

Составитель
Roma Pesterev

*Национальные
кухни наших
народов*

Roma Pesterev

**Национальные кухни
наших народов**

«Издательские решения»

Pesterev R.

Национальные кухни наших народов / R. Pesterev —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-532682-9

На страницах этой книги можно найти все или почти все о рецептах наших народов: историю происхождения блюда, правильное название, секреты приготовления...

ISBN 978-5-00-532682-9

© Pesterev R.
© Издательские решения

Содержание

Национальные кухни наших народов	9
Введение	10
Как пользоваться рецептами	19
Полезные предварительные советы домашним кулинарам	22
15 ДОБРЫХ СОВЕТОВ	22
О СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ	25
Русская кухня	30
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	39
ХОЛОДНЫЕ СУПЫ	40
ОКРОШКИ	41
ОКРОШКА ОВОЩНАЯ ЛЕТНЯЯ	42
ОКРОШКА ОВОЩНАЯ ОСЕННЯЯ	43
ОКРОШКА МЯСНАЯ	44
ОКРОШКА РЫБНАЯ	45
БОТВИНЬИ	46
БОТВИНЬЯ ПРОСТАЯ ПОЛНАЯ	47
БОТВИНЬЯ ЗАПАРНАЯ	48
ГОРЯЧИЕ СУПЫ	49
ЩИ	50
ЩИ БОГАТЫЕ (ПОЛНЫЕ)	52
ЩИ СБОРНЫЕ	53
ЩИ ПОСТНЫЕ	54
ЩИ ПРОСТЫЕ МЯСНЫЕ	55
ЩИ СУТОЧНЫЕ	56
ЩИ ЛЕНИВЫЕ (ИЛИ РАХМАННЫЕ (8))	57
ЩИ КИСЛЫЕ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	58
ЩИ СЕРЫЕ (РАССАДНЫЕ)	59
ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ	60
ЩИ КРАПИВНЫЕ	61
ЩИ РЕПЯНЫЕ	62
ПОХЛЕБКИ	63
ПОХЛЕБКА ЛУКОВАЯ	64
ПОХЛЕБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ	65
ПОХЛЕБКА РЕПЯНАЯ (РЕПНИЦА)	66
ПОХЛЕБКА ЧЕЧЕВИЧНАЯ	67
УХА	68
УХА СБОРНАЯ	70
УХА ОПЕКАННАЯ	71
УХА КАРАСЕВАЯ	72
УХА ПЛАСТОВАЯ	73
УХА ВЯЛАЯ	74
УХА СЛАДКАЯ	75
УХА РАКОВАЯ	76
КАЛЬЯ	77
РАССОЛЬНИКИ	78
РАССОЛЬНИК МЯСНОЙ	79

РАССОЛЬНИК КУРИНЫЙ	80
РАССОЛЬНИК ОВОЩНОЙ	81
СОЛЯНКИ	82
СОЛЯНКА МЯСНАЯ	83
СОЛЯНКА РЫБНАЯ СБОРНАЯ	84
СОЛЯНКА ГРИБНАЯ	85
СУП-ЛАПША	86
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛАПШИ	87
ЛАПША КУРИНАЯ	88
ЛАПША ГРИБНАЯ	89
ЛАПША МОЛОЧНАЯ	90
ВТОРЫЕ БЛЮДА – МЯСНЫЕ БЛЮДА	91
БЛЮДА ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	92
СТУДЕНЬ	93
ГОВЯДИНА РАЗВАРНАЯ	94
БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ (ЗАПЕЧЕННЫЕ)	95
НЯНЯ	96
САЛЬНИК	97
ПЕРЕПЕЧА	98
БЛЮДА ИЗ ЖАРЕНОГО МЯСА	99
ПОРОСЕНОК ЖАРЕНый	100
ЖАРКОЕ	101
ВЗВАРЫ К ЖАРКОМУ	102
ЛУКОВЫЙ ВЗВАР	103
КАПУСТНЫЙ ВЗВАР	104
КЛЮКВЕННЫЙ ВЗВАР	105
ДИЧЬ	106
ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ	107
ТЕТЕРЕВ ИЛИ ТЕТЕРКА ЖАРЕНые	109
КУРОПАТКИ ЖАРЕНые	110
РЯБЧИКИ ЖАРЕНые	111
РЯБЧИКИ МОЛОЧНЫЕ ЖАРЕНые	112
РЯБЧИКИ ПРЯЖАНые В СМЕТАНЕ	113
ПЕРЕПЕЛКИ ТУШЕНые	114
КРАСНАЯ ЛЕСНАЯ ДИЧЬ	115
ОЛЕНИНА – ЖАРКОЕ	116
ИЗЮБРИНА – ЖАРКОЕ	117
ЗАЙЧАТИНА – ЖАРКОЕ	118
МАРИНАД ДЛЯ ВЫМОЧКИ СРЕДНЕЙ ДИЧИ	119
ЯГОДНАЯ ПРИПРАВА К ДИЧИ	120
РЫБНЫЕ БЛЮДА	121
РЫБА ОТВАРНАЯ И ПАРОВАЯ	122
РЫБА ОТВАРНАЯ	123
РЫБА ПАРОВАЯ	124
ТЕЛЬНОЕ	125
ТЕЛЬНОЕ ЦЕЛИКОВОЕ	126
ТЕЛЬНОЕ ТЯПАННОЕ	127
ТЕЛЬНОЕ ЖАРЕНОЕ	128
РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ И ЖАРЕНАЯ	129

ЩУКА В СМЕТАНЕ	130
ОКУНИ ИЛИ КАРАСИ, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ	131
ГРИБНЫЕ БЛЮДА	132
ГРИБНАЯ ЗАКУСКА	133
ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ	134
ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ	135
ГРИБЫ ЦЕЛИКИ	136
ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ	137
КАШИ	138
КАШИЦА СМОЛЕНСКАЯ	141
КАШИЦА КОСТРОМСКАЯ (ЗАСПИЦА ГЛАЗУНЬЯ)	142
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	143
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ	144
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ПУХОВАЯ	145
КАША ЯЧНЕВАЯ РАЗМАЗНЯ	146
КАША ОВСЯНАЯ	147
КАША РИСО-ОВСЯНАЯ РАССЫПЧАТАЯ	148
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ СЛАДКАЯ	149
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ	150
КАША ПШЕННАЯ – ТЫКОВНИК	151
КОЛИВО	152
ГУРЬЕВСКАЯ КАША	153
БЛИНЫ	154
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ БЛИНОВ	155
ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ БЛИНОВ	156
ВИДЫ БЛИНОВ	157
ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ НА ВОДЕ	158
ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ НА МОЛОКЕ	159
ГРЕЧНЕВО-ПШЕНИЧНЫ БЛИНЫ	160
ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ (КРАСНЫЕ)	161
ПШЕННЫЕ БЛИНЫ	162
ПИРОГИ	163
СМЕТАННОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ С ГРИБАМИ И КУРЯТИНОЙ	169
КУЛЕБЯЧНОЕ ТЕСТО	170
НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ	171
МЯСНАЯ НАЧИНКА	172
ЛИВЕРНАЯ НАЧИНКА	173
КУРИНАЯ НАЧИНКА	174
РЫБНАЯ НАЧИНКА	175
ГРИБНАЯ НАЧИНКА	176
КРУПЯНАЯ НАЧИНКА	177
КАПУСТНАЯ НАЧИНКА	178
МАКОВАЯ НАЧИНКА	179
НАЧИНКА ИЗ ВАРЕНЬЯ	180
НАЧИНКА ИЗ СУХОФРУКТОВ	181
НАЧИНКА ИЗ ЩАВЕЛЯ	182
НАЧИНКА ИЗ СУШЕНОЙ ЧЕРЕМУХИ	183
НАЧИНКА ИЗ СЫРЫХ ЯБЛОК	184

СЛАДКИЕ БЛЮДА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	185
ТВОРОЖНЫЕ ПАСТЫ	186
ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРЫХ ПАСТ	187
СЫРЫЕ ПАСТЫ	188
ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНЫХ ПАСТ	191
ЗАВАРНЫЕ ПАСТЫ	192
СУТОЧНАЯ ПАСТА	193
ЦУКАТНАЯ ПАСТА	194
ВАНИЛЬНАЯ ПАСТА	195
ЛИМОННАЯ ПАСТА	196
ИЗЮМНО-ОРЕХОВАЯ ПАСТА	197
КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТЫ	198
ЯИЧНАЯ ПАСТА	199
ЦУКАТНО-ИЗЮМНАЯ ПАСТА	200
КОНДИТЕРСКАЯ ПЕЧЕНАЯ ПАСТА	201
ПРЯНИКИ И КУЛИЧИ	202
ПРЯНИКИ	203
МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ (ДОМАШНИЕ)	205
МАЛИНОВЫЕ ПРЯНИКИ	206
ЧЕРНЫЕ ПРЯНИКИ	207
КОВРИЖКА «МОСКОВСКАЯ МОСТОВАЯ»	208
КУЛИЧИ	209
Конец ознакомительного фрагмента.	211

Национальные кухни наших народов

Составитель Roma Pesterev

ISBN 978-5-0053-2682-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Национальные кухни наших народов

Введение

Не растерять опыта прошлого. Со времени первого издания этой книги прошло более двадцати лет, а с момента ее фактического создания – почти тридцать. За эти годы произошли большие изменения, в том числе и в оценке значения кулинарного мастерства как для общества в целом, так и для отдельной семьи – основной ячейки общества.

Взгляд на кулинарное мастерство как на одну из основ укрепления семьи и в социальном и в здравоохранительном отношении стал ныне повсеместным, доминирующим. Резко возрос интерес самого широкого круга людей к вопросам истории, теории и практики кулинарии, к приобретению и изучению кулинарной литературы. А это стимулирует выпуск кулинарных книг.

Однако вместе со стремлением побыстрее насытить рынок литературой повышенного спроса появилась опасность распространения скороспелых, компилятивных, эклектических книг. Дело в том, что многие десятилетия в общественном питании господствовали ошибочные или поверхностные, упрощенные правила и методы, стандарты и технические условия, которые постепенно становились обязательной нормой и тем самым препятствовали усвоению и сохранению созданных за века классических правил кулинарного мастерства.

Складывалась нелепая традиция регламентировать поваренные книги, их содержание, ассортимент блюд и дозировку их до грамма и ставить саму рецептуру блюд в прямую зависимость от продуктов, имеющихся в данный момент в магазинах.

