

Г. Н. Тинькова

Из рецептов старинной кухни



Г. Н. ТИНЬКОВА

Из рецептов старинной кухни

«Public Domain»

Тинькова Г. Н.

Из рецептов старинной кухни / Г. Н. Тинькова — «Public Domain»,

© ТИНЬКОВА Г. Н.

© Public Domain

Содержание

КУЛИЧ, ЕЩЕ КУЛИЧ...	5
ЗАКУСКИ НА ВСЕ ВКУСЫ	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Г. Н. ТИНЬКОВА

ИЗ РЕЦЕПТОВ СТАРИННОЙ КУХНИ

КУЛИЧ, ЕЩЕ КУЛИЧ...

Наступила весна. И как обычно, в один из апрельских дней на прилавках булочных и кондитерских магазинов появится кекс «Весенний». Под этим названием скрывается обыкновенный кулич, нередко случается – плохо приготовленный, подгоревший или кособокий. Не лучше ли в таком случае самим засучить рукава и, следуя старой народной традиции, на радость всей семье испечь красивый, сдобный кулич – необыкновенно вкусный весенний кекс? Как это сделать – подскажут вам рецепты наших прабабушек. Уж они-то были мастерицы!

Не забудьте: 1 фунт – это 430 г; 1 унция – 25 г; 1 лот – 42,8 г; 1 золотник – 4 г; 1 бутылка – 0,6 л; 1 штоф – 1,23 л.

Итак...

Рецепт первый. Вскипятить полтора стакана молока, заварить им полтора стакана муки, хорошо размешать, остудить. Влить полстакана разведенных в молоке дрожжей, дать подняться. Тогда добавить 15 желтков, стертых добела с $\frac{1}{4}$ фунта сахарного песка, и 15 взбитых в пену белков, дать еще раз подняться тесту. Влить около стакана растопленного сливочного масла, всыпать муки столько, чтобы вышло густое тесто (примерно 3,5–4 фунта), хорошо вымесить лопаткой, прибавить горсть-другую изюма, выложить в выстеленную промасленной бумагой форму, посыпать мелко изрубленным миндалем, дать подпиться и испечь.

Рецепт второй. Поставить опару из 1 фунта муки, 3 столовых ложек свежих дрожжей и полутора стаканов теплого молока. Когда опара поднимется, всыпать остальную муку (всего – около 5 фунтов), замесить тесто. Прибавить 1 фунт растопленного коровьего масла. 10 яиц, соли по вкусу, полфунта измельченных орехов (лучше всего – миндальных), 1 фунт изюма, корицы и четверть фунта сахарного песка. Еще раз замесить тесто, выложить в форму, дать подпиться и испечь.

Рецепт третий. Замесить крутое тесто из 2 стаканов теплой воды. 2 столовых ложек свежих дрожжей и соответствующего консистенции теста количества муки (примерно 4 фунта). Когда поднимется, развести 4 стаканами воды и еще раз дать взойти. Прибавить в тесто полфунта коровьего масла, 6 яиц, толченой корицы, гвоздики, чашку сахарного песка и разминать руками в течение часа или более. Потом сделать кулич, дать ему расстояться, смазать яйцом, обсыпать рубленым миндалем и сахарным песком (1 чайная ложка), украсить изюмом и испечь.

Рецепт четвертый. Приготовить густую опару из 1 фунта муки, $\frac{1}{8}$ фунта дрожжей и $\frac{1}{2}$ бутылки подогретых сливок. Когда опара поднимется, добавить в нее 15 желтков, растертых с 1 фунтом масла и $\frac{1}{2}$ фунта – сахарного песка, 10 истолченных зерен кардамона, $\frac{1}{8}$ фунта промытого и просушенного изюма, настоянного на водке шафрана (до получения нужного цвета – примерно 1 чайная ложка), 1 истолченный мускатный орех, $\frac{1}{4}$ фунта нарезанных цукатов, $\frac{1}{8}$ фунта измельченного миндаля и всю остальную муку (всего – 2,5 фунта). Тесто хорошо вымесить и поставить на 1,5–2 часа в теплое место. Затем прибавить 15 взбитых белков, еще раз вымесить, переложить в высокую круглую жестяную форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, дать тесту подняться и выпекать в умеренно горячей духовке до готовности. Куличи

из описанного здесь теста лучше делать небольшие – они лучше пропекаются. Из указанного количества теста можно испечь 2 кулича.

