

•
ЮБИЛЕЙНОЕ
ИЗДАНИЕ
•

.....
Вильям
Похлебкин
.....

НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ НАРОДОВ СССР



Вильям Васильевич Похлёбкин
Национальные
кухни народов СССР
Серия «Вильям Похлебкин.
Юбилейное издание»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=134372

Национальные кухни народов СССР: Эксмо; Москва; 2023

ISBN 978-5-04-193070-7

Аннотация

Вильям Васильевич Похлебкин – знаменитый автор книг по кулинарии, впервые раскрывший кулинарную тематику с научно-исторической точки зрения. В книге «Национальные кухни народов СССР» он подробно изложил особенности кухонь бывших 15 республик (украинской, белорусской, молдавской, грузинской, армянской, азербайджанской, казахской и киргизской, узбекской, таджикской, туркменской, эстонской, латышской, литовской и, конечно, русской как основы кухни РСФСР). Каждая глава начинается исторической справкой о той или иной национальной кухне, продуктах и особенностях приготовления. Следом идут рецепты с вводным словом о специфике приготовления какой-либо группы блюд в целом. Подобного анализа советской кухни в общем и большого

количества конкретных блюд в частности не было и по-видимому уже не будет. Поэтому эта книга – поистине драгоценный дар всем почитателям таланта В. Похлебкина и тем, кто дорожит историей нашей страны.

В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

Содержание

Вступительная часть	8
Глава 1	8
Глава 2	15
15 добрых советов	15
10 напоминаний об операциях, которые часто забывают делать и которые сильно влияют на вкус готовых блюд	18
О составлении меню	19
Пояснение	25
Часть 1	28
Глава 3	28
Древнерусская кухня	29
Советская кухня[2]	57
Первые блюда	69
Холодные супы	69
Горячие супы	83
Вторые блюда	130
Мясные блюда	130
Дичь	140
Рыбные блюда	154
Грибные блюда	161
Каши	168
Блины	184

Виды блинов	189
Пироги	194
Тесто для пирогов	204
Начинки для пирогов	212
Сладкие блюда и кондитерские изделия	220
Творожные пасты	220
Сырые пасты	223
Заварные пасты (пасхи)	225
Кондитерские пасты (пасхи)	228
Пряники и куличи	230
Напитки	246
Конец ознакомительного фрагмента.	250



Вильям Похлебкин Национальные кухни народов СССР

© В. Похлебкин, прижизненное издание, 1999

© Наследники, 2023

© ООО «Издательство «Эксмо», 2023



Вильям Васильевич Похлёбкин (1923–2000) – крупнейший знаток русской и советской кулинарии, советский и российский историк-скандинавист, геральдист, географ, журналист, действительный член Всесоюзного географического общества, кандидат исторических наук, специалист по истории международных отношений.

Вступительная часть

Глава 1

Как пользоваться рецептами

Собрание отдельных рецептов национальных блюд, как бы много их ни было, не дает, однако, полного представления о той или иной кухне до тех пор, пока не обобщены ее технологические особенности. Ведь главные отличия национальных кухонь заключаются не в том, что или из чего готовят, а в том, как, каким образом готовят, с помощью каких приемов, в какое время, при какой температуре, в какой среде, в какой посуде. Именно эти детали, эти технологические «мелочи» являются основными для формирования вкуса, консистенции и аромата блюда. Вот почему крайне важно, читая рецепты национальных блюд, обращать основное внимание на описание подготовки продуктов и технологию их приготовления, на особые национальные методы и приемы кулинарной обработки, которые зачастую являются более важными условиями успеха, чем состав продуктов.

Каждая глава раздела состоит из вступительной части, кратко излагающей историю и общие особенности той или иной национальной кухни, и из рецептов, которым в боль-

шинстве случаев предшествует вводное слово о специфике приготовления какой-либо группы блюд в целом. В том случае, когда речь идет о кухне, малоизвестной широким массам или недостаточно исследованной, ей, как правило, уделяется больше внимания во вступительной части, где подробно разбираются ее исторические, этнографические и технологические особенности. Там же, где рассказывается о хорошо известной, исследованной кухне, основное внимание уделяется обобщению ее особенностей и комплексной характеристике. Наконец, там, где основная характеристика блюд изложена в вводном слове, как, например, в главе «Русская и советская кухня», вступительная часть посвящена национальной кухне в целом, описанию процесса исторического развития данной кухни.

Блюда в рецептурной части сгруппированы по принципу подачи к столу: первые, вторые, десертные. Но внутри каждой группы они подразделены по видам продуктов: мясные, рыбные, мучные и т. д. Такое расположение помогает лучше ориентироваться в материале книги. Кроме того, для облегчения пользования книгой она снабжена алфавитным предметным указателем.

Прежде чем пользоваться рецептами, целесообразно, конечно, ознакомиться со вступительной частью соответствующей главы и – обязательно – с вводным словом к той или иной группе блюд. Следует учесть, что в вводном слове изло-

жены основные принципы, правила и приемы (методы) приготовления данного вида блюд, например щей, блинов, пловов, вареников и т. п., а затем дается целое гнездо конкретных рецептов (обычно их несколько) с указанием норм продуктов и порядка приготовления. В рецептах оставлен тогда только минимум необходимых сведений, главное внимание обращено на порядок закладки продуктов. В то же время в них указаны используемый в каждом случае вид посуды (если это имеет существенное значение для формирования вкуса блюда), характер огня (слабый, умеренный, сильный), а также отмечена продолжительность приготовления блюда, как общая, так и отдельных операций.

В целом ряде случаев, особенно когда речь идет о малоизвестных блюдах, дается по возможности самый подробный рецепт с четким подразделением всех операций. Иногда хозяйки, увидев и даже не прочитав такой длинный рецепт, считают его слишком сложным и ищут рецепты покороче. Однако следует опасаться как раз слишком кратких рецептов.

Все рецепты рассчитаны, как правило, на 4 порции. Количество продуктов дано в двух измерениях: в весе и объеме – в зависимости от того, что удобнее для хозяйки в каждом конкретном случае (за исключением рецептов некоторых кондитерских и мучных изделий, где необходимо точное весовое соотношение всех компонентов).

Овощи, как правило, даны в штуках или долях клубней, корней, луковиц или кочанов, при этом обычно средних размеров.

Пряности в большинстве случаев указаны в немолотом виде – в зернах, бутонах, тычинках, листочках. Однако перед закладкой в супы или вторые блюда зерна перцев и другие целые пряности рекомендуется раздавить, не превращая их в то же время в порошок. Чаще всего указана минимальная, неперенная для сохранения национального колорита блюда норма пряностей, которую можно увеличить по вкусу.

Что же касается соли, то ее количество, необходимое для придания блюду общего вкуса, в рецептах, как правило, не указано, поскольку оно зависит исключительно от индивидуальных особенностей вкуса каждого человека. Точные указания нормы соли даны лишь в тех рецептах, где соль необходима в ходе приготовления блюда и связана со спецификой отдельных блюд. Такие определенные указания на дозировку соли не имеют отношения к созданию вкуса блюда – его все равно необходимо досаливать по вкусу. Тем не менее следует помнить общее правило, что мясо лучше всего солить после того, как оно сварено или изжарено хотя бы наполовину. Все блюда из бобовых (гороха, чечевицы, фасоли, маша) солят только после окончательной готовности, лучше всего непосредственно перед употреблением.

Даже те блюда, в которых состав продуктов не диктует строго определенного времени внесения соли, все же лучше

подсаливать лишь в конце приготовления. Это особенно относится к супам и тушеным блюдам. Исключение из такого правила составляет рыба: при варке сырую рыбу закладывают в уже подсоленную и кипящую воду или иную среду, а при жарении солят до выкладывания на сковороду.

В ряде рецептов имеются специальные указания на тот или иной вид посуды для приготовления блюда. Однако следует иметь в виду некоторые общие принципы. Во-первых, блюда, в состав которых входят кислые среды (лимонный сок, кислая капуста, помидоры, кислое молоко и т. п.), нужно готовить в неокисляемой посуде, т. е. в эмалированной, фарфоровой, фаянсовой, глиняной, стеклянной. Супы также лучше готовить в неокисляемой посуде, независимо от состава продуктов. Обжаривать пищу в жирах и маслах следует в котлообразной металлической посуде с толстыми стенками и дном или на сковородках. Запекать, особенно рыбные, грибные и овощные блюда, лучше всего в неокисляемых (эмалированных) сковородках или в фольге (а также на фольге, без покрытия сверху).

Вид очага также имеет большое значение для правильного приготовления национальных блюд. Русская печь, закавказский и среднеазиатский тандыр или тындыр (танур, тонир), молдавский гратар, азербайджанский мангал дают возможность получать из одних и тех же продуктов (скажем, мяса) различные по консистенции и вкусу блюда, поскольку создаваемые этими видами очагов различные температурные

условия и давление вызывают далеко не одинаковые физические, химические и биохимические процессы в продуктах.

Однако пользование подобными типами очагов возможно лишь в определенных условиях либо в специализированных учреждениях общественного питания (национальных ресторанах). В большинстве же случаев, особенно в городских условиях, используют европейскую плиту (дровяную, газовую или электрическую) с двумя видами теплового режима – наплитным огнем и духовым шкафом (духовкой). При этом чаще всего применяется наплитный огонь. С учетом этого обстоятельства в книге представлены преимущественно такие национальные блюда, которые можно приготовить на плите. Те же блюда, которые принято готовить в очагах других типов, рекомендуется готовить в духовке, причем использовать ее можно в одних случаях как открытый огонь типа мангала или тандыра, в других – как тепловую атмосферу типа русской печи. С этой целью в первом случае не защищенное ничем мясо следует помещать непосредственно на решетку духовки, как можно выше над огнем и создавать при этом исходно высокую температуру на короткое время; во втором случае продукты следует закладывать в плотно закрытую глиняную или чугунную посуду с толстыми стенками и помещать ее на нижней ступени духовки ближе к огню, делая его в то же время умеренным и выдерживая блюдо при этой температуре длительное время. Нако-

нец, в городских условиях можно имитировать даже запекание в золе, используя с этой целью в качестве оболочки для продуктов пищевую фольгу и помещая плотно завернутые в нее продукты (картофель, овощи, мясо, рыбу) в духовку. Для томления можно использовать электрокастрюлю-тиховарку «Парёнка» Свердловского НПО «Машиностроительный завод им. М. И. Калинина»¹, имитирующую нагрев русской печи. Таким образом, при правильном сочетании разных типов огня, посуды и современного кухонного оборудования (скороварка, тиховарка, электрогриль, манты-каскал, водяная баня, паровая баня и др.) в городских условиях можно приготовить свыше 90 % национальных блюд народов России и ближнего зарубежья.

¹ Данный вариант прожил недолго в период так называемой «конверсии» (военных производств в гражданские) и не пережил всех наших кризисов, но медленноварки как класс расцвели буйным цветом, любую модель с керамической чашей и цельной стеклянной крышкой (без металлических элементов) можно считать достаточно близким аналогом.

Глава 2

Полезные предварительные советы домашним кулинарам

15 добрых советов

1. Что бы вы ни решили готовить (даже не зная еще точно – что именно), первым делом, войдя в кухню, поставьте кипятить воду. Выработав эту привычку, вы оцените всю пользу от нее по мере приобретения поварского опыта.

2. Никогда не начинайте готовить, не прочитав рецепта до конца. Прежде всего прочтите предварительные объяснения, а затем весь рецепт, уясните себе всю последовательность действий и только потом принимайтесь за дело.

3. Сразу взвесьте и отмерьте все продукты, необходимые по рецепту, расположите их на столе перед собой.

4. Подготовьте посуду и кухонный инструмент.

5. Строго соблюдайте последовательность операций, указанных в рецепте. Не спешите солить, но и не запаздывайте!
НЕ ЗАБЫВАЙТЕ!

6. Никогда не оставляйте продукты, а особенно жиры, муку, крупы, открытыми в кухне во время варки – они теряют свой вкус, быстро горкнут, портятся, в них заводятся черви

и насекомые.

7. Храните чай, пряности, кофе, соду и уксус в тщательно закрытой стеклянной посуде и каждый из этих продуктов изолированно.

8. Никогда не допускайте долгого бурления (кипения) воды, супов, компотов и т. п., а также скопления пара на кухне. Не кипятите масло, не пережигайте растительных жиров, это портит не только их вкус, но и вкус подвергаемых тепловой обработке продуктов.

9. Варите супы без крышки! Непременно тщательно снимайте пену! Молочные и рыбные супы (особенно уху!) никогда нельзя варить под крышкой!

Овощные супы также лучше варить без крышки, особенно те, которые включают массу надземных овощей и трав.

В мясных супах можно варить под крышкой только их мясную часть, а затем крышку снимать.

Только в таком случае супы будут прозрачны, душисты, вкусны.

10. Любой продукт для варки кладите всегда в крутой кипяток! Еще лучше – в кулинарно подготовленный кипяток, т. е. посоленный, поперченный, если это допускается и требуется рецептом.

11. Любой продукт, предназначенный для тепловой кулинарной обработки (варки, жарения, запекания и т. д.), тщательно и вновь перед закладкой проверьте на чистоту и отсутствие посторонних запахов и включений, скрытых изъя-

нов. Это значит, что любой корнеплод, например, надо разрезать минимум на 4 части, чтобы убедиться в отсутствии дефектов внутри клубней.

12. Используйте для панировки только очень сухую (подсушенную) муку или очень тонко помолотые сухари (до пудрообразного состояния) – это предотвратит подгорание пищи, исключит появление чада на кухне.

13. Разумно используйте остатки доброкачественного пищевого сырья и готовой пищи: делайте из них начинки, винегреты, салаты, паштеты, используйте в соусах. Никогда не выбрасывайте образовавшейся в процессе выпечки кондитерской крошки и остатков сдобного теста: это хорошее сырье для начинок и панировки пирожных.

14. Работайте на кухне только сухими руками. Не допускайте их увлажнения, вытирайте при малейшем случайном смачивании!

Это не только улучшит производительность вашего труда, но и повысит качество приготавливаемой пищи, оздоровит общую обстановку на кухне. Заметьте связь между этими указанными явлениями!

Пользуйтесь для работы с горячей кухонной утварью специально сделанными прихватками и рукавицами, а не случайными тряпочками и полотенцами. Это сделает ваши действия уверенными, предотвратит случайные ожоги и травмы, битье посуды и потерю пищи.

15. Старайтесь не покидать кухню во время пригото-

ния, внимательно следите за ходом всех тепловых процессов, знайте время, потребное на них. Это – основное условие для предупреждения подгорания и сплывов блюд.

10 напоминаний об операциях, которые часто забывают делать и которые сильно влияют на вкус готовых блюд

- 1.** Перебирать крупу.
- 2.** Опаливать птицу до мытья и приготовления.
- 3.** Обсушивать на полотенце мытые сырые продукты перед закладкой их на горячую обработку (мясо, рыбу, птицу, овощи, фрукты).
- 4.** Вытирать насухо мытую кухонную посуду перед наполнением ее жидкостями и сырыми продуктами.
- 5.** Снимать и вынимать:
 - а)** в мясе: пленки, сухожилия, фасции;
 - б)** в птице: кожу;
 - в)** в рыбе: кожу (у морской), чешую (у речной), жир, ость плавников;
 - г)** в супах, отварах, варенье: пену.
- 6.** Пробовать пищу несколько раз во время приготовления для корректировки вкуса.
- 7.** Употреблять лишь абсолютно свежие продукты.
- 8.** Рыбу обрезать ножницами (плавники, хвост), чистить – теркой, пластовать со спины, вспаривать брюхо с анального

отверстия. Снимать изнутри черную пленку.

9. Рис промывать несколько раз холодной водой с солью!

10. Варенье варить с одним-двумя перерывами, не допуская изменения яркости цветовой окраски, характерной для данного вида ягоды или фруктов.

О составлении меню

Почти все обладатели поваренных книг практически готовят лишь малую часть указанных в этих книгах блюд, хотя и предпочитают приобретать толстые, «солидные» кулинарные руководства. Нередко, имея дома по три-четыре, а то и более поваренных «талмудов», хозяйки продолжают в своей повседневной жизни применять максимум восемь-двенадцать проверенных, освоенных или попросту привычных, знакомых рецептов.

Происходит это по целому ряду причин, но общим результатом является то, что домашний кулинарный репертуар крайне упрощается, становится однообразным, и это побуждает хозяйку время от времени принимать экстренные меры для пополнения и расширения своего привычного меню: лихорадочно листается одна поваренная книга за другой, случайно выбирается приглянувшееся по названию или несложности приготовления незнакомое блюдо, поспешно изготавливается в надежде порадовать близких, но... как правило, оно либо не удастся, либо приходится не по вкусу всем до-

машиним, включая хозяйку, – и все возвращается на прежнюю, проторенную колею – к привычным котлетам, борщу, щам и картофельной запеканке.

Те, кто решается в следующий раз быть осмотрительнее, обращаются обычно к рекомендательным меню, которые нередко сопровождают поваренные книги и составляют на неделю, месяц или даже на год.

Однако это далеко не для всех является выходом, поскольку заранее заготовленные меню удобны для больших, общественных кухонь, а не для домашнего приготовления, ибо трудно загодя ориентироваться на блюда, для которых в намеченный день нельзя достать необходимого сырья.

Но главное неудобство разработанных кем-то за вас меню состоит в том, что подбор блюд для обеда или завтрака, ужина, их состав, их вкус определяются обычно личными возможностями и склонностями каждого.

Согласовать свои вкусы с рекомендованной разработкой – уже проблема, и поэтому практически подготовленными в поваренных книгах меню мало кто пользуется систематически и регулярно.

Тем не менее иметь разнообразное меню домашнего стола необходимо. Более того, это выгодно и с физиологической и с экономической точек зрения. Вот почему какие-то общие, неперенные, обязательные правила смены и обновления состава пищи должен соблюдать каждый, кто заинтересован в том, чтобы иметь хорошее самочувствие, нормаль-

ный обмен веществ и получать от еды истинное удовольствие.

Прежде всего надо соблюдать сезонность питания, т. е. то, что ныне начинает утрачиваться, особенно жителями крупных городов.

Сезонность питания – это значит, что меню лета, осени, зимы и весны должны существенно отличаться друг от друга, и поэтому не стоит, скажем, стремиться зимой есть дорогие, но не свойственные этому времени зеленые огурцы и помидоры. Ничего полезного они не несут, но зато приводят к дисгармонии обмена веществ, особенно в условиях русского климата, ибо зимой крайне полезны и нужны квашеные, богатые ферментами овощи – соленые огурцы, капуста, моченые яблоки, соленые грибы и т. п. в сочетании с жирной мясной пищей, помогающей легко переносить русские морозы.

Весной, наоборот, как можно раньше надо стараться есть всякую свежую зелень и блюда из нее. Зеленые щи из сныти или крапивы, жареные корни лопуха в начале мая, ранние грибы в апреле – сморчки и строчки, – все эти новости и признаки весеннего сезона не следует пропускать. Они существенно оживляют меню.

Летом надо пользоваться всем диапазоном имеющихся отечественных овощей и фруктов, но быть абсолютно равнодушным к экзотическим, как правило, круглогодичным и потому во многом лишенным и пищевой ценности, и вкусо-

вого сезонного своеобразия.

Щи из свежей капусты, борщ из молодой свеклы, холодники и свекольники, окрошка, отварная молодая картошка с маслом и сельдью, жареные грибы, фруктовые и хлебные супы, жареная речная рыба в сметане, клубника или земляника с молоком, молодые огурчики с медом должны непременно быть попробованы, как специфические сезонные летние блюда, которые возможны только в это время года и которые просто грех пропустить.

Осенью можно позволить себе не только всевозможные тушеные овощи, особенно их сочетание, не только все бахчевые культуры – от кабачков, тыквы и цукини и кончая дынями и арбузами, но и необходимо полакомиться домашней птицей (утки, гуси, индейка) и мясом, учитывая, что именно в это время легче и дешевле достать парное баранье и телячье мясо.

Поздней дождливой осенью вкусно, приятно и полезно есть горячие, заправленные жиром или маслом кашеобразные блюда – русские каши, узбекские пловы, украинские кулеши или таджикские шимы, представляющие сочетание жареных овощей и отваренных зерновых.

Зимой не покажутся тяжелыми жирные пироги с мясом и яйцами, блины, свиное соленое сало, жаркое из мяса в сочетании с квашениями и солениями из овощей, грибов, ягод и фруктов.

Так время года само регулирует и определяет главные

ориентир в выборе меню, и если следовать этому разумно и последовательно, то никаких особых проблем с повторением или приедаемостью пищи не возникает.

Что же касается подбора меню определенного обеда, то здесь необходимо и важно соблюдать одно классическое правило: продукты, используемые в четырех или трех подачах, не должны повторяться. Это касается прежде всего основы блюд. Так, например, если закуска включает овощи и грибы, то первое должно быть мясным, второе – рыбным, а третье – мучным, яичным, молочным или фруктовым. Не должны повторяться и гарниры к основным блюдам. Например, меню, в котором на первое – куриный суп с рисом, на второе – котлеты с рисом и на третье – фруктово-ягодный компот с рисовыми крокетами, составлено плохо, и такой обед, несмотря на всю свою пищевую ценность, покажется невкусным. Точно так же следует избегать использования картофеля как компонента и в салате, и в супе, и в виде пюре ко второму блюду.

Кроме того, необходимо, чтобы тяжелые и легкие блюда сменяли друг друга, следовали бы попеременно.

Так, например, за вегетарианским супом из зелени хорошо подать жирное блюдо из баранины или, наоборот, за жирным, наваристым борщом или харчо лучше всего дать легкое рыбное второе блюдо, например тельное, после которого вновь можно дать плотное третье – гурьевскую кашу, яич-

но-фруктовую бабку с киселем и т. п.

Стол, составленный последовательно из блюд *одной и той же национальной кухни* с соблюдением указанных правил, *обладает наибольшей и наилучшей гармоничностью*. Ибо в этом случае гармоничный отбор всех компонентов каждого блюда и их совокупности является результатом векового народного опыта.

Однако при подборе меню, состоящего из блюд разных национальных кухонь, достижение общей вкусовой гармоничности уже более сложно.

В то же время составленное правильно, со вкусом меню из блюд разных национальных кухонь не только правомерно, но и крайне обогащает стол. Особенно уместен такой подбор при составлении меню праздничного стола.

При этом многое зависит от степени развитости кулинарного вкуса составителя меню, а не только от его личных вкусовых склонностей.

Иногда блюда разных национальных кухонь бывают просто несовместимы, и это надо уметь чувствовать.

Так, например, несовместимы в одном обеде русские кислые щи и узбекский плов как второе блюдо. Негармонично подавать после эстонского молочного супа грузинское сациви или молдавские кифтелуце; армянский бозбаш нельзя совмещать с литовским жареным гусем и т. д. и т. п.

Короче говоря, надо учитывать не только правила чере-

дования легких и тяжелых блюд и правило неповторяемости пищевого состава, но и принимать во внимание некоторые национальные традиции в области кулинарии, несовместимость приправ, пряностей и т. п.

Так, например, если в меню присутствует одно или два блюда из закавказских кухонь, то в него нельзя вводить блюда литовской или белорусской кухонь из гусятины или эстонские и латышские блюда из сельди, поскольку такие продукты не употребляются в Закавказье и их вкусовая и ароматическая гамма противоречит гамме грузинских или армянских соусов и приправ.

Все это, вместе взятое, затрудняет составление меню из блюд разных национальных кухонь, требует для этого специальных кулинарных знаний и опыта.

Мы приведем как пример одно такое правильное меню, оставив читателям возможность затем самим поупражняться в составлении «интернациональных обедов», пользуясь этой книгой.

Пояснение

Закуски. Выбраны отварные мясные и овощные закуски с мягкой слабомаринованной или нейтральной гаммой, без масляных и остро-пряных соусов. Поэтому сюда вошло не лобио, а мхали и чоги. Все виды закусок используются одновременно.

Супы. Выбраны русские супы с рыбой и щи из свежей капусты с нейтральным или слабокисловатым бульоном, с мягкой нежной овощной гущей и нежным рыбным мясом, особенно приятными после слабоострых мясных студней.

Второе. Подобраны умеренно плотные мясные вторые блюда, некоторые из которых с тестяным компонентом, новым в данном обеде. Мясо также всюду иное, чем в закусках, – баранина.

Антреме. После мясо-тестяных вторых блюд уместно в качестве переходного блюда употребить еще фруктово-мясные или фруктово-масляные жареные блюда.

Десерт. На десерт можно, но не обязательно использовать сочетания нескольких национальных сыров в сочетании со свежими фруктами или же с легкими, прохладными и кисловатыми фруктовыми блюдами и напитками.

Такой подбор блюд обеспечивает сохранение на протяжении всего обеда слабокисленькой, мягкой, нежной вкусовой гаммы с нейтральными вкусовыми дополнениями.

В целом обед по составу весьма разнообразен, в нем присутствуют два вида мяса, рыба, птица, много овощей и фруктов, имеются богатые протеином молочнокислые изделия, и в целом, несмотря на большое количество блюд и значительную питательность, такой обед не тяжел.

Праздничный обед

Закуски:	Рэсол (молд.)	Мужужи (груз.)	Хефтя-бе- джар (азерб.)	Мхали. Чоги (груз.)
Супы:	Ботвинья (русск.)	Ши рахманные (русск.)	Уха белая (или сладкая) (русск.)	
Второе:	Манты (узб.)	или Кололак (арм.)	или Чанахи (груз.)	или Щима (тадж.)
Антреме:	Толма эчмиадзинская. Кай- саба (азерб.)			
Десерт: I	Сыры: Пишлок (узб.)	Яню-сие- риньш (лат.)	Ежегей (казахск.)	Иримшик (казахск.)
Десерт: II	Ревенная гуща. яблочная гуща (эст.)		Чриантели (груз.)	Холодец ягодный (укр.)

Часть 1

Глава 3

Русская и советская кухни

РУССКИЙ СТОЛ ШИРОКО ИЗВЕСТЕН ЗА РУБЕЖОМ ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ СВОИМИ ДЕЛИКАТЕСАМИ: КОПЧЕНОЙ СПИНОЙ ОСЕТРА (БАЛЫКОМ), СЕВРЮЖИНОЙ С ХРЕНОМ, МАЛОСОЛЬНОЙ ЛОСОСИНОЙ (СЕМГОЙ), КРАСНОЙ, ЧЕРНОЙ И РОЗОВОЙ (СИГОВОЙ) ИКРОЙ, МАРИНОВАННЫМИ И СОЛЕННЫМИ ГРИБАМИ (РЫЖИКАМИ И БЕЛЫМИ), – СОСТАВЛЯЮЩИМИ НЕ ТОЛЬКО ПРЕКРАСНЫЙ НАТЮРМОРТ ВМЕСТЕ С КРИСТАЛЬНО ПРОЗРАЧНОЙ МОСКОВСКОЙ ВОДКОЙ, НО И ТОНКО ГАРМОНИРУЮЩИМИ С НЕЙ ВО ВКУСОВОМ ОТНОШЕНИИ.

Однако эти отдельные готовые продукты, к тому же праздничные, несмотря на свою изысканность, не могут дать полного представления о русской кухне, о своеобразии вкуса ее основных горячих блюд, о составе русского национального стола в целом.

Русская кухня в том виде, в каком она дошла до наших дней, сложилась окончательно немногим более ста лет тому

назад, во второй половине XIX века, когда была проведена ее неофициальная кодификация: именно в период с 40-х до 80-х годов XIX века появилось большое количество поваренных книг, составленных людьми разных сословий (от аристократов до крестьян) и из разных районов страны. Это позволило не только впервые увидеть в наиболее полном виде весь национальный репертуар русских блюд, но и начать его критическую чистку от разных инородных заимствований и наслоений.

Русская кухня прошла длительный, тысячелетний, путь развития и пережила несколько этапов. Каждый из них оставил неизгладимый след (если говорить о том, что мы понимаем под классической русской кухней), причем довольно сильно отличался от других составом меню, композицией блюд и технологией их приготовления, т. е. представлял своего рода отдельную кухню.

Таких этапов шесть: древнерусская кухня (IX–XVI века); кухня Московского государства (XVII век); кухня Петровской и Екатерининской эпох (XVIII век); петербургская кухня (конец XVIII века – 60-е годы XIX века); общерусская национальная кухня (60-е годы XIX века – начало XX века); советская кухня (с 1917 года до недавнего времени).

Древнерусская кухня

Насчитывающая 500 лет развития, древнерусская кухня

характеризуется чрезвычайным постоянством состава блюд и их вкусовой гаммы на основе строгих (схоластических) канонов приготовления. Кухня этого периода зафиксирована в первой половине XVI века, в момент ее кульминационного развития, в письменном памятнике 1547 года (Домострой) советником царя Ивана IV Грозного Сильвестром, составившим список современных ему блюд, кулинарных изделий и напитков. Сохранившиеся с конца XVI века трапезные книги крупнейших русских монастырей дополняют наши сведения о репертуаре древнерусской кухни.

Основу ее составляли хлебные, мучные изделия и зерновые блюда. Уже в IX веке появляется тот кислый ржаной черный хлеб на квасно-тестяной закваске, который становится национальным русским хлебом и любовь к которому подавляющего большинства народа оказывает решающее воздействие на позицию русской церковной иерархии в спорах об евхаристии на Вселенских соборах в середине XI века (где русские епископы отвергли опресноки!) и на последующую хозяйственно-политическую ориентацию Руси на Византию, а не на латинский Запад.

Все древнейшие мучные изделия создавались исключительно на основе кислого ржаного теста, под воздействием грибковых культур. Так были созданы мучные кисели – ржаной, овсяный, гороховый, а также блины и ржаные пироги. Русские методы закваски, применение теста из привозной (а затем и местной) пшеничной муки и ее сочетание с ржа-

ной дали позднее, в XIV–XV веках, новые разновидности русских национальных хлебных изделий: оладьи, шаньги, пышки (жаренные на масле), баранки, бублики (из заварного теста), а также калачи – основной национальный русский белый печеный хлеб.

Особое развитие получили пироги, т. е. изделия в тестяной оболочке с самой разнообразной начинкой – из рыбы, мяса, домашней птицы и дичи, грибов, творога, овощей, ягод, фруктов, из различного зерна в сочетании с рыбой, мясом и грибами. Само по себе зерно послужило основой для создания блюд из него – каш. Каши – полбяная, гречневая, ржаная, так называемая зеленая (из молодой, незрелой ржи), ячменная (ячневая) – делались в трех видах в зависимости от соотношения зерна и воды: крутые, размазни и кашицы (полужидкие). Приготавливались они с добавками тех же разнообразных продуктов, какие использовались в начинки для пирогов. В X–XIV веках каши приобрели значение массового ритуального блюда, которым начиналось и завершалось любое крупное мероприятие, отмеченное участием значительных масс народа, будь то княжеская свадьба, начало или завершение строительства церкви, крепости или иное общественно значимое событие.

Привычка сочетать преимущественно мучную основу с мясными, рыбными и растительными продуктами в едином кулинарном изделии или блюде была причиной того, что в конце периода древнерусской кухни (в XVI – начале XVII ве-

ка) в нее органично вошли такие «восточные» блюда, как лапша (молочная, мясная, куриная, грибная) и пельмени, заимствованные соответственно у татар (тюрков) и пермяков (камских угро-финнов), но ставшие русскими блюдами как в глазах иностранцев, так и самого русского народа и даже давшие чисто русскую разновидность – кундюмы (жареные пельмени с грибами).

В средневековый период сложилось также большинство русских национальных напитков: мед ставленный (около 880–890 годов), приготавливавшийся по методу, близкому к производству виноградных вин, и дававший продукт, близкий к коньяку (выдержка от 5 до 35 лет); березовица пьяная (921 год) – продукт брожения березового сока; мед хмельной (920–930 годы) – с добавлением к меду хмеля, помимо ягодных соков; мед вареный – продукт, близкий по технологии к пиву (996 год); квас, сикера (XI век); пиво (около 1284 года).

В 40–70-х годах XV века (не ранее 1448-го и не позднее 1474 года) в России появляется русская водка. Рано выразившиеся национальные технологические отличия ее изготовления сказались на более высоком качестве русской водки по сравнению с возникшей позднее горилкой – польской и черкасской (украинской) водкой. Русская (московская) водка производилась из ржаного зерна путем «сидения», а не дистилляции, т. е. посредством беструбного медленного выпаривания и конденсации в пределах одной и той же посуды.

Распространение водки начинается лишь с конца XV – начала XVI века, когда она становится предметом государственной монополии; из России водка в начале XVI века (1505 год) распространяется в Швецию. В 1533 году в Москве, на Балчуге напротив Кремля, открывается первый общественный «ресторан» – царев кабак. В конце XV века (в 70–80-х годах) появляются первые профессиональные повара – не только у царя, но и у князей и бояр. Отдельно от поваров утверждается профессия хлебников, причем трех разрядов: греки – для вытяжного и пресного теста, русские – для ржаного и кислого, татары – для пшеничного сдобного.

Уже в раннем Средневековье сложилось четкое, или, вернее, резкое, разделение русского стола на постный (растительно-рыбно-грибной) и скоромный (молочно-яично-мясной), что оказало огромное влияние на все дальнейшее развитие русской кухни вплоть до конца XIX века. Это влияние не во всем было положительным и плодотворным. Проведение резкой грани между скоромным и постным столом, отгораживание их друг от друга «китайской стеной», изолирование одних продуктов от других, строгое недопущение их смешения или комбинации – все это лишь частично привело к созданию некоторых оригинальных блюд, но в целом не могло не вызвать известного однообразия меню.

Больше всего от этой искусственной изоляции повезло постному столу. Тот факт, что большинство дней в году – от

192 до 216 в разные годы – считались постными, а посты соблюдались весьма строго, способствовал естественному расширению постного стола. Отсюда обилие в русской кухне грибных и рыбных блюд, всевозможное использование различного растительного сырья – зерна, овощей, лесных ягод и трав (крапивы, сныти, лебеды и др.).

На первых порах попытки разнообразить постный стол выражались в том, что каждый вид овощей, грибов или рыбы приготавливался отдельно, самостоятельно. Капусту, репу, редьку, горох, огурцы – овощи, известные с IX века, – если не ели сырыми, то солили, парили, варили или пекли, причем отдельно одно от другого. Поэтому такие блюда, как салаты, никогда не были свойственны русской кухне, они появились в России уже в XIX веке как одно из заимствований с Запада. Но и тогда они первоначально делались преимущественно с одним овощем, отчего и назывались «салат огуречный», «салат свекольный», «салат картофельный» и т. п. Еще большему разделению подвергались грибные и рыбные блюда. Каждый вид грибов – грузди, рыжики, опята, белые, сморчки, маслята, сыроежки, шампиньоны и т. д. – солили или варили совершенно отдельно от других, что, кстати, практикуется и поныне. Точно так же обстояло дело и с рыбой, употреблявшейся только в отварном, вяленом, соленом, запеченном и лишь позже, в XIX веке, в жареном виде. Каждое рыбное блюдо готовилось особым для той или иной рыбы способом.

Поэтому и уха делалась из каждой рыбы отдельно и называлась соответственно – окуневой, ершовой, налиимьей (мневой), стерляжьей и т. п., а не просто рыбным супом, как у других народов.

Таким образом, количество блюд в XV веке по названиям было огромно, но по содержанию они немногим отличались одно от другого. Вкусовое разнообразие однородных блюд достигалось, с одной стороны, различием в тепловой обработке, с другой – применением различных масел, преимущественно растительных (конопляного, орехового, макового, деревянного, т. е. оливкового, и значительно позднее – подсолнечного), а также употреблением пряностей. Из последних чаще всего применялись лук и чеснок, причем в весьма больших количествах, петрушка, анис, кориандр, лавровый лист, черный перец и гвоздика, появившиеся на Руси уже в X–XI веках, а в XV – начале XVI века этот набор был дополнен имбирем, корицей, кардамоном, аиром и шафраном.

Наконец, в средневековый период развития русской кухни выявляется и склонность к употреблению жидких горячих блюд, получивших общее название «хлёбова». Самое большее распространение получают такие виды хлёбова, как щи, основанные на растительном сырье, а также различные виды мучных супов.

Что касается молока и мяса, то эти продукты до XVII века употреблялись сравнительно редко, причем обработка их не

отличалась сложностью. Мясо (как правило, говядину, реже – свинину и баранину) варили в щах или кашицах и до XVI века почти не жарили.

На употребление многих видов мяса был наложен строжайший запрет – особенно на зайчатину и телятину. Остается историческим фактом, что в 1606 году боярам удалось натравить на Лжедмитрия I толпу, побудив ее ворваться в Кремль, только сообщением, что царь не настоящий, ибо ест телятину. Это был самый убедительный аргумент. Молоко пили сырое, томленное или скисшее; из кислого молока получали творог и сметану, а производство сливок и масла оставалось почти неизвестным вплоть до XIX века.

Мед и ягоды в древнерусской кухне были не только сладостями сами по себе, но и основой, на которой создавались сиропы и варенья. А будучи смешаны с мукой и маслом, с мукой и яйцами, мед и ягоды стали основой русского национального сладкого изделия – пряников. Поэтому пряники были вплоть до XIV века только медовыми или медово-ягодными, чаще всего медово-малинными или медово-земляничными. В XIV–XV веках возникает и другое русское национальное сладкое изделие – левишники, приготовляемые из тщательно протертых ягод брусники, черники, вишни или земляники, высушенных тонким слоем на солнце. К национальному русскому лакомству вплоть до XX века относились и орехи, вначале лесные и грецкие (волошские), а позднее, с XVII века, кедровые, и семечки (подсолнечные).

КУХНЯ МОСКОВСКОГО ГОСУДАРСТВА, ИЛИ СТАРОМОСКОВСКАЯ КУХНЯ

Древнерусской кухне, как и всему патриархальному быту Руси, был нанесен удар в начале XVII века – польско-шведской интервенцией и крестьянской войной, приведшими к хозяйственному упадку в течение почти четверти века и к резкому изменению социальных условий в России. Именно этот период и служит демаркационной линией между древнерусской кухней и кухней Московского государства XVII века, или так называемой старомосковской кухней.

Основное ее отличие от древнерусской состояло в том, что наступило резкое размежевание русского общенационального стола по сословному признаку. Раньше стол знати отличался от стола простолюдина лишь количеством блюд, ибо натуральное хозяйство обуславливало качественное равенство пищевого сырья, производимого крестьянами, для всех сословий. За границей для двора закупались лишь вина – французские и греческие (мальвазия, бургундские, романея) – и фрукты, в основном сушеные и вяленые, – фиги (инжир), финики, лимоны. Но с развитием интенсивной внешней торговли, введением монополии на ряд товаров (водка, икра, красная рыба, рыбий клей, мед, соль, конопля) и замедленной натуральной обмена денежным началось разграничение в ассортименте между теми пищевыми продуктами, которые

поступали на стол знати, и теми, что имелись в наличии у крестьянина.

Эти же причины оказали сильное воздействие и на складывание с XVII века русских региональных кухонь (донской, уральской, сибирской, поморской), поскольку они стали отличаться от московской официальной кухни ассортиментом продуктов и блюд.

Наконец, своеобразие этого периода в развитии русской кухни заключалось и в том, что стол московского царя и знати, хотя и оставался сословно закрытым, оказывал влияние на всю московскую кухню в целом. Дело в том, что в Москве все пищевые товары, как бы они ни были редки и экзотичны, продавались на свободном рынке, следовательно, могли быть приобретены любым лицом (так, китайский чай впервые появился при дворе в 1638 году, а в свободной продаже — уже в 1674 году). Кроме того, колоссальный штат прислуги, обслуживавшей царский двор и многочисленные семейства знати, насчитывавший лишь в черте города десятки тысяч человек, содействовал тому, что новые застольные обычаи, новые блюда, их новая композиция и рецептура постепенно распространялись среди московского люда. Вот почему термин «московская кухня» хотя и означает прежде всего кухню знати XVII века, имеет и более широкое толкование. Речь идет о кулинарных принципах, ставших господствующими в XVII веке в столице и ее окружении. Не случайно «московская кухня» дожила в Москве, а особенно в Замоскворе-

чье – этом оазисе древней Москвы и районе купечества, – вплоть до начала XX века, независимо от того, что господствующее кулинарное направление в стране сменилось за это время трижды.

В то время как народная кухня начиная с XVII века все более упрощается и обедняется, кухня дворянства и особенно знати (боярства) становится все более сложной и рафинированной. Она не только собирает, объединяет и обобщает опыт предшествовавших столетий, но и создает на его основе новые, более сложные варианты старых блюд, а также впервые заимствует и открыто вводит в русскую кухню ряд иностранных блюд и кулинарных приемов – преимущественно восточного и балканского происхождения. Заметно обогащается в это время скоромный праздничный стол. По-прежнему используются принятые в народе солонина и вареное мясо, но преимущественное место на столе знати начинают занимать «верченое» (т. е. приготовленное на вертеле) и жареное мясо, домашняя птица и дичь. При этом способы обработки мяса все более разнятся в зависимости от его вида. Так, говядина идет главным образом для приготовления солонины и для отваривания; из свинины делают ветчину, буженину для длительного хранения, употребляют ее также в обжаренном и тушеном виде, причем в России ценится только мясная, нежирная («постная») свинина; баранину, домашнюю птицу и дичь используют в основном для

жаркого и только отчасти для тушения.

В XVII веке окончательно складываются все основные типы русских супов, причем появляются неизвестные для средневековой Руси солено-пряно-кислые супы – калы, похмелки, солянки, рассольники, – обязательно содержащие квашения, лимон и маслины. Появление этих супов вызвано чрезвычайным распространением пьянства, потребностью в опохмеляющих средствах.

Обогащается и уже хорошо развитый к этому времени постный стол знати. Почетное место на нем занимают астраханский балык, черная уральская икра в двух ее разновидностях (паюсная и зернистая), соленая и заливная красная рыба, кольская семга, сибирская нельма и белорыбица, закавказская шема, байкальский омуль.

На кулинарные нравы XVII века сильное влияние оказывает восточная и в первую очередь татарская кухня, что связано с включением в состав Русского государства во второй половине XVI века Казанского и Астраханского ханств, Башкирии и Сибири. Именно в этот период в общерусскую кухню попадают и делаются непременно, «своими», такие продукты, как изюм (виноград), урюк, смоква (инжир), дыня, арбуз, гранат, заморские лимоны и чай, употребление которых за русским столом становится традиционным. Тем самым существенно пополняется и сладкий стол, в его ассортименте – разнообразные коврижки, сладкие пироги, цу-

каты, яблочная пастила в двух видах (коломенская и белёвская), многочисленные варенья, причем не только из ягод, но и из некоторых овощей (морковь с медом и имбирем, редька в патоке). В XVII веке в Россию стали завозить тростниковый сахар, из которого вместе с пряностями варили леденцы. Но все эти сладкие блюда можно было встретить в основном на столе знати.

Для боярской кухни того времени примечательным становится чрезвычайное обилие блюд – до 50 в один обед, а за царским столом их число возрастает до 150–200. Стремление придать столу помпезный вид проявляется в резком увеличении самих размеров блюд. Выбираются самые крупные лебеди, гуси, индейки, самые большие осетры или белуги. Порой они так велики, что их едва могут поднять три-четыре человека. Не знает границ украшательство блюд: из пищевых продуктов сооружаются дворцы, фантастические животные гигантских размеров. Тяга к нарочитой пышности сказалась и на продолжительности придворных обедов: 6–8 часов подряд – с двух часов дня до десяти вечера. Они включали в себя почти десяток перемен, каждая из которых состояла из полутора-двух десятков однотипных блюд, например из десятка сортов жареной дичи или соленой рыбы, из двух десятков видов блинов или пирогов.

Таким образом, в XVII веке русская кухня была уже чрезвычайно разнообразна по ассортименту блюд, но поварское искусство, искусство комбинирования продуктов и форми-

рования вкуса блюд оставалось еще на весьма невысоком уровне.

Основной причиной невкусности многих блюд была неряшливость в приготовлении и полное незнание с технологией жареных блюд, заимствованных с Востока. Их готовили не в казанках, а на сковородках и на таких маслах, которые из-за неумелого применения, а еще более из-за плохого хранения быстро прогоркали и сообщали всему блюду неприятный запах и вкус. Вот почему русские и в XVII веке продолжали предпочитать вареные, квашеные и соленые блюда, приготовление которых никоим образом не связано с использованием масел. Что же касается комбинирования продуктов, то запрет, установленный на этот счет в древнерусской кухне, продолжал строго соблюдаться и в XVII веке. Столь же недопустимым было и измельчение, перемалывание, дробление продуктов. Особенно это относилось к мясному столу. Отрицательное отношение к измельченной пище объяснялось сильными опасениями, что к дробленой массе всегда возможен подмес недоброкачественных продуктов. Вот почему принципам русской кухни оказались чужды не только котлеты, паштеты и иные основанные на фаршах блюда, но и всевозможные запеканки и пудинги, т. е. любые конгломераты продуктов. Старинной русской кухне свойственно было противоположное стремление – к приготовлению блюда из целого, неделимого крупного

куска, а в идеале – из целого животного или растения. Эти кулинарные идеалы были сохранены вплоть до XVIII века в неприкосновенности. Казалось бы, исключением были начинки – в пирогах, в целых животных и птице и в их частях – сычуге, сальнике. Однако в большинстве случаев это были начинки, как бы приготовленные самой природой, – зерно (каши), ягоды, грибы (отбирали мелкие и не разрезали). Рыбу в качестве начинки клали всегда целой – только пластовали, но ни в коем случае не измельчали. Значительно позднее – в конце XVIII и особенно в XIX веке – уже под влиянием западноевропейской кухни некоторые начинки стали измельчать специально.

КУХНЯ ПЕТРОВСКО- ЕКАТЕРИНИНСКОЙ ЭПОХИ

Новый этап развития русской кухни наступает на рубеже XVII и XVIII веков и длится до начала XIX века (1801 год). Происходит дальнейшее, и на этот раз радикальное размежевание кухни господствующих классов и национальной кухни простого народа.

Если в XVII веке кухня господствующих классов не только сохраняла, но и утрировала национальные особенности и ее отличие от народной кухни выражалось в том, что по качеству, обилию и ассортименту продуктов и блюд она резко превосходила последнюю, то в XVIII веке она все более утра-

чивает русский национальный характер, открыто, а подчас и демонстративно порывает с русскими кулинарными традициями.

Начиная с петровских времен русская знать, а за нею и все дворянство все более и более заимствуют западноевропейские кулинарные обычаи и нравы. Богатые вельможи, посещавшие Западную Европу, привозят с собой или выписывают иностранных поваров, вначале голландских и немецких, особенно саксонских и австрийских, затем, при Елизавете I, – шведских и французских, а во второй половине XVIII и в начале XIX веков – частично английских и преимущественно французских. С середины XVIII века выписка иностранных поваров стала настолько регулярной, что вскоре они почти полностью вытеснили у высшего дворянства русских кухарок и крепостных поваров. Помимо этого, многие состоятельные вельможи и дворяне к концу XVIII века начинают выписывать из Парижа кондитерские изделия, которые доставлялись в Петербург и Москву через неделю. Некоторые даже специально ездили в Париж попить и поесть. Эти привычки и это пренебрежение к отечественной кухне переняло в той или иной степени во второй половине XVIII века, в Екатерининскую эпоху, и все остальное дворянство. Именно в это время в русское меню проникают блюда из молотого мяса (котлеты, запеканки, паштеты, рулеты), появляются нерусские (шведские, немецкие, французские) супы (молочные, овощные, протертые).

Вполне естественно, что иностранные повара готовили не русские, а свои национальные блюда, и таким путем в русскую кухню были привнесены не только рецептура, но и посуда, технология и комбинации продуктов, характерные для немецкой, голландской, шведской, английской и французской кухонь.

Одним из новых кулинарных обычаев, появившихся в это время в русской кухне господствующих классов, становится употребление закусок как совершенно изолированных от обеда самостоятельных блюд. Пришедшие с Запада и дотоле неизвестные на русском столе немецкие бутерброды, сливочное (чухонское) масло, французские и голландские сыры были объединены со старинными русскими блюдами (холодной солониной, студнем, ветчиной, бужениной, а также с икрой, балыком и другой просольной красной рыбой) в единую подачу или даже особый прием пищи – завтрак. Появились и новые алкогольные напитки – ратифии и ерофеичи. Влияние французской кухни проявлялось и через немецкую. Этому способствовал прежде всего царский двор, вначале в лице Петра I, а затем тех фактически немецких монархов, которые следовали за ним в течение XVIII века, – Екатерины I, Анны I (Курляндской), Анны II (Брауншвейгской), Петра III (Гольштейн-Готторпского), Екатерины II (Ангальт-Цербстской).

ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ

К концу XVIII века в основном завершается процесс односторонней инфильтрации западноевропейских блюд, посуды и технологии (наплитное, а не печное приготовление) и начинается освоение и приспособление этих новшеств к русским условиям.

При этом все новое с придворного стола попадает сначала на столичный дворянско-чиновничий стол, затем в провинциальную дворянско-помещичью среду, а оттуда и в другие сословия. Процесс этот особенно заметен в столице империи, в Петербурге, который с последней четверти XVIII века становится наконец законодателем мод и в области кулинарии. С 90-х годов XVIII века появляются многочисленные поваренные книги, переведенные с немецкого и французского, в которых рецепты русских блюд тонут в массе иностранных.

Только после Отечественной войны 1812 года в связи с общим подъемом патриотизма в стране и борьбой славянофильских кругов с иностранным влиянием у некоторых представителей дворянства возрождается интерес к национальной русской кухне.

Однако в 1816 году тульский помещик В. А. Левшин, автор книги «Русская поварня», вынужден был признать, что «сведения о русских блюдах почти совсем истребились»

и поэтому «нельзя уже теперь представить полного описания русской поварни, а должно удовольствоваться только тем, что еще можно собрать из оставшегося в памяти, ибо история русской поварни никогда не была предана описанию». В результате собранные В. А. Левшиным по памяти описания блюд русской кухни не только не были точны по своей рецептуре, но и по своему ассортименту далеко не отражали всего действительного богатства русского стола. В таком виде русская кухня не могла соперничать с французской, несмотря на все старания патриотов. Кухня господствующих классов и на протяжении первой половины XIX века продолжала развиваться изолированно от народной, под сильным влиянием французской кухни. Правда, в этот период сам характер иностранного влияния существенно изменился. В отличие от XVIII века, когда заимствовались иностранные блюда вроде котлет, сосисок, омлетов, муссов, компотов и т. п. и вытеснялись исконно русские, в первой половине XIX века происходит иной процесс – обработка русского кулинарного репертуара на французский лад, а во второй половине XIX века начинается даже восстановление русского меню, однако с внесением французских коррективов.

В России в этот период работает целый ряд блестящих французских поваров, радикально реформировавших русскую кухню господствующих классов. Центром этой реформации был Петербург, и, поскольку отсюда влияние ново-

го кулинарного направления распространялось в течение XIX века на всю империю, русская кухня этой эпохи получила название петербургской, в отличие от продолжавшей существовать старой московской кухни.

Заметный след в истории создания петербургской русской кухни оставил легендарный французский повар Мари-Антуан Карем. В Россию Карем прибыл по личному приглашению знаменитого полководца князя П. И. Багратиона, потомка грузинских царей, тонкого ценителя кулинарного искусства. Багратион дал возможность Карему детально ознакомиться с русской кухней, собрав для него в качестве ассистентов выдающихся русских крепостных поваров. Карем сумел правильно оценить достоинства русской кухни и наметил путь для освобождения ее от всего наносного и отрицательного. Преемниками Карема в России были Жан и Мишель Жебон (отец и сын), Пети, Тю, Гильта, прожившие в России в общей сложности около полу столетия и продолжавшие реформу, начатую Каремом. Реформа коснулась прежде всего порядка подачи блюд к столу. Принятая в XVIII веке «французская» подача, когда все блюда выставлялись на стол одновременно, заменяется старинным русским способом подачи – с переменой блюд, однако в одну перемену стали подавать одно, а не несколько блюд, как в XVII веке. Вместе с тем количество перемен было сильно сокращено и была введена такая последовательность в сервировке обеденного стола, при которой тяжелые блюда чередовались с легкими и воз-

буждающими аппетит. На стол стали подавать уже не целое животное или птицу, а нарезанное готовое блюдо. При этом украшательство блюд как самоцель потеряло всякий смысл.

«Русские» французы выступали также за замену блюд из толченых и протертых продуктов, занявших большое место в кухне господствующих классов в XVIII веке, натуральными, более отвечающими характеру русской национальной кухни. Так появились всевозможные отбивные (бараньи и свиные) из целого куска мяса с косточкой, натуральные бифштексы, клопысы, антрекоты, эскалопы. Одновременно старания французов были направлены на то, чтобы ликвидировать тяжеловесность, неудобоваримость некоторых русских блюд. Из русских щей они исключили делающую их невкусными мучную подболтку, сохранявшуюся лишь в силу традиции, а не здравого смысла, стали широко употреблять в гарнирах картофель, появившийся в России в 70-х годах XVIII века. Для русских пирогов французы предложили использовать вместо ржаного кислого нежное, умеренно дрожжевое, слоеное тесто из пшеничной муки. Они же ввели безопарный способ приготовления теста на прессованных дрожжах, благодаря чему кислое тесто, на подготовку которого прежде требовалось 10–12 часов, стало поспевать за 2 часа.

Обратили внимание французские кулинары и на закуски, сделав из них одну из самых специфических особенностей русского стола. Если в XVIII веке преобладала немецкая

форма подачи закусок – бутербродами, то теперь французы стали сервировать их на специальном столе, красиво оформляя каждый вид на особом блюде. Они настолько расширили ассортимент закусок, включив в их число целый ряд старинных русских мясных, рыбных, грибных и квашеных овощных блюд, что изобилие и разнообразие русского закусочного стола до сих пор вызывают удивление у иностранцев.

Наконец, французская школа ввела в рецепты блюд комбинирование продуктов (винегреты, салаты, гарниры) и точные дозировки, не принятые ранее в русской кухне, и ознакомила русскую кухню с неизвестными ей видами западноевропейской кухонной техники. На смену русской печи и приспособленным к ней горшкам и чугункам пришли плита с ее духовкой, кастрюли, сотейники и т. п. Вместо сита и решета стали использовать дуршлаг, шумовки, мясорубки и пр.

Немаловажным вкладом французских кулинаров в развитие русской кухни было и то, что они подготовили плеяду блестящих русских поваров. Михаил и Герасим Степановы, Г. Добровольский, В. Бестужев, И. М. Радецкий, П. Григорьев, И. Антонов, З. Еремеев, Н. Ходеев, П. Викентьев и другие поддерживали и распространяли лучшие традиции русской кухни на протяжении всего XIX века. Такие выдающиеся практики, как Г. Степанов и И. М. Радецкий, оставили после себя обширные руководства по русской кулинарии.

ОБЩЕРУССКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

Параллельно с процессом облагораживания и рафинирования русской кухни господствующих классов, происходившим «сверху» и сосредоточенным в дворянских клубах и ресторанах Петербурга и Москвы, шел и другой процесс – собирания, восстановления и развития забытого старинного русского кулинарного репертуара.

Этот процесс протекал стихийно в провинции, в помещичьих усадьбах, вплоть до 70-х годов XIX века. Источником собирания была народная кухня, в развитии которой принимало участие огромное число неизвестных талантливых крепостных поваров. После отмены крепостного права в 1861 году и ускорения дифференциации крестьянства, одним из результатов которых было образование кулачества и рост мелкого и среднего купечества, народная кухня стала усиленно культивироваться в этих социальных слоях, а ее национальный репертуар получил новое пополнение. Дело в том, что бурное развитие в 70-х годах XIX века железнодорожного строительства в России приблизило далекие окраины к центру. Это привело к «открытию» многих региональных старинных русских блюд, быстро признанных общенациональными. Таковы были уральские и сибирские пельмени, донские пироги-курники и блюда из крупной степной дичи (турача, дрофы, стрепета), дальневосточные горбуша

и кетовая красная икра, каргопольские соленые рыжики и мурманская оленина, башкирский мед и кумыс. В совершенствовании русской национальной кухни в 70–80-х годах XIX века приняли участие и разнообразные рестораны России, привлекавшие талантливых поваров из народа.

В результате в последнюю четверть XIX века русская кухня приобрела столь обновленный и разнообразный вид, что не только по неповторимому ассортименту блюд, но и по изысканному и тонкому вкусу заняла одно из ведущих мест в Европе, поднялась на такую же высоту, как и французская кухня.

Несмотря на все изменения, привнесения, иностранные и региональные влияния, основа русской кухни, ее сущность оказалась незатронутой в течение веков, она стойко удержалась, сохранив наиболее характерные национальные черты. Так, русский национальный стол немислим без хлеба, блинов, пирогов, каш, без первых жидких холодных и горячих блюд, без разнообразия рыбных и грибных блюд, солений из овощей и грибов; прекрасен русский праздничный стол с его дичью и жареной домашней птицей и русский сладкий стол с его вареньями, коврижками, пряниками, куличами и пр.

Еще в конце XVIII века русский историк И. Болтин подчеркивал, что обилие – одна из характерных особенностей русского стола, причем не только зажиточного. Он отмечал, что русские вообще едят больше и чаще, чем жители Азии,

и вдвое-втрое больше, чем французы.

Главное место на русском столе, особенно на народном, занимал хлеб, по потреблению которого на душу населения наша страна всегда занимала первое место в мире. Со щами или другим жидким блюдом рабочий или крестьянин обычно съедал от полкилограмма до килограмма черного, ржаного, хлеба, что в XIX веке часто составляло весь обед трудового народа. Белый хлеб, пшеничный, фактически не был распространен в России до начала XX века. Причем, если у белого хлеба были региональные разновидности – московские сайки, калачи, смоленские крендели, валдайские баранки и т. п., – черный хлеб различался не по районам, а лишь по роду выпечки и сорту муки – пеклеванный, заварной, подовый, обдирный и т. д. Только после Октябрьской революции 1917 года белый хлеб стал наиболее употребительным хлебом народных масс, наряду с другими мучными изделиями из белой пшеничной муки, ранее не свойственными русской кухне, – вермишелью, макаронами и т. п.

Первенствующее значение в истории русской кухни сохраняли и первые жидкие блюда – супы. Предпочтение, оказываемое русскими людьми жидким и полужидким блюдам, наглядно отразилось в том, что ложка была всегда главным столовым прибором русских, без нее нельзя было обойтись. Она появилась в России раньше вилки почти на 500 лет. «Вилкою, что удой, а ложкою, что неводом», – гласит народ-

ная пословица, высказывающая пренебрежение к вилке.

Ассортимент национальных русских супов – щей, похлебок, ухи, рассольников, солянок, ботвиний, окрошек, тюрь – продолжал пополняться с XVIII по XX век различными видами западноевропейских супов вроде бульонов, супов-пюре, так называемых заправочных супов с мясом и крупами, которые хорошо приживались благодаря любви русского народа к горячему жидкому вареву. Точно так же нашли свое место на современном русском столе и многие супы народов нашей страны – украинские борщ и кулеш, белорусские свекольники и супы с клецками, молдавские супы с курицей и овощами, среднеазиатские супы с бараниной. Многие современные супы, особенно овощные и овоще-крупяные, произошли от разжиженных древнерусских кашниц с овощной засыпкой. И все-таки не привнесенные, а старые, исконно русские супы вроде щей и ухи определяют до сих пор лицо русской кухни и русского национального стола.

В меньшей степени, чем супы, сохранили свое преимущество на русском столе к началу XX века рыбные блюда. Они заметно уступили место мясным блюдам, но об их былом значении и сегодня свидетельствует разнообразный ассортимент.

Рыба всегда употреблялась в русской кухне в бесчисленных видах: паровая или подпарная, вареная (отварная), тельная, т. е. изготовленная особым образом из одного филе, без

костей, но с кожей, жареная, чиненая (наполненная начинкой из каши, лука или грибов), тушеная, заливная, печеная в чешуе, запеченная на сковороде в сметане, просольная (соленая), вяленая, сушеная на ветру и солнце (вобла) и сушеная в печи (сушик). В северо-восточных областях России рыбу квасили (кислая рыба), а в Западной Сибири ели мороженую сырую (строганина). Менее была распространена в русской народной кухне до середины XIX века копченая рыба, которая в последнее время, наоборот, широко используется в трех видах – холодного копчения, горячего копчения и копчено-вяленая.

В сходном положении с рыбными блюдами оказались и такие характерные для русской национальной кухни продукты, как грибы и дичь. И хотя их доля в современном повседневном меню также постепенно снижается, уступая место «космополитическим» продуктам, особенно колбасным изделиям – мясным фаршам, мясокопченостям и консервам, они по-прежнему занимают почетное место на праздничном национальном столе.

Для понимания характера русских блюд, да и с чисто практической точки зрения (для умения их правильного приготовления), важно знать некоторые особенности технологии русской кухни.

В русской кухне издавна технологический процесс сводился к варке или к выпеканию продуктов в русской печи

(жарение было заимствовано у татар позднее), причем обе эти операции велись обязательно раздельно. То, что было предназначено для варки, отваривалось с начала и до конца; то, что было предназначено для печения, только пеклось. Таким образом, народная русская кухня не знала ни что такое комбинирование продуктов, ни что такое комбинированная – совмещенная или двойная тепловая обработка. Вся тепловая обработка сводилась к нагреву блюда теплом русской печи, и это тепло могло быть трех степеней – «до хлебов», «после хлебов», «на вольном духу», – но всегда без непосредственного контакта посуды с огнем, только через посредство толстого слоя раскаленных кирпичей. Температура при этом могла быть все время постоянной, на одном уровне, либо падающей, убывающей, если печь постепенно остывала, но никогда не бывала возрастающей, что мы имеем при наплитном приготовлении. Оттого и кушанья старой русской кухни получались скорее томлеными или полутомлеными, полутушеными и приобретали совершенно особый вкус. Поэтому русская печь (а точнее, создаваемые ею температурные условия) придавала народным блюдам то своеобразие, без которого они многое теряют. Многие кушанья старой русской кухни не производят должного впечатления, когда их готовят в иных температурных условиях, при современных способах нагрева. Утрата русской печи привела к ухудшению вкуса блюд народной кухни и даже к исчезновению целого ряда кушаний из обихода. Введение наплит-

ного приготовления в кухне высших классов способствовало заимствованию новых технологических приемов и вместе с ними блюд западноевропейской кухни, а также реформированию блюд старой русской кухни, приспособлению их к новой технологии. Такое направление помогло спасти от забвения целый ряд блюд старинной русской кухни, но все же не смогло сохранить своеобразия их национального вкуса. Это обстоятельство надо иметь в виду, ибо, несмотря на все поварское искусство и самое скрупулезное следование классическим рецептам, невозможно преодолеть различие во вкусе между русскими блюдами XIX века и современными русскими блюдами, приготовляемыми на плите.

Советская кухня²

Советская кухня сложилась не сразу. За сравнительно небольшой отрезок времени в семь десятилетий она пережила по крайней мере пять этапов, отражая историю социально-экономического развития страны. Вместе с тем в советской кухне нашли отражение и общие исторические тенден-

² **Советская кухня** – это культурологический термин, который определяет чисто кулинарные особенности той кухни, которая сложилась в Советском Союзе с середины 30-х годов (1934 г.) до начала 90-х годов (1992 г.). Эта кухня обладала такой технологией кулинарного производства и таким своеобразием композиции блюд, которые отличали ее и от национальной русской, и от общеевропейской или азиатской кухонь, причем отличали явным различием вкуса. (*Примеч. автора.*)

ции, проявившиеся в русской кухне на рубеже XIX и XX веков: вбирание в себя всего лучшего, что было в региональных кухнях русского народа на отдаленных от Москвы и Ленинграда окраинах государства.

Значительный толчок развитию этой тенденции дала уже Первая мировая война 1914–1918 годов, сильное влияние оказали революция 1917 года и Гражданская война 1918–1922 годов. Миллионы людей, всю жизнь проживших на одном месте, впервые оказались в другом, часто инонациональном районе страны, соприкасались с совершенно иным бытом, незнакомой им кухней, непривычными для них продуктами. Чего стоили только перемещения солдатской массы с востока на запад, а затем гигантская волна демобилизованных в обратном направлении через всю страну. Достаточно назвать такие миграции гражданского населения, как поток беженцев из западных губерний (Прибалтика, Белоруссия) в Центральную Россию в 1918 году в связи с наступлением немцев; выезд в 1920–1921 годах голодающего населения Поволжья на Украину, а городского населения промышленных центров России в Среднюю Азию за хлебом; возвращение ссыльных и участников борьбы за советскую власть в Сибири и на Дальнем Востоке в европейскую часть России в 1917-м и в 1921–1922 годах. Началось проникновение провинциальных кулинарных особенностей в общероссийскую кухню, привнесение в нее нерусских явлений; значительно изменился и пополнился ее репертуар, причем на самом ши-

роком народном уровне, а не на узкоресторанном, как было в прежние времена.

Сибиряки и уральцы принесли в быт москвичей пельмени и шанежки, белорусы и украинцы – свиное соленое сало, ранее совершенно не принятое среди русского населения севернее линии Смоленск – Тула – Пенза – Куйбышев и тем более в наполовину мусульманском Поволжье и Заволжье; из Новороссии в русские города был занесен в 20-е годы обычай готовить куриный суп с лапшой, который со временем стал общесоюзным «столовским» блюдом; из одесских ресторанов был извлечен бефстроганов, превратившийся из узколюбительского блюда чуть ли не в общенациональное; петербургские новомихайловские котлеты (из меню ресторана Купеческого клуба), неведомым путем попавшие во времена гетмана Скоропадского (1918 год) на Украину и спустя несколько лет превратившиеся в «котлеты по-киевски», как «новое» блюдо прочно вошли в общесоюзное ресторанное меню. Из Прибалтики в повседневную кухню русских областей попали сырники и другие молочные блюда, с Украины – вареники и особенно борщ, кое-где даже вытеснивший среднерусские щи (правда, с добавлением к нему русской кислой капусты). Наконец, большинство яичных, молочно-мучных и молочно-растительных блюд, так называемые «диетические» блюда, под которыми с 20–30-х годов подразумевались все паровые, нежареные, протертые и отварные блюда

из мяса, рыбы и овощей, пришли в общественное питание страны из немецкой (прибалтийской остзейской) и особенно из еврейской кухни, что было связано с широким проникновением евреев на восток от прежней «черты оседлости» (линия Рига – Могилев – Гомель – Киев – Херсон), за которой они не имели права жить при царском правительстве.

Но процесс не ограничивался только проникновением в русскую кухню инациональных блюд или чуждых прежде приемов и методов приготовления: складывались новые кулинарные привычки и нравы, обусловленные социальными обстоятельствами. В годы Гражданской войны, несмотря на тяжелое продовольственное положение и вынужденное рационирование продуктов, центральные власти располагали значительными запасами китайского чая, конфискованного у крупнейших чаоторговых фирм Москвы, Петербурга, Одессы, Нижнего Новгорода, дополнив их позднее, в 1919–1920 годах, отбитыми у белых войск (Колчака) гигантскими чаехранилищами на Урале (Пермь, Екатеринбург, Ирбит, Оренбург). Это дало возможность регулярно и бесплатно снабжать чаем Красную армию и флот, промышленных рабочих, т. е. значительные массы трудящихся, которые прежде смотрели на чай в известной степени как на предмет роскоши. За годы Гражданской войны они привыкли к нему как к предмету первой необходимости. Именно в начале 20-х годов родилась и закрепилась в широких массах привычка

употреблять чай в течение всего дня, связывать с ним прием любой пищи, в том числе и несладкой, в то время как до революции чай в тех кругах, где его имели возможность употреблять, всегда отделялся от основного стола в виде особого десерта или вечерней семейной церемонии. Примечательно, что с массовым внедрением чая и превращением чаепития в форму основного застолья в годы революции и Гражданской войны практически совершенно исчезла из русского обихода водка. Британская делегация тред-юнионов, посетившая Россию в ноябре-декабре 1924 года, отмечала как поразительный для всех тех, кто знал царскую Россию, факт – почти полное отсутствие пьяных в советских промышленных городах.