К сожалению, забывалось, что поваренные книги, рецептура – это ноты кулинарного искусства, которые изменять нельзя, как нельзя из партитуры симфонии вычеркнуть партии каких-либо инструментов только потому, что промышленность не выполнила план по их выпуску. В результате упрощения классических кулинарных рецептов, исключения и замены одних продуктов другими кулинарное мастерство постепенно деградировало как в общественном питании, в ресторанной кухне, так и в домашней, ибо нивелировке подвергались все виды поваренной литературы, как учебной, так и популярной или научной.

Обычно все недостатки общепита сваливают на качество продуктов. Однако показателем качества продукта является только его свежесть. Несвежий продукт не должен вообще использоваться для кулинарной обработки. Несвежесть – порок неустранимый. Если же под «плохим качеством» понимать, как это часто делают, недостаточную упитанность мяса или, наоборот, его повышенную жирность, или его замороженность, или костистость частиковой рыбы, засоренность овощей и т. п., то с кулинарной точки зрения такие «отрицательные» свойства не являются препятствием для создания высококачественных блюд. Именно это имеет в виду китайская пословица: «Нет плохих продуктов – есть плохие повара». Более того, из самых обычных продуктов, руководствуясь полным, подробным, детализированным рецептом, не обходящим и не замалчивающим все тонкости приготовления, даже не очень умелый в кулинарии человек может приготовить превосходное блюдо.

Вот почему поваренные книги не должны быть зависимыми от наличия продуктов в том или ином районе или у того или иного лица. Только запечатлевая кулинарный идеал, они сыграют свою главную роль: быть хранителями и носителями лучших кулинарных традиций, содействовать правильному кулинарному образованию нации.

Замечено, что у людей, в молодые годы усвоивших определенные кулинарные навыки и рецептуру, вырабатываются в соответствии с этим определенные вкусы, и они с превеликим трудом переходят на иные методы приготовления или на иной ассортимент блюд, а чаще всего так и не расстаются с чем-то привычным, освоенным, знакомым, будучи всегда субъективно уверены, что привычное не может быть хуже. Вот почему ошибки в кулинарном образовании масс исправляются крайне медленно – на это уходит, как правило, жизнь одного, а то и двух-

трех поколений. Отсюда ясно, что допускать, а тем более распространять, тиражировать любые ошибочные представления в области кулинарного мастерства, вольно или невольно внедрять дурные кулинарные вкусы, а тем более превращать их в моду – далеко не безобидное занятие.

Приведу лишь некоторые примеры вредных кулинарных рекомендаций, которые вели к ухудшению качества и вкуса блюд и тем не менее повторялись из книги в книгу: вымачивание замороженной рыбы, оттаивание мороженого мяса перед приготовлением, панировка мяса, рыбы, овощей в сухарях (вместо муки), оставление пены в мясных, рыбных супах и введение в различные пюре и другие кулинарные изделия пастеризованного «пакетного» молока (вместо кипяченого) и т. д.

Все эти рекомендации имеют то общее, что исходят не из многовековой кулинарной практики, а из ошибочных, надуманных представлений, объясняемых якобы соображениями «гигиены», сохранения витаминов, белков и т. д., а не соображениями кулинарных правил и задачами улучшения вкуса блюд, когда крайне важно, как тот или иной кулинарный технический прием, тепловая или холодная обработка сказываются на консистенции и вкусе пищевого сырья, улучшают или ухудшают его.

Точно так же превращались в стандартные, стойкие сочетания некоторые из освоенных общепитом комбинаций продуктов, например: салат под майонезом (вместо индивидуальных салатных заправок), рыба в томатном соусе, сосиски с зеленым горошком, колбаса с тушеной капустой, макароны с мясным фаршем, творог и творожные запеканки и иные изделия со сметаной, хотя во вкусовом отношении эти сочетания далеко не идеальные, а блюда с томатной приправой даже грубые.

Так происходила стандартизация общественных вкусов, воспитывались массовые кулинарные привычки, прививались неумение и нежелание испробовать не рекомендованный кем-то, а свой собственный вариант. Стандарты повсеместно распространялись и на домашнее питание. В целом в кулинарии обозначилась тенденция к упрощению композиции блюд, сокращению и примитивизации приемов обработки сырых продуктов, облегчению «кухонной работы» в результате отбрасывания некоторых непереносимых маленьких операций, без которых получить высококачественную пищу невозможно. Упрощения часто казались мелочью, то есть настолько несущественными, что им не придавали никакого значения и забывали о них.

Неудивительно поэтому, что кулинарные тонкости становятся для новых поколений подчас просто невозможными. Приведу один маленький пример.

Ни в одной из поваренных книг, изданных за последние полвека, не обращается внимание потребителя на то, что у всех морских рыб, а особенно у сельдевых и скумбриевых, необходимо снимать подчешуйную (пленочную) кожу, как бы она ни была тонка, а у речных и озерных рыб, если они абсолютно свежие, парные, можно даже не снимать чешую – жарить, варить уху вместе с нею.

Сегодня в общепите с кожей варят даже камбалу, толщина покрова которой достигает 2—2,5 мм. А на одном из лучших в стране консервном заводе в деликатесные скумбриевые консервы рыба закладывается без снятия верхней тонкой кожицы (пленки), что не только ухудшает вкус продукции, но и резко сокращает сроки ее хранения: такие изделия портятся вдвое быстрее теоретически предусмотренного срока. Из-за несоблюдения этой кулинарной «мелочи» государство и потребители несут колоссальные убытки.

С введением «прогрессивной, современной» технологии идет по существу процесс забвения навыков и приемов кулинарного мастерства, накопленного многовековой практикой. А ведь поварское искусство базируется на усвоении добытого в прошлом опыта, поэтому «выдумывать», «изобретать» в кулинарии ныне, когда творческое начало в этой области сводится на нет, не нужно. Наоборот, надо бережно собирать, восстанавливать и сохранять то, чего достигла лучшая кулинарная мысль и практика в течение веков. Не растерять опыта прошлого – вот основная задача современной кулинарии.

Но поскольку в истории развития кулинарии было много разных направлений, то естественно возникает вопрос, каковы же критерии правильного и неверного в кулинарии, что следует предпочесть? Ведь, казалось бы, в этой области о вкусах вообще нельзя спорить? Разумеется, речь идет не о выборе из тысячи блюд двух сотен лучших и не о том, какие из известных разным народам рациональных приемов приготовления предпочесть, а какие отбросить. Речь идет о том, что в эволюции поваренного искусства всех народов были как магистральные направления его развития, так и ответвления, рукава. Иные из них уводили в тупик и сами изживали себя. Другие – оставались надолго. Причем даже неверные, но модные направления порой расцветали пышно. Определить в момент развития, какое направление главное, а какое эфемерное, невозможно – необходим ретроспективный взгляд на историю кулинарии. Только таким образом выявляется стержневое, основное направление, наиболее отвечающее потребностям большинства человечества, и становится очевидным временное, искусственно поддерживаемое иногда модой, иногда экономическими обстоятельствами.

Кулинарное искусство всегда складывалось под воздействием определенной среды, классов, сословий, часто зависело от моды, насаждаемой определенным общественным слоем, престижа или привычек (а иногда и самодурства) отдельных лиц. Но до конца XVII в. оно неизменно базировалось на местных, национальных кухнях, тесно связанных с природными условиями той или иной страны, с историческими достижениями и религиозными предписаниями того или иного народа.

Лишь в XVIII в. во всей Европе, включая Россию (а во Франции еще в середине XVII в.), резко обозначаются различия между кухней господствующих классов и народной кухней. Отныне они различаются не только количеством пищи, ассортиментом блюд, разнообразием их подачи и качеством пищевого сырья, но главное – композицией блюд, варьированием компонентов их, иной технологией приготовления. Новые методы и приемы «кухни господ», новый инструментарий и кухонное оборудование на протяжении века остаются не доступными народной кухне, которая таким образом отрывается от более «передовой», «прогрессивной» для своего времени технологии кухни господствующих классов и тем самым ставится в положение «отсталой», «неразвитой».

Вместе с тем на протяжении XVIII в. кухня господствующих классов всех европейских стран попадает под полное влияние рецептуры французской придворной кухни и в связи с этим становится все более искусственной, все более включает в себя нивелированные, лишенные своего национального колорита блюда, стандартизируется, подчиняется условностям, начинает даже работать не только и не столько для желудка, сколько «для глаза», и, наконец, уходит в модные изыски, утрачивая национальную пикантность, определенность.

В свою очередь проигрывает и национальная кухня, отлученная от стола господствующих классов. Она постепенно лишается продуктового разнообразия, скудеет ее богатый ассортимент. И в то время как она превращается в «кухню для низов», для городского мещанства и крестьянства, ее более сложные, дорогие и редко изготавливаемые блюда либо забываются, либо в «облагороженном» виде навсегда переходят в кухню господствующих классов.

Этот процесс продолжается в Европе вплоть до середины XIX в.: пропасть между искусственной, офранцузенной и онемеченной космополитической «всемирно одинаковой» кухней господствующих классов и многочисленными, но преданными забвению и объединившимися национальными кухнями все более увеличивается. Однако с середины XIX в. во многих странах Европы, особенно в малых, национальная кухня получает новый импульс к развитию. Быть хранителем национальных традиций в области кулинарии вызывается, в основном, мелкая и средняя буржуазия. При этом не обходится без грубых «городских» искажений старой национальной кухни.

В России эти тенденции также имеют место, но в связи с запаздыванием перехода России к капитализму развитие национальной кухни здесь достигает кульминации только в 70—80-е

годы XIX в. Более всего заметно это в среде купечества, вышедшего из крестьянства, но и дворянская кухня включает в себя наряду с космополитической «французской» лучшее из старой московской национальной кухни.

Таким образом, к концу XIX в. в странах Южной, Восточной и Северной Европы, а также в малых западноевропейских странах (Бельгия, Голландия, Люксембург) восстанавливаются позиции национальной кухни, которая занимает если не господствующее, то преобладающее положение.

Двадцатый век вновь кладет предел такому развитию кулинарии. После первой мировой войны значение национальной кухни в жизни Европы изменяется.

Дело в том, что в XX в., когда происходил невиданный дотоле быстрый рост городского населения за счет сельского, когда соотношение между городским и сельским населением всюду стало резко изменяться в пользу первого, во всех развитых промышленных странах встала задача быстрого и бесперебойного снабжения больших масс населения питанием, причем в одно и то же время – в обеденные перерывы при трех – или двухсменной работе. Эти условия наложили отпечаток на дальнейшее развитие мировой кулинарии.

По мере того, как сельское население сокращалось, а городское лишалось приусадебного хозяйства, национальная кухня во всех промышленных странах теряла свои позиции, ибо домашняя кухня требует и многих продуктов, и много времени. Старая ресторанная кухня, приуроченная к обслуживанию господствующих классов, не могла обеспечить большие массы населения готовым столом, ибо в этом случае она должна была поступиться высокими кулинарно-техническими стандартами. Оставалось обратиться к упрощенному, но быстрому, дешевому, строго стандартизированному, серийному изготовлению пищи. Такое направление в развитии кухни было названо рационалистическим. Оно зародилось еще в конце XIX в. в США и оттуда распространилось в промышленные страны Европы. Суть его состояла в том, что пища по сырью, приемам приготовления должна быть простой и, следовательно, состоять из полуфабрикатов или готовых фабрикатов, скомбинированных с хлебом и употребляемых холодными или слегка отваренными либо подогретыми. Это давало основной выигрыш – быстрое обеспечение питанием больших масс людей одновременно при относительной дешевизне такого питания.

В рационалистической американской кухне основными продуктами стали консервы, презервы, колбасные изделия, бутерброды и готовые напитки, чаще всего холодные: виски, пиво, коктейли, соки. Лишь некоторые горячие блюда быстрого приготовления, удобные для стандартизации порций и цен, допускались в эту кухню: котлеты, сосиски, яичница, кофе. Чай, требующий особых условий заварки, уже становился невозможным в этом «потоке», ибо он неизбежно терял качество, превращаясь в бурду, и от него легче было отказаться. Всякие разносолы, отклонения от стандарта также безжалостно изгонялись из рационалистической кухни. Поэтому выдержать ее длительное время было трудновато.

Эти жесткие правила смягчались, однако, тем, что в США параллельно сохранялись и культивировались те национальные кухни, которые в своем репертуаре имели блюда, способные стать стандартными и конкурировать по дешевизне с блюдами рационалистической кухни. Такими кухнями были: итальянская

– со своей знаменитой пиццей, полентой, макаронными блюдами (спагетти, макароны, вермишель, равиоли и др.), а также китайская и японская – во-первых, с незаменимым для них рисом, вкус которого можно многократно изменять с помощью различных приправ и пряностей; во-вторых, с традиционным видом приготовления ряда горячих блюд, особенно супов в китайской кухне (быстрая комбинация заранее отваренных мяса, птицы, рыбы, овощей с горячим мясным, куриным, рыбным или овощным бульоном); в-третьих, с блюдами, близкими по характеру консервированным (утиные маринованные яйца, трепанги, кальмары, сое-

вые пасты, морская капуста и др.); в-четвертых, с хорошо поддающимся стандартизации японским горячим рыбным блюдом – темпурой.

Такое сосуществование безликой американской кухни с ограниченным ассортиментом некоторых национальных кухонь стало характерным и для развития европейских кухонь в 30—40-х годах. Здесь колбасные изделия (сосиски, сардельки, шпикачки, сотни видов местных колбас) заняли наряду с бутербродами и сыром, насчитывавшим в Европе до 400 разновидностей и сортов, центральное место в массовом народном питании накануне второй мировой войны. При этом национальные виды кухни, разумеется, сосуществовали, особенно в странах Южной и Восточной Европы, но в Западной Европе они, как более дорогостоящие, постоянно «отступали» перед блюдами упрощенной американизированной кухни.

После второй мировой войны позиции рационалистической кухни в Европе еще более усилились, и до середины 50-х годов эта кухня еще более американизировалась за счет прямого импорта американских готовых сухих, сублимированных, консервированных продуктов. Национальная кухня в странах Европы в первые два десятилетия после второй мировой войны сохранилась лишь для людей обеспеченных, она незаметно заняла положение кухни для узкого круга, ибо требовала владения мастерством и сырьевых затрат. Лишь в странах Азии массовое питание населения пошло по пути сохранения быстро приготавливаемых стандартных, издавна культивируемых на Востоке изделий национальной кухни (лепешек, пирожков, шашлыков), выпускаемых малыми сериями (на мелких жаровнях) многочисленными розничными базарными поварями. Здесь позиции национальной кухни были лишь сужены (сокращен ассортимент), но не нарушены, в принципе они остались неизменными. А вот в Европе, в промышленных странах Америки (США, Канаде, отчасти в Бразилии, Аргентине, Мексике) первый тур борьбы двух кулинарных направлений – рационалистического и национального – был решен, если учесть массовость охвата, популярность, к середине столетия все же в пользу рационалистической кухни. Она отвечала простейшим потребностям большинства городского малоимущего населения индустриальных стран: пусть не очень вкусно, но зато удобно, быстро и дешево. В следующее десятилетие, в 60-е годы, позиции рационалистической быстрой кухни продолжали утверждаться, особенно в Европе. Этому способствовали и некоторые новые факторы: расширившийся импорт зарубежных пищевых товаров и полуфабрикатов со всего мира, развитие производства пищевых полуфабрикатов и концентратов во всех странах, а также приспособление некоторых национальных блюд, например в Венгрии, Чехословакии, Румынии, Финляндии, Польше, к потребностям кухни-минутки с пересмотром технологических режимов и процессов.

Однако к середине 70-х годов рационалистическая кухня заметно теряет своих приверженцев. Коренные изменения в международном снабжении, фактическая ликвидация сезонности продуктов, возможность в любой стране Европы иметь (за приличную плату, конечно) любые продукты, в любое время года, из любой части земного шара, революция в домашнем кухонном оборудовании и оснащении кухни приборами и инструментами, резко сберегающими время, – все это открыло городскому населению путь к приготовлению более вкусных и ценных блюд национальных кухонь без особых потерь времени и труда.

Уже в начале 70-х годов среди городского населения промышленных стран Европы и Америки обнаружился повышенный интерес «белых воротничков» к экзотическим национальным кухням, и в первую очередь к японской, китайской, индийской, индонезийской, тайской. Отчасти это объяснялось возросшим интересом к туризму в страны Азии, охватившим десятки тысяч людей в Западной, Центральной и Северной Европе, Канаде и США. Затем такой же интерес проявился к арабским, ближневосточным кухням, что было связано с известной «политической» модой на эти страны. Однако помимо чисто модного увлечения, обозначилась и весьма серьезная причина. При прямом сравнении рационалистической «общеευропейской» кухни с национальной (а национальные сохранились нетронутыми преимущественно

в Азии) оказалось, что «привычная» европейская стандартная кухня сильно проигрывает. Довольно широкие массы на практике осознали тот факт, что любая национальная, яркая пища благотворно сказывается на повышении производительности труда и самочувствия.

То, что относительный рост благосостояния населения во всех европейских странах позволял делать такие сопоставления во все больших масштабах, было дополнительным фактором, качнувшем чашу весов в сторону интереса городского среднего населения Европы к национальным кухням – как своей, так и «чужих стран». Новым в этом явлении была поистине интернациональная, не связанная расовыми и национальными предрассудками, заинтересованность жизнью и обычаями других народов. Здесь проявился не только «интерес желудка», но и интерес разума, интеллекта, поэтому увлечение национальными кухнями в Европе можно считать особым культурным явлением нашего времени. Процесс этот определенно нарастает в 80-х годах. Другое дело, что практически воспользоваться национальной кухней могут пока далеко не все, как правило, меньшая часть городского населения, но это вопрос не столько времени, сколько социальных и материальных возможностей. Ныне все в Европе выступают за возрождение, обновление и развитие национальных кухонь как за магистральное кулинарное направление в будущем.

Изменение кулинарных симпатий широких кругов населения немедленно нашло отражение в издательской деятельности на Западе. Резко увеличился и по тиражам, и по названиям выпуск книг о национальных кухнях. Даже в таких странах, где «общеконтинентальная» кухня доминировала в течение нынешнего столетия, а национальные блюда давно нивелировались или были утрачены (Англия, Бельгия, Ирландия, Норвегия, Шотландия), или были крайне скромными по ассортименту (Исландия, Финляндия), в последние годы начался поиск забытых национальных рецептов, изданы книги, популяризирующие блюда национальной кухни.

В странах Южной Европы, в Испании, Португалии, Италии, Югославии, Греции, Болгарии и Румынии, где национальная кухня всегда удерживала прочные позиции, пропаганда национальных кулинарных традиций еще более усилилась, издается богатая литература о национальной кулинарии этих стран. В Китае продолжается издание 20-томной энциклопедии, посвященной исключительно традиционной кухне китайцев-ханьцев и других народностей, населяющих Китай. В некоторых странах Европы (Англии, ФРГ, Франции, Италии, Швейцарии), а также в США и Канаде предпринято, а кое-где завершено издание обширных кулинарных руководств с рецептурами национальных кухонь народов всего мира. Возрождение интереса к национальным кухням, как общий современный интернациональный процесс, коснулось и нашей страны. Не все, однако, в этом новом увлечении проходит позитивно. Встречается, особенно в совместных американо-итальянских публикациях, и чисто формальное, эклектическое объединение (и сопутствующий этому дубляж) кулинарной рецептуры разных стран и народов в некие общие «национальные» конгломераты. И это понятно, ибо механически объединить гораздо легче, нежели с этнографической, исторической и кулинарной точностью сопоставить, проверить и отобрать то, что составляет подлинно национальный фонд поваренного мастерства каждого народа в отдельности, отсеив при этом случайное и ошибочное. Особенно часто грешит смешиванием разных национальных кухонь ресторанная кулинария во всем мире.

Взять, к примеру, нашу практику. То, что иностранцы называют борщ или вареники русскими национальными блюдами, еще можно понять и извинить, но когда выясняется, что эти сведения они почерпнули из советских кулинарных книг или из меню ресторанов, становится стыдно за наших авторов и мастеров общепита, так безграмотно пропагандирующих национальную кухню наших народов.

Сплошь и рядом говорят у нас о «кавказской» или «восточной» кухне, вовсе не существующих, не подозревая, что под этими вымышленными названиями скрываются разные кулинарные направления, бытующие на Северном Кавказе, в Закавказье и Средней Азии. Очень

немногие могут толково объяснить, чем украинская кухня отличается от белорусской, а эстонская от литовской, хотя они сильно разнятся между собою на практике. Некомпетентны в этом не только «едоки», так сказать, пассивная сторона в кулинарном процессе, но и подавляющее большинство общепитовских, ресторанных поваров. Для многих из них «восточная» кухня едина лишь потому, что она вся «острая», в ней якобы много «перца». Такое непрофессиональное суждение свидетельствует о том, что многие повара не имеют дела с настоящей национальной кухней, не знают особенностей того или иного национального стола.

Отсутствие кулинарной культуры – не только пробел в общем культурном развитии человека. Для граждан нашей многонациональной страны неумение ориентироваться в кулинарном мастерстве российских народов – показатель слабой политической культуры, безразличия, равнодушия к национальным явлениям и процессам, характеризующим общественную жизнь нашей страны.

Ничто не дает возможности так близко соприкоснуться с материальной культурой народа, как национальный стол. Разобраться в его особенностях – едва ли не самый лучший и короткий путь к взаимопониманию наций.

Предлагаемая читателю статья была задумана в просветительских целях как свод наиболее типичных национальных рецептов блюд разных народов нашей страны, как определитель места и значения каждой национальной кухни в истории своего народа, в истории страны в целом и в системе общего развития кулинарии в мире.

Вводные очерки, предпосланные рецептам каждой национальной кухни, должны облегчить читателям сравнение, сопоставление разных кулинарных репертуаров и тем самым способствовать лучшему пониманию особенностей состава продуктов и ассортимента блюд каждого народа. В эту статью вошли далеко не все рецепты национальных блюд народов нашей страны. И вместе с тем она дает полное представление о кулинарном мастерстве наций, этнических групп, обладающих своей, ярко выраженной национальной кулинарией.

Дело в том, что автор не включил дублирующих блюд, часто фигурирующих в кухнях разных народов и в разных поваренных книгах под несовпадающими названиями. Основными критериями для определения национальной принадлежности того или иного блюда были его пищевой состав, композиция и метод приготовления. Все заимствования, аналогии, переделки и вариации блюд из «чужих» кухонь, как бы давно они ни укоренились и ни прижились у того или другого народа, принципиально отсеивались автором. В результате в книгу вошли лишь те блюда, которые можно назвать исконно национальными по происхождению, длительному использованию, распространенности и по склонности к ним того или иного народа. Существенным критерием для определения происхождения блюд служит также лексический анализ их наименований.

Не были причислены к основному составу национальных блюд некоторые региональные блюда, эпизодически встречающиеся в том или ином районе страны или в отдельной местности. В то же время региональные особенности учтены и отмечены тогда, когда речь идет о каком-нибудь общенациональном блюде (например, о щах, пирогах, борще, блинах, варениках, мамалыге), имеющем многочисленные местные варианты. В этих случаях национальное блюдо дается в книге гнездом вариантов как свидетельство богатой кулинарной фантазии каждого народа.

Предпринятый автором этнографический подход к кулинарному наследию наций помогает восстановить, реставрировать общую картину народного кулинарного творчества, освободив ее от ненужных наслоений, а отдельные блюда – от ресторанных искажений, допускаемых по невежеству или незнанию.

Всем известно, что интеграционные процессы в национальном развитии наших народов, проявившиеся за последние 30—50 лет в результате свободного межнационального общения, создания смешанных семей и т. д., вызвали нивелировку части национальной материальной

культуры – в первую очередь жилища, домашней обстановки, одежды. Коснулись они и национальной кухни, которая стала уступать свои позиции, замутняться, искажаться «отсебятиной».

Все это постепенно вело к снижению качественного уровня кулинарного мастерства в стране.

Между тем национальные кухни и созданный ими репертуар вкусных, полезных, учитывающих определенные климатические и природные особенности блюд не должны быть утрачены. Их нужно сохранить ради нынешних и будущих поколений как драгоценное наследие, стимулирующее жизнь и развитие каждой нации, да и всех народов нашей страны. Пока не поздно, мы должны собрать и оставить потомкам по возможности более верные, более точные результаты национального кулинарного творчества.

Нельзя забывать, что самобытные национальные кухни – основа современной кухни любого народа, источник творчества в поваренном искусстве.

О каких национальных кухнях узнает читатель

Эта книга познакомит читателя с национальными кухнями народов нашей страны. Появление ее в немалой степени вызвано большим интересом советских людей к истории и культуре народов братских республик, а также повышением жизненного уровня советского человека. Народы Советского Союза стали свидетелями подлинного расцвета национальных культур, сохранивших свою самобытность и обогатившихся благодаря взаимовлиянию.

Расцвет этот, проявляющийся в духовной культуре в основном в искусстве и литературе, отразился и на материальной культуре, и не в последнюю очередь на национальной кухне.

Кулинарное искусство разных народов нашей страны регулярно демонстрируется на Выставке достижений народного хозяйства СССР в декады и недели национальной кухни. В Москве имеется ряд специализированных ресторанов национальной кухни, пользующихся неизменной популярностью как у москвичей, так и у гостей столицы. Подобные рестораны есть и в столицах союзных республик. Наконец, отдельные блюда национальных кухонь, например шашлык, беляши, харчо, плов и некоторые другие, включены в меню широкой сети общественного питания.

Однако более чем скромно представлены национальные блюда в домашнем питании населения европейской части Союза. Между тем, использование различных национальных блюд в повседневном быту позволит значительно разнообразить наш стол. Вот почему назрела необходимость ознакомить с кулинарным искусством народов СССР как можно более широкий круг советских людей, дать подробное и доступное в пользовании руководство по приготовлению основных национальных блюд.

В эту книгу вошли далеко не все рецепты национальных блюд народов СССР, да автор и не ставил перед собой такую цель. Здесь рассмотрены основные кулинарные направления, объединившие в себе кулинарный опыт подавляющего большинства национальностей нашей страны.

Понятие «национальная кухня» означает совокупность всех технологических приемов и иных кулинарных навыков, а также особенностей композиции пищевых продуктов, свойственных данному народу и сложившихся исторически в процессе многовекового развития.

Исходя из этого, автор не включил ни в одну национальную кухню заимствования, переделки и повторения из других кухонь, хотя бы и привившиеся и укоренившиеся так или иначе у некоторых народов. А из блюд, принадлежащих какой-либо национальной кухне, в книгу вошли лишь те, которые можно назвать исконно национальными по происхождению, длительному использованию, распространенности и по склонности к ним того или иного народа.

Не вошли в книгу, не причислены к основному составу национальных блюд и некоторые региональные блюда, характерные для какой-либо отдельной местности или района страны:

например, шанги, характерные только для Сибири, сочни, типичные для Архангельской области, паренки, употребляемые на Урале, и т. д. или аналогичные грузинские или узбекские блюда, имеющие региональные разновидности, но не типичные для всей республики. В то же время региональные особенности учтены и отмечены тогда, когда речь идет о каком-либо общенациональном блюде, имеющем различные варианты, в том числе и региональные. Таковы, например, русские щи, пироги, блины, каши, украинские борщи, вареники и вергуны, молдавская мамалыга, узбекские пловы, таджикские щербеты, армянские бозбаши и т. д. В этих случаях национальное блюдо дается в книге целым гнездом вариантов.

Следует, еще раз подчеркнуть, что в настоящую книгу вошли не только основные, но и избранные национальные блюда. Разумеется, национальные кухни значительно обогатились в советское время благодаря культурному обмену наших народов, широко развитой сети общественного питания, прогрессу в различных отраслях пищевой промышленности.

Вместе с тем возникает интерес к выявлению оригинальных черт, свойственных той или иной национальной кухне в отдельности.

Не ради любования прошлым представлены здесь самобытные национальные кухни, они – основа современной кухни любого народа, источник творчества в искусстве кулинарии.

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 книги состоит из вступительной части, кратко излагающей историю и общие особенности той или иной национальной кухни, и из рецептов, которым в большинстве случаев предшествует вводное слово о специфике приготовления какой-либо группы блюд в целом. В том случае, когда речь идет о кухне, мало известной широким массам или недостаточно исследованной, ей, как правило, посвящается 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 во вводном слове, как, например, в главе «Русская 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 с вступительной частью соответствующей главы, а также с вводным словом к той или иной группе блюд. Следует учесть, что во вводном слове изложены 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 применением 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, неременная 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 процесса приготовления блюда и связана со спецификой отдельных блюд. Поэтому, встречая такие определенные указания на дозировку соли, следует помнить, что они не имеют отношения к созданию вкуса блюда и что такое блюдо 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 в конце приготовления. Это особенно относится к супам и тушеным блюдам. Исключение из этого правила составляет рыба – при варке ее вносят в уже подсоленную 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.

Вид очага также имеет большое значение для правильного приготовления национальных блюд. Русская печь, закавказский и среднеазиатский тандыр (танур), 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 и продуктах.

Однако пользование подобными типами очагов практически 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 незащищенное 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. Наконец, 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. При правильном сочетании подходящего типа огня и посуды в современных городских условиях на газовой плите можно приготовить свыше 90% национальных блюд народов СССР.

Полезные предварительные советы домашним кулинарам

15 ДОБРЫХ СОВЕТОВ

1. Что бы вы ни решили готовить (даже не зная ещё точно – что именно), первым делом, войдя в кухню, поставьте кипятить воду. Выработав эту привычку, вы оцените всю пользу от неё 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! Ещё лучше – в кулинарно подготовленный кипяток, т.е. посоленный, поперченный, если это допускает и требует рецепт.

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 изъянов. 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 сырьё для начинок и панировки пирожных.

14. Работайте на кухне только с сухими руками. Не допускайте их увлажнения, вытирайте при малейшем случайном смачивании! Это улучшит не только 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 перчатками, а не случайными тряпочками и полотенцами. Это сделает ваши действия уверенными, предотвратит случайные ожоги и травмы, битьё посуды и потерю пищи.

15. Старайтесь не покидать кухню во время приготовления, внимательно следите за ходом всех тепловых процессов, знайте время, потребное на них. Это – основное условие для предупреждения подгорания и спливов 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 её жидкостями и сырыми продуктами.
5. Снимать и вынимать:
 - а) в мясе: плёнки, 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 – тёркой, пластовать со спины, вспарывать брюхо с анального отверстия. Снимать изнутри черную плёнку.

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: она лихорадочно листает одну поваренную книгу за другой, случайно выбирает приглянувшееся по названию или несложности приготовления незнакомое блюдо, поспешно изготавливает в надежде порадовать близких, но... как правило, оно либо не удастся, либо приходится не по вкусу всем домашним, включая хозяйку, – и всё возвращается на прежнюю, проторенную колею – к привычным котлетам, борщу, щам и картофельной запеканке.

Те, кто решится в следующий раз быть осмотрительнее, обращаются обычно к рекомендательным меню, которые нередко сопровождают поваренные книги и составлены 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 определён 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 точки 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, нормальный обмен веществ и получать от еды истинное удовольствие.

Прежде всего надо соблюдать сезонность питания, т.е. то, что ныне утрачивается, 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 несвойственные этому времени зелёные 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 – солёные

огурцы, капуста, мочёные яблоки, солёные 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 неё. Зелёные 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 лишённым и пищевой ценности, и вкусового сезонного своеобразия.

Щи из свежей капусты, борщ из молодой свёклы, 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 мёдом следует непременно попробовать, как специфические сезонные летние блюда, которые возможны только в это время года и которые просто грех пропустить.

Осенью можно позволить себе не только всевозможные тушёные овощи, особенно их сочетание, не только все бахчевые культуры от кабачков, тыквы и цуккини 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 тяжёлыми жирные пироги с мясом и яйцами, блины, свиное солёное сало, жаркое из мяса в сочетании с квашениями и соленьями из овощей, грибов, ягод и фруктов.

Так время года само регулирует и определяет главные ориентиры в меню и 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 трёх подачах не должны повторяться. Это касается прежде всего основы блюд. Так, например, если закуски включают 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 тяжёлые и лёгкие 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 лёгкое рыбное второе блюдо, например тельное, после которого вновь можно дать плотное третье – гурьевскую кашу, яично-фрукто-вую бабку с киселем и т. п.

Составление стола последовательно из блюд одной и той же национальной кухни с соблюдением указанных правил придаёт ему гармоничность. Ибо в этом случае гармоничный отбор всех компонентов каждого блюда и их совокупности является результатом векового народного опыта.

Однако при подборе меню, состоящем 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 гусём и т. д. и т. п.

Короче говоря, надо учитывать не только правила чередования лёгких и тяжёлых 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 употребляют в Закавказье и их вкусовая и ароматическая гамма противоречит гамме грузинских или армянских соусов и приправ.

Всё 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.

Праздничный обед

Закуски:

Рэсол (молд)

Мужужи (груз.)
Хефтя-беджар (азерб)
Мхали (груз.)
Чоги (груз.)

Супы:
Ботвинья (русск)
Щи рахманные (русск)
Уха белая (или сладкая) (русск)

Второе:
Манты (узб)
или
Кололак (арм)
или
Чанахи (груз)
или
Щима (тадж)

Антреме:
Толма эчмиадзинская (азерб)
Кайсаба

Десерт I:
Сыры:
Пишлок (узб)
Яню-сиериньш (лат)
Ежегей (казахск)
Иримшик (казахск)

Десерт II:
Ревенная гуща (эст)
Яблочная гуща (эст)
Чриантели (груз)
Холодец ягодный (укр)

Пояснение:

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

Супы: Выбраны русские супы с рыбой и щи из свежей капусты с нейтральным или слабoкисловатым 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 ещё 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 слабо-кисленькой, 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.

Русская кухня

Русская кухня давно пользуется широкой известностью во всем мире. Это проявляется как в прямом проникновении в международную ресторанный кухню исконно русских пищевых продуктов (икры, красной рыбы, сметаны, гречневой крупы, ржаной муки и т. п.) или некоторых наиболее знаменитых блюд русского национального меню (студня, шей, ухи, блинов, пирогов и т. д.), так и в косвенном влиянии русского кулинарного искусства на кухни других народов. Ассортимент блюд русской кухни на рубеже XIX и XX вв. стал столь разнообразен, а ее влияние и популярность в Европе настолько велики, что о ней заговорили к этому времени с таким же уважением, как и о знаменитой французской кухне.

Русская национальная кухня прошла чрезвычайно длительный путь развития, отмеченный несколькими крупными этапами, каждый из которых оставил неизгладимый след.

Древнерусская кухня, развивавшаяся с IX-X вв. и достигшая наибольшего расцвета в XV—XVI вв., хотя становление ее и охватывает огромный исторический период, характеризуется общими чертами, во многом сохранившимися и донныне.

В начале этого периода появился русский хлеб из кислого (дрожжевого) ржаного теста – этот некоронованный король на нашем столе, без него и теперь немислимо русское меню, – а также возникли все другие важнейшие виды русских хлебных и мучных изделий: известные нам сайки, баранки, сочни, пышки, блины, оладьи, пироги и т. п. Эти изделия готовились исключительно на основе кислого теста – столь характерного для русской кухни на протяжении всего ее исторического развития. Пристрастие к кислому, квасному нашло отражение и в создании русских настоящих киселей – овсяного, пшеничного и ржаного, появившихся задолго до современных. Преимущественно ягодных киселей.

Большое место в меню занимали и разнообразные кашицы и каши, считавшиеся первоначально обрядовой, торжественной пищей.

Вся эта хлебная, мучная пища разнообразилась чаще всего рыбой, грибами, лесными ягодами, овощами, молоком и очень редко – мясом.

К тому же времени относится появление классических русских напитков – всевозможных медов, квасов, сбитней.

Уже в ранний период развития русской кухни обозначилось резкое разделение русского стола на постный (растительно-рыбно-грибной) и скоромный (молочно-яично-мясной), что оказало огромное влияние на ее дальнейшее развитие вплоть до конца XIX в. Искусственное создание грани между скоромным и постным столом, изолирование одних продуктов от других, недопущение их смешения в конечном счете привело к созданию лишь некоторых оригинальных блюд, а все меню в целом пострадало – оно стало однообразнее, упрощеннее.

Можно сказать, что больше повезло постному столу: поскольку большинство дней в году – от 192 до 216 в разные годы – считались постными (причем эти посты соблюдались весьма строго), было естественным стремление расширить ассортимент постного стола. Отсюда обилие в русской кухне грибных и рыбных блюд, склонность к использованию различного растительного сырья – зерна (каши), овощей, лесных ягод и трав (крапивы, сныти, лебеды и др.). Причем такие известные с X в. овощи, как капуста, репа, редька, горох, огурцы, приготавливали и ели – будь то сырые, соленые, пареные, вареные или печеные – отдельно один

от другого. Поэтому, например, салаты и особенно винегреты никогда не были свойственны русской кухне и появились в России уже в XIX в. как заимствование с Запада. Но и их первоначально делали преимущественно с одним овощем, давая соответствующее название салату, – салат огуречный, салат свекольный, салат картофельный и т. п. Каждый вид грибов – грузди, рыжики, опята, белые, сморчки, печерицы (шампиньоны) и т. д. – солили или варили совершенно отдельно, что, кстати, практикуется и поныне. То же можно сказать и о рыбе, которую употребляли в отварном, вяленом, соленом, запеченном и реже в жареном виде. В литературе встречаем мы сочные, «вкусные» названия рыбных блюд: сига, тайменина, щучина, палтусина, сомовина, лососина, осетрина, севрюжина, белужина и другие. И уха могла быть и окуневой, и ершовой, и налиимьей, и стерляжьей и т. п.

Таким образом, количество блюд по названиям было огромно, но все они по содержанию немногим отличались одно от другого. Вкусовое разнообразие достигалось, во-первых, различием тепловой и холодной обработки, а также применением различных масел, преимущественно растительных (конопляного, орехового, макового, оливкового и значительно позднее – подсолнечного), во-вторых, употреблением пряностей. Из последних чаще всего использовались лук, чеснок, хрен, укроп, причем в весьма больших количествах, а также петрушка, анис, кориандр, лавровый лист, черный перец и гвоздика, появившиеся на Руси уже в X-XI вв. Позднее, в XV – начале XVI вв., их дополнили имбирем, кардамоном, корицей, айром (ирным корнем) и шафраном.

В начальный период развития русской кухни складывается и склонность к употреблению жидких горячих блюд, получивших тогда общее название «хлёбова». Наибольшее распространение приобретают такие виды хлёбова, как щи, похлебки, основанные на растительном сырье, а также различные затирухи, заварихи, болтушки, саломаты и другие разновидности мучных супов.

Что касается мяса и молока, то эти продукты употребляли сравнительно редко, причем обработка их не отличалась сложностью. Мясо, как правило, варили в щах или кашицах, молоко пили сырое, томленое или скисшее. Из молочных продуктов делали творог и сметану, а производство сливок и масла долгое время оставалось почти неизвестным, по крайней мере до XV—XVI вв. эти продукты появлялись редко, нерегулярно.

Следующим этапом в развитии русской кухни является период с середины XVI в. и до конца XVII в. В это время продолжается не только дальнейшая разработка вариантов постного и скоромного стола, но и особенно резко обозначаются различия между кухнями различных классов и сословий. Кухня простого народа начинает с этого времени все более упрощаться, кухня боярства, дворянства и особенно знати становится все более изысканной. Она собирает, объединяет и обобщает опыт предшествующих столетий в области русской кулинарии, создает на основе его новые, более сложные варианты старых блюд, а также впервые заимствует и открыто вводит в русскую кухню ряд иностранных блюд и кулинарных приемов, преимущественно восточного происхождения.

Особое внимание обращает на себя скоромный праздничный стол того времени. Наряду с привычными уже солониной и вареным мясом почетное место на столе знати занимают верченое (т. е. приготовленное на вертелах) и жареное мясо, домашняя птица и дичь. Виды обработки мяса все более дифференцируются. Так, говядина идет главным образом для приготовления солонины и для отваривания (убоина разварная); из свинины делают ветчину для длительного хранения либо употребляют ее как свежину или молочную поросятину в обжа-

ренном и тушеном виде, причем в России ценится только мясная, постная свинина; наконец, баранину, домашнюю птицу и дичь используют в основном для жаркого и только отчасти (баранину) для тушения.

В XVII в. окончательно складываются все основные типы русских супов, при этом появляются неизвестные в средневековой Руси калы, похмелки, солянки, рассольники.

Обогащается и постный стол знати. Видное место на нем начинают занимать балык, черная икра, которую ели не только просольной, но и вареной в уксусе или маковом молоке.

На кулинарию XVII в. сильное влияние оказывает восточная и в первую очередь татарская кухня, что связано с присоединением во второй половине XVI в. к Русскому государству Астраханского и Казанского ханств, Башкирии и Сибири. Именно в этот период в русскую кухню попадают блюда из пресного теста (лапша, пельмени), такие продукты, как изюм, урюк, смоква (инжир), а также лимоны и чай, употребление которых с этих пор становится в России традиционным. Тем самым, существенно пополняется и сладкий стол. Рядом с пряниками, известными на Руси еще до принятия христианства, можно было увидеть разнообразные коврижки, сладкие пироги, леденцы, цукаты, многочисленные варенья, причем не только из ягод, но и из некоторых овощей (морковь с медом и имбирем, редька в патоке). Во второй половине XVII в. в Россию начали привозить тростниковый сахар (1), из которого вместе с пряностями варили леденцы и заедки, сласти, лакомства, фрукты и т. д. Но все эти сладкие блюда были в основном привилегией знати (2).

Для боярского стола характерным становится чрезвычайное обилие блюд – до 50, а за царским столом их число вырастает до 150—200. Огромны и размеры этих блюд, для которых обычно выбираются самые крупные лебеди, гуси, индейки, самые большие осетры или белуги – порой они так велики, что их поднимают три-четыре человека. Одновременно появляется стремление к украшательству блюд. Из пищевых продуктов сооружаются дворцы, фантастические животные гигантских размеров. Придворные обеды превращаются в помпезный, пышный ритуал, продолжающийся 6—8 ч подряд – с двух часов дня до десяти вечера, – и включают в себя почти десяток перемен, каждая из которых состоит из целой серии (иногда по два десятка) одноименных блюд, например из десятка сортов жареной дичи или соленой рыбы, из десятка видов блинов или пирогов (3).

Таким образом, в XVII в. русская кухня была уже чрезвычайно разнообразна по ассортименту блюд (речь идет, конечно, о кухне господствующих классов). В то же время поварское искусство в смысле умения комбинировать продукты, выявлять их вкус стояло еще на весьма невысоком уровне. Достаточно сказать, что по-прежнему не допускалось смешивание продуктов, их измельчение, перемалывание, дробление. Более всего это относилось к мясному столу. Поэтому русская кухня в противоположность французской и немецкой в течение длительного времени не знала и не желала воспринимать различные фарши, рулеты, паштеты и котлеты. Старинной русской кухне оказались чужды и всевозможные запеканки и пудинги. Стремление к приготовлению блюда из целого крупного куска, а в идеале из целого животного или растения сохранялось вплоть до XVIII в. Исключением, казалось, были начинки в пирогах, в целых животных и птице, и в их частях – сычуге, сальнике. Однако в большинстве случаев это были, так сказать, готовые начинки, измельченные самой природой, – зерно (каши), ягоды, грибы (их тоже не разрезали). Рыбу для начинки только пластовали, но не измельчали. И лишь значительно позднее – в конце XVIII в. и особенно в XIX в. – уже под влиянием западноевропейской кухни некоторые начинки стали измельчать специально.

Следующий этап в развитии русской кухни наступает на рубеже XVII и XVIII вв. и длится немногим более чем столетие – до первого десятилетия XIX в. В это время происходит радикальное размежевание кухни господствующих классов и кухни простого народа. Если в XVII в. кухня господствующих классов все еще сохраняла национальный характер и ее отличие от народной кухни выражалось лишь в том, что по качеству, обилию и ассортименту продуктов и блюд она резко превосходила народную кухню, то в XVIII в. кухня господствующих классов постепенно стала утрачивать русский национальный характер. Начиная с петровских времен русская знать и остальное дворянство заимствуют и вводят у себя западноевропейские кулинарные традиции. Богатые вельможи, посещавшие Западную Европу, привозят с собой иностранных поваров. Вначале это были большей частью голландские и немецкие, особенно саксонские и австрийские, затем шведские и преимущественно французские. С середины XVIII в. иностранные повара выписывались настолько регулярно, что скоро они почти полностью вытеснили кухарок и крепостных поваров у высшего дворянства.

Одним из новых обычаев, появившихся в это время, следует считать употребление закусок как самостоятельного блюда. Пришедшие с Запада и дотоле неизвестные на русском столе немецкие бутерброды, французские и голландские сыры были совмещены со старинными русскими блюдами – холодной солониной, студнем, ветчиной, бужениной, а также с икрой, балыком и другой просольной красной рыбой в единую подачу или даже в особый прием пищи – завтрак. Появились и новые алкогольные напитки – ратафии и ерофеичи. С 70-х годов XVIII в., когда стал приобретать все большее значение чай, в высших кругах общества за пределы обеда выделились сладкие пироги, пирожки и сласти, которые были объединены с чаем в отдельную подачу и приурочены к 5 часам вечера.

Только в первой половине XIX в., после Отечественной войны 1812 г., в связи с общим подъемом патриотизма в стране и борьбой славянофильских кругов с иностранным влиянием у передовых представителей дворянства начинает возрождаться интерес к национальной русской кухне. Однако когда в 1816 г. тульский помещик В. А. Левшин попытался составить первую русскую поваренную книгу, он вынужден был констатировать, что «сведения о русских блюдах почти совсем истребились» и поэтому «нельзя уже теперь представить полного описания русской поварни и должно удовольствоваться только тем, что еще можно собрать из оставшегося в памяти, ибо история русской поварни никогда не была предана описанию» (4). 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 блюд русского национального стола.

Кухня господствующих классов и на протяжении первой половины XIX в. продолжала развиваться изолированно от народной, под заметным влиянием французской кухни. Но сам характер этого влияния существенно изменился. В отличие от XVIII в., когда происходило прямое заимствование иностранных блюд, вроде котлет, сосисок, омлетов, муссов, компотов и т. п., и вытеснение исконно русских, в первой половине XIX в. обозначился иной процесс – обработка русского кулинарного наследия, а во второй половине XIX в. начинается даже восстановление русского национального меню, правда, опять же с французскими коррективами.

В России в этот период работает целый ряд французских поваров, радикально реформирующих русскую кухню господствующих классов. Первым французским поваром, оставившим след в реформе русской кухни, был Мари-Антуан Карем – один из первых и немногих поваров-исследователей, поваров-ученых. До приезда в Россию по приглашению князя П. И. Багратиона, Карем был поваром английского принца-регента (будущего короля Георга IV), гер-

цога Вюртембергского, Ротшильда, Талейрана. Он живо интересовался кухнями различных народов. За время короткого пребывания в России Карем детально ознакомился с русской кухней, оценил ее достоинства и наметил пути для освобождения ее от наносного. Преемники Карема в России продолжили начатую им реформу. Эта реформа коснулась, во-первых, порядка подачи блюд к столу. Принятая в XVIII в. «французская» система подачи, когда все блюда выставлялись на стол одновременно, была заменена старинным русским способом подачи, когда одно блюдо сменяло другое. Вместе с тем количество перемен было сокращено до 4—5 и была введена такая последовательность в сервировке обеда, при которой тяжелые блюда чередовались с легкими и возбуждающими аппетит. Кроме того, на стол уже не подавали приготовленные в целом виде мясо или птицу, перед подачей на стол их стали разрезать на порции. При такой системе украшательство блюд как самоцель потеряло всякий смысл. Реформаторы выступали также за замену блюд из толченых и протертых продуктов, занявших большое место в кухне господствующих классов в XVIII – начале XIX вв., блюдами из натуральных, более свойственных русской кухне продуктов. Так появились всевозможные отбивные (бараньи и свиные) из целого куска мяса с косточкой, натуральные бифштексы, клопсы, лангеты, антрекоты, эскалопы. Одновременно старания кулинаров были направлены на то, чтобы ликвидировать тяжеловесность и неудобоваримость некоторых блюд. Так, в рецептах щей они отбросили 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 в. Для русских пирогов они предложили использовать вместо ржаного кислого нежное слоеное тесто из пшеничной муки. Они же ввели безопасный способ приготовления теста на прессованных дрожжах, которыми мы пользуемся ныне, благодаря чему кислое тесто, на подготовку которого прежде требовалось 10—12 ч, стало поспевать за 2 ч. Обратили французские кулинары внимание и на закуски, ставшие одной из специфических особенностей русского стола. Если в XVIII в. преобладала немецкая форма подачи закусок – бутербродами, то в XIX в. стали сервировать закуски на специальном столе, каждый вид на особом блюде, красиво оформляя их, и таким образом настолько расширили их ассортимент, выбрав в число закусок целый ряд старинных русских не только мясных и рыбных, но и грибных и овощных квашеных блюд, что их изобилие и разнообразие отныне не переставало быть постоянным предметом удивления иностранцев.

Наконец, французская школа ввела комбинирование продуктов (винегреты, салаты, гарниры) и точные дозировки в рецептах блюд, не принятые ранее в русской кухне, и познакомила русскую кухню с неизвестными ей видами западноевропейской кухонной техники.

В конце XIX в. на смену русской печи и специально приспособленных к ее тепловому режиму горшков и чугунков пришла плита с ее духовкой, кастрюлями, сотейниками и т. п. Вместо сита и решета начали использовать дуршлаг, шумовки, мясорубки и т. п.

Немаловажным вкладом французских кулинаров в развитие русской кухни было и то, что они подготовили целую плеяду блестящих русских поваров. Их учениками были Михаил и Герасим Степановы, Г. Добровольский, В. Бестужев, И. Радецкий, П. Григорьев, И. Антонов, З. Еремеев, Н. Ходеев, П. Викентьев и другие, поддерживавшие и распространявшие лучшие традиции русской кухни на протяжении всего XIX в. Из них Г. Степанов и И. Радецкий явились не только выдающимися практиками, но и оставили после себя обширные руководства по русской кулинарии.

Параллельно с этим процессом обновления кухни господствующих классов, осуществлявшимся, так сказать, «сверху» и сосредоточенным в дворянских клубах и ресторанах Петербурга и Москвы, шел и другой процесс – собиранья, восстановления и разработки забытых

старинных русских рецептов, стихийно протекавший в провинции, в помещичьих усадьбах вплоть до 70-х годов XIX в. Источником для этого собирания являлась народная кухня, в развитии которой принимало участие огромное число безымянных и безвестных, но талантливых крепостных поваров.

К последней трети XIX в. русская кухня господствующих классов благодаря неповторимому ассортименту блюд, их изысканному и тонкому вкусу стала занимать наряду с французской кухней одно из ведущих мест в Европе.

При этом необходимо подчеркнуть, что, несмотря на все изменения, привнесения и иностранные влияния ее основные характерные черты сохранились и остались ей присущими до настоящего времени, так как они стойко удерживались в народной кухне. Эти главные черты русской кухни и русского национального стола можно определить следующим образом: обилие яств, разнообразие закусочного стола, любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов, каш, своеобразие первых жидких холодных и горячих блюд, разнообразие рыбного и грибного стола, широкое применение солений из овощей и грибов, изобилие праздничного и сладкого стола с его вареньями, печеньями, пряниками, куличами и т. д.

О некоторых особенностях русской кухни следует сказать подробнее. Еще в конце XVIII в. русский историк И. Болтин отметил характерные особенности русского стола, в том числе не только зажиточного. В сельской местности было принято четыре поры еды, а летом в рабочую пору – пять: завтрак, или перехватка, полдник, ранее обеда, или ровно в полдень, обед, ужин и паужин. Эти выти, принятые в Центральной и Северной России, сохранялись и в Южной, но с иными названиями. Там в 6—7 ч утра сседали, в 11—12 обедали, в 14—15 полдничали, в 18—19 подвечеркивали, а в 22—23 вечеряли. С развитием капитализма рабочий люд в городах стал есть вначале три, а затем лишь два раза в день: завтракали с рассветом, обедали или ужинали, пришедши домой. На работе же только полдничали, т. е. закусывали холодной едой. Постепенно обедом стала называться любая полная еда, полный стол с горячим варевом, иногда независимо от времени суток.

Большую роль за русским столом играл хлеб. За щами или другим первым жидким блюдом в деревне обычно съедали от полкило до килограмма черного ржаного хлеба. Белый хлеб, пшеничный, фактически не был распространен в России до начала XX в. Его ели изредка и в основном зажиточные слои населения в городах, а в народе на него смотрели как на еду праздничную. Поэтому белый хлеб, называемый в ряде районов страны булкой (5), выпекали не в пекарнях, как черный, а в особых булочных и подслащивали слегка. Местными разновидностями белого хлеба были московские сайки и калачи, смоленские крендели, валдайские баранки и т. п. Черный хлеб различался не по месту изготовления, а лишь по роду выпечки и сорту муки – пеклеванный, заварной, подовый, обдирный и т. п.

С XX в. вошли в обиход и другие мучные изделия из белой, пшеничной, муки, ранее не свойственные русской кухне, – вермишель, макароны, в то время как употребление пирогов, блинов и каш сократилось. В связи с распространением в быту белого хлеба чаепитие с ним стало порой заменять завтрак, ужин.

Неизменное значение в русской кухне сохраняли первые жидкие блюда, называемые с конца XVIII в. супами. Супы всегда играли главенствующую роль на русском столе. Недаром ложка была главным столовым прибором. Она появилась у нас ранее вилки почти на 400 лет. «Вилкою, что удой, а ложкою, что неводом», – гласила народная пословица.

Ассортимент национальных русских супов – шей, затирух, похлебок, ухи, рассольников, солянок, ботвиней, окрошек, тюрь – продолжал пополняться в XVIII—XX вв. различными видами западноевропейских супов вроде бульонов, супов-пюре, различных заправочных супов с мясом и крупами, которые хорошо приживались благодаря любви русского народа к горя-

чему жидкому вареву. Точно так же получили место на современном русском столе и многие супы народов нашей страны, например украинские борщи и кулеш, белорусские свекольники и супы с клецками. Многие супы, особенно овощные и овоще-крупяные, были получены из разжиженных каш-заспиц (т. е. каш с овощной засыпкой) либо представляют собой плоды ресторанной кухни. Однако не они, несмотря на свое разнообразие, а старые, исконно русские супы вроде щей и ухи определяют до сих пор своеобразие русского стола.

В меньшей степени, чем супы, сохранили свое первоначальное значение на русском столе рыбные блюда. Некоторые классические русские рыбные блюда вроде тельного вышли из употребления. Между тем они вкусны, просты по приготовлению. Их вполне можно готовить из морской рыбы, которую, кстати говоря, использовали в русской кухне еще в старину, особенно в Северной России, на русском Поморье. Жители этих бесхлебных в те времена районов издавна привычны были к треске, палтусу, пикше, мойве, наваге. «Безрыбье – хуже бесхлебья», – гласила тогда поговорка поморов.

Известны в русской кухне рыба паровая, вареная, тельная, т. е. изготовленная особым образом из одного филе, без костей, жареная, чиненая (наполненная начинкой из каши или грибов), тушеная, заливная, печеная в чешуе, запеченная на сковороде в сметане, просольная (соленая), вяленая и сушеная (сушик). В Печорском и Пермском краю рыбу, кроме того, квасили (кислая рыба), а в Западной Сибири ели строганину – мороженую сырую рыбу. Нераспространенным был лишь способ копчения рыбы, который получил развитие в основном только за последние 70—80 лет, т. е. с начала XX в.

Характерным для старинной русской кухни было широкое применение пряностей в довольно большом ассортименте. Однако снижение роли рыбных, грибных блюд и блюд из дичи, а также введение в меню ряда блюд немецкой кухни сказалось на сокращении доли пряностей, используемых в русской кухне.

Кроме того, многие пряности из-за дороговизны, так же как и уксус и соль, еще с XVII в. в народе стали употреблять не в процессе приготовления пищи, а ставить на стол и использовать уже во время еды в зависимости от желания каждого. Этот обычай дал повод впоследствии утверждать, что русская кухня якобы не употребляла пряностей. При этом ссылались на известное сочинение Г. Котошихина о России в XVII в., где он писал: «Ествы же обычай готовить без приправ, без перцу и инбирю, малосольны и безуксусны». Между тем далее тот же Г. Котошихин разъяснял: «А как начнут сети и в которой естве мало уксусу и соли и перцу, и в те ествы прибавляют на столе» (6). С тех далеких времен остался обычай ставить во время еды на столе соль в солонке, перец в перечнице, горчицу и уксус в отдельных баночках. Вследствие этого в народной кухне так и не выработались навыки приготовления пищи с пряностями, в то время как в кухне господствующих классов пряности продолжали употреблять в процессе приготовления пищи. А ведь пряности и приправы русская кухня знала еще во времена своего становления, их умело сочетали с рыбой, грибами, дичью, пирогами, супами, пряниками, пасхами и куличами, причем употребляли осторожно, но тем не менее постоянно и непременно. И этого обстоятельства нельзя забывать и упускать из виду, говоря об особенностях русской кухни.

Наконец, в заключение необходимо остановиться на некоторых технологических процессах, свойственных русской кухне.

На большом отрезке развития русской национальной кухни процесс приготовления пищи сводился к варке или к выпеканию продуктов в русской печи, причем эти операции велись обя-

зательно отдельно. То, что было предназначено для варки, отваривали с начала и до конца, то, что было предназначено для печения, только пекли. Таким образом, народная русская кухня не знала, что такое комбинированная или даже разная, совмещенная или двойная тепловая обработка. Тепловая обработка пищи заключалась в нагреве теплом русской печи, сильным или слабым, трех степеней – «до хлебов», «после хлебов», «на вольном духу», – но всегда бесконтактном с огнем и либо с постоянной держащейся на одном уровне температурой, либо с падающей, убывающей температурой, когда печь постепенно остывала, но никогда не с возрастающей температурой, как при наплитном приготовлении. Оттого и кушанья получались всегда даже не отваренными, а скорее томленными или полутомленными-полутушеными, отчего приобретали совершенно особый вкус. Недаром многие блюда старинной русской кухни не производят должного впечатления, когда их готовят в иных температурных условиях.

Означает ли это, что надо восстанавливать русскую печь, чтобы получить в современных условиях настоящие блюда русской кухни? Отнюдь нет. Вместо этого достаточно имитировать создаваемый ею тепловой режим падающей температуры. Такая имитация в современных условиях возможна.

Однако не следует забывать, что русская печь оказала на русскую кухню не только положительное, но в известной степени и отрицательное влияние – она не стимулировала разработку рациональных технологических приемов.

Введение наплитного приготовления привело к необходимости заимствования ряда новых технологических приемов и вместе с ними блюд западноевропейской кухни, а также к реформе блюд старинной русской кухни, их рафинированию и развитию, приспособлению к новой технологии. Это направление оказалось плодотворным. Оно помогло спасти от забвения множество блюд русской кухни.

Говоря о русской кухне, мы до сих пор подчеркивали ее особенности и характерные черты, рассматривали историю ее развития и ее содержание в целом. Между тем следует иметь в виду и ярко выраженные региональные различия в ней, объясняемые главным образом разнообразием природных зон и связанным с этим несходством растительных и животных продуктов, разным влиянием соседних народов, а также пестротой социальной структуры населения в прошлом. Вот почему сильно отличаются кухни москвичей и поморов, казаков Дона и сибиряков. В то время как на Севере едят оленину, свежую и соленую морскую рыбу, ржаные пироги, дежни с творогом и много грибов, на Дону жарят и тушат степную дичь, едят много фруктов и овощей, пьют виноградное вино и готовят пироги с курятиной. Если пища поморов имеет сходство со скандинавской, финской, карельской и лопарской (саамской), то на кухню казаков Дона заметное влияние оказали турецкая, ногайская кухни, а русское население на Урале или в Сибири следует татарским и удмуртским кулинарным традициям.

Региональные особенности иного плана издавна были присущи также кухням старых русских областей Центральной России. Особенности эти обусловлены еще средневековым соперничеством между Новгородом и Псковом, Тверью и Москвой, Владимиром и Ярославлем, Калугой и Смоленском, Рязанью и Нижним Новгородом. Причем они проявлялись в области кухни не в крупных несходствах, вроде различий в технологии приготовления или в наличии в каждой области своих блюд, как это было, например, в Сибири и на Урале, а в различиях как раз между одними и теми же блюдами, в различиях часто даже несущественных, но тем не менее довольно стойких. Ярким примером этого служат хотя бы такие распространенные русские блюда, как уха, блины, пироги, каши и пряники: их делали по всей Европейской Рос-

сии, но в каждой области имелись свои любимые виды этих блюд, свои мелкие различия в их рецептуре, свой внешний вид, свои приемы подачи к столу и т. п.

Этой, если можно так сказать, «малой региональности» мы обязаны возникновением, развитием и существованием до сих пор, например, разных видов пряников – тульских, вяземских, воронежских, Городецких, московских и т. д.

Региональные различия, как большие, так и малые, естественно, еще более обогащали русскую кухню, разнообразили ее. И в то же время все они не меняли ее основного характера, ибо в каждом конкретном случае обращают на себя внимание отмеченные выше общие черты, которые в совокупности отличают национальную русскую кухню на всем протяжении России от Балтики до Тихого океана.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Ни в какой другой национальной кухне не представлено такое разнообразие 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 бульоне и солено-кислой основе.

Уха и калья – две главные разновидности рыбных супов.

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

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

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, поскольку пороки нельзя устранить тепловой обработкой. 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, совершенно чуждая окрошке.

В настоящей окрошке должны быть овощи двух родов – одни нейтральными или пресными по вкусу, другие – пряными и острыми. 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 остальных 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 в окрошку годятся линь, окунь, 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 1 x 1 см. Вообще же рыбная окрошка постепенно стала выходить из употребления как менее вкусная, чем овощная или мясная.

Важным условием для получения хорошей окрошки является также выбор для нее жидкой основы, т. е. кваса, и его заправка пряностями. Обычно для окрошек 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. Сверх того, рыбную окрошку следует дополнительно подкислить еще лимонным соком или лимонной кислотой. Что касается прямой 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 овощами, луком и мясом и слегка разминают их деревянной ложкой, дают настояться 30 мин, чтобы рассол впитался в мясо, и только затем заливают квасом.

Заправка должна составлять примерно 1/6 – 1/5 часть жидкости окрошки, или от 0,5 до 1 стакана на 1 л кваса. В качестве необязательных, но обогащающих мясную и овощную окрошку компонентов можно вводить небольшое количество соленых грибов (но только не маринованных), моченых яблок, слив.

Наконец, обязательным компонентом всех видов окрошки являются 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. ложки укропа, 0,5 ст. ложки петрушки, 1 ст. ложка горчицы, 0,5 ч. ложки черного 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. ложка укропа, 1 ст. ложка сельдерея или кервеля, 1 яблоко, 2 крутых яйца, 0,5 ст. ложки горчицы, 0,5 ч. ложки черного перца.

Отваренные и нарезанные мелкими 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. ложке зелени петрушки, сельдерея, укропа, 1 ст. ложка горчицы, 0,5 ст. ложки зелени эстрагона, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

О порядке приготовления см. выше.

ОКРОШКА РЫБНАЯ

1,25 л кваса, 1 стакан огуречного рассола, 1 стакан мелко нарезанной рыбы, 2 моркови, 0,75 стакана картофеля, 1 стакан зеленого лука, 1 луковица, 2 свежих огурца, 1 ст. ложка петрушки, по 2 ст. ложки эстрагона и укропа, 3 крутых яйца, 0,5 лимона, 0,5 ч. ложки черного перца.

О порядке приготовления см. выше.

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 и привлекательности. 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 чашке. Таким образом, ботвинью подают сразу в трех посудах 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 имеет 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 окрошечного.

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

БОТВИНЯ ПРОСТАЯ ПОЛНАЯ

1 л кваса хлебного, 0,25 л белого окрошечного кваса, 1,5—2 стакана отваренного щавеля, 1 стакан отваренной крапивы, 3 молодые свеклки с ботвой, 1—1,5 свежего огурца, 1—2 ст. ложки тертого хрена, 0,5 лимона, 1 ч. ложка горчицы, 0,5—0,75 стакана зеленого лука, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 1,5 ст. ложки укропа, 0,5 кг рыбы, 4 рака.

Приготовление ботвичной массы. Ботву молодых свеклок 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 отмерить по рецепту и порезать мелко-намелко острым ножом. 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, 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 приготавливаемого 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.

БОТВИНЯ ЗАПАРНАЯ

2—3 ст. ложки 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 ботвины.

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

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, прибавить 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 на протяжении вот уже более тысячелетия. Оно устойчиво сохранялось в разные эпохи, хотя вкусы менялись, и никогда не знало социальных преград; его употребляли все слои населения. Разумеется, 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 приготовления их и связанный с ним вкус и аромат. Огромное значение для создания особого, неповторимого вкуса щей имело то, что они приготавливались, а затем томились (настаивались) в русской печи. Неистребимый 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 и 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 первый и последний, т. е. овощная ведущая масса и кислая заправка, являются неизменными и совершенно обязательными. 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 подачи их.

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 немислимы 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. При этом никогда 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 раздавленными горошками, 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, следует обратить внимание на еще 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 веса 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 (соленой красной – белужины и осетрины, в сочетании с речной рыбой – окунями, карасями и линями) и их раздельная тепловая обработка. Иной способ приготовления щей с рыбой, причем с другими ее сортами, дает не столь вкусное блюдо, которое потому и не получило распространения.

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

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 г. Следовательно, холодной воды надо заливать не более 2 л на 4 порции, а лучше 1,5 л, чтобы готовый бульон составлял 1,25 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. ложка укропа, 3 лавровых листа, 4—5 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка сливочного или топленого масла, 1 ст. ложка сливок, 100 г сметаны, 8 горошин черного перца, 1 ч. ложка майорана или сухой ангелики (зори).

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

2. В глиняный горшок положить квашеную капусту, залить ее 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 вновь опустить в грибной бульон довариваться. После готовности грибов и картофеля соединить с мясным бульоном.

4. К соединенным бульонам и капусте добавить мелко нарезанную луковицу и все остальные коренья, 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. ложка укропа, 1 ч. ложка майорана, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 10 горошин черного перца, 100 г сметаны.

Готовить по предыдущему рецепту, т. е. мясную или капустную части варят вначале отдельно, затем, доведя мясо до полуготовности, соединяют. Каждый вид мяса нарезают на 4 кусочка. Пряности закладывают за 10 мин до готовности щей.

ЩИ ПОСТНЫЕ

500—750 г квашеной капусты, 5—6 сухих белых грибов, 1 ст. ложка гречневой крупы, 2 луковицы, 1 картофелина, 1 морковь, 1 репа или брюква, 1 петрушка, 1 ст. ложка укропа, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 8 горошин черного перца, 100 г сметаны, 1—2 ст. ложки 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 ароматизированным (7) растительным маслом и растерать в эмалированной миске деревянной ложкой так, чтобы полностью втереть масло. Затем вновь соединить с отваром и продолжать варить на плите.

2. Подготовить 1 л грибного бульона, как указано в пункте 3, 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. ложка укропа, 8 горошин черного перца.

Говядину и ветчину залить кипятком, добавить луковицу, картофель и часть кореньев (целиком), варить в течение 1,5 ч до полуготовности мяса. Затем заложить перетертую с солью и крошеным луком капусту, остальную часть кореньев, 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 РАХМАННЫЕ (8))

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. ложки укропа, 1 ч. ложка майорана, 2 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 8 зубчиков чеснока, 200 г сметаны, 1 помидор.

1. Сварить из мяса бульон, как обычно для шей, 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 незрелых яблок любого сорта, 2 луковицы, 0,5 репы, 2 ст. ложки 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 сотейнике и влить этот отвар (1 стакан) к уже почти готовым щам.

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. ложки укропа, 6 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца, 100 г сметаны, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

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

2. Листья рассады освободить от корешков и стеблей, мелко порезать и затем ошпарить крутым соленым кипятком, закрыть и оставить в нем на 10—15 мин. Затем откинуть 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. Продолжать 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 ЗЕЛЕННЫЕ

500 г говяжьей грудинки, 0,75-литровая банка щавеля, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 ст. ложка укропа, 10 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 2 крутых яйца, 100 г сметаны.

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 коренья, 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, коренья 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

4 стакана ошпаренной крапивы, 2 ст. ложки гречневой крупы (ядрицы), 1 ст. ложка риса, 1 картофелина, 2 яйца, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 ст. ложка 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 в течение 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. ложка майорана, 4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки укропа, 100 г сметаны.

Готовят, как простые мясные щи. Репу и брюкву, нарезанные соломкой, закладывают в готовый мясной бульон вместе с капустным рассолом и варят до мягкости овощей.

ПОХЛЕБКИ

Похлебки – первые горячие блюда, являющиеся по существу крепкими овощными отварами. В отличие от супов и щей, приготовляемых на мясных бульонах, похлебки – легкие супы, основу которых составляют вода и овощи (9).

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

Никогда не используют в похлебке 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.

Соливать 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 и 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, большей 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 времени варки овощей и пряностей. Похлебку нельзя переварить, 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 подогреть не рекомендуется.

ПОХЛЕБКА ЛУКОВАЯ

1,25 л воды, 4—6 луковиц, 1 лук-порей, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 ст. ложка укропа, 4—6 горошин черного перца, 1 ч. ложка 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, посолить, 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. ложка укропа, 1 ст. ложка 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. ложка петрушки, 1 ст. ложка 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. ложка 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 корни 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

Уха – 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 вв. В XI—XII вв. «ухой» называли также навар из мяса, в XVI – XVII вв. – из курицы. Однако уже с XV в 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 сортов рыбы, посуды, количества и состава овощей и приправ, порядка закладки и времени варки.

Так, варить уху следует в неокисляемой посуде (эмалированной, 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 жереха, 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 ее делают с шафраном. Кроме этих видов ухи классическая русская кухня знает уху рядовую, опеканную, вялую, пластовую и сладкую.

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. На особом месте стоят региональные разновидности ухи – уха из стерлядей (стерляжья, волжская), уха из снетков (чудская, псковская) и уха из сушика (10) вместе с солеными рыжиками – так называемая уха лачская (лажская), или онежская.

Не годятся для ухи плотва, лещ, пескарь, уклея, вобла, тарань, а также сельдевые всех видов, скумбрия, чехонь, 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, макрорус, нототения, угольная рыба, вомер, ледяная рыба, сквама, морской окунь. Треска и палтус, например, применялись 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. