

18 ноября

## Любите ли вы редьку? 2 пикантных рецепта

На Руси 18 ноября отмечали день Ионы, святого архиепископа Новгородского. В этот день девушки просили послать им хороших мужей, а в огородах заканчивали уборку редьки. Для современного стола чаще используется зеленая маргеланская редька или дайкон, имеющие более нежный вкус, нежели русская черная редька, поэтому сегодня приготовим 2 блюда. Похлебку с черной редькой и салат из зеленой.



Черная редька. Фото: Emőke Dénes, по лицензии [CC BY-SA 4.0](#)

### Похлебка с редькой

Это крестьянское блюдо было по душе мужчинам. Простое, острое, оно хорошо заходило в постные дни, а продукты для его приготовления можно было найти в каждом доме.

#### Потребуется:

- 1 л кваса;
- 1 черная редька;
- 1 стакан квашеной капусты;

- 1 луковица;
- 5-6 картофелин.

### **Приготовление:**

1. Почистить картофель, залить водой и поставить варить до готовности.
2. Редьку почистить, потереть на мелкой терке.
3. Капусту мелко порезать.
4. Луковицу почистить и нарезать тонкими полукольцами.
5. Смешать редьку, капусту, лук, залить квасом. Дать постоять около получаса.
6. Похлебку подавать с горячей картошкой вприкуску. Если время было не постное, то похлебке ставили и тарелку с нарезанным соленым салом.



Фото: официальный сайт ресторана «Узбекистан», [uzbek-rest.ru](http://uzbek-rest.ru)

### **Салат из зеленой редьки «Ташкентские мотивы»**

В московском ресторане «Узбекистан», во времена СССР подавали подобный салат «Ташкент». Не претендуем на 100% попадание в оригинальную рецептуру, поэтому и название лишь намекает на состав.

### **Потребуется:**

- 2 крупные зеленые редьки;

- 200 граммов отварной говядины;
- 1 луковица;
- 100 граммов сметаны 20% жирности;
- 20 граммов сливочного масла, соль.

### **Приготовление:**

1. Луковицу нарезать полукольцами и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета.
2. Редьку натереть на крупной терке, посолить и отставить на 10 минут.
3. Мясо нарезать тонкой соломкой.
4. Редьку помять руками, чтобы она дала сок, попробовать на соль, слить лишний сок.
5. Добавить мясо, лук, сметану, хорошо перемешать. Дать салату настояться 2-3 часа. Если редька не очень острая, можно приправить салат черным или красным перцем по вкусу.

### **Приятного аппетита!**



Олеся Тимофеева

Специально для Журнала Calend.ru

---

© 2005—2025 Проект «Календарь событий»

**CALEND.RU**  
КАЛЕНДАРЬ СОБЫТИЙ



<https://www.calend.ru>