В те годы родилась и другая привычка, сохранившаяся до нашего времени: в больницах, санаториях и общественных столовых стали варить жидкую подслащенную манную кашу вместо крутой и подсоленной, как раньше. Положенное по карточкам небольшое количество крупы и сахара хозяйственники считали более целесообразным соединять в одно блюдо да еще сильно разбавлять водой для увеличения объема, нежели выдавать натурой каждый продукт в отдельности. Несмотря на попытки властей и лично Ленина пресечь это, новый обычай закрепился на практике и даже стал позднее «нормальным» явлением.

В 1921–1931 годах происходило быстрое восстановление

русского семейного стола во всем его довоенном объеме. Значительное развитие получили в городах частные столовые, иногда совсем небольшие – всего на 10–15 человек. Их многочисленность, конкурентоспособность, а также профессиональные навыки, экономические возможности их содержателей дали хорошие результаты: значительно расширился ассортимент блюд, повысились требования людей к качеству и вкусу пищи. Другой тенденцией нового периода было сведение меню к стабильному составу из десятка «проверенных», устойчиво популярных блюд. Эта тенденция возобладала в общественном питании. Однако в 30-х годах по мере расширения масштабов общественного питания и строительства целых фабрик-кухонь на сотни посадочных мест приходилось идти не только на упрощение меню, но и на упрощение композиции и технологии блюд. Все, что казалось слишком сложным, отсекалось, экзотические компоненты (особенно пряности, приправы) просто-напросто исключались. В конце концов «победившей» технологией оказалась варка, первоначальный прием древнерусской кухни. Так, несмотря на радикальные изменения и новшества, основы русской кухни, по сути дела, остались неизменными, хотя об их сознательном сохранении в то время, конечно, никто не помышлял. Капустные щи, отварная говядина, гречневая каша со сливочным маслом, клюквенный кисель или чай с вареньем и лимоном стали наиболее частым и распространенным советским меню 20–40-х годов. Его отметили в 30-х

годах Анри Барбюс и Лион Фейхтвангер после обеда в Кремле, оно же господствовало и в заводских столовых. Это было веками проверенное русское меню: щи и гречневая каша не приедаются (!), особенно если их готовят с небольшими вариациями. В праздник могли быть домашние пельмени, фаршированный кислыми антоновскими яблоками гусь или утка, куриная лапша и, конечно, пироги – кулебяки с грибами, яйцами, рисом и вязигой. Речная рыба была в изобилии, в том числе и рыбопродукты – копченая рыба (балык), икра черная и красная, соленая семга. Правда, рыба неместного вылова из-за перевозки ее в живорыбных садках несколько подорожала.

В целом домашний стол продолжал сохранять национальные черты, особенно в восточных районах страны и на Кавказе, а также там, где в семьях все еще жили рядом три поколения. Вместе с тем, отвечая идеалам времени, стол был скромнен.

В годы Великой Отечественной войны все профессиональные поварские кадры, в том числе высококвалифицированные, полностью влились (независимо от возраста) в армию и флот – и это обеспечило в ряде частей и соединений приготовление пищи на таком высоком уровне, что она для большинства солдат оказалась не хуже, а лучше домашней. Это обстоятельство имело существенное значение для поддержания хорошего физического состояния и морально-

го духа войск и внесло, по сути дела, важный вклад в обеспечение победы над врагом. Даже в сложных условиях наступления, а не только в периоды позиционной войны, советские воины получали горячую пищу из двух блюд непосредственно на передовых рубежах — до и после боя.

Война не только приучила десятки миллионов людей к общественной кухне, она породила и доверие к ней. Поэтому сразу после войны услугами общественного питания стало пользоваться неизмеримо больше людей, чем в довоенные годы, а к началу 60-х годов общественное питание как направление победило домашнее.

Однако в 60–70-х годах уровень поварского искусства в общественном питании значительно снизился: сказывалась утрата старых профессиональных кадров. В кулинарию пришли случайные люди, произошла резкая замена мужского персонала преимущественно женским, овладевшим лишь элементарными навыками в приготовлении нескольких простейших блюд. Отрицательно сказалось на развитии советской кулинарии в послевоенные десятилетия исключение из общественного питания традиционных русских продуктов (а следовательно, и блюд из них!), которые всегда признавались национальными и обычно заготавливались домашним способом: квашений, солений, сушеных грибов, лесных ягод, варений.

То же самое можно сказать и о рыбе. До войны, когда

не было холодильников, речную рыбу традиционно держали живой в бассейнах при базарах, предприятиях, магазинах, фабриках-кухнях. После войны это правило было нарушено. По разным причинам исчезли некоторые традиционные сорта речной рыбы: каспийская сельдь-залом, волжская вобла, керченская сельдь-пузанок, судак, балтийская сырть (рыбец), чудской снеток, невская корюшка, сурская стерлядь и др. Вместе с ними исчезли и специфические блюда старой русской кухни, рассчитанные только на это пищевое сырье.

Переход к лову морской (океанической) рыбы, продажа ее в замороженном и брикетированном, филированном виде долгое время (в течение полутора десятков лет) не находили отклика в народе. Более того, неумелое приготовление морской рыбы в столовых обусловило отрицательное отношение к рыбным блюдам у молодого поколения потребителей, не связанного с кулинарными традициями и уже привыкшего в основном к мясной пище. Одной из характерных особенностей советской кулинарии 50–70-х годов стало очевидное преобладание мясных блюд в меню общественного питания. Поскольку русская национальная кухня фактически не знает мясных вторых блюд, в меню столовых и ресторанов прочно вошли западноевропейские блюда: котлеты, лангеты, эскалопы, бифштексы, гамбургеры, шницели, рулеты и другие изделия с фаршем, ставшие за последние 30–40 лет «русскими». Вот почему современное поколение уже не связывает с

понятием «русский стол» исключительно рыбные и грибные блюда.

Другим новшеством было появление на русском (советском) столе в массовом масштабе, наряду с традиционными соленьями и квашениями, гораздо большей, чем хотелось бы, доли не принятых ранее маринадов и консервированных овощей и фруктов. Домашнее консервирование в последние десятилетия развивается под влиянием композиций консервной промышленности Болгарии, Венгрии и Югославии, поставляющих на отечественный рынок овощные и фруктовые консервы, в которых уксус, разные ингибиторы, перец, да и сама стерилизация используются в качестве консервирующих средств вместо обычного для нашей кухни заквашивания и соления в открытой посуде. Вкус, а равно и состав этих овощных фабрикатов, применяемых ныне в гарнирах (паприкаш, помидоры, перец-капсикум, зеленый горошек, стручковая фасоль и др.), значительно отличаются от вкуса и состава изделий русской кухни, отчего блюда и домашнего, и тем более общественного стола приобретают часто далеко не русский вкусовой оттенок.

В 70–80-е годы у нас резко увеличилось также потребление яичных блюд, использование домашней птицы (особенно бройлеров, кур, индеек, уток) и колбасных изделий как полуфабрикатов вторых горячих блюд. Одновременно в домашнем быту на протяжении 60–80-х годов упрощались со-

став и технология блюд, главным образом из-за нежелания современного горожанина долго возиться с приготовлением пищи. Так, птица отваривается или жарится целиком (реже частями), но почти вовсе не фаршируется яблоками, картофелем, луком, рисом, изюмом, как было прежде, когда она реже появлялась на столе и становилась маленьким событием в семье.

Вместе с тем уже с середины 70-х годов и особенно с начала 80-х возникла новая тенденция в развитии советской кухни – интерес как в профессиональных, поварских, так и в широких народных кругах к древнерусской и московской кухне XVII века, к русским национальным традициям, а также к национальным кухням народов, лучше других сохранивших самобытность, – к закавказским и среднеазиатским. В общественном питании широко распространились такие блюда, как шашлык, цыплята табака, лагман, плов, правда, в сильно упрощенных вариантах и часто без учета традиционного пищевого сырья (свинина вместо баранины в шашлыке!). Об истинном вкусе этих блюд сегодня нельзя судить по их ресторанному приготовлению в русских районах страны.

Современное увлечение кухней-ретро в большинстве случаев сводится к чисто внешним формам: в ресторанах восстанавливается старинный или псевдонациональный интерьер, приобретается или имитируется старая столовая посуда, вводятся национальные наименования блюд (не всегда,

впрочем, корректные). Однако технология и композиция современных русских блюд много теряют из-за утраты истинной рецептуры и навыков приготовления.

С целью восстановить репертуар национальных кухонь основных наций нашей страны в том виде, в каком он сложился к началу XX века (без последующих модернизаций, дополнений или сокращений), была проделана исследовательская работа по составлению свода «Национальные кухни наших народов» (1978 год). Основываясь на результатах своего историко-этнографического и кулинарного исследования, автор предлагает специально отобранный, рекомендательно-показательный перечень рецептур и технологии наиболее замечательных, оригинальных и характерных блюд русской кухни, а также наиболее достойные образцы блюд других народов, которые вошли в общую современную советскую кухню. При этом дается по возможности классическая, а не адаптированная рецептура, гарантирующая сохранение оригинального вкуса.

Если кратко охарактеризовать советскую кухню, можно сказать, что ее отличают, во-первых, интернационализм, терпимость, уважение и интерес к кулинарным традициям всех народов нашей страны, а во-вторых, стремление к бережному сохранению и реконструкции кулинарной старины там, где это практически возможно.

Первые блюда

Ни в какой другой национальной кухне нет такого разнообразия типов супов, как в русской. Их можно разделить по крайней мере на семь больших групп.

Холодные супы с использованием кваса как основной жидкости. Сюда относятся **тюри, окрошки и ботвиньи**.

Легкие супы, или **похлебки**, основу которых составляют вода и овощи.

Супы-лапша с мясной, грибной и молочной гаммой.

Щи – основной тип русских супов.

Рассольники и солянки – тяжелые супы на мясном (курином, рыбном) бульоне и солено-кислой основе.

Уха и калья – две главные разновидности русских рыбных супов.

И, наконец, собственно **супы на крупяной и крупяно-овощной основе**.

Холодные супы

ТЮРИ

Тюря – это жидкое холодное блюдо, приготавливаемое

без помощи огня, наскоро. То, что тюря проста по сравнению с остальными супами, а также отсутствие в тюрях мяса и жиров создало им «славу» блюда для бедняков, а это, в свою очередь, привело к тому, что тюрь стала чуждаться ресторанная кухня. На самом деле тюря – дешевое, вкусное и удобное в домашнем быту блюдо, которое надо уметь готовить тщательно и с соблюдением определенных правил. Основные компоненты в тюрях – хлеб и квас. Хлеб при этом должен быть всегда свежим, мягким, обрезанным от корок и лучше всего подогретым в духовке и затем нарезанным мелкими кубиками. Квас должен быть кислым, т. е. белым или светлым хлебным квасом, предназначенным для первых блюд. Сменный компонент в тюрях – овощи, либо мелко-нарезанные, либо натертые на терке. Нарезка должна быть очень тонкой, аккуратной, натерка только на мелкой терке. По этим овощам тюри и носят свои названия – тюря с луком, тюря с хреном, тюря с редькой и т. д. Тюря – типичное домашнее блюдо: ее надо съедать сразу же после приготовления и нельзя приготавливать загодя и впрок. Кроме того, тюрю необходимо сдабривать свежими пряными травами – укропом, сельдереем и т. п. Только при этих условиях тюря будет вкусным, приятным блюдом. Употребляют тюри обычно летом, в жаркие дни, при отсутствии аппетита, когда требуется аперитив, а также при усталости, после бани, при насморке. Тюри поэтому можно рассматривать как своего рода жидкие закуски. По типу тюрь можно приготавливать су-

пы-закуски на основе различных овощных соков – морковного, томатного и т. п. Один из рецептов такой современной тюри мы даем.

ТЮРЯ С ЛУКОМ

1 л кваса

0,5 стакана мелко нарезанного зеленого лука

1 луковица (мелконарезанная)

1 стакан мелконарезанного ржаного хлеба

4 зубчика чеснока (растолченного с солью)

2 ст. л. сметаны

1 ч. л. соли

Все компоненты, кроме сметаны, перемешать равномерно в эмалированной посуде, залить квасом и заправить сметаной.

ТЮРЯ С ХРЕНОМ

1 л кваса

4 ст. л. свеженатертого хрена

1 стакан мелко нарезанных кубиков ржаного хлеба

0,5 стакана зелени сельдерея, петрушки и укропа

1 ч. л. соли

Все компоненты перемешать, залить квасом.

ТЮРЯ С РЕДЬКОЙ

1 л кваса

1 черная редька (величиной с яблоко 200 г)

1 ст. л. зелени петрушки

1 стакан мелко нарезанных кубиков ржаного хлеба

1 ст. л. зелени сельдерея

1,5 ч. л. соли

Приготовить, как и тюрю с хреном.

ТЮРЯ ТОМАТНАЯ

1 л томатного сока

0,75 стакана мелко нарезанного черного хлеба

0,5 головки чеснока

0,5 стакана корня сельдерея, натертого на терке

1 ч. л. кориандра

1,5 ч. л. соли

Чеснок и кориандр растереть с солью, перемешать с остальными компонентами, залить томатным соком.

ОКРОШКИ

Окрошка – холодный суп на квасу, в котором основным

компонентом является не хлеб, как у тюрь, а овощная масса. К этой массе могут быть подмешаны холодное отварное мясо или рыба в пропорции 1:1. В зависимости от этого окрошка называется овощной, мясной или рыбной. Подбор овощей, а тем более мяса и рыбы, к окрошке далеко не случаен. Очень важно подобрать наилучшее вкусовое сочетание овощей, мяса и рыбы с квасом и друг с другом. При этом все продукты должны быть свежими и высококачественными. Эти условия, к сожалению, часто не выполняются. В результате в домашнем и общественном питании в окрошку идут случайные, не свойственные ей и огрубляющие ее овощи вроде редиса, а также плохие части мяса или даже колбаса, чуждая окрошке.

В настоящей окрошке должны быть овощи двух родов: одни нейтральные или пресные по вкусу, другие – пряные и острые. Подходят для окрошки, во-первых, отварные картофель, репа, морковь, брюква и свежие огурцы. Их нарезают мелкими кубиками. Они должны составлять примерно половину овощной основы в овощных окрошках и от четверти до трети объема в мясных и рыбных окрошках. Пряная часть должна состоять из мелко нарезанного зеленого лука (причем лук преобладает в этом наборе), зелени укропа, петрушки, кервеля, сельдерея, эстрагона.

Мясо для окрошки желательно подбирать разных сортов, а еще лучше сочетать мясо разных животных и домашней

птицы. Это всегда объяснялось тем, что на окрошку шло не специально для нее приготовленное мясо, а остатки от других мясных блюд, преимущественно мясо, срезанное с костей, кстати, наиболее мягкое и нежное. В старинной русской окрошке предпочитали сочетать мясо поросенка, индейки и тетерева, т. е. нежную свинину, домашнюю птицу и дичь. Позднее в окрошку стали класть отварную говядину с примесью домашней птицы или без нее.

Из рыбы годятся в окрошку линь, судак, поскольку их мясо сладкое, нейтральное и не очень костистое, из морских – только треска, наиболее нейтральная по вкусу и нежирная и хорошо сочетаемая с овощами и квасом. Отваривать рыбу для окрошки надо, как для тельного, только предварительно нарезать филе кубиками по 1х1 см. Вообще же рыбная окрошка стала выходить из употребления как менее вкусная, чем овощная или мясная.

Условием для получения хорошей окрошки является также выбор для нее жидкой основы, т. е. кваса, и заправка его пряностями. Обычно для окрошки идет так называемый белый окрошечный квас, более кислый, чем обычный питьевой хлебный. В овощной окрошке он должен составлять не менее трети всей жидкой основы, в мясной окрошке его можно употреблять пополам с питьевым, а в рыбной он незаменим. Рыбную окрошку следует дополнительно подкислить еще лимонным соком или лимонной кислотой. Что

касается пряной заправки, то она состоит либо из огуречного рассола хорошего качества, либо из горчицы и черного молотого перца, разведенных предварительно в полстакане кваса, либо из сочетания того и другого. Оба вида заправки смешивают вначале с нейтральными по вкусу овощами, луком и мясом, слегка разминают их деревянной ложкой, дают настояться 30 мин., чтобы рассол впитался в мясо, и только затем заливают квасом.

Заправка овощной окрошки может содержать вместо горчицы чайную или десертную ложку свеженатертого хрена, а также как можно больше разнообразной пряной зелени – укропа, петрушки, сельдерея, кервеля и т. п.

Заправка должна составлять примерно $1/6$ – $1/5$ жидкости окрошки, или от 0,5 до 1 стакана на 1 л кваса. Не обязательные, но обогащающие мясную и овощную окрошки компоненты – соленые грибы (но только не маринованные), моченые яблоки, сливы.

И, наконец, обязательные компоненты всех видов окрошки – крутые яйца и сметана, которыми окрошку заправляют в самую последнюю очередь.

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ ЛЕТНЯЯ

1 л кваса

0,5 стакана огуречного рассола

2 репы

- 1** стакан нарезанного кубиками отварного картофеля
- 2** свежих огурца
- 1** стакан зеленого лука
- 2** ст. л. укропа
- 0,5** ст. л. петрушки
- 1** ст. л. хрена
- 0,5** ч. л. черного молотого перца
- 3** крутых яйца

Приготовить, как указано выше.

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ ОСЕННЯЯ

- 1,25** л кваса
- 0,75** стакана огуречного рассола
- 1** морковь
- 1** репа
- 0,75** стакана нарезанного кубиками отварного картофеля
- 0,75** стакана нарезанных соленых грибов
- 1,5** свежего огурца
- 1** стакан зеленого лука
- 1** луковица
- 1** ст. л. укропа
- 1** ст. л. сельдерея или кервеля
- 1** яблоко
- 2** крутых яйца
- 0,5** ст. л. горчицы

0,5 ч. л. черного молотого перца

Отваренные и нарезанные кубиками по 0,5 см корнеплоды, так же нарезанные огурцы, яблоки, грибы, мелко нарезанные пряную зелень и лук соединить с пряной заправкой, разведенной в огуречном рассоле, дать постоять 20–30 мин. Залить квасом, посолить, размешать, заправить рублеными яйцами.

ОКРОШКА МЯСНАЯ

1,25 л кваса

0,75 стакана огуречного рассола

1 стакан мяса вареного, мелко нарезанного

1 брюква

0,75 стакана вареного картофеля, мелко нарезанного

1 луковица

0,75 стакана зеленого лука

1,5 свежего огурца

1 соленый огурец

2 крутых яйца

по **1** ст. л. зелени петрушки, сельдерея, укропа

1 ст. л. горчицы

0,5 ст. л. зелени эстрагона

0,5 ч. л. черного молотого перца

О порядке приготовления см. [здесь](#).

ОКРОШКА РЫБНАЯ

1,25 л кваса

1 стакан огуречного рассола

1 стакан мелко нарезанной рыбы

2 моркови

0,75 стакана нарезанного кубиками отварного картофеля

1 стакан зеленого лука

1 луковица

2 свежих огурца

1 ст. л. петрушки

по 2 ст. л. эстрагона и укропа

3 крутых яйца

0,5 лимона

0,5 ч. л. черного молотого перца

О порядке приготовления см. [здесь](#).

БОТВИНЬИ

Ботвинья – чрезвычайно характерное для русской кухни первое холодное блюдо, постепенно почти исчезнувшее и вследствие своей дороговизны, и главным образом из-за утраты способа приготовления этого относительно трудоемкого по сравнению с другими холодными супами блюда.

Встречающиеся иногда в современных поваренных книгах рецепты ботвиньи, предлагающие «облегчить» ее приготовление или заменить нужные для нее продукты другими, ведут к искажению этого блюда, лишают нас представления об истинном его вкусе. Между тем ботвинья как праздничное блюдо до сих пор имеет право на существование в своем неизменном виде.

Полная ботвинья состоит из трех частей: 1) собственно супа – ботвиньи, 2) отваренной красной рыбы (осетра, севрюги, лосося), подаваемой отдельно от супа, 3) мелко нарубленного льда, сервируемого также на отдельной тарелке или в чашке. Таким образом, ботвинью подают сразу в трех посудах с двумя ложками одному лицу.

Однако ботвинью можно приготовить и без дорогой рыбы. Тогда это будет так называемая неполная ботвинья, попросту холодный летний зеленый суп.

По характеру суповой части ботвиньи делят на простые и запарные. Оба вида готовят на квасной основе. При этом запарная ботвинья отличается от простой тем, что кроме кваса в ней присутствует кислая запарная закваска из муки и квасной гущи. Выбор и подготовка квасной основы имеют здесь еще большее значение, чем в тюрях и окрошках. Кислота кваса должна приятно дополнять пресный или солоноватый вкус рыбы, а не противоречить ему. Поэтому квас не должен быть ни сладковатым, ни чрезмерно кислым. Точнее,

кислота должна быть тонко-нежно-острой. Она достигается в ботвиньях не только с помощью собственно кваса, но и благодаря нежной растительной кислоте таких трав, как щавель, а в запарной ботвинье – с помощью ржаной закваски. Кроме того, для остроты и аромата в квас добавляют тертый хрен и лимонный сок. Квасной основой для ботвиньи может быть темный хлебный квас, смешанный менее чем с третью белого крошечного.

Что касается рыбной части ботвиньи, то лучше, если она состоит из разных видов красной рыбы и небольшого количества мяса раков или крабов и креветок (крыля).

БОТВИНЯ ПРОСТАЯ ПОЛНАЯ

1 л хлебного кваса

0,25 л белого кваса

1 стакан крапивы

1 стакан щавеля

3 молодые свеколки с ботвой

1–1,5 свежего огурца

1–2 ст. л. тертого хрена

0,5 лимона

1 ч. л. горчицы

0,5–0,75 стакана зеленого лука

1 ч. л. соли

1 ч. л. сахара

1,5 ст. л. укропа

0,4 кг рыбы

4 рака (или 1 баночка крыля)

0,5 стакана свекольного отвара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОТВИЧНОЙ МАССЫ

Ботву молодых свеколок целиком и отдельно корешки слегка припустить до мягкости. Точно так же слегка отварить (не более 3 мин) целые листья щавеля. Крапиву промыть тщательно в холодной воде, затем ошпарить кипятком и откинуть в дуршлаг. Всю зелень порезать мелко-на мелко острым ножом и отмерить по рецепту. Ни в коем случае не протирать и не пропускать через мясорубку, иначе ботвинья превратится в суп-пюре и изменится ее вкус. Затем добавить к зеленой массе мелко нарезанные корешки свеклы, а также мелко нарезанный зеленый лук, перетертый с солью и укропом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КВАСНОЙ ОСНОВЫ И СОЕДИНЕНИЕ ЕЕ С БОТВИЧНОЙ МАССОЙ

Соединить оба вида кваса. Срезать цедру с лимона, растереть ее с сахаром в чашке, добавить туда лимонный сок, горчицу, хрен, немного кваса, свекольный отвар, перемешать и влить в основную массу кваса.

Квасную основу соединить с ботвичной массой, добавить туда нарезанный мелкими кубиками огурец и дать постоять на холоде 15–20 мин – смесь должна настояться, а кислая основа впитаться в ботву. Тем временем приготовить рыбную

часть ботвиньи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ ДЛЯ БОТВИНЬИ

Набор кусочков (по 50 г) красной рыбы разных видов (осетра, севрюги, лосося) отварить в небольшом количестве кипящей подсоленной воды с луком, укропом, черным перцем и лавровым листом: свежепросольную и солено-копченую рыбу – в течение 2–3 мин, сырую – 10 мин. Применение неотваренной соленой, а тем более солено-копченой рыбы исключается, так как она не сочетается с кислой основой и портит вкус этого дорогого и трудно приготовляемого блюда.

ПОРЯДОК ЕДЫ БОТВИНЬИ

Ботвинью подают либо как первое блюдо, либо после горячего первого как жидкую закуску перед жарким. К ней подают две ложки и вилку: вилкой берут рыбу, первой ложкой прихлебывают ботвинью, а второй из чашки со льдом периодически подкладывают в ботвинью кусочки льда, чтобы она все время оставалась холодной. Хлеб к ботвинье идет только свежий ржаной.

БОТВИНЬЯ ЗАПАРНАЯ

2–3 ст. л. ржаной муки

1–1,5 стакана холодной воды

0,5–1 стакан квасной гущи

5 молодых свеколок с ботвой

1–1,25 л хлебного кваса

остальные продукты те же, что и для простой ботвиньи

К описанному выше способу приготовления добавляется один процесс – подготовка запарки. Делают ее за сутки до приготовления самой ботвиньи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПАРКИ

Ржаную муку развести водой, залить в небольшой глиняный горшок и, закрыв, поставить в нагретую духовку примерно на 20–30 мин. Когда смесь хорошо упрет, процедить ее сквозь сито в эмалированную посуду, добавить отваренную и мелко нарубленную свекольную ботву, залить все квасной гущей и оставить закисать на сутки, после чего развести квасом и соединить с другими компонентами.

Горячие супы

ЩИ

Щи – основное жидкое горячее блюдо на русском столе вот уже более тысячелетия. Оно устойчиво сохранялось в разные эпохи, хотя вкусы менялись, и никогда не знало социальных преград, его употребляли все слои населения. Ра-

зумеется, щи были не для всех одинаковыми: одни, более полные по составу, так и назывались – «богатые», про другие говорили – «пустые», так как их порой варили из одной капусты да лука. Однако при всех многочисленных вариациях от «богатых» до «пустых» и при всех региональных (областных) разновидностях щей всегда сохранялся традиционный способ их приготовления и связанный с ним вкус и аромат. Огромное значение для создания неповторимого вкуса щей имело то, что они готовились, а затем томились (настаивались) в русской печи. Не истребимый ничем аромат щей – «щаной дух» – всегда стоял в русской избе. Со значением щей в повседневной жизни были связаны русские поговорки: «Щи – всему голова», «Щи да каша – пища наша» и др.

Поразительное долголетие щей можно объяснить, пожалуй, их неприедаемостью. Щи не надоедают при частом употреблении. Их можно есть чуть ли не ежедневно в любое время года.

Щи в их наиболее полном варианте состоят из шести основных компонентов: капусты (или заменяющей ее ведущей овощной массы), мяса (или, в очень редких случаях, рыбы, грибов – сушеных или соленых), корней (моркови, корня петрушки), пряной заправки (лука, сельдерея, чеснока, укропа, перца, лаврового листа) и кислой заправки (сметаны, яблок, капустного рассола). Из этих шести компонентов пер-

вый и последний, т. е. овощная ведущая масса и кислая заправка, совершенно обязательны. Самые простые щи могут состоять только из них, продолжая оставаться щами.

Что касается ведущей овощной массы в щах, то чаще всего ею бывает капуста – свежая или квашеная. Но это отнюдь не означает, что щи – это суп с капустой. Признаком щей является кислота, создаваемая чаще всего рассолом квашеной капусты (либо в составе капусты, либо в чистом виде) или, вместо нее, щавелем (зеленые щи), разваром зеленых, диких или антоновских яблок, солеными грибами, а также сметаной (в щах из свежей капусты). Вот почему капусту можно заменять в щах различной зеленой, кислой или нейтральной массой (щавелем, снытью, крапивой, борщевиком – в так называемых зеленых борщевых щах), а также овощной нейтральной массой, хорошо впитывающей кислоту (репой или редькой – в так называемых репьяных щах).

Технология приготовления всех видов щей одинакова. Вначале отдельно с кореньями и луком отваривают мясо или грибы. Затем в готовый бульон добавляют капусту или ее заменители и кислоту. Если для щей используют кислую капусту, то ее варят отдельно от мясного бульона и соединяют с ним после его готовности. В обоих случаях лишь после разваривания овощной массы до необходимой мягкости добавляют соль и пряную заправку. Сметаной заправляют готовые щи, чаще всего – во время их подачи.

Первоначально в щи вводили еще и мучную заправку

(вместе с капустой), чтобы сделать бульон щей более плотным. Это было принято обычно в западных и южных областях России. Однако такая заправка ухудшает вкус щей, огрубляет их аромат. Поэтому с появлением картофеля в целях крахмализации бульона в щи стали добавлять одну-две картофелины – в целом виде, до закладки капусты и кислой основы. Причем часто картофель затем изымают из щей, так как от кислоты он затвердевает. Уплотнению консистенции бульона в постных и зеленых щах способствует также добавление небольшого количества крупы, обычно гречневой (1 ст. ложка на всю кастрюлю), которая полностью разваривается.

Чем проще овощной состав щей, чем постнее они, тем больше умения требуется для их приготовления. Настоящие щи немыслимы без пряной заправки, которая играет немалую роль в создании «щаного духа». Прежде всего огромное значение имеет внесение лука в щи. Наилучшим способом является его двойная закладка: первый раз – целой луковицей вместе с мясом, кореньями и грибами (затем эту луковицу вынимают) и второй раз – мелко нарезанным луком (крошеным) вместе с капустой. В щи нельзя вносить пережаренный отдельно на масле лук – в таком виде он не свойствен настоящим щам.

Точно так же дважды вносят в щи и другую пряную заправку – петрушку и сельдерей: первый раз – корешком, который

вынимают затем вместе с луковицей, вторично – в конце варки, в виде зелени. Остальные пряности – лавровый лист, черный перец горошком (раздавленный), укроп и чеснок – вносят так: первые два вида – за 15 мин до готовности, вторые два – вместе с зеленью петрушки в конце варки. После этого щи должны обязательно постоять под крышкой, помлеть, чтобы настояться, минут 10–15 как минимум. Именно в это время щи «доходят до настоящего вкуса»: капуста становится мягкой, кислота и аромат пряностей передаются овощам. Поэтому прежде оставляли щи млеть и томиться после приготовления в легком духу русской печи, где они не остывали, или же отставляли на край плиты, где тепло сохранялось, но кипение прекращалось. Особенно нуждаются в этом щи из кислой капусты. Их хорошо ставить в слабо нагретую духовку на 10–15 мин, а то и более. Иногда настаивание щей может длиться несколько часов (от 12 до 24), отчего они приобретают лучший и более своеобразный вкус. Такие щи называются суточными, их готовят загодя, за сутки.

Наконец, надо обратить внимание еще на два обстоятельства, влияющие на качество щей, – это выбор мяса и подбелка или забелка. На щи идет говядина, преимущественно жирная – грудинка, тонкий и толстый край, огузок. Для создания особого запаха к говядине можно добавлять небольшое количество ветчины: десятую-восьмую (а на юге России даже третью) часть от массы говядины. При этом говядину

в щах всегда отваривают целым куском, а ветчину измельчают. Только в сборных щах измельчению подвергают все мясные компоненты. Щи из одной свинины, встречающиеся главным образом в пограничных с Украиной областях России, не типичны для русской кухни. То же можно сказать и о встречающихся в отдельных областях России щах с рыбой вместо мяса. Для таких щей когда-то непременно требовались особый подбор рыб (сочетание соленой красной – белужины и осетрины с речной – окунями, карасями и линями) и их раздельная тепловая обработка. Приготовление щей с другой рыбой дает не столь вкусное блюдо, которое потому и не получило распространения.

Что касается заправки, то хорошие щи не могут обойтись без нее. Роль заправки и одновременно подкислителя обычно выполняет сметана. Иногда сметану заменяют простоквашей или просто молоком. В богатых щах из кислой капусты заправкой служит смесь сметаны и сливок в пропорции 4:1. Это очень вкусная заправка.

Несколько слов о консистенции щей. Щи всех видов могут быть густыми либо жидкими, в зависимости от соотношения воды и массы вложенных продуктов. Когда-то идеальными считались густые щи, в которых «ложка стоит», или «щи с горкой», т. е. когда кусок мяса возвышается над поверхностью налитой в тарелку жидкости и гущи. Наши рецепты рассчитаны на щи более чем средней густоты; это означает,

что количество жидкости на 1 порцию не должно превышать 350 мл. Холодной воды надо заливать не более 2 л на 4 порции, а лучше 1,5 л, чтобы готовый бульон составлял 1,25–1 л (после выкипания). Варить следует 2 ч. Пряности вносят в щи за 5–10 мин до готовности.

Едят щи обычно с черным ржаным хлебом.

ЩИ БОГАТЫЕ (ПОЛНЫЕ)

750 г говядины

500–750 г или 1 пол-литровая банка квашеной
капусты

4–5 сухих белых грибов

0,5 стакана соленых грибов

1 морковь

1 крупная картофелина

1 репа

2 луковицы

1 корень и зелень сельдерея

1 корень и зелень петрушки

1 ст. л. укропа

3 лавровых листа

4–5 зубчиков чеснока

1 ст. л. сливочного или топленого масла

1 ст. л. сливок

100 г сметаны

8 горошин черного перца

1 ч. л. майорана или сухой ангелики (зори)

1. Говядину вместе с луковицей и половиной кореньев (моркови, петрушки, сельдерея) положить в холодную воду и варить 2 ч. Через 1–1,5 ч после начала варки посолить, затем бульон процедить, корни отбросить.

2. В глиняный горшок положить квашеную капусту, залить 0,5 л кипятка, добавить сливочное масло, закрыть, поставить в умеренно нагретую духовку. Когда капуста начнет мягчать, вынуть ее и соединить с процеженным бульоном и говядиной.

3. Грибы и разрезанную на 4 части картофелину сложить в эмалированный сотейник, залить 2 стаканами холодной воды и поставить на огонь. Когда вода закипит, грибы вынуть, нарезать соломкой и опустить в грибной бульон довариваться. После готовности грибов и картофеля соединить с мясным бульоном.