Рецепт пятый. Приготовить густую опару из $\frac{1}{2}$ фунта муки, $\frac{1}{8}$ фунта дрожжей и $\frac{1}{2}$ бутылки теплого молока. Когда опара поднимется, прибавить 6 желтков, растертых с $\frac{3}{8}$ фунта сахарного песка и $\frac{1}{2}$ фунта масла, положить ванилин, несколько истолченных зерен кардамона, $\frac{1}{4}$ фунта цукатов и столько же изюма, 1 столовую ложку миндаля, всыпать остальную муку (всего – 1.5 фунта) и хорошо (до пузырей) вымесить тесто лопаткой. Если тесто окажется густовато, влить немного теплого молока и вымесить еще раз. Затем поставить тесто в теплое место на 1 час. Перед выпечкой можно прибавить взбитые в пену оставшиеся 6 белков, размешать тесто сверху вниз, выложить в подготовленную форму и испечь. Остывший кулич можно покрыть сверху помадкой и украсить цукатами.

Рецепт шестой. Приготовить опару средней густоты из 2,5 фунта муки, 2–3 столовых ложек дрожжей и небольшого количества теплого молока. Дать подойти. Через час размешать, посыпать сверху мукой и опять поставить в теплое место на полтора часа. Затем постепенно добавить 10 желтков, полфунта масла, четверть фунта сахарного песка и муки – столько, чтобы при вымешивании получилось тесто надлежащей густоты, а в конце соединить тесто с 10 белками, взбитыми в пену, изюмом и корицей. Еще раз вымесить, добавив остальную муку (всего – 5 фунтов), накрыть тесто и дать ему окончательно подняться в теплом месте. Затем разделить его на четыре части, раскатывая первые три в виде круглых лепешек разной величины, а четвертую, самую маленькую, употребить на украшение верха кулича. Самую большую лепешку положить на смазанный маслом лист, сверху смазать яйцом, на нее уложить лепешку поменьше, тоже смазать яйцом, уложить третью, маленькую, лепешку, еще раз смазав яйцом, и украсить остатками теста. Дать куличу подняться, обмазать весь его яйцом и выпекать в умеренно горячей духовке в течение полутора часов.

Рецепт седьмой. Приготовить опару из $1\frac{1}{4}$ фунта муки, $\frac{1}{2}$ бутылки теплого молока и не менее 2 столовых ложек дрожжей. Размешать, посыпать мукой и поставить в теплое место на 1 час. Затем постепенно ввести 5 желтков, растертых с $\frac{1}{8}$ фунта сахарного песка, $\frac{1}{4}$ фунта растопленного масла, прибавить муку и месить, пока тесто не начнет отставать от рук. Положить 5 взбитых в пену белков, перемешать, всыпать остальную муку (всего – около 2.5 фунта) так, чтобы тесто не было жидким, накрыть, поставить в теплое место и дать подняться. Выложить на стол, дать расстояться, разделить на две части (одну, небольшую, – для украшения кулича), повалить, сделать кулич, положить на круглую сковороду, смазанную маслом и посыпанную мукой, украсить верх оставшимся тестом и поставить в теплое место. Когда кулич поднимется, смазать его яйцом и выпекать в умеренно горячей духовке около полутора часов.

* * *

Истари куличи пекли по большим праздникам, старались сделать их повкуснее да понаряднее. Известно около двадцати видов русских куличей. И пусть сегодня вы узнали далеко не обо всех, надеемся, каждый сумеет выбрать себе по вкусу. Но прежде чем испечь кулич, познаться с основными правилами, от соблюдения которых во многом зависит его качество.

Куличное тесто любит тепло и боится сквозняков.

Духовка перед выпечкой кулича должна быть хорошо нагрета, но не быть слишком жаркой.

Форма для выпечки кулича заполняется тестом лишь на половину ее объема, в крайнем случае – на $\frac{2}{3}$.

Продолжительность выпечки кулича зависит от его величины. Кулич весом меньше килограмма испечется за полчаса, весом 1 кг – за 45 минут, 1,5 кг – за час, 2 кг – за полтора часа.

Готовность кулича проверяется так: середина его прокалывается тонкой деревянной палочкой; если тесто к ней не прилипает – кулич испекся.

Желаем вам приятного аппетита!

ЗАКУСКИ НА ВСЕ ВКУСЫ

Русский стол издавна славится своими закусками. Предлагаем познакомиться с рецептами некоторых старинных кушаний. Среди них – овощные и грибные, мясные и рыбные, холодные и горячие, для будней и праздников, постные и скоромные, исконно русские и заимствованные из других национальных кухонь... Словом – на все вкусы.

* * *

Тертая редька. Редьку натереть, посолить, заправить ложкой растительного масла, добавить немного рубленого зеленого лука, растереть ложкой, влить 2–3 ложки кислого кваса и посыпать рубленым укропом.

Грибы с хреном. Сложить в кастрюлю четверть фунта размоченных белых грибов, по 1 корню петрушки и моркови, 2 измельченные луковицы, налить воды и вскипятить. Добавить 2 лавровых листа, половину лимона, соли по вкусу и варить до готовности. Затем выложить в глубокое блюдо, остудить, положить тертого хрена по вкусу и подать.

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.