74

34. Кальмары, фаршированные сыром 75

35. Шарики, фаршированные брынзой 76

36. Сырные кусочки. 76

37. Пирожки с сыром. 78

38. Слоёные пирожки с сыром 79

ИЗ ПАТЕРИКА

Монастырское поварское искусство	80
Я готовлю не людям — Ангелам!	81

СУПЫ 83

39. Суп с тахини (постный)	85
40. Суп из осьминога	88
41. Пасхальный рыбный суп «Магирица»	90
42. Рыбный суп	93
43. Овощной бульон	94
44. Рыбный бульон	94
45. Суп из креветок	97

ИЗ ПАТЕРИКА

Преподобный Савва Освященный — великий подвижник, прекрасный кулинар!	98
--	----

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И БОБОВЫХ 101

46. Фасолевый суп (с лимоном).	103
47. Фасолевый суп с помидорами	105
48. Запеканка из гигантской фасоли	107
49. Суп из фасоли с тахини (постный)	108
50. Суп из чечевицы	109
51. Суп из нута (бараньего гороха).	110
52. Зелёный горошек с морепродуктами	112
53. Зелёный горошек с картофелем	113
54. Бобовые стручки	115
55. Фасолевые стручки	116
56. Артишоки в яичном соусе.	118
57. Артишоки с грибами и луком-пореем.	120
58. Тушёные овощи «Брям».. . . .	122
59. Лук-порей с сельдереем	124
60. Бамия	126
61. Латук «Фрикасэ»	129
62. Запечённые баклажаны	131

63. Рис с капустой	132
64. Рагу из цветной капусты.	134
65. Рис со шпинатом	136
66. Классический плов	138
67. Окрашенный рис для плова	139
68. Помидоры и перцы, фаршированные морепродуктами	140
69. Картофель, запечённый с лимонным соком	142
70. Картофель, запечённый с томатным соусом	143
71. Картофель запечённый с рыбным филе	144
72. Рагу из картофеля.	145
73. Картофель, запечённый с мёдом	146
74. Картофельное пюре.	148

БЛЮДА ИЗ МАКАРОН 151

75. Макароны с креветками	152
76. Макароны с тунцом	155
77. Спагетти с перцем и печёным чесноком	157
78. Макароны, запечённые с соусом из брынзы	159
79. Макароны с соевым фаршем	160
80. Макаронные изделия с креветками и брынзой	162
81. Макароны с чесноком и сметаной	164
82. Макароны «Летние» со свежим салатом	165
83. Лапша с копчёной форелью	167

БЛЮДА ИЗ МОЛЛЮСКОВ 169

84. Приготовление креветок	171
85. Плов с креветками и кальмарами	172
86. Плов с морепродуктами	173
87. Плов с креветками	174
88. Креветки жареные с грибами.	175
89. Креветки с сушёными помидорами и макаронными изделиями	176
90. Креветки с соусом и перцем	178
91. Креветки, запечённые с сыром.	179
92. Креветки «Гювече»	180

93.	Креветки с фенхелем и узо.	182
94.	Кальмары маринованные	183
95.	Кальмары жареные с помидорами	185
96.	Жареные кальмары	185
97.	Фаршированные кальмары (1-й способ)	186
98.	Фаршированные кальмары (2-й способ)	189
99.	Приготовление каракатиц	190
100.	Каракатицы в винном соусе	190
101.	Красные каракатицы с перцем	192
102.	Каракатицы со шпинатом	192
103.	Приготовление осьминога	195
104.	Рагу из осьминога с картофелем	196
105.	Осьминог с травой	197
106.	Осьминог в горчичном соусе	199
107.	Осьминог с растительным маслом и душицей	200
108.	Осьминог с узо и петрушкой	201
109.	Осьминог «Пикантный» с тмином	202
110.	Копчёный осьминог.	203
111.	Осьминог на углях.	204
112.	Печёный осьминог	204
113.	Осьминог, тушённый с луком	206
114.	Осьминог с макаронами	208
РЫБНЫЕ БЛЮДА		211
115.	Рыба с лимоном по-святогорски	213
116.	Рыба с соусом по-святогорски	216
117.	Лосось, запёченный в пергаменте	218
118.	Лосось запечённый	219
119.	Треска в соусе из сметаны и карри	220
120.	Судак с помидорами	223
121.	Запечённое филе рыбы	224
122.	Рыба запечённая по-гречески	225
123.	Печёная рыба.	226
124.	Рыба-меч печёная	228
125.	Рыба-меч, запечённая на углях	230

126. Форель с чесноком, запечённая на углях	231
127. Рыбная поджарка	233

УСТАВ О ТРАПЕЗАХ. 234

СВЯТОГОРСКОЕ УГОЩЕНИЕ 239

128. Греческий кофе.	241
129. Пирог «Флора»	245
130. Пончики.	246
131. Пирог с грецкими орехами	248
132. Сметанный пирог	249
133. Постная выпечка «Самали»	251
134. Молочный пирог.	253
135. Крем для кондитерских изделий (вариант 1).	254
136. Крем для кондитерских изделий (вариант 2).	257
137. Молочный рис	257
138. Яблочный пирог	259

ХЛЕБ 261

139. Хлеб традиционный.	263
140. Хлеб «Пикантный»	264
141. «Хлебные» пирожки.	267

СВЯТОЙ МОНАСТЫРЬ КУТЛУМУШ 270

ПРИЛОЖЕНИЕ

Описание некоторых ингредиентов и особенностей их использования в святом монастыре Кутлумуш.	280
---	-----