4. К соединенным бульонам и капусте добавить мелко нарезанную луковицу, все остальные корни, нарезанные соломкой, и пряности (кроме чеснока и укропа), посолить и варить 20 мин. Затем снять с огня, заправить укропом и чесноком и дать настояться в течение примерно 15 мин, закутав чем-нибудь теплым. Перед подачей на стол заправить крупно нарезанными солеными грибами и сметаной прямо в тарелках.

ЩИ СБОРНЫЕ

250 г говядины

200 г баранины

100 г ветчины

100 г курицы

100 г утки или гуся

500–700 г квашеной капусты

2 луковицы

1 морковь

1 репа

1 петрушка

1 ст. л. укропа

1 ч. л. майорана

3 лавровых листа

4 зубчика чеснока

10 горошин черного перца

100 г сметаны

Готовить по предыдущему рецепту, т. е. мясную и капустную части варить вначале отдельно, затем, доведя мясо до полуготовности, соединить. Каждый вид мяса разрезать на 4 кусочка. Пряности закладывать за 10 мин до готовности щей.

ЩИ ПОСТНЫЕ

500–750 г квашеной капусты

5–6 сухих белых грибов

1 ст. л. гречневой крупы

2 луковицы

1 картофелина

1 морковь

1 репа или брюква

1 петрушка

1 ст. л. укропа

3 лавровых листа

4 зубчика чеснока

8 горошин черного перца

100 г сметаны

1–2 ст. л. макового, подсолнечного или оливкового
масла

1. Квашеную капусту залить 0,5 л кипятка и поставить в глиняном горшке в духовку на 20–30 мин. Затем отвар слить в отдельную эмалированную или фаянсовую посуду, а капусту посолить, смешать с мелко нарезанным луком, смочить подготовленным ароматизированным³ растительным маслом и растерать в эмалированной миске дере-

³ Для ароматизации масло нагревают (но не жарят) в сковородке или сотейнике и к нему добавляют семена кориандра, аниса, фенхеля, укропа или зелень сельдерея, петрушки.

вянной ложкой так, чтобы полностью втереть масло. Затем вновь соединить с отваром и продолжать варить на плите.

2. Подготовить 1 л грибного бульона, соединить бульон с капустой, добавив в него гречневую крупу, и продолжать варить до готовности капусты.

ЩИ ПРОСТЫЕ МЯСНЫЕ

500 г говяжьей голяшки

100 г ветчины

500–750 г квашеной капусты

100 г сметаны

1 морковь

1 петрушка

2 луковицы

1–2 картофелины

3 лавровых листа

4 зубчика чеснока

1 ст. л. укропа

8 горошин черного перца

Говядину и ветчину залить кипятком, добавить луковицу, картофель и часть корней (целиком), варить 1,5 ч до готовности мяса. Затем заложить перетертую с солью и крошеным луком капусту, остальную часть корней, нарезанных соломкой, и продолжать варить еще 1 ч.

ЩИ СУТОЧНЫЕ

Готовить так же, как щи простые мясные, но без картофеля. Пряности закладывать частично – без зелени петрушки, укропа и чеснока. После приготовления щи закатать в теплое, а через 3–4 ч поставить на холод на одни сутки. На следующий день разогреть, добавить пряную зелень и чеснок, сметану.

ЩИ ЛЕНИВЫЕ (ИЛИ РАХМАННЫЕ⁴)

500 г говяжьей грудинки (но больше распространен вегетарианский вариант)

750 г свежей капусты (кочан)

3 луковицы

1 морковь

1 картофеля (пополам)

1 петрушка (корень и зелень)

1 сельдерей (корень и зелень)

2 ст. л. укропа

⁴ Иногда неверно употребляют название «рахмановские». На самом деле слово «рахманный» означает «ленивый, простоватый, нерасторопный» (по-древнерусски). В старину рахманные щи варили из свежей зелени (сныти) или капусты, иногда с рыбой, затем рахманными стали называть любые щи, приготовленные наскоро из не кислых зеленых компонентов; с конца XIX – начала XX века их стали называть ленивыми и варить только из свежей капусты.

1 ч. л. майорана

2 лавровых листа

10 горошин черного перца

8 зубчиков чеснока

200 г сметаны

1 помидор

1. Сварить из мяса бульон, как обычно для щей, с луком и кореньями, картофелем в течение 2 ч, процедить.

2. Очистить кочан капусты от внешних листьев, вырезать кочерыжку, не нарушая целостности кочана, положить его на 30 мин в холодную, слегка подсоленную воду. Затем вынуть, ошпарить кипятком и нарезать крупными квадратами (2х2 см).

3. Положить подготовленную капусту, крошеный лук, разрезанный на 4 части помидор и нарезанные соломкой остальные коренья в готовый мясной бульон, посолить и продолжать варить до готовности капусты и кореньев на умеренном огне. Заправить пряностями и сметаной.

ЩИ КИСЛЫЕ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

500–750 г говяжьей грудинки

500–750 г свежей капусты (небольшой кочан или полкочана)

6–8 маленьких зеленых недозрелых яблок любого сорта

2 луковицы
0,5 репы
2 ст. л. укропа
3 лавровых листа
8 горошин черного перца
100 г сметаны

Сварить обычный для щей мясной бульон (см. предыдущие рецепты). Когда мясо будет почти готово, положить капусту, нарезанную квадратиками (1х1 см), мелко нарезанный лук, коренья, через 15 мин варки добавить нарезанные соломкой яблоки, а еще через 5 мин – пряную зелень и варить до тех пор, пока яблоки полностью не разварятся.

Яблоки можно разварить и отдельно в эмалированном соейнике и влить этот отвар (1 стакан) в уже почти готовые щи.

Эти щи можно готовить и без мяса.

ЩИ СЕРЫЕ (РАССАДНЫЕ)

500 г говядины
100 г ветчины
750 г капустной рассады
1 стакан крапивы (ошпаренной)
2 крутых яйца
2 луковицы
1 петрушка
2 ст. л. укропа

6 горошин черного перца

7 горошин душистого перца

100 г сметаны

0,5 ч. л. лимонной кислоты

1. Подготовить мясной бульон для щей (см. выше).

2. Листья рассады освободить от корешков и стеблей, мелко порезать, ошпарить крутым соленым кипятком, закрыть и оставить в нем на 10–15 мин. Затем откинуть на дуршлаг и засыпать в мясной бульон.

3. Крапиву промыть холодной водой, обдать крутым кипятком, откинуть на дуршлаг и быстро, не давая ей выделять сок, порезать мелко и засыпать в мясной бульон.

4. Варить щи после закладки капусты и крапивы вместе с пряностями еще 10–15 мин. Затем снять с огня, заправить укропом, чесноком, лимонной кислотой, дать настояться. Подавать со сметаной и крутым яйцом (по половинке на порцию).

ЩИ ЗЕЛЕНЬЕ

500 г говяжьей грудинки

0,75-литровая банка щавеля

2 луковицы

1 морковь

1 петрушка

1 сельдерей

1. Сварить мясной бульон, как указано в предыдущих рецептах.

2. Щавель тщательно промыть в холодной воде, освободить от стеблей, мелко нарезать и положить в готовый кипящий мясной бульон. Одновременно добавить мелко нарезанный лук, нарезанные соломкой корни, пряности, за исключением чеснока и укропа, и варить 10–15 мин до потемнения щавеля. Чеснок и укроп внести за 2 мин до конца варки. При подаче на стол заправить сметаной и мелко нарезанными яйцами.

ПРИМЕЧАНИЕ

Щи зеленые можно готовить и без мяса. В этом случае щавель, корни и пряности вносят в 1,25 л кипящего подсоленного лукового бульона, в который засыпают еще 1 ст. ложку риса и 1 ст. ложку гречневой крупы. Варят 15 мин.

ЩИ КРАПИВНЫЕ

1 ст. л. укропа

10 горошин черного перца

3 лавровых листа

4 зубчика чеснока

2 крутых яйца

100 г сметаны

4 стакана ошпаренной крапивы

2 ст. л. гречневой крупы (ядрицы)

1 ст. л. риса

1 картофелина

2 яйца

0,5 ч. л. лимонной кислоты

1 петрушка

1 сельдерей

1 ст. л. укропа

8 горошин черного перца

100 г сметаны

1,25 л воды

1. В кипящую подсоленную воду или готовый мясной бульон положить пряные овощи, мелко нарезанный лук, крупу и кипятить 10–12 мин.

2. Затем положить крапиву, подготовленную следующим образом. Листья молодой крапивы (верхние три-четыре листа) освободить от стебельков, тщательно промыть несколько раз в холодной воде, ошпарить крутым кипятком, быстро откинуть на дуршлаг, не давая крапиве пустить сок, и сразу же нарезать мелко-намелко. Варить крапиву в бульоне 10–12 мин.

3. Снять щи с огня, заправить чесноком, укропом, лимонной кислотой, дать настояться.

ЩИ РЕПЯНЫЕ

500 г говяжьей грудинки

100 г ветчины

500 г репы

1 брюква

1–1,5 стакана капустного рассола

2 луковицы

1 петрушка

8 горошин черного перца

1 ч. л. майорана

4 зубчика чеснока

2 ст. л. укропа

100 г сметаны

Готовить, как простые мясные щи. Репу и брюкву, нарезанные соломкой, закладывать в готовый мясной бульон вместе с капустным рассолом и варить до мягкости овощей.

ПОХЛЕБКИ

Похлебки – первые горячие блюда, по существу крепкие овощные отвары. В отличие от супов и щей, приготовляемых на мясных бульонах, похлебки – легкие супы, основу которых составляют вода и овощи⁵.

⁵ Поэтому в принципе неверно встречающееся иногда ресторанное название

В похлебках преобладает всегда один овощной компонент, по имени которого они называются: луковая, картофельная, репьяная, брюквенная, чечевичная и т. д. Предпочтение оказывается овощам нежным, не требующим длительной варки, обладающим характерным ароматом.

Никогда не используют в похлебках фасоль, свеклу, кислую капусту.

В состав похлебок обязательно входят лук и пряности, подбор которых неодинаков для каждого вида похлебки. Пряная зелень петрушки, укропа и сельдерея, а также чеснок – наиболее частые компоненты.

Солить похлебки надо осторожно и по-разному, в зависимости от основного овощного компонента: картофельную – в начале варки, чечевичную – после окончания варки, остальные – в процессе приготовления.

Характерным для технологии приготовления похлебок является то, что овощи закладываются не в холодную воду, а обязательно в крутой кипяток (можно также распустить в нем мелко нарезанный лук).

При кажущейся легкости и быстроте (они варятся примерно 20–30 мин) приготовление похлебок требует особого внимания и навыков, тщательности при обработке овощей.

Надо сохранить и донести до стола легкий аромат похлебки, запаху которой могут повредить недостаточно отмытые или плохо очищенные от кожуры овощи. Надо знать порядок

закладки и время варки овощей и пряностей. Похлебку нельзя переваривать, ибо тогда весь аромат улетучится, а бульон помутнеет. Настоящие похлебки всегда прозрачны, причем каждая имеет свой цвет. В отличие от собственно супов их готовят без жиров, без масла, как чистые овощные отвары. Допускается последующая подбелка сметаной, а чаще сливками. Но подбелка, а тем более прибавление масла, хотя бы и сливочного, все же изменяет вкус похлебки.

Едят похлебки с черным ржаным хлебом, лучше совсем свежим, и тотчас же после их приготовления, горячими. Оставлять похлебку на другой день и подогревать нельзя.

ПОХЛЕБКА ЛУКОВАЯ

1,25 л воды

4–6 луковиц

1 лук-порей

1 петрушка

1 сельдерей

1 ст. л. укропа

4–6 горошин черного перца

1 ч. л. соли

Коренья нарезать соломкой, положить в кипящую воду. Репчатый лук и лук-порей порезать мелко-намелко (но только не колечками), перетереть с солью в фарфоровой посуде и засыпать в кипящий бульон. Положить перец. Когда лук

распустится и бульон окрасится в зеленый цвет, досолить, засыпать измельченную пряную зелень и через 3 мин снять с огня. Закрывать, дать настояться в течение 5 мин.

ПОХЛЕБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ

1,5 л воды

5–6 картофелин

1 луковица

0,5 головки чеснока

3 лавровых листа

1 ст. л. укропа

1 ст. л. зелени петрушки

6–8 горошин черного перца

В подсоленный кипяток положить измельченный лук, нарезанный кубиками картофель и варить до готовности картофеля. Пряности и пряную зелень внести соответственно за 5–7 и 2 мин до готовности.

ПОХЛЕБКА РЕПЯНАЯ (РЕПНИЦА)

1,5 л воды

5–6 реп

1 небольшая брюква

1 луковица

2 горошины ямайского (душистого) перца

- 2** бутончика гвоздики
- 4** горошины черного перца
- 2** лавровых листа
- 1** ст. л. петрушки
- 1** ст. л. укропа
- 4** зубчика чеснока

Варить так же, как и картофельную похлебку. Пряности вносить за 10 мин, а пряную зелень – за 2–3 мин до готовности.

ПОХЛЕБКА ЧЕЧЕВИЧНАЯ

- 1,5–1,75** л воды
- 1** стакан чечевицы
- 1** луковица
- 1** морковь
- 1** петрушка
- 3** лавровых листа
- 6** горошин черного перца
- 0,5** головки чеснока
- 1** ст. л. зелени чабера

Чечевицу замочить на сутки в холодной воде. Перед приготовлением еще раз промыть, залить холодной водой и поставить на умеренный огонь. Когда закипит, внести измельченные коренья и варить до полного разваривания чечевицы (должно остаться 1,25–1 л жидкости). Затем добавить лук и

остальные пряности, кроме чеснока и чабера, посолить и варить на очень слабом огне еще 10–12 мин, после чего заправить чесноком и чабером, снять с огня и дать настояться 5–8 мин.

УХА

Уха⁶ – жидкое горячее рыбное блюдо, которое, однако, неправильно было бы называть рыбным супом. Название «уха» закрепилось исключительно за рыбным бульоном только с конца XVII – начала XVIII века. В XI–XII веках «ухой» называли также навар из мяса, в XVI–XVII веках – из курицы. Однако уже с XV века уху все чаще начинают делать из рыбы, которая лучше других продуктов давала возможность создать блюдо, принципиально отличающееся от остальных жидких блюд русского стола. Уха превратилась в блюдо быстрого приготовления, с прозрачной жидкостью, похожей на бульон, поэтому ее нельзя заправлять, как рыбный суп, маслом, крупой, мукой, пережаренным луком и т. п.

В течение веков сложились совершенно определенные правила приготовления ухи, касающиеся подбора рыбы, посуды, количества и состава овощей и пряностей, порядка закладки и времени варки.

Так, варить уху следует в неокисляемой посуде (эмалиро-

⁶ От «**юха**» – животный сок, кровь, навар.

ванной, глиняной). Классическую русскую уху варят из тех рыб, которые дают прозрачный навар, отличаются клейкостью, нежностью и «сладостью». Это судак, окунь, ерш, сиг – из них получается лучшая, так называемая белая уха. К ним добавляют обычно одну треть налима, сома, линя или язя. На втором месте по вкусу – уха из жерева, сазана, голавля, сырка, карася, карпа, красноперки. Уха из этих рыб называется черной. Наконец, уха из красной рыбы – осетра, белуги, севрюги, нельмы, лосося – называется красной ухой, или янтарной, когда она особенно жирна и сделана с шафраном. Кроме этих видов ухи, классическая русская кухня знает уху рядовую, опеканную, вялую, пластовую, сладкую и мневую⁷.

Уху варят обычно не из одного какого-либо вида рыбы, а из двух как минимум и из четырех как максимум. Исключением может быть уха из красной рыбы, которую варят и из одного вида рыбы. Особое место занимают региональные разновидности ухи – уха из стерлядей (стерляжья, волжская), уха из снетков (чудская, псковская) и уха из сушика⁸ вместе с солеными рыжиками – так называемая уха лачская (лажская), или онежская.

Не годятся для ухи плотва, лещ, пескарь, уклейка, вобла, тарань, а также сельдевые всех видов, скумбрия, чехонь,

⁷ Из печени налимов, приготавлилась только в Новгородской Руси. В Архангельске и на Кольском п-ове – также из печени трески.

⁸ **Сушик** – сушенные в русской печи мелкие окуньки, ерши, снетки.

бычки. Их лучше использовать для приготовления рыбных супов.

Бытует мнение, что хорошую уху нельзя приготовить из морской рыбы. Это неверно. Многие из морских рыб по своим качествам хорошо подходят для варки ухи. Это треска, палтус, макрурус, нототения, угольная рыба, вомер, ледяная рыба, сквама, морской окунь. Треска и палтус, например, использовались и ранее для приготовления поморской (архангельской) ухи. Обычно уху из пресноводной рыбы стараются приготовить сразу же после ее вылавливания. Чем свежее рыба, тем вкуснее уха. Это полностью относится и к морской рыбе. Поэтому если она заморожена, то для лучшего сохранения свежести ее не следует размораживать перед закладкой в уху. Причем лучше выбирать для ухи более молодую, мелкую рыбу, стараясь к тому же брать менее подверженную порче хвостовую часть. Наиболее удачно для ухи сочетание нежирной рыбы (трески, ледяной, макруруса, вомера) с жирной (палтусом, морским окунем, сквамой, нототенией).

В уху кладут минимум овощей – небольшое количество картофеля (причем нерассыпчатого, сладких сортов), моркови и обязательно лук. Если уху готовят из живой рыбы, то в нее кладут только лук. Если же используют свежую, но уже уснувшую рыбу, то овощи кладут обязательно. Кроме того, вносят довольно большой набор пряностей: петрушку (корень и зелень), лук-порей, зеленый лук, укроп, черный пе-

рец, лавровый лист, эстрагон, пастернак, а в некоторые виды ухи добавляют шафран, мускатный орех, имбирь, анис, фенхель. Обычно ассортимент пряностей зависит от сорта рыбы – чем жирнее рыба, тем больше требуется для ухи пряностей.

Чрезвычайно важно для создания своеобразного вкуса и аромата ухи соблюдать правильный режим варки. Прежде всего для ухи необходимо приготовить бульон – кипящий подсоленный овощной отвар, куда на короткое время (от 7 до 20 минут) опускают рыбу. Основная цель подготовки бульона – создать такую среду для рыбы, в которой бы она не вываривалась полностью, т. е. оставалась бы вкусной и сочной. Прежде с этой целью в бульоне сначала полностью вываривали мелкую рыбу, а также головы и кости, которые затем выбрасывали, а бульон процеживали и осветляли яично-белковой оттяжкой. И только потом в этом рыбном бульоне отваривали куски более крупной рыбы или ее филе, предназначенные для еды с ухой. Позднее уплотнения консистенции бульона стали достигать, отваривая в нем картофель.

Такой прием более подходит к приготовлению ухи из морской рыбы.

Продолжительность варки рыбы целиком зависит от ее вида: пресноводная рыба варится 15–20 мин (а рыба сибирских рек 25–30 мин), морская – 8–12 мин. Переваривание морской рыбы ухудшает качество рыбного мяса, делает его жестким и ухудшает вкус самого бульона, который становится менее сладким, менее ароматным.

Уха получится значительно вкуснее, если ее варить без крышки, в открытой посуде и на умеренном или слабом огне.

Показатель готовности ухи – легкое отставание мяса рыбы от костей, а показатель хорошего качества – прозрачность бульона, его тонкий аромат, белизна мяса рыбы. Уха не должна иметь специфического рыбного запаха, каким нередко обладают рыбные супы, при варке которых допускается сильное разваривание рыбы.

Едят уху с черным хлебом или с рыбной кулебякой, пирогами, начиненными вязигой, саго, рисом и яйцами, луком либо рыбой (расстегаи). Ниже приводятся современные рецепты рядовой ухи – из речной и из морской рыбы, а также разновидности старинной русской ухи: сборная, карасевая, опеканная, сладкая, раковая. Различия в их приготовлении незначительные, но все же имеются.

УХА РЯДОВАЯ (ИЗ РЕЧНОЙ РЫБЫ)

1,5 кг рыбы

1,75 л воды

2 луковицы

0,5 моркови (небольшой)

1 петрушка (корень и зелень)

1 корень пастернака

2 картофелины

1 ст. л. укропа

- 3** лавровых листа
- 8** горошин черного перца
- 1** ст. л. эстрагона
- 2** ч. л. соли

В подсоленный кипяток положить картофелины, разрезанные на четвертушки, головы и хвосты рыбы, мелко нарезанный лук, нарезанные соломкой морковь и петрушку и варить на слабом огне 20 мин, затем снять пену, при желании – процедить, затем положить лавровый лист, перец, прокипятить еще 5 мин, усилить огонь и опустить в готовый бульон вычищенную и разрезанную на крупные куски (шириной 4–5 см) рыбу, варить ее на умеренном огне 15–17 мин, не давая сильно кипеть. В конце, если надо, досолить, засыпать зеленью петрушки, укропа и эстрагона, снять с огня, закрыть крышкой и дать настояться в течение 7–8 мин.

УХА РЯДОВАЯ (ИЗ МОРСКОЙ РЫБЫ)

1,5 кг рыбы или **1,25** кг филе (примерно по **0,5** кг трески, палтуса, морского окуня)

- 1,75** л воды
- 2** луковицы
- 0,5** моркови
- 3** картофелины
- 4** лавровых листа
- 10–12** горошин черного перца

1 лук-порей

1 петрушка

2 ст. л. укропа

4–5 тычинок шафрана

2 ч. л. соли

4 ломтика (кружочка) лимона

В подсоленный кипяток положить нарезанный кубиками картофель, соломкой нарезанные морковь и петрушку, мелко нарезанный лук, прокипятить 10–15 мин на умеренном огне до полуготовности картофеля, затем заложить все пряности, кроме укропа и части порея, а через 3 мин – нарезанную крупными кусками рыбу и продолжать варить еще 8 мин на умеренном огне. Если надо, досолить. За минуту до готовности засыпать укроп, лук-порей. Дать настояться, положить лимон (см. предыдущий рецепт).

УХА СБОРНАЯ

В состав рыбной части ухи входят речная и красная рыба в соотношении 2:1 или 1:1. Порядок приготовления такой же, как для рядовой ухи. Из пряностей, помимо тех, что используются в рядовой ухе из речной рыбы, можно добавить шафран и имбирь (на кончике ножа).

УХА ОПЕКАННАЯ

Набор продуктов тот же, что для рядовой ухи. Опеканную уху можно варить двумя способами.

1. Головы, хвосты, кости от разделанной рыбы сварить в течение 20–30 мин на умеренном огне, бульон процедить и отварить в нем в течение 5 мин крупные куски филе рыбы. Затем рыбу вынуть, обмакнуть во взбитое с 1 ч. ложкой муки яйцо, слегка обжарить (опечь – отсюда «опеканная») в сковороде на сливочном масле и вновь погрузить в кипящий рыбный бульон для доваривания еще на 3–5 мин.

2. Рыбу, овощи, пряности положить в глиняный горшок, залить кипятком, закрыть, поставить в нагретую духовку на большой огонь на 15 мин. Когда уха начнет кипеть, вынуть из духовки, добавить 1 ст. ложку сливочного масла, поверх налить хорошо взбитые 1–2 яйца и вновь поставить в духовку на 15 мин – до полного запекания (опекания) яиц.

УХА КАРАСЕВАЯ

Готовить так же, как уху рядовую из речной рыбы (см. выше), но вместо картофеля положить 2 ст. л. промытого риса. Сначала отварить головы карасей отдельно, а затем бульон процедить и положить в него самих карасей, не разрезая их

на куски.

Эту уху не солят.

УХА ПЛАСТОВАЯ

Готовить так же, как уху рядовую, но из соленой и провяленной рыбы, распластанной вдоль. Первоначально такую рыбу надо ошпарить кипятком, в котором варился анис или фенхель. После этого ее можно класть в уху, но не 1,5 кг, как для рядовой ухи, а 1 кг.

УХА ВЯЛАЯ

Готовить так же, как и рядовую, но из сушеной на солнце мелкой рыбы или из сушика. В нее можно добавлять сухие или свежие грибы.

УХА СЛАДКАЯ

Варить как рядовую уху из речной рыбы, но моркови брать вдвое больше (целая морковь вместо половины) и нарезать ее мелкими кубиками. Увеличить также долю пастернака, а в качестве добавочных пряностей в бульоне в марлевом мешочке отварить в течение 5–7 мин (а затем вынуть) 1 ч. ложку семян аниса или фенхеля.

УХА РАКОВАЯ

В рыбную часть этой ухи входят 2 части мяса рака и 1 часть мяса рыбы, лучше всего щуки или другой пресноводной рыбы. Из этой смеси сделать тельное с добавлением лука, черного перца и 1 ст. л. пшеничной муки (на 1 кг рыбы). Уху варить из свежей мелкой речной рыбы, которую после разваривания вынуть, после чего бульон процедить и опустить в него тельное, которым предварительно наполнить раковые панцири. Закладка овощей и пряностей та же, что для рядовой ухи, за исключением укропа, которого взять вдвое больше.

КАЛЬЯ

Калья – распространенное в XVI–XVII веках рыбное жидкое первое блюдо. Впоследствии оно постепенно почти вышло из употребления, а кое-где его неправильно стали называть рыбным рассольником. Готовят его в основном так же, как и уху, но в бульон для кальи добавляют соленые огурцы, огуречный рассол, лимоны и лимонный сок, либо каждый в отдельности, либо вместе взятые. Отличительным признаком кальи прежде являлось то, что для нее использовали обычно только жирную рыбу, преимущественно красную, и

наряду с рыбой в нее клали икру.

Хорошую калью можно приготовить из морской рыбы, традиционно применявшейся на Русском Севере, например из палтуса, зубатки, достаточно жирных и к тому же хорошо сочетающихся с солено-кислой основой. В калью, как правило, идет больше пряностей, чем в уху. Калья гуще ухи, бульон в ней острее и плотнее по консистенции, а по количеству его всегда меньше, чем в ухе. Раньше калья считалась праздничным блюдом.

1,5 кг рыбы

1,5–1,75 л воды

2 соленых огурца

1 стакан огуречного рассола

3–4 картофелины

0,5 лимона

2 луковицы

1 лук-порей

1 петрушка (корень и зелень)

1 морковь

10 горошин черного перца

3 лавровых листа

1 ст. л. укропа

5–6 тычинок шафрана

1 ст. л. свежего или **1** ч. л. сухого эстрагона

Готовить вначале как уху: подготовить овощной бульон, затем долить в него отдельно прокипяченный огуречный рассол, добавить нарезанные кубиками соленые огурцы, по-

сле чего опустить рыбу, нарезанную крупными кусками. Варить от 8 до 20 мин в зависимости от сорта рыбы. Заправлять пряностями так же и в том же порядке, как уху. В заключение положить укроп, часть порея, эстрагон, выдавить сок лимона в уже снятую с огня калью и дать ей настояться.

РАССОЛЬНИКИ

Рассольник – жидкое горячее первое блюдо на кисло-соленой огуречной основе. Окончательно сложилось это блюдо в русской кухне довольно поздно – лишь в середине XIX века, примерно к этому же времени относится и закрепление за ним названия «рассольник». Между тем применение огуречного рассола как основы для приготовления супов было известно уже по крайней мере с XV века. Количество рассола, его концентрация и соотношение с остальной жидкостью, а также сочетание с другими основными продуктами супа (рыбой, мясом, овощами и крупами) были, однако, столь различны, что породили различные блюда с разными названиями: кальи, похмелки, солянки и, наконец, рассольники. Последними стали называть умеренно кисловато-солончатые супы только на огуречной основе – вегетарианские или чаще с субпродуктами; под кальями принято было понимать только рыбные слабокислые супы, а в похмелки и солянки выделились более кислые и более концентрированные.

Так как рецептура рассольников сложилась довольно поздно, в их составе оказались картофель и рис, в то время как входившая в старые рассольники вареная свекла была впоследствии полностью исключена. В современные рассольники входят соленые огурцы, картофель и другие корнеплоды нейтрального вкуса (морковь, репа, брюква), крупа (гречневая, ячневая, перловая или рисовая), большое количество пряных овощей и пряной зелени (лук-порей, сельдерей, петрушка, пастернак, укроп, эстрагон, чабер) и немного классических пряностей (лавровый лист, душистый и черный перец). В рассольники идут преимущественно субпродукты – либо одни только говяжьи или телячьи почки, либо все годные в пищу потроха (желудок, печень, сердце, легкие, шейка, ножки) домашней птицы (куриные, индюшачьи, утиные и гусиные). При отсутствии субпродуктов их заменяют говяжьим мясом – обычно завитком либо голяшкой (рулькой). Крупу для рассольника подбирают в соответствии с используемым в нем мясом: перловую – в рассольник с почками и говядиной, рисовую – в рассольник с потрохами курицы и индейки, ячневую – к утиным и гусиным потрохам, гречневую и рисовую – в вегетарианский рассольник. Точно так же по-разному подбирают и пряности к разным видам рассольников. Чтобы рассольники отличались нежным, слабокислым и слабосоленым вкусом, в них должен соблюдаться баланс между соленой частью (огурцами) и нейтральными поглотителями (крупами, картофелем, корнеплодами). По-

этому чистый рассол добавляют в рассольники редко и в малых дозах (по 0,5 стакана на 1,5 л супа), да и то лишь если сами огурцы недостаточно соленые. В этом случае до заливки в бульон рассол кипятят.

Как и большинство русских супов, рассольники забеливают сметаной.

РАССОЛЬНИК МЯСНОЙ

250–300 г почек

3 соленых огурца

0,5 стакана огуречного рассола

2–3 картофелины

1 морковь

1 луковица

2 ст. л. перловой крупы

1 ст. л. укропа

1 петрушка (корень и зелень)

1 сельдерей (корень и зелень)

3 лавровых листа

6 горошин черного перца

2 горошины ямайского (душистого) перца

100 г сметаны

ПОДГОТОВКА ПОЧЕК

Почки обрезать от пленок и жира, замочить в воде на 6–8 ч, меняя воду, отварить в течение 20–30 мин в кипятке, вынуть, нарезать небольшими ломтиками.

ПОДГОТОВКА КРУПЫ

Крупку промыть холодной водой, залить кипятком в сотейнике и поставить распариваться на 30–45 мин, меняя кипяток.

ПОДГОТОВКА ОГУРЦОВ

С огурцов срезать кожу, залить ее 1–1,5 стаканами кипятка и прокипятить на слабом огне 10–15 мин, затем отбросить выварившуюся кожицу. В рассол опустить мякоть огурцов, разрезанных вдоль на 4 части, а затем поперек на мелкие дольки, припустить еще в течение 10 мин.

ВАРКА РАССОЛЬНИКА

Подготовленные почки положить в 1,5 л кипятка, проварить около 30 мин, добавить нарезанные соломкой коренья (морковь, петрушку, сельдерей), подготовленную крупу, через 10–15 мин – картофель, мелко нарезанный лук и варить на умеренном огне до готовности картофеля. Затем добавить подготовленные огурцы, попробовать, достаточно ли посолен бульон, долить, если надо, рассол или подсолить, ввести пряности и продолжать варить еще 10–15 мин, после чего, убедившись в готовности почек, заправить пряной зеленью и поварить еще 3 мин. Сметаной заправить при подаче на стол.

РАССОЛЬНИК КУРИНЫЙ

Потроха от **2** кур
4 соленых огурца
1 морковь
1 репа
3 ст. л. риса
1 луковица
1 лук-порей
1 петрушка (корень и зелень)
2 ст. л. укропа
1 ст. л. эстрагона
1 ст. л. зелени чабера
8 горошин черного перца
2 лавровых листа
2 зубчика чеснока
25–30 г сливочного масла

В 1,5 л кипятка положить тщательно промытые и нарезанные на мелкие кусочки потроха курицы и варить около 1 ч, после чего заправить кореньями, промытым несколько раз рисом и варить до его полуготовности, снимая пену. Затем заправить мелко нарезанными луковицей и пореем, а также перцем, лавровым листом и варить до готовности риса, добавить подготовленные огурцы (см. рецепт выше), варить 5–7 мин, ввести пряную зелень и варить еще 3 мин, после чего снять с огня и заправить растертым с маслом и солью чесно-

РАССОЛЬНИК ОВОЩНОЙ

3–4 соленых огурца

1 картофеля

1 морковь

1 репа

3 ст. л. гречневой или рисовой крупы

1 пастернак (корень и зелень)

2 луковицы

1 лук-порей

1 петрушка

1 сельдерей (корень и зелень)

8 горошин черного перца

2 лавровых листа

1 ст. л. укропа

0,5 ст. л. эстрагона

25 г сливочного масла

100 г сметаны

В 1,5 л кипятка сварить овощи и крупу, заправить отдельно подготовленными огурцами (см. рецепт «Рассольник мясной») и пряной зеленью.

СОЛЯНКИ

Солянки – густые острые супы, соединяющие в себе компоненты щей (капуста, сметана) и рассольников (соленые огурцы, огуречный рассол), со значительно усиленной кисло-солено-острой основой в результате добавления таких приправ, как маслины, каперсы, помидоры, лимон, лимонный сок, квас, соленые или маринованные грибы. Иногда в солянки добавляют еще и уксус, но это огрубляет их вкус, такая приправа свидетельствует о плохой кухне.

Солянки бывают трех видов: мясные, рыбные (с набором различных видов мяса, птицы и рыбы) и простые (или грибные). Первые два вида готовят соответственно на крепком мясном или рыбном бульоне, последние – на грибном или овощном. Бульоны эти разводятся огуречным рассолом.

Солянки-супы, в отличие от сходных с ними по рецептуре солянок – вторых блюд, не имеющих жидкости и запекаемых на сковородах, называются жидкими солянками. Однако жидкости в жидких солянках мало (на 1/3 меньше, чем в супах других видов), причем жидкость эта концентрированная и острая. Жидкую и густую части солянки готовят совершенно отдельно и соединяют за 5, 10, 15 мин до подачи на стол и не столько для варки, сколько для прогревания и создания аромата.

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

1,25 л мясного или костного крепкого бульона

1–2 стакана огуречного рассола

200 г отварной говядины

200 г жареной говядины или телятины

100 г ветчины

100 г сосисок

1/4 курицы

2 соленых огурца

200–250 г свежей капусты (около 1/4 небольшого кочана)

2 помидора

100 г сметаны

12 маслин

1–1,5 стакана соленых грибов

1–2 ст. л. каперсов

1 луковица

1 ст. л. петрушки

1 ст. л. укропа

2 ст. л. зеленого лука

10 горошин черного перца

3 горошины ямайского (душистого) перца

1. Огуречный рассол прокипятить, снять накипь. Соединить рассол с мясным бульоном, довести до кипения.

2. Мясо, ветчину, сосиски, филе курицы нарезать неболь-

шими кубиками.

3. Соленые грибы и свежую капусту обдать кипятком, после чего нарезать кубиками.

4. Помидоры, огурцы и лук нарезать небольшими кубиками.

5. Продукты, указанные в пунктах 2, 3, 4, вместе с пряностями и сметаной положить в глиняный горшок, залить кипящим бульоном и поставить в духовку на 10–15 мин. За неимением горшка сложить в эмалированную посуду и прогреть (припустить) на слабом огне, не давая кипеть, в течение 10–15 мин.

СОЛЯНКА РЫБНАЯ СБОРНАЯ

1,25 л рыбного бульона

1 стакан огуречного рассола

0,5–1 лимон

500 г рыбного филе

10–12 раков

250 г отварной соленой горбуши, кеты

250 г свежей осетрины

2 луковицы

3 соленых огурца (или 10–12 корнишонов)

2 помидора

2 ст. л. каперсов

12 маслин

1,5 стакана соленых грибов

- 1** морковь (крупная)
- 1** петрушка (корень и зелень)
- 10** горошин черного перца
- 2** ст. л. укропа
- 1** ст. л. зеленого лука
- 4** лавровых листа
- 2** ст. л. подсолнечного масла

1. Рыбный бульон соединить с отдельно прокипяченным огуречным рассолом, положить нарезанные соломкой морковь, петрушку и вскипятить на слабом огне.

2. Мелко нарезанный лук и помидоры пассеровать на масле. Соленые грибы ошпарить, нарезать кубиками.

3. Огурцы нарезать кубиками, свежую рыбу – кусочками и вместе с нарезанными соленой рыбой, мякотью раков и пряностями соединить с продуктами, указанными в пунктах 1 и 2.

4. Поставить посуду в духовку или на слабый наплитный огонь на 15 мин.

5. Перед подачей на стол выжать в солянку лимонный сок (можно нарезать лимон дольками, без зерен, и раздавить ложкой).

СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

- 1,5** л воды
- 6–8** сухих белых грибов

2 стакана соленых грибов
12 маслин
2 стакана мелко нарезанной капусты
1,5 стакана квашеной капусты
1 морковь
1 петрушка
2 ст. л. укропа
0,5 стакана сметаны
1 сельдерей
2 луковицы
2 ст. л. сливочного масла
2 помидора
3 лавровых листа
10 горошин черного перца
0,5 лимона или **0,5** стакана кислого кваса

1. Подготовить грибной бульон: отварить сухие грибы, вынуть их, когда размякнут, нарезать соломкой, вновь положить варить, добавив морковь, петрушку, сельдерей, нарезанные соломкой.

2. Свежую и квашеную капусту потушить вместе с помидорами и луком на масле до мягкости.

3. Соленые грибы ошпарить, нарезать мелкими кусочками.

4. Соединить продукты, указанные в пунктах 1, 2, 3, добавить пряности и варить 15 мин на умеренном огне. Готовую солянку заправить сметаной и соком лимона.

СУП-ЛАПША

Суп-лапша – тип супа, заимствованный русскими у татар, но получивший русскую обработку и распространение в России.

Суп-лапша встречается чаще всего в трех видах: лапша куриная, лапша грибная, лапша молочная. Приготовление всех трех видов крайне несложно, оно состоит из подготовки лапши, варки соответствующего бульона и отваривания лапши в бульоне. Лапша для всех трех видов делается по одному и тому же рецепту, как правило, из пшеничной муки, а также из смеси пшеничной и гречневой. Лапша из смешанной муки лучше сочетается с грибным или молочным бульоном.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛАПШИ

1 яйцо

1,25 стакана пшеничной муки (из них **0,25** на подсыпку) или **1** стакан пшеничной, **0,25** стакана гречневой

2–4 яичные скорлупки воды (в зависимости от сорта муки – на гречневую идет больше воды)

0,5 ч. л. соли

Замесить крутое тесто, дать ему полежать, завернуть в салфетку на 10 мин, раскатать скалкой или бутылкой в пласт как можно более тонкий (до 1 мм), свернуть в трубку, пред-

варительно протерев мукой, чтобы не слипалось при свертывании, и нарезать поперек трубки узенькими полосками (1–2 мм) – лапшой; затем рассыпать ее, дать слегка подсушиться на воздухе, пока варится бульон.

ЛАПША КУРИНАЯ

1,5–2 л куриного бульона

лапша из пшеничной муки и **1** яйца (см. выше)

2 ст. л. укропа

1 ст. л. петрушки

1 луковица

2 лавровых листа

6 горошин перца

3–5 тычинок шафрана

4 зубчика чеснока

Отварить курицу, вынуть из бульона, дать ему вскипеть, заправив мелко нарезанным луком, перцем, лавровым листом, шафраном, и засыпать в кипящий бульон лапшу. Варить на умеренном огне до готовности лапши. В конце варки заправить пряной зеленью и чесноком.

ЛАПША ГРИБНАЯ

1,5–2 л воды

лапша (рецепт см. выше)

6 сухих белых грибов
1 сельдерей (корень и зелень)
1 луковица
1 морковь
4–5 зубчиков чеснока
3 лавровых листа
6 горошин черного перца
100 г сметаны (0,5 стакана)
1 ст. л. укропа
1 ч. л. соли

В холодную подсоленную воду положить грибы и поставить на огонь; когда вода закипит, грибы вынуть, нарезать соломкой, вновь положить, варить, добавив мелко нарезанные овощи. Когда грибы будут готовы, засыпать лапшу в кипящий бульон, положить перец, лавровый лист и варить до готовности лапши на умеренном огне. В конце варки заправить пряной зеленью, чесноком и сметаной.

ЛАПША МОЛОЧНАЯ

1,25–1,5 л молока
0,5 стакана сливок
лапша (рецепт см. [здесь](#))
0,5 ч. л. семян аниса или кориандра
1 ч. л. соли

В 2–2,5 л кипящей подсоленной воды опустить в марле-

вом мешочке семена аниса или кориандра, всыпать лапшу и варить ее до полуготовности. Затем откинуть ее на дуршлаг, переложить в кипящее молоко и варить до готовности. В конце варки заправить сливками (не доводить до кипения).

Вторые блюда

Мясные блюда

В русской народной кухне можно выделить три основные разновидности мясных вторых блюд:

отварное мясо крупным куском, приготовляемое в супах и кашицах, а затем используемое как второе блюдо или как закуска в холодном виде;

блюда из субпродуктов (печени, сальника, сычуга), запекаемые вместе с крупами в горшках;

блюда из целого животного (птицы), или из части его (ноги), или из крупного куска мяса (огузок, кострец), жариваемые в духовой печи на противне, так называемое жаркое.

Различные котлеты, биточки, фрикадели, кнели, приготовляемые из молотого мяса, заимствованные и получившие распространение лишь в XIX–XX веках, для классической русской кухни не характерны и потому здесь не приводятся.

В качестве гарниров к мясным блюдам русского стола в

прошлом обычно использовались каши и кашицы, в которых варилось мясо, затем отварные, а точнее пареные или печеные, корнеплоды (репа, морковь), а также грибы; к жаркому независимо от используемого мяса, кроме того, подавали также соленья – квашеную капусту, моченые и кислые яблоки, моченую бруснику, взвары.

В современных условиях печеные овощи для русских мясных блюд удобно готовить в алюминиевой пищевой фольге. Роль подливы играет обычно сок, образуемый при жарении, а также топленая сметана и топленое сливочное масло, которыми поливают отварные овощи или сдабривают каши, т. е. гарнир. Соусы для мясных блюд, т. е. подливки на муке, масле, яйцах и молоке, не свойственны исконно русской кухне.

БЛЮДА ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА

СТУДЕНЬ

1 голова (телячья или свиная)

4 ножки (телячьи или свиные)

1 морковь

1 петрушка (корень)

10 горошин черного перца

5 горошин ямайского (душистого) перца

5 лавровых листьев

1–2 луковицы

1 головка чеснока на **1** кг мяса – **1** л воды

Ноги и голову опалить, вычистить, разрубить на равные куски, залить водой и варить от 6 до 8 ч на очень слабом огне, без кипения так, чтобы объем воды уменьшился наполовину. За 1–1,5 ч до окончания варки добавить лук, морковь, петрушку, за 20 мин – перец, лавровый лист; чуть посолить. Затем вынуть мясо, отделить от костей, нарезать на мелкие кусочки, переложить в отдельную посуду, перемешать с мелко рубленным чесноком и небольшим количеством молотого черного перца. Бульон с оставшимися костями проварить еще полчаса-час (чтобы его объем не превышал 1 л), досолить, процедить и залить им отваренное подготовленное мясо. Застудить в течение 3–4 ч.

Желатин не применяется, так как в молодом мясе (телятине, поросятине, свинине) содержится достаточное количество клейких веществ.

Студень подавать с хреном, горчицей, толченым чесноком со сметаной.

ГОВЯДИНА РАЗВАРНАЯ

Говядина разварная крупным куском (1,5–2 кг) отваривается в кашицах (тихвинской, [костромской](#)) и реже – в костных бульонах (бульон из костей готовят

заранее и затем в кипящий бульон погружают мясо). Для разварной говядины используются в основном лопаточная и подбедерная части, а также покромка, тонкий край. Продолжительность варки – 2,5 ч на умеренном огне.

БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ (ЗАПЕЧЕННЫЕ)

НЯНЯ

- 1** баранья голова
- 4** бараньи ноги
- 1** бараний сычуг
- 2** стакана гречневой крупы
- 4** луковицы
- 100** г сливочного или подсолнечного масла

1. Баранью голову и ноги разварить так, чтобы мясо само отстало от костей. Мясо отделить. Мозг из головы вынуть.

2. Сварить крутую гречневую кашу.

3. Баранье мясо мелко изрубить вместе с луком, смешать с кашей и маслом.

4. Бараний сычуг тщательно выскоблить, вымыть, начинить подготовленным фаршем (пункт 3), в середину его положить мозги, зашить сычуг и поместить в глиняную посу-

ду (в корчагу – широкий глиняный горшок), которую плотно закрыть.

Поставить упревать в слабо нагретую духовку на 2–3 ч.

САЛЬНИК

1 бараний сальник

1 кг бараньей печенки

1,5–2 стакана гречневой крупы

3 яйца

3 луковицы

5–6 сухих белых грибов

1 стакан сметаны

Печенку вымочить в течение 2 ч в воде или молоке, отварить, изрубить на мелкое, смешать со сваренной с луком крутой гречневой кашей и истолченными сухими грибами и замесить на сметане в густую массу. Наполнить ею сальник, уложенный предварительно в корчагу (широкий глиняный горшок), так, чтобы края сальника плотно перекрывали эту массу сверху. Горшок закрыть.

Запекать сальник в духовке 1–1,5 ч на умеренном огне.

ПЕРЕПЕЧА

1,5 кг бараньей печенки

1 бараний сальник

4 яйца

1–1,5 стакана молока

1 головка чеснока

2 луковицы

10 горошин черного перца

1. Сырую печенку промыть, обварить кипятком, очистить от пленки, мелко изрубить, а затем истолочь с мелко нарезанным луком, чесноком и перцем.

2. Два полных яйца и два желтка взбить, смешать с молоком.

3. Соединить продукты, указанные в пунктах 1 и 2, влить в бараний сальник, помещенный в глиняный горшок, закрыть краями сальника сверху, смазать взбитыми белками и запечь в печи или духовке за 2–3 ч на слабом огне.

БЛЮДА ИЗ ЖАРЕНОГО МЯСА

ПОРОСЕНОК ЖАРЕНЫЙ

1 молочный поросенок (1,5 кг)

500 г гречневой крупы

50 г сливочного масла

2 ст. л. подсолнечного или оливкового масла

ПОДГОТОВКА ПОРОСЕНКА

Упитанного поросенка вымыть холодной водой, подержать в ней 3—4 мин, затем опустить в кипяток на 2—3 мин, выщипать осторожно щетину, не повреждая кожу, натереть мукой, опалить, затем распороть, выпотрошить, вымыть внутри и снаружи, после чего желательно изнутри вырезать все кости (ребра, хребет), за исключением головы и ножек, ни в коем случае не прорезая мяса и кожи насквозь.

ПОДГОТОВКА ФАРША

Приготовить крутую гречневую кашу, но не сдабривать ничем, кроме сливочного масла. Перед варкой крупу обжарить с маслом, обварить кипятком, отделить всплывшие зерна. Готовую кашу умеренно посолить. Добавить к ней обжаренный и нарубленный ливер поросенка, перемешать.

ФАРШИРОВАНИЕ ПОРОСЕНКА

Кашу закладывать вдоль поросенка равномерно на всем протяжении, чтобы не исказить его форму, не допуская утолщений в отдельных местах, в то же время достаточно туго. Затем зашить поросенка суровой ниткой, выправить форму, подогнуть ножки, положить на противень боком на расположенные крест-накрест березовые палочки так, чтобы кожа поросенка не касалась противня. Солить или сдабривать пряностями нельзя.

ОБЖАРИВАНИЕ ПОРОСЕНКА

Обмазать поросенка растительным маслом, сверху облить растопленным сливочным и поставить в предварительно нагретую духовку до зарумянивания. Затем перевернуть и зарумянить другую сторону. После этого уменьшить огонь и продолжать жарить, поливая поросенка стекающим соком каждые 10 мин в течение 1 ч и попеременно переворачивая; 15–20 мин жарить спинкой вверх.

Когда поросенок будет готов, сделать вдоль его спины глубокий надрез, чтобы из поросенка вышел пар и он не отпотевал. В этом случае корочка станет сухой и хрустящей. Дать постоять 15 мин, разрезать на куски (или оставить целым), облить оставшимся после жарения соком и подавать к столу с клюквенным взваром.

ЖАРКОЕ

2–2,5 кг упитанной говядины (толстый край)

1 морковь

2 луковицы

1 петрушка или сельдерей

6–8 зерен черного перца

3–4 лавровых листа

2 ч. л. имбиря

0,5 стакана сметаны

1 ч. л. соли

1–1,5 стакана кваса

Говядину обмыть, очистить от пленок, костей, срезать с нее жир, нарезать его мелкими кусочками, положить на предварительно разогретую сковороду или противень, растопить, прокалить, обжарить в нем говядину целым куском, чтобы покрылась коркой, посыпая мелко нарезанными морковью, луком, петрушкой и толчеными пряностями, затем поместить в духовку, поливать каждые 10 мин понемногу квасом, все время переворачивая. Жарить примерно 1–1,5 ч. За 5–7 мин до конца жарения собрать весь сок в чашку, добавить к нему 0,25 стакана холодной кипяченой воды, поставить в холодильник. Когда сок остынет, снять слой жира с поверхности, сок разогреть, процедить, добавить сметану. Подавать как соус к жаркому. Готовую говядину вынуть из духовки, посолить, дать ей слегка остыть (15 мин), затем нарезать поперек волокон на куски, облить горячим мясным соком и подавать.

Жаркое не подают холодным и не разогревают. Гарниром может быть жареный картофель, отварная или тушеная морковь, репа, брюква, жареные или тушеные грибы.

ВЗВАРЫ К ЖАРКОМУ

Взвары имеют растительную основу – овощную или ягодную. Дополнительными компонентами в них часто бывают уксус и мед. Самые традиционные взвары – луковый, капустный, клюквенный.

ЛУКОВЫЙ ВЗВАР

5–6 луковиц

2–3 ст. л. уксуса

1–2 ст. л. меда

1 ст. л. топленого масла (или **2** ст. л. растительного)

0,5–1 ч. л. молотого перца

Лук нашинковать, смочить уксусом, дать постоять 5–10 мин, затем слегка обжарить на масле до мягкости, подсластить медом, уварить до загустения жидкости на слабом огне, поперчить, посолить.

Подавать к жареной баранине, гусю, индейкам.

КАПУСТНЫЙ ВЗВАР

1 пол-литровая банка квашеной капусты

2 луковицы

50 г топленого масла

2 ст. л. уксуса

2 ст. л. меда

1 ч. л. черного молотого перца

Капусту нарезать как можно мельче, обжарить на масле в сковороде вместе с мелко нарезанным луком до мягкости, хорошо перемешать с уксусом, перекипяченным с медом (в

отдельной эмалированной посуде – кружке, сотейнике), все тщательно перетереть, чуть-чуть припустить, заправить перцем, посолить.

Подавать к гусю, разварной и жареной говядине.

КЛЮКВЕННЫЙ ВЗВАР

1 пол-литровая банка клюквы

75–100 г меда

1 ст. л. муки (лучше ржаной или самой дешевой пшеничной)

Из клюквы отжать сок. Выжимки залить 1 стаканом кипятка, уварить хорошо в сотейнике, еще раз отжать, остудить и развести в этой клюквенной воде муку. Сок уварить с медом до легкого сгущения, подлить в момент закипания клюквенную воду с мукой и вновь уварить. Подавать к жареному поросенку, индейке.

Дичь

ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ

Пернатая дичь – это летная дичь наших лесов, рек, озер, болот и лугов. Блюда из нее всегда были и по сей день остаются праздничными, парадными.

Среди пернатой боровой, болотной и полевой дичи, которая до сих пор является предметом охоты и подается к столу в разных областях и районах нашей страны, насчитывается почти три десятка видов. Это преимущественно средняя и мелкая пернатая дичь. К крупным относятся лишь фазан, глухарь и тетерев. Тетерка же, которая иногда вдвое меньше тетерева-самца, вместе с дикой уткой, рябчиком и белой куропаткой относится к средней пернатой дичи. Остальные, начиная с серой и горной куропатки и кончая воробьями, считаются мелкой дичью. Из них: лесные (боровые) – куропатка, вальдшнеп, дупель, дикие голуби, свиристели; тундровые – подорожники и ржанки; полевые – сивки, перепелки; болотные, самые многочисленные, – кулики, гаршнепы, кроншнепы, песочники, травники, чернозобки, бекасы, поручейники, фифи; речные – зуйки⁹.

ВЫБОР ДИЧИ

Лучше выбирать молодую и правильно застреленную дичь, т. е. чтобы были прострелены лишь крылья и ножки, а не грудка. Такая дичь называется банкетной. У банкетной дичи мясо и вкуснее, и нежнее, и белее. Молодая дичь распознается по тонкой коже под крылышками. Молодую куропатку можно отличить по перьям: у молодой они на кон-

⁹ Надо иметь в виду, что зоологические, охотничьи и кулинарные наименования дичи не всегда совпадают. Так, например, большая часть болотной дичи зовется у охотников куликами, а у поваров – бекасами.

цах остроконечные, у старой – закругленные. Если под крыльшками заметны зеленоватые или синеватые пятна или перо птицы начинает мокнуть – значит, дичь несвежая.

РАЗДЕЛКА

Приступая к разделке, надо помнить следующее:

1. Потроша дичь, не забывая вынуть из нее зоб, набитый зернами и почками, и стараться не раздавить желчный пузырь. Если это все же произойдет, надо быстро промыть дичь несколько раз в очень холодной воде, а если желчный пузырь лопнул до чистки и птица была заморожена, надо просто вырезать пропитанное желчью место. Вынимая внутренности из мелкой полевой дичи, надо стараться не затрагивать при этом жир, выстилающий внутреннюю полость птичек. Если жир все же по неосторожности вынут вместе с внутренностями, надо отделить его и положить обратно внутрь тушки.
2. В русской кухне, в противоположность французской, не используют головки и внутренности дичи.

3. Дичь не опаливают, как обычную домашнюю птицу (за исключением диких уток), а лишь тщательно ощипывают перо, а мелкий пух и остатки ости удаляют, обтерев птицу мухом. Если и после этого ость вынимается плохо, птицу слегка опрыскивают водкой и поджигают. Такая процедура радикально очищает птицу и значительно улучшает ее вкус.

4. Стараясь не намочить поверхность дичи, тщательно промывают ее изнутри, вытирают холщовым полотенцем и

уже после этого опускают на несколько часов (крупную на 6–7, мелкую на 2–3 ч) в специальный раствор – маринад либо просто в холодную воду с луком и чесноком, а рябчиков и куропаток – в молоко.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Дичь в русской кухне только жарят. Крупную пернатую дичь – глухаря, фазана, тетерева – жарят на противне или в широкой мелкой кастрюле в духовке, предварительно обжарив птицу на сковороде с маслом на плите. Мелкую пернатую дичь, а также куропаток и рябчиков жарят (пряжат) в кастрюльке на плите на очень небольшом огне. Их как бы припускают, но в масле (можно в растительном), и время от времени поливают образующимся при этом соком, а в конце приготовления – подогретой сметаной.

Куропаток и рябчиков можно жарить и в духовке.

Просто в сметане часто жарят среднюю дичь – рябчиков и куропаток. Рябчики от такого пражения получаются очень мягкими и вкусными.

Глухареи жарят по полтора часа, тетеревов и тетерок – по часу или около часа, белых куропаток – от 30 до 45 мин, серых и горных – 25–30, рябчиков – 20–25, бекасов и перепелок – 15–20, еще более мелкую дичь – около 15 мин.

Крупную дичь надо, кроме того, обертывать листиками свиного сала или шпиговать им и после этого жарить.

Остальную дичь жарят в собственном жиру и соку с добавлением масла, можно и растительного, если в нем предварительно обжарен лук.

Готовность дичи проверяют толстой иглой – она должна свободно, без усилия входить в мясо.

Часто дичь жарят на вертеле или над углями. Иногда на охоте жарят дичь прямо в перьях: обмазав в глине и выпотрошив, кладут либо в жаркие угли, золу, либо, если обмазка очень толста, просто в огонь догорающего костра; когда глина высыхает и начинает давать трещины – дичь готова; перья пристают к глине, а тушка птицы легко отделяется; внутри в этом случае кладут лишь масло и соль.

Обычно крупную и среднюю дичь начиняют кислыми яблоками, иногда предварительно обжаренными в масле, а гарнируют жареной картошкой, тушенной с грибами морковью, маринованными, мочеными яблоками и грибами и обязательно какими-нибудь лесными ягодами – брусникой, черникой, черемухой, морошкой или клюквой.

ТЕТЕРЕВ ИЛИ ТЕТЕРКА ЖАРЕНЬЕ

1 тетерев или тетерка

50–100 г шпика

100 г сметаны

2 ст. л. растительного масла

12–16 можжевельных ягод

0,25 ч. л. соли

Ощипанную и очищенную птицу замочить в маринаде (тетерева – в маринаде для крупной дичи на 1 сутки, тетерку – в маринаде для средней дичи на 8–10 ч). Затем обтереть отрубями или мукой, напиговать (см. выше), натереть изнутри смесью соли с толчеными можжевельными ягодами и жарить на противне, поливая вначале маслом, затем стекающим с птицы соком, а в конце – сметаной. Жарить вначале на большом, затем на умеренном огне около 1 ч, большей частью грудкой вниз, но все время переворачивая для равномерного подрумянивания.

КУРОПАТКИ ЖАРЕННЫЕ

2 куропатки

75 г сливочного масла

2 ст. л. сметаны

12–14 ягод можжевельника

0,25 ч. л. соли

Куропаток ощипать, замочить на 3–4 ч в маринаде для средней дичи, затем обтереть насухо, натереть изнутри смесью соли и толченого можжевельника, положить в невысокую кастрюлю с кипящим маслом и жарить на небольшом огне, не закрывая кастрюли, вначале больше на грудке, 25–30 мин. Периодически поливать стекающим соусом, а в кон-

це — подогретой сметаной.

РЯБЧИКИ ЖАРЕННЫЕ

2 рябчика

50 г сливочного масла

2 ст. л. сметаны

0,5 ч. л. соли

Ошипанных и очищенных рябчиков замочить в холодной воде (или смеси молока с водой) на 2 ч, обтереть насухо мукой, посолить, положить в невысокую посуду с кипящим маслом и жарить так же, как куропаток (см. выше).

РЯБЧИКИ МОЛОЧНЫЕ ЖАРЕННЫЕ

2 рябчика

1 л молока

50 г сливочного масла

0,5 ч. л. соли

Рябчиков ошипать, замочить в холодной воде на 2–3 ч, обтереть насухо, затем положить в холодное молоко, вскипятить в нем, тотчас вынув после закипания, переложить в невысокую кастрюлю с разогретым маслом и обжаривать 20–25 мин, время от времени поливая полученным соком и подсаливая.

Этим способом жарят замороженных и долго лежавших рябчиков, особенно подвергавшихся оттаиванию.

РЯБЧИКИ, ПРЯЖЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

2 рябчика

1,5 стакана сметаны

2 ст. л. растительного масла

0,25 ч. л. соли

Рябчиков ощипать, очистить, замочить на 1–2 ч в холодной воде, затем насухо обтереть полотенцем и мукой, натереть солью изнутри, обжарить быстро в масле на сковороде до образования корочки, затем положить в неглубокую кастрюлю грудками вниз, залить сметаной, плотно закрыть крышкой и жарить на умеренном огне.

ПЕРЕПЕЛКИ ТУШЕНЫЕ

4–6 перепелок

50–75 г шпика

1 ст. л. сливочного масла

2–3 ст. л. зелени петрушки

1 луковица

2 ст. л. сухого виноградного вина

0,5 стакана горячей воды

Неглубокую кастрюлю смазать маслом, уложить на дно тонкие ломтики шпика, засыпать их мелко нарезанными луком и петрушкой, положить поверх предварительно слегка обжаренных перепелок, облить их вином, сбоку осторожно, не задевая тушек, подлить воду, плотно закрыть крышкой и тушить на умеренном огне.

КРАСНАЯ ЛЕСНАЯ ДИЧЬ

Значительно реже, чем пернатая дичь, употреблялась в русской кухне крупная красная лесная дичь, т. е. медвежатина, оленина и лосятина, и еще реже – зайчатина. Вся эта дичь стала входить в употребление сравнительно поздно, в XVIII веке, да и то была в основном исключительной принадлежностью дворянского праздничного стола. Правда, в течение XVIII века и особенно в XIX веке сложились русские национальные приемы приготовления крупной лесной дичи, и ее начали чаще подавать к столу.

Так, медвежий окорок, как правило, после маринования запекали в ржаном тесте. Из оленины, изюбрины и лосятины, а также из более доступной зайчатки делали жаркое. Дичь выдерживали после забоя до трех недель (потрошеную, но часто в шкуре, особенно зайчатину), а затем вымачивали в квасу или в настоящем на травах уксусе от нескольких часов

до недели в зависимости от величины кусков мяса и вида животного.

Для приготовления обычно использовали заднюю часть дичи. Лучшей зайчатиной считалось мясо русака, беляк стоял на втором месте. Оленину из-за специфического запаха подвергали более тщательной предварительной обработке, длительному маринованию. И наоборот, мясо изюбра, имеющее особый приятный запах и вкус, никогда не приправляли пряностями и жарили на собственном жиру, без использования сала.

Процесс жарения в основном был аналогичен жарению крупной пернатой дичи с применением шпигования салом, которое проделывалось следующим образом: сало нарезали на узенькие брусочки, обваливали их в смеси толченого перца, гвоздики, майорана и можжевельных ягод, взятых поровну; делали в мясе глубокие надрезы – проколы и всовывали в них брусочки сала. Жарили дичь обычно в печи на противне в течение 2–3 ч. Иногда применяли комбинированную обработку: обжаривали на вертеле, а затем на противне. Так готовили чаще всего лишь филейную часть. В качестве специфических русских пряностей к красной лесной дичи шли ягоды можжевельника и молодые сосновые шишечки, собранные ранней весной, тотчас после образования завязи, высушенные и смолотые в порошок. Кроме того, использовали обычную для русской кухни пряную зелень петрушки,

сельдерея, лука, а из пряностей – прежде всего гвоздику и розмарин, лавровый лист.

Гарнирами к лесной дичи, так же как и к пернатой, служили моченые и соленые фрукты и лесные ягоды, жаренные в масле кислые (антоновские) яблоки, лимоны, а позднее – тушеный в выделившемся из дичи соке картофель. Вместо красного вина, принятого в западноевропейских кухнях, к дичи в России принято было подавать брусничный или клюквенный крепкий квас.

Конечно, приготовление дичи отнимает много времени. Однако процесс этот вносит в наш быт ту атмосферу необычности, праздничности, в которой всегда нуждается человек.

ОЛЕНИНА – ЖАРКОЕ

1,5–2 кг оленины (одним куском, задняя часть)

100 г шпика

1 ч. л. душистого (ямайского) перца

0,5 ч. л. молотой гвоздики

2–3 ч. л. молотых можжевельных ягод

2 ч. л. соли

Мясо вымыть, очистить от пленок, слегка отбить, натереть смесью молотых пряностей и соли, положить на 1–2 дня в маринад для крупной дичи (см. ниже), затем на один день в квас, держа все время в холодном месте и перевора-

чивая ежедневно. Нашпиговать (см. выше), обложить сверху тонкими, но широкими пластами шпика, обвязав их ниткой, и жарить на противне в духовке около 2 ч, поливая стекающим соком каждые 10 мин. Вначале огонь должен быть очень большим, чтобы мясо быстро покрылось корочкой, затем жар надо все время постепенно уменьшать.

ИЗЮБРИНА – ЖАРКОЕ

1–2 кг изюбрины (одним куском)

1,5–2 л кваса

2–3 ст. л. сливочного масла

Мясо вымыть, очистить от верхних пленок и заветренных мест, залить на 2–3 дня квасом, переворачивая дважды в сутки, затем вынуть, обтереть насухо, обжарить в масле на сильном огне, в сковороде, затем поместить в духовку на умеренный огонь, поливать стекающим соком, жарить 1,5–2 ч.

ЗАЙЧАТИНА – ЖАРКОЕ

1 заяц

50 г шпика

50 г сливочного масла

100 г сметаны

3 ст. л. воды

2–3 ч. л. соли

2 ч. л. молотых можжевельных ягод

Зайца вымыть, очистить от пленок, не задевая мяса, разрубить поперек, вымочить в течение 1–1,5 суток в квасу или в маринаде для крупной дичи (см. ниже), затем натереть смесью соли с толчеными можжевельными ягодами, нашпиговать, обмазать маслом, положить на противень, политый водой, и поставить в предварительно хорошо нагретую духовку с сильным огнем на 10–15 мин, чтобы заяц покрылся румяной корочкой. Затем уменьшить огонь и через каждые 10 мин в течение 1–1,5 ч поливать стекающим соком, а в конце – сметаной.

МАРИНАДЫ ДЛЯ ДИЧИ

МАРИНАД ДЛЯ ВЫМАЧИВАНИЯ КРУПНОЙ ДИЧИ

1 стакан 3 %-ного уксуса

2 стакана воды

2 ст. л. соли

1 корень петрушки

1 морковь

1 сельдерей (корень)

1 луковица

12 зерен душистого (ямайского) перца

6 лавровых листьев

6 бутонов гвоздики

3 капсулки кардамона

0,5 головки чеснока

Коренья и лук мелко нарезать, смешать с пряностями (кроме чеснока), залить уксусом и водой и вскипятить. В горячий маринад засыпать мелко нарезанный чеснок. Горячим маринадом заливать старое мясо, остуженным – молодое.

МАРИНАД ДЛЯ ВЫМАЧИВАНИЯ СРЕДНЕЙ ДИЧИ

2 стакана кипятка

0,5 ч. л. лимонной кислоты

2 ч. л. соли

1 ст. л. сухой мяты

1 ст. л. можжевельных ягод

5–6 бутонов гвоздики

1 горсть веточек майорана (без зелени)

6 зерен душистого (ямайского) перца

1 луковица

0,5 головки чеснока

Пряности поместить в марлевый мешочек, лук мелко нарезать и вскипятить, затем, пока маринад не остыл, положить мелко нарезанный чеснок, лимонную кислоту, закрыть,

дать настояться, затем остудить на холоде. В холодный маринад класть дичь.

ЯГОДНАЯ ПРИПРАВА К ДИЧИ

0,5 стакана сушеной брусники

0,5 стакана сушеной черники

1,5 стакана кипятка

0,5–1 ч. л. лимонной кислоты

4–5 кусков сахара-рафинада или **5** ст. л. сахарного
песка

Сушеную ягоду залить крутым кипятком, закрыть, подождать, пока разбухнет и остынет, затем добавить лимонную кислоту и сахар, размять, размешать. Добавить, если потребуется, еще кипяченой воды и дать этой смеси постоять 2–3 дня при комнатной температуре, чтобы она слегка закисла.

Рыбные блюда

В русской кухне можно выделить шесть разновидностей вторых рыбных блюд:

отварная рыба (в старину ее называли разварной), отвариваемая (а точнее припускаемая) в воде целиком или крупными кусками;

паровая рыба (по-старинному подпарная), отвариваемая на пару, как правило, целиком;

тельная рыба, приготовляемая в филированном (бескостном) виде и защищенная при этом какой-нибудь оболочкой – мучной, яичной, тканевой;

жареная рыба, приготовляемая, как правило, целиком (рыба небольших размеров) с использованием мучной панировки и сметаны;

запеченная рыба;

томленая рыба, приготовляемая путем длительного томления в духовке в сметанной среде.

РЫБА ОТВАРНАЯ И ПАРОВАЯ

РЫБА ОТВАРНАЯ

1 кг рыбы

0,5 луковицы

0,5 корня петрушки

6 горошин черного перца

2–3 стакана огуречного рассола

3–4 тычинки шафрана

Для приготовления блюд из отварной рыбы лучше всего использовать крупную малокостистую рыбу – осетрину, щуку, треску, сома и т. п., – которую нарезают крупными кусками, очищая только от чешуи и плавников и при этом обя-

зательно сохраняя кожу и хребтовую кость.

Для отваривания берут небольшие низкие эмалированные кастрюли или сотейники, укладывают в них куски рыбы тесно в один ряд и заливают так, чтобы жидкость не вполне покрывала рыбу. Отваривать лучше всего в огуречном рассоле или в воде с добавлением рассола и пряностей. Продолжительность варки зависит от сорта рыбы и величины кусков. Красную рыбу варят 20–25 мин, речную и озерную рыбу из рек Сибири 25–30 мин, рыбу из рек европейской части страны 12–15 мин, морскую рыбу 8–12 мин. Без крышки и на сильном огне варят мелкие куски рыбы либо морскую рыбу, остальные виды рыбы варят под крышкой и на умеренном огне, при первых признаках отставания хребтовой кости от мяса варку прекращают.

В рассольно-водной смеси с пряностями можно отваривать последовательно несколько порций рыбы. На гарнир к отварной рыбе можно подать отварной картофель с укропом и луком, хрен, маслины, отварные грибы в сметане.

РЫБА ПАРОВАЯ

Для приготовления паровой рыбы имеется специальная посуда – рыбный котел с решеткой, отделяющей примерно четверть его объема. Уровень воды в таком котле должен быть ниже решетки, а на решетку кладут рыбу – крупными кусками, а иногда и целиком. Котел плотно закрыва-

ют крышкой и держат рыбу на сильном огне примерно 25–30 мин с момента закипания. В воду кладут лук и лавровый лист. Готовую рыбу посыпают черным или белым перцем и укропом. Гарниры для паровой рыбы те же, что для отварной (см. выше).

ТЕЛЬНОЕ

По виду используемого филе – целое или измельченное – различают тельное целиковое и тельное тяпанное. Для обоих видов тельного идет речная и морская рыба, причем для тельного целикового следует брать не особенно крупную рыбу – лучше длиной до 30–35 см, для тельного тяпанного можно использовать любую рыбу, а также готовое рыбное филе. Приготовление состоит из двух операций – подготовки тельного и отваривания его в кипятке с пряностями.

ТЕЛЬНОЕ ЦЕЛИКОВОЕ

750 г рыбы

2 ст. л. пшеничной муки

0,5 луковицы

0,5 корня петрушки

2–3 лавровых листа

7–8 горошин черного перца

0,25 ч. л. семян аниса или фенхеля

2 ч. л. соли с верхом

1,25 л воды

1. Рыбу очистить от чешуи и плавников, распластовать вдоль хребта на две половинки, не снимая кожу, освободить каждую половинку от костей и туго свернуть в виде рулета, перевязать ниткой, чтобы не разворачивалась. Свернутые половинки рыбы хорошо обвалять в муке и уложить плотно в марлевую или бязевую салфетку или в специальный мешочек, туго перевязав его суровой ниткой или шпагатом.

2. Подготовить подсоленный кипяток с луком и пряностями и опустить в него тельное в салфетке на 15 мин.

3. Дать тельному остыть в салфетке в течение 5 мин, затем вынуть и подавать в теплом виде с теми же гарнирами, что и отварную рыбу (см. с. 102). Можно подать тельное и в холодном виде с хреном, для чего поставить его предварительно на холод и дать застыть.

ТЕЛЬНОЕ ТЯПАННОЕ

Рыба со специфическим запахом (например, щука, некоторые виды морской рыбы) требует особых методов обработки и приготовления.

500 г рыбного филе

1 яйцо

2 луковицы

1 ст. л. укропа

0,5 ч. л. черного молотого перца

2 ст. л. пшеничной или ржаной муки

1 ст. л. зелени петрушки

0,5 ч. л. соли для тельного

2 ч. л. соли для отвара

1 л воды

Филе нарубить кусочками размером не более 0,5х1 см, размять деревянной ложкой, перемешать с мелко нарезанным луком и пряностями, затем добавить взбитое яйцо, 1 ст. ложку муки, все перемешать в однородную массу, сформовать ее в виде толстой колбасы, обвалять в оставшейся муке и туго обернуть салфеткой (марлевой, бязевой, льняной), перевязав суровой ниткой или шпагатом. Отварить так же, как [тельное целиковое](#).

ТЕЛЬНОЕ ЖАРЕНОЕ

Тельное можно не только отваривать, но и жарить. Для этого из массы тельного (см. рецепт выше) надо сформовать небольшие тефтели, обвалять их в муке (лучше всего в рисовой) и обжарить в кастрюльке или в глубокой сковородке на растительном масле. Подавать с лимоном и жареным картофелем.

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ И ЖАРЕНАЯ

ЩУКА В СМЕТАНЕ

Рыба со специфическим запахом (например, щука, некоторые виды морской рыбы) требует особых методов обработки и приготовления.

1–1,5 кг щуки

1–2 ст. л. подсолнечного масла

300–450 г сметаны

1–2 ч. л. черного молотого перца

1 лимон (сок и цедра)

1 щепотка мускатного ореха

Щуку очистить, натереть перцем снаружи и внутри, облить маслом и целиком положить в глубокую сковороду на керамическую подставку (можно блюдец) и открытой поставить в духовку на 7–10 мин, чтобы рыба зарумянилась. Затем переложить в более тесную посуду, залить сметаной, на половину покрыв ею щуку, закрыть крышкой и поставить в духовку на слабый огонь на 45–60 мин. Готовую рыбу выложить на блюдо, облить лимонным соком, а образовавшуюся подливку прогреть на плите до загустения, посолить, сдобрить тертым мускатным орехом и цедрой и подать отдельно

к рыбе в соуснике или облить ею рыбу.

ОКУНИ ИЛИ КАРАСИ, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

1 кг рыбы

2–3 луковицы

1,5 стакана сметаны

50 г сливочного или оливкового масла

2 ст. л. муки

Рыбу очистить, посолить, запанировать в муке, положить на разогретую сковороду с маслом и луком, обжарить с обеих сторон слегка, до появления колера, переложить в эмалированную сковороду, обмазать сметаной, поставить в духовку и, когда зарумянится, облить новой порцией сметаны и вновь поставить в духовку, где ее следует жарить, неплотно прикрыв крышкой, примерно 25–30 мин. Подать на стол в сковороде.

Грибные блюда

В русской кухне используются сушеные, соленые, жареные, тушеные и отварные грибы. Особенно распространено употребление соленых и жареных грибов. При этом каждый вид грибов солят отдельно: рыжики, волнушки, грузди, белые, маслята и т. д. Для жарения, наоборот, стараются соединить разные виды грибов, обычно добавляя к небольшому

количеству благородных грибов (белых, подосиновиков) сыроежки, маслята, моховики, лисички, опята и другие, обладающие разным вкусом и свойствами (сухостью, мягкостью и т. д.). Поэтому чем разнообразнее набор жареных грибов, тем они вкуснее.

Соленые грибы употребляют чаще всего в качестве закусок, добавок в щи, окрошки, солянки и как гарниры ко всем рыбным и к большинству мясных блюд. Жареные грибы, как правило, составляют отдельное блюдо или идут на начинки в пироги и гарниры ко всем мясным блюдам. Что касается сушеных грибов, то они применяются в основном в супах, реже в кашах и отчасти в начинках, когда отсутствуют свежие грибы. Тушеные грибы готовят обычно в сочетании с мясом, рыбой, овощами и иногда как самостоятельное блюдо. Отварные грибы в русской кухне употребляют реже всего, в отличие от французской и белорусской.

Отдельных чисто грибных блюд в русской кухне сравнительно мало. В основном это различные закуски из соленых грибов, где последние составляют от 70 до 90 % массы, жареные в разных видах грибы (тяпанные, целики), тушеные грибы с капустой и картофелем и грибы в тесте.

ГРИБНАЯ ЗАКУСКА

500 г соленых грибов

2 луковицы

0,5 стакана мелко нарезанного зеленого лука

0,5 головки чеснока

0,5 ч. л. черного перца

1–2 ст. л. подсолнечного масла

Соленые грибы крупно порезать (мелкие оставить целыми), лук нарезать мелко, чеснок измельчить или растолочь, все перемешать, добавить перец, масло, размешать.

ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ

500 г очищенных белых грибов и подосиновиков

2 ст. л. муки

50 г сливочного масла

1 стакан сметаны

1 луковица

1 ст. л. укропа

1 ст. л. петрушки

6 горошин черного перца

Грибы очистить, вымыть, крупно порезать (мелкие шляпки оставить целыми), еще раз промыть, обвалять в муке, сложить в сотейник, закрыть, поставить на сильный огонь. Появившуюся жидкость (сок) слить, добавить масло, отдельно обжаренный мелко нарезанный лук, зелень укропа и петрушки, перец, посолить и потушить на умеренном огне. Постепенно подливать слитый ранее сок и добавлять сметану, чтобы соус постепенно загустел. Тушить 30–40 мин. Подавать с

отварным картофелем.

ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ

4 стакана очищенных грибов (разных)

100–150 г подсолнечного масла

2 луковицы

1 ст. л. укропа

2 ст. л. петрушки

0,5 стакана сметаны

0,5 ч. л. черного молотого перца

Грибы очистить, промыть, нарезать соломкой, положить на разогретую сухую сковороду, прикрыть крышкой и жарить на среднем огне до тех пор, пока выпущенный грибами сок не выкипит почти полностью; затем посолить, добавить мелко нарезанный лук, подлить масло, перемешать и продолжать жарить на более умеренном огне до образования коричневатого колера около 20 мин. После этого поперчить, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, перемешать, прожарить 2–3 мин, добавить сметану и довести ее до кипения.

ГРИБЫ ЦЕЛИКИ

500 г очищенных белых грибов (шляпок)

1 яйцо

0,5 стакана ржанных толченых сухарей

100 г подсолнечного масла

1 ст. л. сметаны

1 ст. л. укропа

0,5 головки чеснока

1 ч. л. соли

Шляпки белых грибов обварить крутым кипятком, обсушить полотенцем, обваливать в хорошо взбитом яйце, затем в сухарях и пожарить на сильно раскаленной сковороде в масле.

Укроп, чеснок и соль растереть в ступке до получения однородной массы, прибавить сметану и размешать с поджаренными грибами.

ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ

20 сухих белых грибов

0,25 стакана кваса или пива

2 ч. л. подсолнечного масла + **0,25** стакана масла для жарения

0,25 ч. л. соли

2–3 ст. л. муки

3 лавровых листа

8 горошин черного перца

Сухие грибы отварить в 0,5 л воды с лавровым листом и

перцем (отвар использовать для супа). Грибы обсушить. Из кваса, подсолнечного масла, соли и муки сделать жидкое тесто. Обмакивать в нем подготовленные грибы и поджаривать в масле на сковороде.

КУНДЮМЫ¹⁰

Кундюмы, или **кундюбки**, – старинное русское блюдо (XVI век), своего рода пельмени с грибной начинкой.

От обычных пельменей кундюмы отличаются не только особой начинкой. Тесто для кундюмов замешивается на растительных маслах (подсолнечном или маковом) и горячей воде и представляет собой, таким образом, сочетание заварного и вытяжного теста. Начинка может быть приготовлена как из свежих, так и из сухих грибов в сочетании с крупой (гречневой, рисом) и пряностями.

И, наконец, в отличие от пельменей кундюмы не отваривают, а вначале пекут, затем томят в духовке.

КУНДЮМЫ

Для теста:

2 стакана (320 г) пшеничной муки

¹⁰ Рецепт кундюмов полностью реконструирован автором. Приводится впервые.

0,75 стакана кипятка

4 ст. л. подсолнечного масла

Для отвара:

0,5 л воды

3 лавровых листа

4–5 горошин черного перца

2–3 зубчика чеснока

1 ст. л. зелени петрушки

1 стакан сметаны

Для начинки:

20 сухих белых грибов

1 стакан крутой гречневой каши или отварного риса

4 ст. л. подсолнечного масла

1 яйцо

ПОДГОТОВКА НАЧИНКИ

Грибы отварить в воде, отвар слить в отдельную посуду, а грибы мелко порубить и обжарить вместе с мелко нарезанным луком в масле; перемешать с кашей и рубленым крутым яйцом, хорошо размять в однородную массу.

ПОДГОТОВКА ТЕСТА

В подсолнечное масло залить крутой кипяток, всыпать в эту смесь муку и быстро замесить тесто, хорошенько размяв его руками, а затем раскатать в очень тонкий пласт (почти до прозрачности), не подсыпая при этом муки, так как это

тесто не прилипает к доске.

ПОДГОТОВКА КУНДЮМОВ

Раскатанное тесто нарезать квадратами 5х5 см, положить на каждый квадратик небольшой кусочек начинки и сформовать пельмени. Из указанного количества теста и начинки должно получиться примерно 100 пельменей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУНДЮМОВ

Лист, противень или широкую сковороду смазать маслом, уложить на нее одним слоем кундюмы и испечь их в духовке на умеренном огне в течение 12–15 мин. Затем переложить кундюмы в горшочек, залить горячим грибным отваром, посолить, добавить пряности и поставить на 15 мин в духовку, после чего залить сметаной и выложить в тарелки.

Каши

Каша – одно из самых распространенных русских национальных блюд, второе после щей по своему значению на русском столе.

Длительное время каша была любимым блюдом в России, а первоначально даже торжественным обрядовым. Она употреблялась на празднествах, в том числе на пирах, свадьбах, крестинах. Вот почему в XII–XIV веках слово «каша» было равнозначно слову «пир». Так, летопись сообщает, что

в 1239 году князь Александр Невский устроил большую кашу в Торопце, а затем другую в Новгороде. Позднее каша стала постоянно употребляться при всяких коллективных работах, особенно во время взаимной выручки при жатве, когда действовали сообща, артелью. Поэтому артель нередко стали называть «кашей». «Мы с ним в одной каше» означало – в одной артели, одном отряде, одном коллективе. Особенно долго сохранялось это значение «каши» на Дону и в других местах, где селилась русская вольница.

Разнообразие видов русских каш базировалось прежде всего на многообразии сортов круп, производимых в России. Почти из каждого вида зерна делалось несколько видов круп – от целых до дробленных различным образом. Больше всего любили крупы из гречихи. Помимо крупной крупы – ядрицы, идущей для крутых, рассыпчатых каш, делали и более мелкую – велигорку и совсем мелкую – смоленскую (они не дробились, как современный «продел», а окатывались круглыми). Кроме того, из гречихи получали так называемую обварную крупу, которую, завернув в ткань, быстро обваривали в кипятке, а затем высушивали и только после этого употребляли в каши. Из ячменя делали крупу трех видов – перловую крупную, голландку, помельче, но побелее, и ячневую, совсем мелкую, вроде манной. Ячневые каши были любимым кушаньем Петра I. Широко были распространены полбенная каша из полбы (ныне возделывается только

в Закавказье, где называется «зандури»), пшенная (из проса), манная (из твердых пшениц), овсяная (из целого и дробленого овса) и зеленая (из молодой, недозрелой, вполовину налившейся ржи). В XIV–XV веках вошла в употребление рисовая каша из привозного, а затем своего, русского, так называемого акулининского или суходольного риса, выращиваемого в Астраханской и Саратовской областях. Позднее, в XIX веке, появились в России и привозные или искусственные виды круп – саго и розовая крупа из крахмала, которые, однако, употребляли довольно редко.

В русской кухне каши издавна делились по консистенции на три основных вида – кашицы (или жиденькие кашки), размазни (или вязкие каши) и крутые, рассыпчатые. Больше всего любили в России рассыпчатые каши, в старину охотно ели также кашицы (особенно с рыбой), заменявшие суп, размазни же недолюбливали: считалось, что это ни то ни се, словом, смотрели на них как на испорченные каши.

Каждый из перечисленных видов отличается количеством жидкости, в которой варится каша. Чем больше воды (молока, бульона), тем жиже каша. Кроме того, в более жидких кашах есть еще и слизь, которая при приготовлении крутых каш либо сливается, либо не успевает вывариться из зерна. Наличие или отсутствие этой слизи придает кашам в целом различный вкус. Надо еще иметь в виду, что изменить соотношение между крупой и жидкостью уже после того, как каша начала вариться, нельзя. Иными словами, нельзя выпа-

ритель воду после соединения ее с крупой так, чтобы это не отразилось на консистенции (как это можно сделать с корнеплодами или бобовыми), нельзя превратить жидкую или вязкую кашу в крутую, рассыпчатую. Вот почему так важно правильно залить крупу водой для получения каши того или иного вида. При этом удобнее руководствоваться соотношениями объемов воды и круп (столько-то стаканов крупы на столько-то стаканов воды).

В прошлом почти все каши готовили одинаково: крупу и воду помещали в глиняный горшок и распаривали в русской печи. Это требовало большого времени, 4–5 часов, хотя и давало неплохие результаты. С переходом к наплитному приготовлению продолжительность варки каш сократилась примерно до 1–1,5 часа, однако ненамного, если ее после этого распаривают в духовке или тепло укутывают. Между тем, изменив привычную технологию и соблюдая определенное соотношение воды и крупы, можно сократить время варки каш на газовой плите до 15–20 минут. Для этого надо, например, менять среду, в которой варится крупа, дважды: вначале легко отваривать крупу в большом количестве подсоленного кипятка, затем лишнюю воду со слизью сливать и доваривать кашу в молоке. Такой прием можно использовать для рисовой, пшенной и ячневой каш. А для гречневой каши важно точно отмерить воду: ровно вдвое по объему больше, чем крупы, и выпарить эту воду, не мешая кашу, за 15 ми-

нут. Для овсяной каши соотношение иное: на 2 стакана овсяной крупы 3 стакана воды. Воду быстро выпаривают, заливают кашу 0,5–1 стаканом мясного бульона и уваривают, обязательно помешивая.

В процессе варки кашу нужно все время помешивать (кроме гречневой и рисовой), следить, чтобы не подгорела, сливать излишнюю воду, доливать молоко и т. д.

Надо обращать внимание и на состояние крупы: ее спелость, засоренность и т. п. Рассыпчатую гречневую кашу, например, можно сварить только из спелой гречихи без зеленоватого отлива, в противном случае каша получится вязкой, как бы правильно ее ни варили.

Однако каша в чистом виде еще не каша. Вкус ее будет во многом зависеть от того, чем ее сдобрили и приправили. Для этого надо хорошо знать и чувствовать, что подходит к данному виду крупы и каши, с чем она лучше сочетается.

Конечно, прежде всего к кашам идет масло. «Кашу маслом не испортишь», – гласит пословица. Но масло отнюдь не единственная и, главное, не первая добавка в кашу, а заключительная. Самыми же распространенными добавками в каши являются молочные продукты – молоко, простокваша, пахта, сметана, творог и сливки. Фактически они идут во все виды каш и часто составляют шестую, а то и четвертую часть их объема. Второе место по частоте применения в качестве добавок занимают мясо, рыба, горох, яйца и грибы. Первые

три продукта используются чаще всего в кашах (особенно рыба), последние два – в рассыпчатых кашах. Лук идет во многие виды каш. К некоторым кашам подходят подмешиваемые в небольших количествах тыквенное пюре (к пшени) и мак (к ячневой каше). Для создания же сладкой гаммы кроме сахара используют варенье, мед, изюм, урюк, курагу, орехи, свежие фрукты, шоколад, подходящие к белым кашам (манной, рисовой, саго). Из пряностей в каши идут черный и красный перец, петрушка, сельдерей, пастернак, чеснок, корица, бадьян, цедры, мускатный орех, ваниль.

Что же касается, наконец, масел, то здесь годятся почти все животные и растительные масла. Свиное нутряное сало и бараний жир идут в основном в горячие кашицы.

Для рассыпчатых каш исстари использовали сливочное и топленое масла, а из растительных – подсолнечное, конопляное, маковое, ореховое, в том числе и миндальное.

В печи и духовке кашу лучше всего варить в глиняных горшках и чугунах, а при наплитном приготовлении – использовать металлическую посуду, преимущественно алюминиевую с закругленным дном, типа котелков. Только жидкие кашицы можно варить в эмалированной посуде, но все время следить, чтобы не пригорели.

КАШИЦА СМОЛЕНСКАЯ

1,5 стакана мелкой гречневой крупы (продела)

- 1** л воды
- 2** луковицы
- 2** корня пастернака
- 2–3** ст. л. зелени петрушки
- 0,5** ч. л. черного молотого перца
- 0,5** стакана сметаны
- 2** ст. л. топленого или сливочного масла
- 1** ч. л. соли

В подсоленный кипяток положить целую луковицу, мелко нарезанные корни пастернака, проварить 5 мин, затем засыпать крупой и варить на медленном огне, помешивая, до полного разваривания крупы. После этого луковицу вынуть, снять кашу с огня, заправить перцем, петрушкой, сметаной, маслом, досолить и дать постоять под крышкой 15 мин для распаривания.

КАШИЦА КОСТРОМСКАЯ (ЗАСПИЦА ГЛАЗУНЬЯ)

- 1,5** стакана ячневой крупы
- 2** л воды
- 0,25** стакана гороха
- 1** луковица
- 2** ст. л. тимьяна или чабера
- 3** ст. л. сливочного или подсолнечного масла
- 1** ч. л. соли

Ячневую крупу промыть в нескольких водах и отварить в подсоленной воде в течение 15–20 мин (с момента закипания) на умеренном огне, обязательно снимая образующуюся сверху пену, затем лишнюю, свободно отделяющуюся воду слить, добавить заранее замоченный и разваренный в воде горох и мелко нарезанный лук и продолжать варить на слабом огне до полного размягчения кашицы. Заправить маслом, тимьяном, размешать, проварить 5 мин.

КАШИЦА ТИХВИНСКАЯ (КАШИЦА ГОРОХОВАЯ С ЗАСПОЙ ГРЕЧНЕВОЙ)

0,5 стакана гороха

1,5 л воды

1 стакан гречневого продела

2 луковицы

4 ст. л. топленого или подсолнечного масла

Горох промыть, разварить в воде, ни в коем случае ее не подсаливая, и, когда вода на $\frac{1}{3}$ выпарится и горох будет почти готов, засыпать продел и варить его до готовности. Затем заправить мелко нарезанным луком, поджаренным на масле, и посолить.

КАШИЦА БЕЛЁВСКАЯ (ОВСЯНАЯ СЛАДКАЯ)

2 стакана овсяных хлопьев «Геркулес»

1 л воды

0,5 л молока

0,5 ч. л. бадьяна

0,5 ч. л. корицы

0,5 ч. л. кориандра

4 бутона гвоздики

1 лимон (свежая цедра с лимона)

0,5 стакана сливок

5–6 ст. л. сахара

1 ч. л. соли

В слегка подсоленной воде разварить «Геркулес» до вязкой каши, снимая все время появляющуюся на поверхности пену, даже когда еще не начнет кипеть. Затем кашу залить молоком, размешать, довести до кипения, отделить неразварившиеся твердые хлопья и вновь варить на очень слабом огне, все время помешивая; добавить через 10–15 мин сахар, а когда он разойдется, заправить пряностями, проварить 5–7 мин, влить сливки, размешать, снять с огня.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

3 стакана воды

1,5 стакана гречневой крупы ядрицы

2 луковицы

2 яйца

3–4 сухих белых гриба

6–7 ст. л. подсолнечного масла

Ядрицу перебрать, отсеять от мучной пыли (но не мыть), залить водой, засыпать растертыми в порошок грибами и поставить на сильный огонь, закрыв крышкой. Когда закипит, огонь убавить наполовину и продолжать варить 10 мин до загустения, затем вновь убавить огонь до слабого и варить еще 5–7 мин до полного выпаривания воды. Снять с огня, завернуть в теплое на 15 мин. Одновременно в другой кастрюле разогреть масло, обжарить в нем мелко нарезанный лук, посолить. Крутые яйца мелко порубить и всыпать вместе с поджаренным в масле луком в кашу, равномерно размешать.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ

4,5 стакана молока

2 стакана гречневой крупы ядрицы

0,5 стакана сливок

Ядрицу перебрать, залить молоком, варить до полного его выкипания, затем залить сливками, чуть-чуть посолить и поставить на 10–15 мин в духовку.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ ПУХОВАЯ

- 2** стакана ядрицы
- 2** яйца
- 4,5** стакана молока
- 3** ст. л. сливочного масла
- 2** стакана сливок

Крупу перетереть со взбитыми яйцами, рассыпать на противне и высушить в нагретой предварительно духовке, но с выключенным огнем. Затем залить молоком, заправить маслом и варить, как кашу гречневую молочную (см. рецепты выше). Когда будет готова, посолить по вкусу, дать остыть, затем протереть через дуршлаг и есть со сливками.

КАША ЯЧНЕВАЯ РАЗМАЗНЯ

- 2** стакана ячневой крупы
- 3** л воды
- 1** стакан молока
- 1,5** стакана творога
- 2** ст. л. сливочного масла
- 1** ч. л. соли

Крупу засыпать в холодную подсоленную воду и варить на умеренном огне, все время снимая пену. Как только начнут

появляться признаки выделения из крупы густой белой слизи, лишнюю воду сцедить и продолжать варить кашу в другой посуде, долив молока и все время помешивая, до получения густой размазни. Когда каша станет мягкой, заправить ее творогом, досолить, размешать равномерно, дать постоять 5 мин под крышкой, не нагревая, затем заправить маслом.

КАША ОВСЯНАЯ

2 стакана овсяных хлопьев «Геркулес»

0,75 л воды

0,5 л молока

2 ч. л. соли

3 ст. л. сливочного масла

Крупу залить водой и варить на слабом огне до вываривания воды и полного загустения, затем в два приема долить горячим молоком и, продолжая помешивать, варить до загустения, посолив. Готовую кашу заправить маслом.

КАША РИСО-ОВСЯНАЯ РАССЫПЧАТАЯ

1,5 стакана риса

0,75 стакана овса

0,7 л воды

2 ч. л. соли

1 луковица

4–5 зубчиков чеснока

4–5 ст. л. подсолнечного или **75–100** г сливочного
масла

1 ст. л. укропа

Рис и овес промыть отдельно, равномерно перемешать, затем засыпать рисо-овсяную смесь в кипящую воду и плотно закрыть кастрюлю крышкой, чтобы пар не выходил (этим способом можно готовить только в плотно закрытой посуде). Держать на сильном огне 10 мин, затем убавить огонь до среднего и держать еще 5–6 мин, после чего снять с огня, укутать теплым и лишь через 15–20 мин открыть крышку. Готовую кашу заправить обжаренным на масле луком и мелко нарезанными чесноком и укропом. Прогреть в сковороде на слабом огне 3–4 мин.

КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ СЛАДКАЯ

1,5 стакана риса

0,5 л воды

0,5 стакана молока

3 ст. л. сахара

0,5 ч. л. корицы или бадьяна

3–4 ст. л. сливочного масла

Приготовить рис так же, как для каши рисо-овсяной несладкой, но, отварив рис, переложить его в другую посуду, долить горячее молоко и дать ему впитаться в рис (без подо-

грева); заправить сахаром, пряностями и маслом и прогреть еще 3–4 мин в духовке или на водяной бане.

КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ

- 1** стакан пшена
- 2** стакана воды
- 2** стакана молока
- 2** ст. л. сливочного масла

Пшено перебрать, промыть 5–6 раз в кипятке, пока вода после промывки не станет чистой, затем залить горячей водой, поставить на огонь, посолить, снять пену, быстро выпарить всю воду, пока пшено еще не успело развариться, затем долить горячее молоко и продолжать варить кашу на умеренном и затем слабом огне до полного загустения. Готовую кашу заправить маслом, размешать.

КАША ПШЕННАЯ – ТЫКОВНИК

- 1** стакан пшена
- 2** стакана воды
- 2** стакана молока
- 1** стакан тыквенного пюре
- 3** ст. л. сливочного масла
- 0,5** стакана сливок

1 яйцо

Сварить пшеничную молочную кашу (см. выше), смешать ее со сваренным на молоке тыквенным пюре, мелкорубленным крутым яйцом, половиной порции сливочного масла и переложить в глиняный горшок, обмазанный изнутри маслом. Поставить в духовку на 15 мин.

КОЛИВО

2 стакана ячневой крупы

3 л воды

1 стакан молока

0,75–1 стакан мака

2–3 ст. л. меда

2 ст. л. клюквенного или смородинового варенья

Крупу промыть, отварить в воде на умеренном огне, снимая все время пену. Как только крупа начнет выделять слизь, лишнюю воду слить, кашу переложить в другую посуду, добавить молоко и варить до мягкости крупы и загустения, все время помешивая.

Отдельно подготовить мак: залить его крутым кипятком, дать распариться, через 5 мин воду слить, мак промыть, вновь залить крутым кипятком, сразу же слить его, как только начнут появляться капельки жира на поверхности воды. Затем распаренный мак перетереть в ступке (фарфоровой), добавляя по половине чайной ложечки кипятка к каждой

столовой ложке мака. Подготовленный мак смешать с загустевшей, размягченной ячневой кашей, добавив мед, прогреть на слабом огне 5–7 мин, непрерывно помешивая, снять с огня, заправить вареньем.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША

1,25 л молока

0,5 стакана манной крупы

0,5 кг орехов (лещины, кедровых, грецких)

10 орехов горького миндаля или **4–5** капель миндальной эссенции

0,5 стакана сахара

0,5 стакана варенья

(клубничного, земляничного, вишневого без косточек)

2 ст. л. сливочного масла

1 капсулка кардамона, или **3–4** ч. л. молотой лимонной цедры, или **2** ч. л. корицы **0,25** ч. л. молотого бадьяна

ПОДГОТОВКА ОРЕХОВ

Орехи, очищенные от скорлупы, залить кипятком на 2–3 мин, очистить от тонкой кожицы, подсушить и истолочь в ступке, подливая по 1 ч. ложке теплой воды к каждой полной столовой ложке орехов. Сложить в чашку.

ПОДГОТОВКА ПЕНОК

Молоко вылить в плоскую посуду (чугунную эмалированную сковороду), поставить в нагретую духовку и снимать образующиеся крепкие пенки, когда они начнут румяниться, складывая их в отдельную посуду. Собрать 12–15 пенок.

ПОДГОТОВКА МАННОЙ КАШИ

На оставшемся молоке или сливках сварить густую, хорошо разваренную манную кашу, всыпать в нее толченые орехи, сахар, масло, растертые пряности, перемешать.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГУРЬЕВСКОЙ КАШИ

В огнеупорную эмалированную сковороду с высокими краями или широкий плоский сотейник налить немного подготовленной манной каши слоем 0,5–1 см, закрыть его пенкой, вновь налить слой каши потоньше, вновь переслоить пенкой и т. д. В предпоследний слой добавить немного варенья и бадьян. Поставить на 10 мин в предварительно хорошо нагретую духовку, но со слабым огнем. Затем вынуть, залить сверху оставшимся вареньем и толчеными орехами, подать в той посуде, в которой готовили кашу.

Блины

Блины – одно из самых древнейших изделий русской кухни, появившееся еще до IX века, в языческие времена. Слово

«блин» – искаженное «млин» от глагола «молоть». «Мелин», или «млин», означает изделие из намеленного, т. е. мучное изделие. Это едва ли не самое экономное мучное блюдо, для которого требуется минимум муки при максимуме жидкости (воды, молока), поскольку для блинов употребляется весьма разжиженное тесто. Еще более увеличивают объем этого теста дрожжи. Встречающееся кое-где ныне использование соды для блинов заимствовано с Запада сравнительно недавно и не свойственно русской кухне. Русские блины отличаются совершенно особой консистенцией, они мягки, рыхлы, ноздреваты, пышны, легки и при этом как бы полупрозрачны, с четко различимым рисунком многочисленных пор. Такие блины как губка впитывают в себя растопленное масло, сметану, отчего делаются сочными, лоснящимися и вкусными.

Известно несколько видов блинов, различающихся между собой главным образом используемым для них сырьем (мукой, водой или молоком, маслом, яйцами), технология же приготовления для всех видов в основных чертах почти одинакова.

ПОДГОТОВКА ТЕСТА ДЛЯ БЛИНОВ

Блинное тесто замешивается за 5–6 часов до выпечки – опарным способом. Это значит, что вначале в воде или молоке с дрожжами растворяется только часть муки, а затем,

когда опара подойдет, добавляется остальная мука, соль, сахар, масло; все это иногда еще обваривается молоком (заварные блины), а затем подмешиваются взбитые яичные белки, сливки, после чего тесто должно еще подойти, и только тогда его используют для выпечки.

Количество и вид муки, идущей на опару и на вторую засыпку, варьируют. Кроме того, меняется порой и количество подъемов теста – от двух до трех. К моменту выпечки блинное тесто по консистенции должно напоминать густую сметану. Для этого соотношение жидкости и муки в тесте должно быть примерно одинаковым: объем жидкости должен соответствовать объему муки. При этом в понятие «жидкость» в блинном тесте входит вода (или молоко), растопленное масло, яйца, сливки, разведенные дрожжи. Лучшие, испытанные соотношения: 4–5 стаканов муки на 4–5 стаканов «жидкости». Правда, поскольку мука может быть разного вида (гречневая, пшеничная) и разной сухости и поскольку ее можно смешивать в разных пропорциях (треть, половина, две трети), то в каждом конкретном случае бывают небольшие отклонения в ту или иную сторону, но эти отклонения никогда не превышают десятой или даже двенадцатой части общего объема взятых продуктов.

При подготовке теста надо обращать внимание на следующие три фактора: во-первых, дрожжи должны быть свежими и в достаточном, но не избыточном количестве; во-вторых, тесто на всех стадиях (при растворении опары, добавлении

муки, молока, яиц и т. д.) надо взбивать и растирать очень тщательно (в нем не должно быть ни единого комочка); в третьих, обваривать опару (если это требуется по рецепту) надо не крутогорячим и не полностью вскипевшим молоком, а лишь доведенным почти до кипения, а затем слегка остуженным, но не менее чем до 40 °С. В случае если опара не обваривается горячим молоком, то перед самой выпечкой в тесто осторожно добавляют белково-сливочную смесь, для получения которой взбивают немного сливок и в них вводят взбитые белки (но не наоборот!). Эту смесь добавляют для повышения рыхлости, нежности и ноздреватости блинов.

ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ БЛИНОВ

Настоящие блины можно выпекать только на черных чугунных сковородах небольших размеров. Такие сковороды никогда не следует мыть водой. Чистят их так: ставят на огонь, наливают немного растительного масла, насыпают 1 ст. ложку крупной соли и дают хорошенько нагреться, а затем слегка остыть. Еще горячую сковороду быстро, но тщательно протирают чистой ветошью или бумажными салфетками, чтобы снять весь нагар, затем вновь посыпают сухой солью, протирают еще раз и, наконец, когда соль убрана, вновь протирают мягкой сухой тряпочкой. Если тряпочка при этом осталась чистой, значит, сковорода хорошо подго-

товлена. Если сковорода вычищена недостаточно тщательно, то первый же блин не удастся (отсюда выражение «первый блин комом»). В этом случае вновь надо налить масла на сковороду, насыпать соли и почистить еще раз. Иначе можно испортить и все остальные блины.

ВЫПЕЧКА БЛИНОВ

Процесс выпечки внешне прост: готовое тесто берут осторожно, не давая ему опадать, большими деревянными ложками или половниками и льют на раскаленные, смазанные маслом сковороды. При этом количество взятого каждый раз теста должно быть таково, чтобы оно могло разлиться тонким ровным слоем по всей сковороде. Этот навык дается практикой. Кроме того, имеет значение и количество масла, которым смазана сковорода. Если масла мало – блин будет пригорать, если много – будет толстым, неровным, так как излишнее масло препятствует тесту разливаться по сковороде равномерным слоем.

Чтобы получить ровный и одинаковый для всех блинов слой масла, его не льют на сковороду, а смазывают ее перед выпечкой каждого блина. Смазывать сковороду можно перышком, предварительно погруженным в масло. Но перышко неудобно тем, что его надо часто менять: оно быстро выходит из строя. Кроме того, масло слишком впитывается в перо и ложится на сковороду не совсем ровным слоем. По-

этому лучше всего смазывать сковороду маслом половинкой луковицы (или сырой очищенной картофелины), разрезанной поперек и наколотой на вилку. Ровной срезанной поверхностью луковицы, обмакнув ее в масло, налитое в блюдечко, смазывают сковороду как щеточкой. Если луковица постепенно обжарится слишком сильно, ее можно сменить.

Когда сковорода предварительно разогрета, правильно смазана и на нее налито достаточное количество теста, то блин печется недолго. Как только он начнет подниматься и румяниться, его можно смазать сверху маслом с помощью той же луковицы и сразу же перевернуть на другую сторону, иначе блин можно засушить.

Готовые блины складывают стопкой в хорошо нагретую глубокую посуду, стоящую на плите, и смазывают маслом, а сверху прикрывают полотенцем, чтобы не остывали.

Виды блинов

Блины различают и называют по тому виду муки или крупы, которые идут на их изготовление: ржанные, гречневые, гречнево-пшеничные, пшеничные, пшеничные, манные. Таким образом, разнообразной может быть сама основа блинов. Но этого мало. Отличны по технологии, например заварные блины. Кроме того, разнообразие в ассортимент блинов вносят и различные способы употребления их. Один из них широко известен – это обычай есть готовые блины с жир-

ными или острыми добавками, либо макая их в масло или сметану, либо заворачивая в них соленую рыбу (селедку, кету, семгу, горбушу) или икру. Реже употребляется еще один способ – это введение в блины припеков в момент их выпечки. Классическими припеками служат лук, крутые яйца, творог, сушеные снетки. Припек делают так: насыпают на середину сковороды рубленый лук, крутые яйца и заливают их тестом; можно иначе – уже почти испеченный блин, не снимая со сковороды, намазывают сверху тонким слоем творога, стертым с сырым яйцом, и затем, обмазав его маслом, быстро переворачивают на другую сторону, прижимая к накаливаемой поверхности сковороды (это называется «прижарить в пылу»).

Одной из разновидностей блинов (а не пирогов!) следует считать и так называемые блинчатые пироги, т. е. несколько блинов, наложенных стопкой один на другой и переложенных между собой различной начинкой, чаще всего из мясного фарша, пережаренного с луком, с рублеными крутыми яйцами. Такие стопки блинов смазывают с боков смесью яиц, муки и молока, чтобы фарш не вываливался, и обжаривают слегка в духовке.

ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ НА ВОДЕ

4 стакана гречневой муки

1 стакан холодной воды

3,5 стакана горячей воды

25 г дрожжей

1 ч. л. сахара

1 ч. л. соли

0,5 стакана подсолнечного масла (для жарения)

Холодную воду развести с таким же объемом муки и заварить это тесто горячей водой, размешать, остудить, добавить дрожжи, дать подойти.

Добавить остальную муку, сахар, соль, дать подойти и печь блины.

ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ НА МОЛОКЕ

4 стакана гречневой муки

4,5–5 стаканов молока

25 г дрожжей

2 яйца

25 г сливочного масла

1 ч. л. соли

1 ч. л. сахара

0,5 стакана подсолнечного масла

Две трети нормы молока, дрожжи, муку, сливочное масло, желтки вымешать, дать подойти. Добавить соль, сахар, обварить остальным молоком, взбить, ввести взбитые белки, дать подойти вторично и сразу же печь.

ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ

- 3,5** стакана гречневой муки
- 1,5** стакана пшеничной муки
- 2,5** стакана теплой воды
- 2** стакана кипящего молока
- 25** г дрожжей
- 25** г сливочного масла
- 2** яйца
- 1** ч. л. сахара
- 1** ч. л. соли
- 0,5** стакана растопленного масла

В воде развести дрожжи, прибавить всю пшеничную муку и равный объем гречневой, дать подойти.

Всыпать оставшуюся гречневую муку, вновь дать подойти. Заварить тесто горячим молоком, остудить, положить сахар, соль, масло, дать подойти и затем печь.

ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ СДОБНЫЕ (ПОЛОВИННЫЕ)

- 2** стакана гречневой муки
- 2** стакана пшеничной муки
- 4** стакана молока
- 25** г дрожжей

50 г сливочного масла

2 ч. л. сахара

1 ч. л. соли

5 яиц

0,5 стакана подсолнечного или топленого масла

Гречневую муку развести в 1 стакане холодного молока и заварить 2 стаканами горячего, остудить.

Ввести дрожжи и дать подойти тесту в теплом месте.

Тесто взбить, добавить соль, пшеничную муку, масло, желтки, растертые с сахаром, оставшееся молоко, взбитые белки, дать подойти и затем печь.

ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ (КРАСНЫЕ)

4,5 стакана пшеничной муки

4 стакана молока

25 г дрожжей

25 г сливочного масла

100 г сливок

2 яйца

2 ч. л. сахара

1 ч. л. соли

Половину муки, дрожжи, масло растворить в молоке, дать подойти.

Тесто взбить, добавить остальную муку, соль, желтки, растертые с сахаром, вновь взбить, ввести взбитые белки и слив-

ки, дать подойти и затем печь.

ПШЕННЫЕ БЛИНЫ

1 л воды

400 г пшена

400 г пшеничной муки высшего сорта

400 г гречневой муки

25–30 г дрожжей

2 ч. л. сахара

2 ч. л. соли

Пшено промыть 5–7 раз в кипятке, залить водой, сварить жидкую кашу, хорошо разварив пшено, остудить. (Объем кашицы должен быть равен 1 л.) Добавить в кашу пшеничную муку, дрожжи, дать подойти. Затем добавить гречневую муку, сахар, соль, размешать, дать подойти. Обварить тесто горячей водой, развести его до консистенции сметаны и через 15 мин начать печь блины.

Пироги

Пироги занимают на русском столе видное и притом всегда почетное место. Эти подлинно национальные изделия дошли до нас из глубокой древности, избежав какого бы то ни было иностранного влияния.

Пироги приготавливались и употреблялись на Руси вначале

исключительно по праздникам. Само слово «пирог», происшедшее от древнерусского слова «пир», указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без пирогов. При этом каждому празднеству соответствовал особый вид пирогов, отсюда разнообразие русских пирогов как по внешнему виду, так и по тесту, начинкам и вкусу.

Длительное существование пирогов как излюбленного кушанья в значительной степени объясняется не только их высокими вкусовыми достоинствами, но и тем, что они оказались, можно сказать, удобной формой концентрированного питания. Часто в пироге в буквальном смысле заключался привычный домашний обед русского человека, т. е. хлеб, щи, каша, так как пироги начинялись чаще всего капустой, репой, кашей, грибами. Поэтому с расширением различных форм внедомашнего труда пироги стали брать с собой на работу, в дорогу. Именно в этот период родилась пословица: «В пирог все завернешь».

В классическом национальном русском обеде пироги идут всегда после рыбы, рыбного блюда, так что за ними следует еще одно второе – жаркое или каша; в более простом русском обеде они следуют либо сразу после супа, либо после второго блюда.

С середины XIX века вошло в обычай, особенно в ресторанах, подавать кулебяки, пироги с кашей или расстегаи к соответствующим первым блюдам – мясному бульону, щам или ухе. В конце XIX – начале XX века слоеные пироги ста-

ли подавать также как закуску к завтраку или как самостоятельное блюдо к полднику и ужину. Сладкие пироги подаются к чаю.

В настоящее время для пирогов используется пшеничная мука. Первоначально же, в XII–XIV веках, русские пироги делались преимущественно из ржаной муки, впоследствии с небольшой примесью пшеничной, а еще позднее к пшеничной муке низшего сорта стали примешивать небольшое количество муки высшего сорта. Постепенно сложилась традиция делать тесто для пирогов из своего рода мучного «коктейля», что оказало влияние на особенности вкуса и консистенции теста.

Тесто русского пирога должно быть всегда кислым, дрожжевым, или живым, жилим, как его образно называли в старину. В качестве закваски могут использоваться наряду с дрожжами простокваша, сметана, пиво, брага, сыворотка. Нередко кислые компоненты соединяются в разных сочетаниях, и это дает возможность разнообразить консистенцию и вкус кислого теста. В прошлом в качестве закваски для пирогов очень часто применяли отрубяно-дрожжевую опару: отруби заваривали кипятком, давали немного постоять, затем разводили теплой водой, добавляли дрожжи и оставляли на ночь. Считалось, что пироги из теста, приготовленного на опаре, вкуснее, лучше, а теста получается больше. В настоящее время в быт вошел и укрепился безопасный, более быстрый способ приготовления теста.

Разнообразны и сдобные компоненты, входящие в состав теста для русских пирогов. Это прежде всего молоко, а затем различные виды жиров (растительные, сливочные, говяжий жир) и в гораздо меньшей степени – яйца. Выбор жира обычно связан с выбором начинки. Так, в пироги с растительной начинкой и рыбой традиционно используются растительные масла, в пироги с мясной начинкой – говяжий почечный жир, в пироги из птицы и в кулебяки – сливочное и топленое масло.

Свобода в выборе основных компонентов теста – муки, заквасок, жидкости, сдобы – привела к появлению многочисленных вариаций, вследствие чего пироги почти у каждой хозяйки носят известный отпечаток индивидуальности. Вместе с тем сложились и определенные традиции, устанавливающие пропорции основных частей теста.

Тесто для несладких пирогов должно быть не слишком плотным по консистенции, проховым, как говорили встарь, т. е. рыхлым. Для этого готовят густое, но не крутое (за исключением теста для колобовых пирогов) тесто, чаще всего сдобное, причем сдобность достигается с помощью молока или масла и в меньшей степени – с помощью яиц, способствующих плотности и сухости теста. Так, на 1 кг муки должно приходиться примерно 0,5 л жидкости, включая воду, молоко, все жиры и яйца. Что же касается яиц, то обычная их доля в тесте для пирогов весьма невысока – 1 яйцо на

каждые 800 г муки, или 1,25 яйца на 1 кг муки.

В тесто для сладких пирогов кладут больше яиц и масла, чем в тесто для несладких пирогов, и, кроме того, делают его несколько круче по консистенции и раскатывают в более толстый пласт, чтобы воспрепятствовать разъеданию теста сахаром и сладкой начинкой (вареньем). В несладких пирогах, наоборот, достоинством является большое количество начинки и тонкая, сухонькая корочка. Исключение составляют лишь кулебяки, где тесто снизу пирога делается несколько толще, чтобы увеличить слой начинки, но по консистенции остается таким же некрутым, как и для прочих несладких пирогов.

Тесту для пирогов дают подняться порой трижды и уже обязательно дважды, каждый раз вновь взбивая и уминая его. Это гарантирует хорошую пропекаемость теста и отличный вкус изделия, а при высоком проценте дрожжей и вообще кислого начала в тесте делает кислоту незаметной после выпечки пирогов.

Начинку для русских пирогов готовят чаще всего из одного какого-либо продукта. Это может быть начинка из овощей (капусты, гороха, моркови, репы, картофеля, лука, щавеля), грибов (сухих, свежих отварных, жареных и соленых всех видов), разнообразных крутых каш с большим содержанием масла (чаще рисовой), вязиги и рыбы, мяса, домашней птицы (чаще курицы), творога, яиц, дичи. Традиционные на-

чинки – каши с луком и яйцами, капуста с яйцами, грибы с луком и, наконец, мясо или рыба (или вязига) с рисом и яйцами.

Пироги со сложной начинкой называются кулебяками. Иногда начинка накладывается в несколько рядов. В этом случае, чтобы предотвратить отлипание (закал) нижней корки кулебяки и сохранить четкиеделения между рядами начинки, их перекладывают тонкими тестяными блинчиками, выпекаемыми заранее. При этом в нижний слой всегда кладут ту или иную кашу, а в верхний – рыбу или мясо, грибы, лук.

Начинку всех видов (кроме рыбы) кладут в пироги только вареной, остуженной. Рыбная же начинка может быть и из сырой рыбы, отчего такие пироги пекутся примерно вдвое дольше остальных. Используют в пироги и соленую красную рыбу, обычно в сочетании с тремя видами каш – рисовой, гречневой и саговой. Начинка из вязиги нуждается в предварительной специальной подготовке, о которой будет сказано ниже. Что касается начинок для сладких пирогов, то большую часть их делают из варенья (яблочного, смородинового, малинового, вишневого, клубничного, земляничного, черничного, брусничного), из изюма с рисом, чернослива и инжира, из мака с сахаром, из сушеной черемухи с сахаром и медом. Реже в русской кухне (да и то в последнее время) делаются пироги со свежими фруктами и ягодами, преиму-

щественно с яблоками, вишней, земляникой, черникой.

Начинки должны быть сочными, жирными, по вкусу более острыми, более резкими, более выразительными, чем диктует нормальный вкус. Это означает, что несладкие начинки должны быть чуть солонее, чуть пикантнее, чуть жирнее, а сладкие – чуть слаще. Такая «накидка» необходима, так как тесто поглощает часть соли и сахара и нормально посоленная начинка в пироге может оказаться слишком пресной.

Внешний вид пирогов характеризуется размерами, формой, конфигурацией и цветом. Ориентиром для размеров пирога служит лист газеты. Чаще всего делают пироги размером в четверть листа или в восьмую его часть. Пироги размером меньше шестнадцатой части называются уже пирожками. Кулебяки делают размером в пол-листа в длину и в четверть листа в ширину, т. е. длинными, но узкими. Большие кулебяки, не уместяющиеся на противне и в силу своих размеров и толщины требующие более длительной выпечки и высокой температуры, прежде обычно пекли на поду, т. е. на том месте в русской печи, куда кладут дрова. После сгорания дров угли выгребали и на раскаленный под клали пироги, которые поэтому назывались подовыми пирогами, или подовиками. У подовиков нижняя корка обычно была более плотной и толстой, чем у других пирогов.

Прямоугольник с соотношением сторон 3:2 – преимущественная форма русских пирогов, но бывают также пироги

и другой формы – круглые, квадратные, треугольные, длинные вытянутые (или длинные), а также фигурные.

Различаются пироги и по типу наложения теста. Они могут быть закрытыми, или глухими, когда тесто окружает начинку со всех сторон; полузакрытыми, или решетчатыми, когда тесто на верх пирога накладывают в виде решетки или лесенок, и, наконец, открытыми, когда тесто окружает начинку лишь снизу и с боков, а верх остается полностью открытым.

Пироги с начинкой из мяса, рыбы, птицы, а также со сложной и сыпучей начинкой (грибы, лук, рис, яйца) никогда не оставляют открытыми. Такие пироги всегда надо тщательно защипывать со всех сторон, чтобы начинка не высохла и пирог не потерял свою прелесть. Кроме того, открытый пирог со сложной начинкой трудно и резать, и подавать – он крошится, ломается, внешний вид его быстро портится. Но простую начинку, к тому же содержащую достаточно собственной влаги, например творог, капусту, варенье, яблоки, можно либо вовсе не закрывать, если пирог невелик, либо перекрывать плетенкой из теста, чтобы начинка держалась крепче.

Есть еще одна категория полузакрытых пирогов, своего рода исключение из правила: они закрыты тестом и сверху, но защипаны не полностью, так что в середине пирога остается узкая щель, которая во время выпечки немного расши-

ряется, и поэтому кажется, что пирог как бы расстегивается. В эту прорешку должна быть видна часть начинки (кусочек рыбки, морковки), что придает пирогу забавный вид. Такие пироги – их обычно делают очень маленькими – называют расстегайчиками.

Наконец, внешне пироги различаются и по цвету. Они могут быть темные, т. е. глянцевого коричнево-кожаного цвета, белые, т. е. светлые или сероватые (в зависимости от муки), почти нетронутые огнем и лишь слегка подрумяненные с исподу, румяные или хорошо зарумянившиеся, золотисто-коричневатого оттенка, но без блеска, матовые, с небольшими светлыми прогалинами, и, наконец, обсыпные – с толстым слоем белой муки на горбушке и на боках, сквозь которую проступает нежный золотистый румянец поджаренной корочки.

Все эти внешние отличия связаны с соответствующими изменениями в температуре печи, времени выдержки в ней и внесении дополнительных компонентов до посадки в печь – обмазкой сверху водой (блестящие), яичным желтком (темные), маслом с желтком и одним маслом (румяные), обсыпанием мукой (обсыпные) и исключением всякой смазки и закрыванием сверху бумагой или обсыпанием сахаром (белые, матовые).

Пироги заполняют начинкой и окончательно оформляют непосредственно на противне, который смазывают маслом и протирают промасленной бумагой, а если пирог сладкий из

слоеного, масляного теста, то противень только смачивают слегка водой или посыпают тонким слоем муки; при этом он должен быть всегда холодным. Еще один важный момент: подготавливают пироги для выпечки не в том помещении, где нагревается печь или духовка. Пирогам из дрожжевого теста дают всегда после приготовления слегка подняться на листе (выстоять 15–20 мин), а затем смазывают желтком или маслом и тотчас же ставят в печь. Пироги из масляного, слоеного теста сразу после формования выносят вместе с листом на холод примерно на 10–15 мин, после чего смазывают и ставят в духовку.

Что касается температурного режима печи, то он характеризуется обязательным постепенным падением температуры к концу печения, причем исходная, первоначальная температура должна быть высокой. Для этого духовку нужно предварительно согреть. При первых же признаках зарумянивания пирога жар уменьшают до умеренного, а к концу печения – до слабого. У крупных пирогов по краям можно проткнуть заостренной спичкой отверстия, чтобы пар выходил и верхняя корка не вздувалась и не отпотевала.

Время выпечки пирогов обычно зависит от их размеров и толщины начинки. Крупные пироги, особенно кулебяки и пироги с рыбой, выпекают в течение 1 ч, небольшие – 20–30 мин, остальные – в промежутке между получасом и часом.

Чтобы проверить, испекся ли закрытый пирог, его надо проткнуть спичкой: если тесто к ней не прилипает – пирог готов. Признак готовности рыбного пирога – выход фонтана пара через прокол.

Готовый пирог из духовки перекладывают на блюдо, подложив снизу бумагу, смазывают сверху сливочным маслом и закрывают холщовым или полотняным (льняным) полотенцем. Есть пироги можно как горячими (точнее, теплыми, через 15–20 мин после выемки из печи), так и холодными. Не рекомендуется оставлять их на третьи сутки, поскольку вкус резко ухудшается. В этом случае, правда, можно обновить пироги, прогрев на слабом огне в духовке в течение 5–6 мин.

Тесто для пирогов

БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО НА ВОДЕ (ДЛЯ РЫБНЫХ И ОВОЩНЫХ ПИРОГОВ)

750 г муки

1,5 стакана холодной (ледяной) воды

150 г сливочного масла

1 яйцо

25 г дрожжей

1 ч. л. соли

Все компоненты замесить вместе (сливочное масло пред-

варительно растереть), закрыть полотенцем и дать тесту подойти. Разделявать, как только подойдет.

БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО НА МОЛОКЕ (ДЛЯ ПИРОГОВ С КАШЕЙ, ЯЙЦАМИ, ТВОРОГОМ)

750–800 г муки

1,25 стакана молока (теплого)

0,25 стакана воды (теплой)

100 г сливочного масла

1 яйцо

1 ч. л. соли

1 ч. л. сахара

25–30 г дрожжей

Развести дрожжи, сахар, 1 ч. ложку муки в теплой воде, оставить на 15 мин. Затем развести молоком половину муки, смешать с дрожжами, дать подойти. Когда тесто поднимется, добавить муку, соль, растертое масло, яйцо и тщательно вымесить, пока не начнет отставать от рук.

Разделить тесто под пирог (раскатать, наложить фарш, защипать).

БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО С ГОВЯЖЬИМ САЛОМ (ДЛЯ ПИРОГОВ С МЯСОМ)

750 г – 1 кг муки

1 стакан топленого говяжьего почечного сала

1 стакан горячей воды

50 г дрожжей

2 ч. л. соли

Натопить говяжьего жира: нарезать его мелкими кусочками в глубокую сковороду, поставить в духовку и сливать все время натапливающийся жир в отдельную посуду. Небольшое количество жира удобнее вытопить на слабом наплитном огне, слегка наклонив сковороду в одну сторону.

В 0,25 стакана воды распустить дрожжи, подсыпать 1 ч. ложку муки, дать постоять 10 мин. Остальную воду смешать с жиром, замесить на этой смеси крутое тесто, прибавив муку и разведенные дрожжи, все хорошо вымесить, дать подойти, посолить, вновь вымесить и дать вновь подойти, после чего разделявать на небольшие пироги (1/16 листа).

ОПАРНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ- УТОПЛЕННИКОВ (С РАЗНОЙ НАЧИНКОЙ)

750 г муки

1 стакан молока

2 яйца

50 г сливочного масла

0,25 стакана воды

50 г дрожжей

1,5 ч. л. соли

1 ч. л. сахара

Дрожжи, 2–3 ст. л. муки развести водой, оставить на ночь. Утром влить в опару молоко, растопленное масло, муку (0,5 стакана муки оставить для обвалки), яйца, сахар, соль, замесить тесто, тщательно разминая его не менее получаса, и поместить в полотняный мешочек, вдвое больший, чем объем теста; погрузить его в ведро с холодной водой. Когда тесто всплывет, умять его и затем разделить под пироги. Выпекать не менее получаса.

ДРОЖЖЕВОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО (ДЛЯ НЕСЛАДКИХ И СЛАДКИХ ПИРОГОВ)

600 г муки

1,25–1,5 стакана молока (**1,25** для сладкого пирога)

125 г сливочного масла

25–30 г дрожжей

1–2 желтка (**2** желтка для сладкого пирога)

1,5 ч. л. соли

В случае использования этого теста для сладких пирогов в него добавляются:

1 ст. л. сахара

1 ч. л. лимонной цедры, бадьяна, корицы или кардамона (в зависимости от начинки: к ореховой, маковой – кардамон, к яблочной – корица, к вишневой – бадьян, к смородиновой, клубничной – цедра)

Муку, молоко, дрожжи, желтки, соль и 25 г масла замесить в тесто, тщательно вымесить и дать подняться при прохладной комнатной температуре. Подошедшее тесто перемесить, раскатать в пласт толщиной около 1 см, смазать тонким слоем масла, сложить вчетверо, после чего поставить на 10 мин на холод. Затем вновь раскатать и смазать маслом, складывая слои и повторяя эту операцию трижды, после чего дать подняться тесту в холодном месте. После этого, не уминая, разделявать тесто под пирог.

ПОСТНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ДЛЯ ПИРОГОВ С КАПУСТОЙ, МОРКОВЬЮ, ЛУКОМ)

600 г муки

1–1,25 стакана воды или молока

100 г подсолнечного масла

25 г дрожжей

2 ч. л. соли

1 ч. л. сахара

Дрожжи, сахар, 1–2 ч. л. муки развести в четверти стакана воды, оставить на 15 мин. Разведенные дрожжи, воду (моло-

ко) и масло смешать с мукой, замесить некрутое тесто, оставить подойти в тепле. Когда подойдет, разделить под пироги, подпыляя слегка мукой.

РУБЛЕННОЕ ТЕСТО (БЕЗДРОЖЖЕВОЕ МАСЛЯНОЕ ТЕСТО ДЛЯ СЛАДКИХ ПИРОГОВ)

500 г муки

250 г сливочного масла

0,5 ч. л. соли

1 яйцо

1 стакан воды

Холодное, нерастопленное масло, муку и соль замесить в тесто и изрубить его острым ножом в мелкую «крупку» вроде риса.

Взбить яйцо вместе с водой в однородную жидкость, залить ею «крупку», вымесить тесто, раскатать и тотчас же разделить под пироги, которые перед выпечкой выдержать 20 мин на холоде.

СМЕТАННОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ С ГРИБАМИ И КУРЯТИНОЙ

400 г муки

200 г сметаны

100 г сливочного масла

2 яйца

0,5 ч. л. соли

Замесить тесто из всех компонентов, дать постоять 10 мин, накрыв полотенцем, затем раскатать в пласт толщиной 0,5–1 см и разделать под пироги.

КУЛЕБЯЧНОЕ ТЕСТО

600 г муки

200 г сливочного масла

3 желтка

1 стакан молока

25 г дрожжей

1 ч. л. соли

Из половины муки, молока, дрожжей замесить тесто, дать подойти. Когда поднимется, замесить с остальной мукой, маслом, желтком, солью, дать подойти, после чего разделять под пироги.

ТЕСТО ДЛЯ БЛИНЧИКОВ-ПРОКЛАДОК МЕЖДУ СЛОЯМИ КУЛЕБЯКИ

Для мясных кулебяк:

3 стакана молока

2 стакана муки

2 яйца

25 г сливочного масла

0,5 ч. л. сахара

0,5 ч. л. соли

Желтки растереть с солью, сахаром и маслом и развести постепенно молоком, а затем также постепенно смешать с мукой в жидкое тесто, процедить сквозь дуршлаг и добавить взбитый белок. Печь на тонкой алюминиевой сковороде, смазав ее свиным шпиком (несоленным). Теста наливать мало, чтобы оно разлилось по всей сковороде как можно более тонким слоем. Блинчики поджаривать 1–2 мин с обеих сторон.

Для рыбных и грибных кулебяк:

0,25 стакана молока

0,25 стакана растительного масла

1 ст. л. воды

1,5–2 стакана муки

0,25 ч. л. соли

Замесить крутое тесто, раскатать его в тонкий пласт, растянуть до 1 мм толщины, нарезать по размерам кулебяки (или пирога) и выпечь на листе в духовке на очень слабом огне 3–4 мин (фактически подсушить).

Начинки для пирогов

МЯСНАЯ НАЧИНКА

Говядину сварить до полуготовности, нарезать кусочками, как для гуляша, обжарить в говяжьем топленом сале с большим количеством лука, затем мелко нарубить¹¹, прибавить перец, мускатный орех, соль, при желании – рубленые крутые яйца.

В пироги с этой начинкой вливают еще 1–2 ст. л. (в зависимости от величины пирога) крепкого мясного бульона или кладут плоский кусочек льда величиной с пятикопеечную монету (перед защипыванием верхней крышки пирога).

ЛИВЕРНАЯ НАЧИНКА

Одинаковые по весу части сердца, печени, легкого отварить, изрубить, пережарить в масле или говяжьем жире с луком, черным перцем, зеленью петрушки, добавить толченый чеснок и майоран, хорошо посолить.

¹¹ Мясо, пропущенное через мясорубку, делает начинку суховатой, а тесто под ней – кляклым.

КУРИНАЯ НАЧИНКА

Курицу отварить до полуготовности (30 мин), мясо снять, нарезать тонкими плоскими пластинками, но мелко не рубить; потроха отварить до полной готовности, мелко изрубить, слегка обжарить на топленом масле или курином жире с луком, перемешать с рублеными крутыми яйцами, посолить. Массу из яиц, лука и потрохов положить вниз, сверху покрыть ее пластинками из куриного мяса.

НАЧИНКА ИЗ РЯБЧИКОВ, КУРОПАТОК, ТЕТЕРЕВОВ И ДРУГОЙ ДИЧИ

Жареное мясо пернатой дичи снять с костей, освободить от жил, сухожилий и пленок, изрубить, обжарить на слабом огне в топленом или сливочном масле с луком-шалотом или другим неострым луком, поперчить черным перцем, сбобрить лимонной цедрой (сухой или свеженатертой). Добавить к подготовленной начинке из дичи рубленые крутые яйца и отваренные и мелко нарубленные грибы (только шампиньоны или белые). Эта добавочная начинка должна составлять по объему не более половины начинки из собственно дичи. Обе начинки либо перемешать, либо положить дичь сверху.

В пироги с начинкой из дичи обязательно кладут внутрь

поверх начинки кусочек сливочного масла – перед самым за-
щипыванием пирога.

НАЧИНКА ИЗ ВЯЗИГИ¹²

Целую вязигу залить холодной водой на 8–10 ч. Затем, сменив воду, сварить с луком, петрушкой, укропом, лавровым листом на умеренном огне до мягкости в закрытой посуде, периодически подливая кипяток, если вода будет выкипать. Варить не менее 3 ч. Когда вязига станет мягкой, промыть ее холодной кипяченой водой, обсушить, мелко изрубить. В пирог вязигу класть вместе с рисом или саго – либо перемешав с ними, либо слоем поверх их. К рису подмешать немного рубленых крутых яиц, лука, петрушки, укропа, хорошо посолить.

Пироги с одной вязигой не делают – они не пропекаются, требуют слишком много вязиги и невкусны. Добавляемые к вязиге саго и рис вбирают лишнюю влагу, оттеняют вкус вязиги.

¹² Вязига выпускается в двух видах: целая нитями около 1 м, связанная в пучки, и полуфабрикат – хлопья вязиги. Способ приготовления хлопьев указан на упаковке. Обычно их замачивают водой на 1–2 ч, затем варят около 1 ч. Целая вязига вкуснее.

РЫБНАЯ НАЧИНКА

Рыбная начинка бывает нескольких видов: из соленой или свежей красной рыбы, из свежей частиковой рыбы, из тельного или из сушика.

1. Красную соленую рыбу нарезать тонкими пластами и класть либо поверх начинки из гречневой или рисовой каши, либо между двумя слоями начинки. Такими тонкими пластами кладут и свежую красную рыбу, но снизу или сверху нее кладут сложный фарш из лука, рубленых яиц, грибов и очень небольшой части риса, сдобренных черным молотым перцем.

2. Филе из мелкой или плоской рыбы (например, камбалы) снять целиком одним пластом и положить, не разрезая на части, в пирог, посолив и посыпав черным молотым перцем и положив сверху жареный или сырой рубленый лук.

3. Тельное парное нарезать на мелкие кусочки, смешать с мелкорубленным луком, перцем, сырым яйцом, солью и размять в миске деревянной толкушкой. Класть в пирог слоем не более 0,5 см.

4. Тельное жареное: размять толкушкой, присыпать мукой, обжарить слегка в подсолнечном масле, изрубить и смешать с луком, перцем и солью. Класть в пирог слоем 0,5–1 см.

5. Сушеную рыбу – сушик – отварить и выбрать кости,

мелко изрубить, смешать с мелкорубленным луком, гречневой или рисовой кашей (треть объема) и поджарить на подсолнечном масле.

ГРИБНАЯ НАЧИНКА

Грибная начинка может быть нескольких видов: из соленых грибов одного вида – груздей, шампиньонов, рыжиков, опят, белых; из свежих отварных грибов смешанных (белые, подосиновики, подберезовики) и из сушеных белых.

Соленые грибы изрубить мелко, добавить в них свежий рубленый лук и масло.

Сушеные грибы отварить, мелко нарезать или изрубить, смешать с мелкорубленным луком и гречневой кашей (треть объема), обжарить на масле.

Свежие грибы, крупно нарезанные, потушить без воды на масле с зеленью петрушки в течение 2 ч, посолить, добавить лук, перец, крутые яйца и сметану – так, чтобы фарш был слегка жидковат.

КРУПЯНАЯ НАЧИНКА

Каши для начинки должны быть рассыпчатыми, с большим содержанием масла. Рис и пшено варят на молоке. К гречневой каше добавляют жареный лук, крутые яйца, ино-

гда грибы, к рисовой – лук, крутые или сырые яйца, сахар, изюм, к пшенной – творог; манной крупой в небольших количествах посыпают лук во время жарения, чтобы она впитала в себя излишнее масло.

КАПУСТНАЯ НАЧИНКА

Можно приготовить начинку как из свежей, так и из тушеной капусты.

Свежую капусту изрубить, посолить, дать постоять около 1 ч, слегка отжать сок, добавить сливочное масло и мелко-рубленные крутые яйца и тотчас же употреблять на начинку.

Свежую капусту изрубить, положить в кастрюлю под крышку, тушить на слабом огне, пока не станет мягкой, затем добавить подсолнечное масло, усилить огонь, обжарить капусту слегка так, чтобы она осталась светлой, добавить лук, зелень петрушки и черный молотый перец, перемешать с крутыми рублеными яйцами.

МАКОВАЯ НАЧИНКА

Мак просеять, промыть в холодной воде, заварить крутым кипятком, дать постоять 5–7 мин, воду слить, заварить вторично, оставить еще на 3 мин, затем воду слить, мак отжать и растолочь в ступке, добавить сахар, мед или патоку и вски-

пятить.

НАЧИНКА ИЗ ВАРЕНЬЯ

В начинки идет вишневое, смородиновое, яблочное, сливовое, клубничное, земляничное, черничное, брусничное и клюквенное варенье. Варенье для начинок должно быть хорошо сваренным, густым, без сиропа и косточек.

Пироги с вареньем делают, как правило, решетчатые, в варенье иногда добавляют пряности: в косточковое — бадьян, в яблочное — корицу.

НАЧИНКА ИЗ СУХОФРУКТОВ

В качестве сухофруктов для начинки русских сладких пирогов используют изюм, чернослив и винные ягоды (инжир). Их моют в холодной и теплой воде, заливают небольшим количеством кипятка на 5–7 мин, чтобы распарить, нарезают или секут намелко (из чернослива удаляют косточки), добавляют сахар, мед или патоку, немного молотой гвоздики и корицы, слегка проваривают в течение 2–3 мин с 1 ст. ложкой виноградного вина, дают остыть и употребляют в начинку в чистом виде или в смеси с небольшим количеством (четверть объема) рассыпчатого отварного риса.

НАЧИНКА ИЗ ЩАВЕЛЯ

Свежий щавель промыть в холодной воде, мелко изрубить, пересыпать сахаром, растереть и использовать в начинку в небольшие пирожки с толстым слоем теста.

НАЧИНКА ИЗ СУШЕНОЙ ЧЕРЕМУХИ

Спелую черемуху высушить на солнце, смолоть из нее муку в кофемолке, затем сварить ее в небольшом количестве кипятка, чтобы получилась густая тестообразная масса, добавить в нее сахар или мед, можно то и другое.

НАЧИНКА ИЗ СЫРЫХ ЯБЛОК

В начинку из сырых яблок используются спелые яблоки, преимущественно кисло-сладких и кислых сортов (анисовка, грушовка, коричное, антоновка). Их следует очистить от кожицы и семечек, нарезать плоскими дольками, пересыпать сахарной пудрой и корицей, можно добавить и немного меда; дать постоять 15–20 мин, а затем использовать как начинку в закрытые или полужакрытые пироги со слоеным тестом.

Сладкие блюда и кондитерские изделия

Творожные пасты

Среди сладких блюд русской кухни совершенно особое место занимают творожные пасты, носящие старинное название – пасхи. Наибольшее количество вариантов пасхи было разработано в конце XVIII – начале XIX века, причем появлялась она прежде всего за богатым столом.

Простые люди могли позволить себе такое дорогое по тому времени блюдо чрезвычайно редко, практически один раз в год, приурочивая его к большому церковному празднику, да еще к тому времени, когда появлялось молоко. На самом деле творожные пасты никакого отношения к религиозной обрядности не имеют и в настоящее время изготавливаются повсеместно круглый год.

Различают два типа творожных паст – сырые и заварные, или гретые, есть еще промежуточный тип – так называемые кондитерские пасты. Все они похожи по составу основных продуктов, но каждый тип отличается своей технологией.

Основными продуктами в пастах являются творог, сливочное масло, сметана, сливки, сахар, яйца; дополнительными – орехи, цукаты, изюм и различные пряности (чаще всего ваниль и лимонная цедра). Творог и сахар присутствуют во

всех пастах. Сливки, сметана и масло не всегда встречаются одновременно, а яйца используются еще реже – то целиком, то один желток, то отдельно белки.

Технология сырых паст внешне проста, она состоит в механическом смешивании всех ингредиентов, упомянутых в рецепте. Однако установлена строгая последовательность, в которой смешиваются продукты, и, кроме того, смешивание или перетирание ведется очень тщательно и длительное время, в отдельных случаях в течение часа.

Для получения заварной пасты продукты смешивают, а затем варят на очень слабом огне в течение 1 часа, причем часть продуктов иногда добавляют потом в сыром виде.

Пасты называют кондитерскими, если варят только творог, а все остальные продукты смешивают сырыми. К кондитерским относятся и сырые пасты, запеченные затем в духовке, как мучные изделия. После изготовления кондитерские пасты не подвергают прессованию, как сырые и заварные.

Вообще же надо сказать, что во время прессования сырой пасты часть питательных веществ теряется, поэтому с точки зрения рационального использования продуктов лучше обходиться без прессования.

Наоборот, заварные пасты должны обязательно подвергаться прессованию (из-за выделения сыворотки).

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРЫХ ПАСТ

1. При выборе творога отдавать предпочтение не имеющему зернистости домашнему творогу, приготовляемому холодным способом, а из покупных – обезжиренному творогу, обладающему очень слабой зернистостью.

2. Все продукты растирать не вместе, а по частям – либо совершенно отдельно друг от друга, либо в определенной последовательности.

3. Сначала растереть творог. К нему добавить частично сахарную пудру, затем ввести масло и сметану. Основную часть сахара растереть с яйцами, чаще всего отдельно с желтками, добела.

4. Сахарно-яичную смесь добавить к творожно-масляной и растереть вместе, несмотря на то что каждая из них уже была растерта по отдельности.

5. Третьей закладкой являются пряности в порошке, смешанные с небольшим количеством сахарной пудры.

6. Последними в пасту добавлять круто взбитые сливки или взбитые в плотную пену белки, а иногда и то, и другое.

7. Заключительная стадия – введение в пасту изюма, цукатов, орехов. При этом пасту не растирают, а только слегка перемешивают, чтобы изюм и другие компоненты распределились по всей массе равномерно.

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНЫХ ПАСТ

1. Смешивать все компоненты по схеме, указанной для сырых паст. В каждом конкретном рецепте указано, какие продукты подлежат смешиванию (иногда часть продуктов – сахар, масло, пряности и даже известную долю творога – вводят дополнительно в почти готовую пасту на поздней стадии).

2. Полученную смесь поставить в кастрюле на слабый огонь и, непрерывно помешивая, варить в течение 1 часа.

3. Затем к массе добавить указанные в рецепте продукты, вновь размешать, остудить (иногда ставят на лед), завернуть в чистую полотняную салфетку, лучше всего неоднократно стиранную (т. е. менее плотную), положить под пресс между двумя деревянными дощечками или в специальную деревянную форму-ящик и выдержать так от 12 часов до 2 суток.

Сырые пасты

Название пасты	Состав продуктов									Примечание	
	творог	сметана	масло	сливки взбитые	сахар	яйца	орехи	пряности			изюм, цукаты
								цедра	ванилин		
Творожная	600 г			0.25 стакана	200 г	3 желтка	100 г + 10 г	2 ч. ложки	1/2 ч. ложки		+ 10 г горького миндаля
На скорую руку	600 г			0.75 стакана	0.75 стакана	1 ст. ложка пены белка			1/2 ч. ложки		
Сырая I	800 г		200 г	1 стакан	1 стакан				1/2 ч. ложки		
Сырая II	800 г		2 стакана	2 стакана	400 г	6 желтков			1/2 ч. ложки		
Полная творожная	1 кг		200 г	1.5 стакана	400 г	50 г белков		1 ч. ложка		100 г изюма, 50 г цукатов	
Простая	1 кг	100 г	100 г			1 желток					
Обыкновенная	1 кг	1/2 стакана	100 г		0.75 стакана	1 желток					

Ореховая	1.2 кг	1 стакан	1.5 стакана		400 г грецких орехов						
Фисташковая	1.2 кг		200 г	4 стакана	300 г	4 яйца	200 г фисташек				
Миндальная	800 г		400 г	1 стакан	200 г	3 крутых яйца	200 г миндаля		1/2 ч. ложки		+ 10 г горького миндаля
Превосходная	2 стакана		400 г	2 стакана	2 стакана	3 желтка		2 ч. ложки	1/2 ч. ложки	100 г цукатов	Выдержка 2-3 суток
Яичная	800 г		600 г	1 стакан	600 г	20 крутых желтков			1/2 ч. ложки		Растирать 1 ч
Цукатная	1 кг		200 г	1.5 стакана	1 стакан	3 желтка		1 ч. ложка	1/2 ч. ложки	200 г цукатов	
Масляная	2 стакана	2 стакана		1.5 стакана	2 стакана	2 желтка		1/2 ч. ложки			

Заварные пасты (пасхи)

СУТОЧНАЯ ПАСТА

1 кг творога

200 г сливочного масла

300 г сметаны

2 яйца

1–1,25 стакана сахара

0,25 ч. л. ванилина

Творог, масло, сметану и яйца растереть в указанной последовательности, постоянно помешивая, сварить.

В подготовленную массу ввести остальные компоненты, остудить и поместить под пресс на 1 сутки.

ЦУКАТНАЯ ПАСТА

800 г творога

125 г сливочного масла

1 стакан сметаны

5 желтков

0,75–1 стакан сахара

0,5 стакана цукатов

0,25 ч. л. ванилина

Творог, масло, сметану, желтки растереть и подогреть, помешивая. Снять с огня, как только закипит, поставить на лед, продолжая размешивать, пока не остынет.

Добавить остальные продукты, поместить под пресс на 2 суток.

ВАНИЛЬНАЯ ПАСТА

800 г творога

100 г сметаны

100 г сливочного масла

1 яйцо

200 г сахара

0,25 г ванилина

Творог, сметану, масло, яйца, сахар соединить, подогреть, помешивая до тех пор, пока не покажутся пузыри.

Добавить ваниль, поместить под пресс на 15 ч.

ЛИМОННАЯ ПАСТА

1.4 кг творога

100 г сливочного масла

3 яйца

200 г сахара

1,5 стакана сливок

цедра с **2–3** лимонов

Творог (домашний) отжать в течение 6 ч под прессом, затем растереть с остальными компонентами, поставить на 1 ч на очень слабый огонь, не переставая помешивать и не давая закипеть. Остудить на льду, положить под пресс на 16–20 ч.

ИЗЮМНО-ОРЕХОВАЯ ПАСТА

600 г творога

200 г сливочного масла

400 г сметаны

4 яйца

2 стакана сахара

0,5 стакана миндаля

1 стакан изюма

6 ч. л. цедры

0,25 ч. л. ванилина

Последовательно растереть все продукты от творога до сахара, прибавить ошпаренный кипятком и очищенный миндаль и изюм (то и другое измельчить), поставить на очень слабый огонь, прикрытый рассекателем пламени, на 1 ч, мешать, не давая закипеть. Затем переставить на лед (в холодильник), прибавив перед этим пряности, остудить и поместить под пресс на 20 ч.

Кондитерские пасты (пасхи)

ЯИЧНАЯ ПАСТА

10 желтков
400 г сахара
2 стакана сливок
400 г сливочного масла
1,6 кг творога
2 ч. л. цедры
2 бутона гвоздики
куркума на кончике ножа
0,25 ч. л. ванилина

Желтки, сахар, сливки смешать, проварить до густоты мороженого, положить в горячую массу ложечками, растирая, масло и растереть с остуженной массой творог и пряности. Положить под пресс на 12 ч.

ЦУКАТНО-ИЗЮМНАЯ ПАСТА

1,4 кг творога
400 г сливочного масла
5 яиц
400 г сметаны

400 г сахара
0,5 стакана цукатов
1 стакан изюма
0,25 ч. л. ванилина
2 ч. л. цедры
0,5 ч. л. мускатного ореха
0,25 ч. л. ванилина

Творог залить водой так, чтобы он плавал в ней (4–5 л), прокипятить, отжать, растереть. Добавить все остальные продукты и последовательно растереть. Поместить на 12 ч в холодное место под пресс.

КОНДИТЕРСКАЯ ПЕЧЕНАЯ ПАСТА

800 г творога
6 яичных желтков
1–1,5 стакана сметаны
1 стакан сахара
2 ч. л. корицы
4 ч. л. цедры
1 стакан изюма
0,5–0,75 стакана муки
0,25 ч. л. соды или пекарского порошка

Замесить все в густое тесто, выпечь в форме, смазанной маслом, обмазав смесь сверху взбитым белком.

Пряники и куличи

Если не считать варенье, смокву, пастилу и трубец, относимые по русской кулинарной терминологии к сладостям, то основными русскими национальными кондитерскими изделиями являются пряники и куличи.

Разработано множество их разновидностей, достаточно сказать, что ассортимент русских куличей насчитывает почти два десятка видов, а пряников – вдвое больше.

Как для пряников, так и для куличей характерно уплотненное тесто с большим количеством вкусовых и ароматических добавок (орехов, меда, изюма, цукатов, варенья) и разнообразных пряностей, смесь которых, включающая до десятка наименований, называется в кондитерском деле «сухими духами». Все это делает русские кондитерские изделия очень вкусными, душистыми, сытными, высококалорийными. В то же время по консистенции теста и ароматической гамме пряники резко отличаются от куличей.

Впрочем, есть и другие различия между этими изделиями. Пряники появились в глубокой древности как разновидность хлеба и всегда были легкоприготавливаемыми изделиями. Куличи были завезены «из-за моря», из Византии, и всегда считались торжественными, дорогими и трудоемкими кондитерскими изделиями.

ПРЯНИКИ

Первые **пряники** появились на Руси еще в IX веке как простая смесь ржаной муки с медом и ягодным соком. Это были самые простые и, быть может, самые вкусные пряники, поскольку мед составлял в них почти 50 %. Правда, тогда они именовались медовым хлебом. Пряниками они стали называться позднее, в XI–XII веках, когда в них стали все более и более добавлять пряности и когда именно наличие пряностей (и их запаха), а не меда, стало постепенно наиболее характерным признаком пряничного теста.

Пряники означают изделие с большим количеством пряностей. В русские пряники входят обычно такие пряности, как корица, гвоздика, кардамон, померанцевая или лимонная цедра, ямайский перец, мускатный орех, бадьян, мята, анис, имбирь; раньше в пряниках применялись также галгант, мацис, кориандр, изредка ваниль.

Другие обязательные и характерные компоненты пряников: кондитерская патока – черная или белая, карамелизованный сахар (жженка) и мед, который входит в рецептуру не только медовых пряников, но и большинства других. В некоторые виды пряников используют варенье, сушеные ягоды, повидло, мармелад, которые либо служат прокладками, склейками между двумя пряничными поверхностями, либо

замешиваются прямо в тесто.

Без упомянутых выше пряновкусовых компонентов само по себе пряничное тесто не представляет собой ничего особенного: в его состав входит лишь мука, и только в некоторые виды пряников добавляется крайне небольшое количество яиц и молока (1–2 желтка или 1 стакан молока на 0,5–1 кг муки). Причем образуют пряничное тесто, связывают муку прежде всего не яйца и молоко, даже если они имеются, не вода и не жидкость вообще, которая в классическом пряничном тесте почти отсутствует (иногда 0,5 стакана молока на 0,5 кг муки), а мед, патока и сахар. Такой состав пряничного теста объясняет его особую плотность: это тесто без припека и без «подхода», поскольку в нем не применяются разрыхлители – ни дрожжи, ни сода.

Приготовление пряничного теста крайне несложно, оно состоит в простом перемешивании всех входящих в рецепт компонентов, чаще всего одновременном, иногда (в заварных пряниках) двукратном – в два приема. Однако вымешивать пряничное тесто в однородную массу нужно крайне тщательно. Тесто должно быть хорошо промято, особенно в крупных кусках (несколько килограммов), а затем ему нужно дать «отдохнуть», но не более 15 мин.

В прошлом городецкие «битые пряники» готовили из целого пудового куска теста. Такое тесто нельзя было промять руками, и его поэтому били, отбивали специальными

деревянными битами или колотушками, отчего эти пряники и получили свое название.

Сейчас в пряничное тесто в качестве разрыхлителя стали иногда добавлять соду, аммоний или пекарский порошок. В старинной русской кухне разрыхлителями в пряничном тесте обычно служили мед и сметана, которую вводили в небольших количествах – примерно 100–200 г на 1 кг муки. В сочетании с медом сметана дает небольшое брожение, сопровождающееся незначительным газообразованием, умеренно, почти незаметно разрыхляющим тесто. Именно такое слабое разрыхление и создает особую консистенцию пряничного теста.

Применение сахара вместо меда, введение в состав пряничного теста большей дозы сдобы (т. е. яиц и молока, а также и масла) при современном производстве пряников привело к существенному изменению пряничного теста, например в таких новых пряниках, как «Российские», «Москва», «Сказка», «Подарок из Тулы», в которых оно превращено в некое подобие песочного.

Как уже говорилось, пряники отличаются большим разнообразием видов, которое достигается варьированием вкусо-ароматических компонентов. Совершенно особые отличия свойственны пряникам в разных краях России. Широко известны тульские, московские, вяземские, городецкие, ржевские пряники. Для любого вида пряников обязательно

характерен основной какой-либо компонент. Таковы медовые, ржаные, пшеничные, миндальные, лимонные, мятные, малиновые, паточные, сахарные и др. В названиях некоторых отражен дополнительный технологический прием (сырцовые, заварные, битые) или внешний вид (писанные, печатные, фигурные, жемки, т. е. отжатые, отштампованные трафаретом).

Русские пряники (за исключением мятных и вяземских) покрывают глазурью, иногда разноцветной, розовой, но чаще всего белой. Многие пряники имеют к тому же рельефный рисунок (тульские, вяземские, городецкие).

ГЛАЗИРОВАНИЕ ПРЯНИКОВ

Глазировать пряники можно двумя способами: упрощенной и настоящей глазурью.

Упрощенную глазурь получают из 500 г сахара и 0,75 стакана воды. Сахарный сироп уваривают «до средней нитки», тщательно сняв пену и другие примеси.

Пряники размещают в широком эмалированном тазу одним слоем и равномерно обливают их сахарным сиропом, а затем перемешивают деревянной ложкой, чтобы глазурь покрыла их равномерно. Пряники кладут на лист и просушивают в духовке не более 1 мин.

Настоящую глазурь получают из 400 г сахара, 5 яичных

белков, 0,25 стакана воды. Иногда в глазурь добавляют красители и пряности (цедру).

Сахар распускают в воде и варят до состояния помады (кипящий сахар, взятый ложкой и остуженный в воде, должен быть густым, как сметана). Одновременно взбивают белки в плотную пену. Медленно, частями вливают горячий сахар в белки, которые при этом продолжают непрерывно взбивать (эту операцию должны делать два человека). Белково-сахарной массой при помощи кисточек или перышек намазывают пряники, а затем просушивают их в жарко нагретой духовке с выключенным огнем до появления сухой корочки.

Пряники с настоящей глазурью выглядят красивее и более приятны на вкус.

МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ (ДОМАШНИЕ)

400 г пшеничной муки

100 г ржаной муки

2 желтка

0,75–1 стакан молока или простокваши

125 г сметаны

500 г меда

1 ст. л. сахара-жженки

2 ч. л. корицы

3 капсулки кардамона

4 бутона гвоздики

0,5 ч. л. бадьяна

1 ч. л. лимонной цедры

0,5 ч. л. соды

1. Мед сварить в сотейнике на слабом огне докрасна, сняв пену, затем заварить частью его ржаную муку и размешать с остальным медом, остудить до чуть теплого состояния и взбить добела.

2. Жженку стереть с желтками, добавить молоко и замесить на яично-молочной смеси пшеничную муку, предварительно перемешав ее и смешав со стертыми в порошок пряностями.

3. Соединить медово-ржаную смесь со сметаной и вышеуказанной смесью, тщательно взбив их. Готовое тесто поместить в смазанную маслом форму (или противень) слоем 1–2 см и выпечь на небольшом огне. Готовую пряничную пластину нарезать прямоугольниками 4х6 см.

Эти пряники не глазируют.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ САХАРА-ЖЖЕНКИ

Сделать густой сахарный сироп и нагревать его на умеренном огне в небольшой толстостенной металлической посуде, все время помешивая, до пожелтения, после чего слегка уменьшить огонь и продолжать помешивать до приобретения бежевого или светлорычного оттенка. При этом сахар не должен подгорать, запах должен быть специфически

карамельным, а не горелым. Это достигается тщательным, непрерывным помешиванием и регулированием огня. Полученный светло-коричневый леденец и используется для подкраски и придания «карамельного» аромата изделиям.

МАЛИНОВЫЕ ПРЯНИКИ

4 стакана сухой малины

3 стакана меда

2–3 ст. л. сахарной пудры

1–1,5 стакана ржаных сухарей в виде пудры

1 ч. л. ванильного сахара

3 стакана сухой малины залить 4 стаканами кипятка и разварить на слабом огне до закипания и полной мягкости, после чего отжать 3 стакана густого сока. Сок смешать с медом, прокипятить.

Стереть в пудру хорошо просушенные сухари и смешать ее с порошком сухой малины, приготовленным из оставшегося 1 стакана сухой малины, а затем соединить эту смесь с медово-малиновой смесью в густое тесто, которое поместить в эмалированную посуду (низкую кастрюлю, тазик) и поставить в кипящую воду, чтобы прогреть до разваривания сухой малины и полного разбухания сухарной массы. Проваренное таким образом тесто разделить на лепешки и просушить их на листе либо в предварительно нагретой, но выключенной духовке, либо на верху плиты, в которой зажжена духовка.

Подсушенные пряники обвалять в сахарной пудре с ванильным сахаром.

ЧЕРНЫЕ ПРЯНИКИ

3–4 стакана ржаных толченых сухарей (сахарной пудры) или ржаных сухарей наполовину со сдобными – крошка от печенья

2–3 стакана сиропа варенья (смородинового, клюквенного, брусничного) или смеси смородинового и малинового сиропа

2–4 ст. л. меда

1 ч. л. корицы

0,5 ч. л. бадьяна

0,5 ч. л. имбиря

3 бутона гвоздики

1 щепотка мускатного ореха

0,5–1 ч. л. аммония или пекарского порошка

2 желтка

1 ст. л. муки

2 ст. л. концентрата кваса

Сироп от варенья и мед перемешать и прогреть, не доводя до кипения, добавить молотые пряности и замесить на этой смеси все остальное в крутое тесто. Хорошо промесить его, намазать слоем 1 см на кондитерский лист и просушить на плите, как и малиновые пряники. Из полученной заготовки, пока она теплая, вырезать выемкой пряники и глазировать.

КОВРИЖКА «МОСКОВСКАЯ МОСТОВАЯ»

К тесту для черных пряников (см. выше) добавить изюм, промытый в горячей воде и нарезанный пополам. Тесто раскатать в жгут, нарезать кусочками, скатать из них шарики величиной с грецкий орех и плотно уложить на листе, обрамляя жгутиком из теста каждые 10–20 шт. (блок). После выпечки эти блоки покрыть глазурью.

КУЛИЧИ

Кулич напоминает в известной степени английский кекс, но готовое тесто в куличах более упругое, не столь рассыпчатое, как у кексов, плотноватое, волокнистое. Оно никогда не бывает излишне сухим и потому гораздо более приятно по консистенции, чем все другие виды сдобных изделий.

Прежде куличи пекли два-три, а то и один раз в году, по самым большим праздникам, связанным с переменой времени года: либо в Новый год, либо ранней весной (начало сельскохозяйственного года), либо осенью, по случаю урожая (завершение сельскохозяйственного года). Это объяснялось не только сравнительно высокой стоимостью куличей, для приготовления которых требуется много ценных пищевых продуктов, но и трудоемкостью и длительностью про-

цесса их изготовления – только на созревание и выпечку теста уходит более 6 ч.

Основные компоненты куличного и любого сдобного теста одинаковы. Это прежде всего пшеничная мука высших сортов: крупчатка, высшего сорта, особая и т. п. Главное требование к качеству муки: она должна быть как можно более сухой. Поэтому ее следует тщательно хранить и перед приготовлением теста дважды просеивать сквозь самое мелкое сито.

Остальные компоненты – сливочное масло, яйца, молоко или сливки, сахар и особенно дрожжи – должны быть свежими, очень высокого качества. Нельзя готовить куличи на сухих или лежалых дрожжах. Сахар лучше всего использовать колотый или рафинированный, содержащий наименьшее количество примесей.

В настоящем классическом куличе обязательно должны содержаться какие-либо вкусовые добавки (изюм, цукаты, засахаренная сухая цедра лимона или апельсина), и его обязательно подкрашивают шафраном. Указанные компоненты нельзя считать поэтому дополнительными, без которых будто бы можно обойтись. Они могут меняться (изюм можно заменить цукатами или миндалем), но в той или иной мере всегда должны присутствовать в куличе. Помимо указанных вкусовых и ароматических добавок, в куличное тесто используют и пряности: шафран, ваниль, цедру, кардамон,

гвоздику, но в гораздо более умеренных количествах, чем в пряники, и, главное, в иных сочетаниях, когда подчеркивается обычно доминирующий аромат одной пряности, а не букет нескольких пряностей, как в пряниках. Пряности в куличах не должны «забивать» особый куличный аромат теста и его характерный вкус, они рассчитаны лишь на то, чтобы придать ему небольшой ароматический оттенок. Чаще всего этот оттенок кардамонный, цитрусовый или ванильный, иногда же – только шафранный.

Куличи разнятся между собой не только по вкусу и ароматическому оттенку теста, но и по его насыщенности. Так, соотношение муки и остальных компонентов в куличах подвержено значительным колебаниям (например, от 10 до 100 яиц на 2 кг муки). Однако даже такие колебания не меняют особенности куличного теста, поскольку она зависит не столько от его состава, сколько от технологии изготовления, от его обработки.

Как ни меняются в рецептах куличей количество и соотношение масла, яиц, молока, порядок замеса теста и внесения в него различных компонентов, основные стадии приготовления остаются при всех разновидностях куличей одинаковыми. Эти стадии следует знать, иначе рецепты куличей могут показаться слишком сложными.

Вот эти стадии в их обычном порядке:

1. Приготовление опары.

2. Приготовление дрожжевой смеси – жидкого теста.
3. Приготовление заливки – смеси яиц и молока.
4. Составление предварительного, первого теста.
5. Составление основного, второго теста.
6. Составление завершающего, третьего теста.
7. Выпечка.

Каждая из этих стадий отличается от предыдущей тем, что в тесто вносится какой-либо дополнительный компонент или сумма компонентов. Тесто для куличей составляется постепенно, нарастая буквально как снежный ком. Между стадиями имеются интервалы, в которых тесто должно подходить. Таким образом, тесто в куличах подходит многократно. В этом его основная технологическая особенность. Ею прежде всего и объясняется длительность приготовления куличей.

Особенностью приготовления куличного теста является и то, что его нужно тщательно вымешивать, в противном случае получается простое сдобное тесто рыхловатого, «саечного» типа, а не уплотненноволокнистое – куличное.

Готовое куличное тесто чрезвычайно капризно. Чтобы куличи удались, необходимо соблюдать строго определенный температурный режим. Тесто и все его компоненты нужно готовить в очень теплом месте, при этом остерегаться сквозняков и любой разности температур. Лучше всего

куличное тесто поднимается при температуре помещения 25 °С. В то же время нельзя ставить куличное тесто в такое место, где тепло исходило бы снизу. В этом случае тесто не будет расти вверх, а станет расплываться и при подходе, и при выпечке.

Духовка перед посадкой в нее кулича должна быть предварительно хорошо нагрета, ибо только в этом случае она будет сохранять равномерную температуру во время выпечки, что очень важно.

Порядок и продолжительность выпечки также имеют свои правила.

Во-первых, куличи выпекают в формах из тонкой жести с подвижным (съемным) дном. Форму эту обязательно нужно выкладывать бумагой, промасленной сливочным маслом, а не просто смазывать маслом.

Во-вторых, куличное тесто всегда закладывают в форму до половины ее объема или максимум до $2/3$, ибо оно вырастает и в самой форме до выпечки, и в процессе ее почти вдвое.

В-третьих, продолжительность выпечки куличей зависит в основном от их величины (веса). Так, при одинаковом огне и прочих равных условиях (размер духовки, степень ее нагрева, температура помещения) кулич весом 1 кг выпекается за 45 мин, весом 1,5 кг – за 1 ч, 2 кг – за 1,5 ч. Кулич весом меньше 1 кг (но не менее 500–600 г) выпекается за

25–30 мин. Не рекомендуется делать куличи меньшего веса, поскольку они легко пересушиваются в духовке, теряют значительную часть аромата, вкус их от этого ухудшается.

Правильно приготовленные куличи сохраняются в течение недели, а то и более.

КУЛИЧ ДОМАШНИЙ

1 кг муки

50 г дрожжей

1–1,5 стакана молока

10 желтков

3 белка

250 г сахара

200 г сливочного масла

100 г изюма

25 г коньяка

25 г цукатов

3 ч. л. лимонной цедры или **1** ч. л. кардамона (молотого) и **0,5** ч. л. мациса или тертого мускатного ореха

1 ч. л. шафрановой настойки

3–4 ч. л. ванильного сахара

1 г соли

1. Приготовить опару: в 0,5 стакана кипящего молока заварить 100 г муки, быстро размешав деревянной ложкой до получения эластичной массы.

2. Одновременно дрожжи развести в 0,5 стакана тепловатого молока, смешать со 100 г муки и оставить на 10 мин.
3. Приготовить дрожжевую смесь: соединить смеси, указанные в пунктах 1 и 2, накрыть и поставить для подъема на 1 ч и более.
4. Приготовить заливку: желтки, сахар, соль стереть в однородную массу, взбить добела.
5. Половину заливки влить в дрожжевую смесь, добавить 250 г муки, вымесить и дать подойти в течение 1 ч, затем долить другую половину заливки, добавить 500 г муки и месить тесто, пока не будет отставать от рук.
6. В готовое тесто влить постепенно небольшими порциями теплое жидкое сливочное масло, вымесить, добавить пряности, коньяк, дать тесту подойти вторично.
7. После вторичного подъема теста осадить его до первоначального положения, добавить в него $\frac{2}{3}$ изюма и цукатов, предварительно обваляв их в муке, и дать тесту в третий раз подойти.
8. Разделить на две части (на два кулича), залить тесто в формы до половины, засыпать сверху оставшимися изюмом и цукатами и дать подняться на $\frac{2}{3}$ формы, затем обмазать яичным желтком и поставить в печь на небольшой огонь на 45 мин.

Напитки

Почти все русские национальные напитки оригинальны и не повторяются ни в одной другой национальной кухне. Это сбитень, квасы, меды, морсы, водицы, уваренный капустный сок, сыворотка с изюмом.

Многие из них вышли из употребления. Издавна использовали эти напитки как застольные, т. е. для запивания блюд из мяса и дичи, сладких каш, а также как десерт. Совершенно самостоятельный напиток — сбитень, заменявший чай до его появления в России.

Древнейшими напитками являются меды, или медки, которые не следует путать с так называемыми ставленными медами: медки приготавливаются на воде с добавлением небольшого количества меда и хмеля, ставленные меды — это крепкие алкогольные напитки, в состав которых входят ягодный сок, большое количество меда и хмель.

Водицы и морсы готовят на основе ягодного сока, смешанного в различных пропорциях с водой, доводя эти смеси до легкого забраживания. Сыворотка настаивается на изюме и также дает легкое сбраживание. Капустный сок (можно свежий, но чаще кислый, от квашеной капусты) уваривают с небольшим количеством сахара. Это нестойкие напитки, используемые в небольших количествах в домашних условиях.

А вот квасы и сбитни всегда были массовыми напитками.

Наибольшее распространение получили квасы, насчитывающие несколько десятков разновидностей.

Сущность приготовления квасов состоит в том, что из воды, муки и солода вначале готовят жидкое тесто – затор, который подвергается ферментации, а затем этот ферментированный затор вновь разводят водой, к нему добавляют дрожжи, сахар и другие вкусовые и ароматические добавки, и он подвергается брожению. Чаще всего как вкусовую добавку вносят соки различных фруктов и ягод. Таковы брусничный, вишневый, малиновый, лимонный, смородиновый, изюмный, яблочный, грушевый квасы. Ароматические добавки также можно варьировать (имбирный, мятный, душистый квасы).

По сравнению с квасами сбитни совсем просты в приготовлении. Их получают путем уваривания меда, заваривания или даже варки сбитневых приправ (пряностей, соков) и последующего соединения и кипячения этих двух частей. Сбитни пьют только горячими – это зимний напиток. Само слово «сбитень» происходит от глагола «сбивать», но только в значении «соединять, собирать воедино разнородные части», а не «взбивать».

МЕДОК

6 л воды

250–270 г меда

7 г хмеля

1 капсулка кардамона

1 ч. л. сахара-жженки

10 г дрожжей

Мед прокипятить в 2 л воды, снять пену. Хмель прокипятить отдельно в 0,5 л воды. Соединить вместе, влить остальную воду (кипяток). Охладить до теплого состояния, добавить дрожжи, жженный сахар, кардамон и оставить для открытого брожения (закрыв лишь марлей или бязью) при температуре не выше 8–10 °С до появления пены на поверхности. После удаления пены процедить и либо употреблять, либо оставить для хранения в бутылках на 1–2 недели.

СБИТЕНЬ

150 г меда

1,5–2 л воды

100 г сахара

2–3 ч. л. сухой травы зверобоя

2 бутона гвоздики

5–6 горошин черного перца

0,25 ч. л. порошка имбиря

1 ч. л. корицы

2 ч. л. мяты

Мед прокипятить в сотейнике, разведя 1 стаканом воды, снять пену. Отдельно прокипятить сахар, разведя 1 стаканом воды. Соединить обе части, проварить вместе в однородную массу так, чтобы выпарилось побольше воды (но на слабом огне, не допуская заметного кипения).

В остальной воде отварить пряности в течение 15–20 мин в закрытом сосуде, дать настояться еще 10 мин, затем процедить, добавить медово-сахарную смесь и подогреть, не доводя до кипения. Пить только в горячем виде.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.