

Владимир Кучин  
Елена Кучина



# СТАРАЯ РУССКАЯ КУХНЯ НА ПЛИТЕ

Рецепты блюд с 1790 по 1914 годы

**Владимир Кучин  
Елена Кучина**

**Старая русская кухня  
на плите. Рецепты блюд  
с 1790 по 1914 годы**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=42673867](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=42673867)  
ISBN 9785449691903*

**Аннотация**

Книга посвящена технологии приготовления блюд старой русской кухни на плите с использованием традиционной столовой посуды – кастрюль, сковородок, сотейников, мисок, бутылок, и традиционных кулинарных инструментов – ножа, ложки, вилки, скалки, шумовки, половника. Своими руками по представленным рецептам читатель сумеет из современных продуктов приготовить более 250 блюд старой русской кухни – от похлебки до фаршированных цыплят.

# Содержание

Зачем авторЫ написали эту книгу	5
Рецепты блюд русской кухни с 1790 по 1914 год	7
Первые блюда. 59 русских рецептов	9
1. Белый суп из репы	9
2. Борщ куриный	10
3. Борщ с жареными карасями	11
4. Борщ с помидорами	12
5. Борщ с селедкой	13
6. Борщ украинский	14
7. Ботвинья	15
8. Бульон говяжий	16
9. Бульон куриный	17
10. Бульон рыбный	18
11. Бульон чистый	19
12. Весенний суп	20
Конец ознакомительного фрагмента.	21

**Старая русская  
кухня на плите  
Рецепты блюд с  
1790 по 1914 годы**

**Владимир Кучин  
Елена Кучина**

*Посвящается Василию Левинцу и  
Елене Молоховец*

© Владимир Кучин, 2019

© Елена Кучина, 2019

ISBN 978-5-4496-9190-3

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

# Зачем авторЫ написали эту книгу

Авторы прочитали и обсудили чуть меньше сотни книг по русской кулинарии, изданных с 1790 по 1914 год, и около сотни подобных книг, изданных с 1915 по 2018 год.

И пришли к такому базовому выводу – все эти книги делятся на две основные категории:

- книги, написанные профессионалами для профессионалов;
- книги, написанные профессионалами для домохозяев и домохозяек, иначе говоря, для дилетантов в кулинарном деле.

Перед вами книга, не относящаяся ни к одной из этих категорий – это книга по русской кулинарии, написанная любознательными дилетантами для любознательных дилетантов.

И основная цель книги – рассказать простыми словами – как приготовить на плите то, или иное блюдо русской кухни. Можно считать, что знания рассказчиков – авторов – очень близки к знаниям читателя. В базовом, кулинарном смысле, но авторы утверждают, что представляют вам рецепты русской кухни именно указанного исторического периода – с 1790 по 1914 год.

При этом в составе русской кухни вы встретите несколько украинских блюд. Это связано с тем, что указанные блюда – борщ, вареники, галушки, в то время уже прочно вошли в русский быт и приготавливались на кухнях всей России.

Кроме того, в 19-м веке в состав русской кухни прочно вошли такие наименования блюд европейской кухни как: салат, котлета, соус, суп, шницель, ростбиф, макароны и другие, которые в России готовились именно по-русски. Поэтому они отнесены авторами к русской кухне. В то же время пилав (плов), шашлык и еще ряд блюд уже вошли в Россию, но относились к блюдам кухни кавказской и азиатской, что, собственно, сохраняется и в 21-м веке.

А теперь перейдем к блюдам русской кухни.

# Рецепты блюд русской кухни с 1790 по 1914 год

Рецепты блюда русской кухни авторы условно разделили на семь категорий:

- первые блюда, которые составляли основное блюдо обеда;
- вторые блюда, которые составляли второе блюдо обеда и основное блюдо завтрака и ужина;
- закуски – подавались и на обед, и на ужин, и на завтрак;
- напитки – представлены только старые русские напитки;
- вторые гарниры – подавались дополнительно к первым гарнирам ко вторым блюдам;
- десерты – могли подаваться в любое время;
- соусы и приправы – назначение их очевидно – улучшить вкус вторых блюд, а иногда и первых.

Все представленные блюда могут быть приготовлены на плите из имеющихся в современной обычной продаже продуктов. Авторы сознательно отказались от огромного количества блюд из мяса диких животных, дичи, видов речной и морской рыбы, которая стали россиянам недоступны.

Авторы вынужденно отказались от рецептов, которые тре-

буют использования русской печи. Отказались от сложных кондитерских рецептов, от рецептов блюд, которые требуют больших заготовительных работ, от блюд, приготовление которых требует длительного времени.

Однако в этом не только недостаток книги, но ее достоинство. Вы можете по представленным рецептам приготовить реальные блюда старой русской кухни на своей газовой, электрической плите, либо на летней дровяной плите в саду.

Вам придется следовать старой технологии, – не использовать мясорубку, миксер, духовой электрический шкаф, соковыжималку, мультиварку, свч – печь, пароварку. Всего этого не было в 1790—1914 годах, но когда вы приготовите конкретное блюдо по одному из представленных рецептов – вы можете быть уверены, что оно именно того – «старого» вкуса, с поправкой на качество современных продуктов.

# **Первые блюда.**

## **59 русских рецептов**

### **1. Белый суп из репы**

Репу (нужное количество) обчистить хорошенько, изрезать кусками и варить в говяжьем бульоне, пока не размякнет. Если бульон недостаточно жирен – добавить кусочек масла. При подаче репу кладут в суповую миску с поджаренными и размоченными в молоке ломтиками хлеба, и обливают процеженным горячим бульоном.

## 2. Борщ куриный

Целую курицу варить в большой кастрюле. В кастрюльку накрошить сырую свеклу полосками и нарезать свекольную ботву и все это обжарить в коровьем масле, подливая бульон от курицы. Затем свеклу выложить в кастрюлю к курице, досолить, добавить укроп, лук и сильно уварить,

### **3. Борщ с жареными карасями**

Нашинковать белой капусты, моркови, свеклы, кореньев, луку, поджарить все в масле, положить в кастрюлю, залить 10 стаканов воды, посолить, долить стакан квасу, положить лавровый лист, перец, влить ложку уксуса и поставить вариться на огонь. Сделать заправку из ложки муки, вскипяченной в двух ложках масла, засыпать в борщ, вскипятить. Пока борщ варится выпотрошить несколько карасей, обвалить в муке и хорошо со всех сторон обжарить в масле. За четверть часа до обеда опустить карасей в борщ и еще раз довести его до кипения. Отпускать с рубленой зеленью петрушки.

## 4. Борщ с помидорами

Свеклу мелко нарезать и в масле протушить на сковороде под крышкой, доливая бульон. В кастрюлю с кипящим бульоном положить куски вареной говядины, добавить луковицу, лавровый лист, перец в зернах, посолить, переложить почти готовую свеклу со сковороды со свекольным соком, варить полчаса. Изрезать 5 помидоров, протушить их на сковороде в масле, когда ужарятся, протереть через сито в миску, при жарке добавлять понемногу к помидорам муку, стертую в ложке масла. Как только пюре из помидоров будет готово – переложить его в борщ, размешать его хорошенько и дать покипеть 10 минут. Подавать порционно: в миску положить 3 ложки сметаны, 1 желток, ложку рубленого укропа, перемешать, залить борщом, опустить куски нарезанной говядины. Можно к борщу подать пшеничную кашу.

## 5. Борщ с селедкой

Сварить бульон из кореньев и сухих грибов, процедить, 3 вареные свеклы очистить, нашинковать, сложить в кастрюлю, налить отваром из кореньев, долить стакан кваса, поперчить. Селедку вымочить, обвалить в муке, обжарить в горчичном масле и опустить в борщ. Дать борщу раз вскипеть и подавать с жареными гренками из гречневой каши.

## 6. Борщ украинский

Кусок говядины, весом чуть менее килограмма, разделить на четыре части и варить в большой кастрюле в подсоленной воде около часа. В другую кастрюлю положить мелко нашинкованные 5 свекел, по 2 корня петрушки, сельдерея, луку, и поджарить все это на свином сале, непрерывно мешая, затем добавить горсть муки и развести бульоном от говядины. После варки промыть куски говядины от накипи и доложить в кастрюлю с борщом, говяжий бульон долить туда же. Варить борщ еще около часа на малом огне под крышкой, через полчаса второй варки добавить ложку уксуса, либо стакан ржаного кваса (вместо кислых щей – белого кваса). Можно за полчаса до готовности загустить борщ половиной стакана протертого отваренного риса, и положить куски жареной утки (для гурманов). За десять минут до готовности долить в борщ полстакана отжатого из тертой свеклы сока – для цвета и полстакана сметаны, прибавить огонь, довести борщ до кипения и тем завершать его приготовление. Подавать борщ с плиты, разливая в тарелки, приправлять петрушкой.

## 7. Ботвинья

Сварить щавель, протереть его через сито, прибавить мелко рубленный вареный шпинат, положить огурцы, изрезанные кубиком, укроп, лук, зелень петрушки, все посолить, залить кислым квасом, поставить в очень холодное место. Отварить в соленой воде красную рыбу – горбушу или семгу. Порезать на куски. Подавать ботвинью порционно – в каждую миску давать кусок горячей рыбы, залитый холодным квасным овощным набором.

## 8. Бульон говяжий

Возьми кусок говядины, не более того, что нужен на бульон, и начинай варить в большой кастрюле. Когда снимешь жир – посоли и положи в кастрюлю лук, морковь, капусту. Вари на легком огне, пока говядина не увариться, затем процеди через сито. Говядину используй на второе блюдо. Бульону дай устояться и используй для приготовления похлебок.

## 9. Бульон куриный

Возьми полкурицы (либо одно бедро, одну грудку, одно крылышко), очисти ее от кожи и вари в большой кастрюле. Когда курица немного увариться – посоли и положи в кастрюлю лук, морковь, капусту, чеснок по вкусу. Вари на легком огне, пока курятина не увариться, затем процеди через сито. Курятину используй на второе блюдо. Бульону дай устояться и используй для приготовления похлебок.

## 10. Бульон рыбный

Для рыбного бульона идет мелкая рыба – окуньки, ко-рюшка, плотвица и пр. Рыба чистится, потрошится, моется, складывается в кастрюлю, заливается водой – на полкило рыбы литр воды. Рыба доводится до кипения, снимается накипь до полной чистоты. Кладутся умеренно чищенные корни – морковь, петрушка, сельдерей, лук, весной зеленый лук и зелень петрушки, бульон варится на легком огне до 2-х часов, затем процеживается через сито во вторую кастрюлю. Вновь поставить бульон на огонь, довести до кипения, огонь убавить и немного проварить на легком огне, окончательно очищая от накипи, для чего добавлять по ложке кипяченой воды и по капле лимонного соку минут десять через минуту. Бульон из размороженной мелкой рыбы готовится так же, но для оттяжки и вкуса прибавляется немного очищенной толченой целиком свежей мелкой рыбешки, и должно помешивать и наблюдать, чтобы эта масса при кипячении не пригорела к дну кастрюли.

## 11. Бульон чистый

Два хороших куска говядины варить на легком огне два часа, накипь снимать. Мясо вынуть, промыть. Бульон процедить, положить коренья, соль, перец, лавровый лист и варить вновь с мясом около часа. Подавая, всыпать мелко рубленной зеленой петрушки и укропа.

## 12. Весенний суп

Сварить бульон из говядины, процедить, мясо изрезать и пользоваться порционно. В кастрюлю положить молодых: моркови, петрушки, репы, картофелю, изрезав все узкими полосками, верхушки спаржи. Обдать все кипятком, слить, налить бульону и кипятить на малом огне почти до готовности. Потом положить зеленого горошка и брюссельскую капусту, три раза вскипятить, положить шпинат, щавель, салат-латук, положить ложку масла, дать вскипеть. Подавать с порционным мясом, в миску сыпать рубленой зелени петрушки, давать гренки.

# 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.