

ИРИНА ХИЛЕНКО

Вкус детства

СЕМЕЙНЫЕ РЕЦЕПТЫ



Ирина Хиленко

Вкус детства. Семейные рецепты

«Издательские решения»

Хиленко И.

Вкус детства. Семейные рецепты / И. Хиленко — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-907126-2

Семейные рецепты — это ещё один фактор, способный связать поколения в единое целое, передаться от бабушки внучке. Рецепты, которые передаются из поколения в поколение. Помогают нам не забыть руки, которые готовили, лепили пирожки, взбивали. Это ощущение родного дома появляется каждый раз, когда готовишь что-то по семейному рецепту. Это и есть связь поколений.

ISBN 978-5-44-907126-2

© Хиленко И.
© Издательские решения

Содержание

У бабушки в Златоусте	6
Шницле суппе	7
Ривол кухен	8
Куриная лапша	10
Домашняя колбаса	11
Кальмары	12
Блины	13
Ох, уж эти семечки	14
Щи на свиных ребрышках	15
У моей мамы	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Вкус детства Семейные рецепты

Ирина Хиленко

© Ирина Хиленко, 2020

ISBN 978-5-4490-7126-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Здравствуйте, дорогие мои друзья!

Очень рада, что вы читаете эту книгу. Для чего она написана и о чём? Я увлекаюсь кулинарией и от всей души делюсь рецептами. На каждый праздник стараюсь удивить гостей новым, интересным блюдом. В этой книге мне захотелось поделиться рецептами тех блюд, которые я пробовала в детстве. И тех, которые «идут» со мной по жизни. Некоторые уже и дочка готовит в своей семье.

Проходят года, сменяются поколения. Как сохранить связь между ними? Какие нити вплетаются в прочный канат памяти?

Во-первых, конечно, фотографии. Когда мы перелистываем семейный альбом, нас мощным потоком подхватывают различные эмоции.

Вот улыбается внучечка – это счастье. Жаль, что она далеко и нельзя прижать её к себе, окунуться в это вкусное тепло ребячьих запахов. Можно только целовать каждую фотографию.

А вот наши дети – это гордость, любовь безмерная, всепоглощающая.

Родители – это боль, потому что их уже нет. А вот они молодые, красивые. Но сердце щемит от сознания, что в это время уже не вернуться никогда.

Бабушки, дедушки – это память. И, в тоже время, упрек своей бестолковости, что не записывал их рассказы о жизни, а теперь так хочется знать подробности.

И ещё воспоминания, которые уносят нас в прошлое, и в памяти возникают лица, голоса, разные истории. Счастье, если в семье велся дневник событий. Бывает, воспоминания нахлынут внезапно, вроде бы и думал о чем-то другом. И вдруг – вкус детства. В прямом смысле – вкус каких-то пирожков, печений, вдруг напомним что-то, и восклицаешь: « О! Так моя бабушка делала». Или, как сказала одна знакомая, попробовав мои блины с творогом: « Как будто у мамочки в гостях побывала». А у самой слезы в голосе.

Семейные рецепты – это ещё один фактор, способный связать поколения в единое целое, передаться от бабушки внучке. Рецепты, которые передаются из поколения в поколение. Помогают нам не забыть руки, которые готовили, лепили пирожки, взбивали. Это ощущение родного дома появляется каждый раз, когда готовишь что-то по семейному рецепту. Это и есть связь поколений.

У бабушки в Златоусте

Моя бабушка, Грицфельд Амалия Адамовна, папина мама, из поволжских немцев. Она готовила так, как это делали в её семье. У нее не было ни одной книжки или тетради с кулинарными рецептами. В семье бабушки разговаривали на диалекте местности, в которой они жили, поэтому названия блюд отличаются от литературного.

Шнице суппе

Не знаю, встречается ли в какой – либо национальной кухне этот суп, но я его знаю только в немецкой. Его или полюбишь на всю жизнь, или не полюбишь никогда, как окрошку.

Из сухофруктов нужно сварить компот. Набор сухофруктов произвольный, но нужно брать без косточек. На 1 литр воды – 200—300грамм смеси. Сухофрукты заливаем холодной водой и медленно доводим до кипения, чтобы сухофрукты постепенно отдавали свой вкус и насыщали компот. Когда закипит, добавить сахар по вкусу, положить галушки и варить до готовности галушек. Если вам лишнего сухофруктов, то нужно дать настояться компоту, убавить количество ягод и только потом варить галушки.

Галушки: 200 грамм муки, соль, молоко 50 грамм, 1 яйцо. Все смешать, от готового теста отрезать кусочки и отправлять их в суп. Когда галушки будут готовы, добавить в суп заправку и размешать.

Заправка: в 100гр. сливок, развести 1ч. ложку муки.

Можно варить на любых ягодах и делать в виде киселя.

Ривол кухен

У бабушки была эксклюзивная разделочная доска, на которой она разделявала тесто. У моей тети когда-то упала и сломалась гитара. Но в хозяйстве все пригодится. И бабушка заднюю стенку от гитары приспособила себе под доску. Она у нее была долгие годы и в бараке по улице Доватора и в новой квартире на проспекте Гагарина.

Об этом блюде из детства я помнила только, как бабушка делала посыпушку (ривол). Но недавно, на сайте «Одноклассники» увидела видео и под ним подпись: «Ривель кухен. Рецепты поволжских немцев». Конечно, я сразу просмотрела и «вернулась» в детство. Вот этот рецепт.

Тесто: 11гр. сухих дрожжей или 42гр. свежих и 1 ч. ложку сахара развести в полстакане воды. Оставить подходить.

Перемешать: 400гр. муки, 200гр. сахара, 1ст. ложку крахмала, 2яйца (взболтать), 100гр. сливочного масла (размягчить), 400гр. теплого молока, дрожжи. Добавить ещё 300гр. муки. Хорошо перемешать, как бы взбивая рукой, чтобы тесто «дышало». Поставить в теплое место до подъема теста, примерно минут 50—60.

Когда тесто поднимется, добавить ещё 200гр. муки, замесить очень мягкое тесто. Месить нежно, не сдавливая.

Приготовить тайгетель: 200гр. муки, 1 стакан сметаны или кефир, 1 яйцо, 3ст. ложки сахара, 1ст. ложка маргарина (размягчить), добавить ванилин, немного разрыхлителя, всё смешать до консистенции густой сметаны.

Ривол: 200гр. сливочного масла мягкого, 1 ст. ложку сахара, 300гр. муки. Всё перемешать в крошку, так, чтобы были и мелкие и крупные катышки.

Тесто выложить на противень, бабушка тесто всегда смазывала вареньем, затем посыпала риволом. Кто не любит с вареньем, смазываем тайгетелем, затем посыпать ривол. Выпекать при температуре 180градусов.



Ривол кухен

Куриная лапша

Для куриного супа бабушка лапшу делала сама. Для хорошего, насыщенного бульона нужно брать домашнюю курицу. Она более жилистая и варить ее нужно долго, но бульон получается ароматный, насыщенный и полезный для восстановления сил.

Для *лапши*: 2 яйца, соль, столовая ложка манки, муки столько, чтобы получилось мягкое тесто. Хорошо вымесить, чтобы не прилипало к рукам и дать тесту «отдохнуть» минут 20. Затем раскатать большой пласт, такой тонкий, чтобы просвечивало через него. На чистое полотенце или льняную ткань положить раскатанное тесто и слегка подсушить (но не засушить). Минут через 40 свернуть этот пласт в рулет и тонко порезать (покрошить в лапшу). Затем перетряхнуть, разделяя и разложить вновь на ткань или на доске. Если приготовили больше чем нужно на суп, хорошо подсушить и сложить в баночку.

Хорошо запомнился именно этот момент чудесного превращения теста в лапшу, как бабушка перетряхивает ее, распределяя по доске.

Суп она, а потом и моя мама, варили без картошки. Курицу делила на порции, в кипящий подсоленный бульон с курицей кидала лапшу, порезанный лук, укроп. Варить до готовности лапши. У нас в семье не любят вареный лук, поэтому я режу луковичу на четыре части, крупные дольки потом легче вынимать.

Домашняя колбаса

Когда дедушка с бабушкой жили в деревянном бараке, они всегда выращивали свиней. И по осени обязательно делали колбасу так, как ее делали их родители в Поволжье, еще до войны. В день готовки в большом цинковом тазу вымачивались свиные кишки, хорошо отчищались, для оболочки. Хорошо помню специальный шприц, с помощью которого набивали оболочку мясом. Я думала, что для меня этот рецепт утерян. Но недавно общаясь с родственницей, снохой бабушкиного родного брата узнала много интересного на эту тему, в том числе и рецепт этой колбасы. Вот что она написала.

«Заколотая свинья вся шла в переработку, то есть отходов не было. Мясо замораживалось, сало засаливалось, а внутреннее сало перетапливалось в жир, на котором после жарилось всё. Кишки чистились сразу, в этот же вечер, пока еще теплые были. Чистые замораживались, пока не потребуются. На колбасу использовались внутренности: сердце, легкие и голова. Голову разрубить и вместе с легкими, тоже порезанными и сердцем варить до готовности. За полчаса до конца варки положить соль, перец, лавровый лист. Вынуть, немного остудить, но не совсем и пропустить через мясорубку, вынув кости. Полученный фарш еще проверить на соль, добавить чеснок, перец. Затем им наполнить кишки (сейчас можно купить специальную оболочку). Мы набивали большим немецким шприцем. Но можно и мясорубкой, если есть насадка. Заполненную оболочку в нескольких местах перевязать шпагатом. Колбаску накалываем иголкой в 5—6 местах, чтобы не лопнула. Затем завязываем край, соединяем с первым, получилось колбасное колечко. Затем варим эти готовые колечки 15—20 мин. в кипящем, процеженном бульоне, который остался от варки головы и внутренностей, если мало бульона, можно добавить немного воды. Прокипятить и разложить на досочки замораживаться. Как замерзнут, складывали в кастрюлю с крышкой чтобы вкус не вымерзал (сейчас можно в мешочки для заморозки).

Печень и почки в колбасу не брали, кушали отдельным блюдом. Из ножек или холодец или гороховый суп варили. Желудок тоже чистили, очень трудоемкий процесс, замораживали на потом. Желудок набивали порезанным мелкими кубиками картофелем с мясом, луком и специями, добавляли чуть сливочного масла для вкуса. Желудок зашивали и варили 1,5 – 2 часа.»

Вот такой рецепт. А мой дядя Витя очень любил поджарить сало и макать в эту топленку отварную картошечку, прихватывая кусочки поджаристого салца.

Кальмары

С чем бабушка никак не могла смириться, так это с кальмарами, которых очень любил их сын, мой дядя. Она даже выделила отдельную кастрюлю, чтобы варить там кальмаров, до такой степени брезговала. Я не помню, правильно ли они их готовили, ведь тогда кальмары только-только появились в продаже. Одна моя знакомая говорила: « Я целый час варила кальмары, а они все как резина». А ведь их нужно готовить 1—2 мин.

Я делаю так: Ставлю кипятить две кастрюли с подсоленной водой. Когда вода закипит, подготовленные тушки кидаю в воду, кипение затихает, а когда возобновляется, перекидываю тушки в другую кастрюлю, а когда и там вода возобновит кипение, вынимаю. На сливочном масле обжариваю репчатый лук, можно кольцами, можно мелко порубить. Затем добавляю три столовых ложки сметаны, чуть припускаю, подсаливаю по вкусу и выкладываю порезанные кольцами кальмары, перемешиваю все и снимаю с огня.

Блины

Частенько к моему приходу бабулечка пекла блины. Состав теста, наверно, был обычным, но мне очень нравилось, как бабушка их пекла. Прямо с порога нас обволакивал аромат блинов, жареных на душистом, нерафинированном растительном масле. Они были такие масляные, с блинов чуть не капало масло, с хрустящим, пузырчатым краем. Я и сейчас первый блин всегда пеку именно такой. И если считается, что первый блин комом, то у меня самый вкусный. С блинами бабушка подавала неизменное вишневое варенье. И вот, в этот красивый, очень вкусный, сладкий, ароматный сироп макаешь румяный, поджаристый блин. А потом быстренько, стараясь не капнуть на одежду, откусить и от вкусноты забыть обо всем.

Ох, уж эти семечки

Бывали вечера, когда у бабушки с дедушкой собиралась «тёплая» компания с «ночевкой»: приезжала из Екатеринбурга их дочь, моя тётя Катя, приходила вторая дочь, тётя Люда со своей дочерью, а моей двоюродной сестрой Жанной. И тогда бабушка жарила семечки.

Ни одни магазинные, любой фирмы, не сравнятся с теми, которые были у бабушки. Имеет значение не только качество сырых семечек, но и их приготовление. Она их сушила в духовке, большой противень. Семечки получались «тик в тик» какие должны быть, не подгорелые, с подсолнечным вкусом, оторваться было невозможно. Садись вокруг круглого стола с незамысловатой клеенкой, в центре ставилась большая алюминиевая чашка с семечками. Каждый брал себе горсть, а шелуху складывали рядом с собой. Нам с Жанной очень нравилось накопить кучку очищенных семечек, а потом сразу все сжевать, набив полный рот. Ох, и вкуснота! Но пока начистишь такую кучку, нужно иметь большую, спартанскую выдержку. Лузгая семечки, мы разговаривали, смеялись или смотрели телевизор, комментируя фильм. Было очень уютно и весело.

Щи на свиных ребрышках

Мне очень нравился аромат бабушкиных щей, их вкус. А секрет оказался прост – они готовились на свиных ребрышках или лопатках. И, обязательно, кислая капуста. Сначала отваривалось мясо, затем очередь за картошкой. Бабушка резала ее довольно крупно. Затем пассированный лук. Когда картошка готова, положить капусту, соль, лавровый лист. А томат она не клала.

Щи разливались в глубокие алюминиевые чашки, в каждую, обязательно клалась косточка с ароматным, нежным мясом.

У моей мамы

Моя мамочка, Грицфельд Валентина Никифоровна, росла в деревне. Время было голодное, послевоенное. И ее мама, моя бабушка готовила самые неприхотливые блюда с одной мыслью: накормить большую семью. Поэтому готовить мама училась уже у своей свекрови. Например, она часто готовила такое блюдо немецкой кухни.

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.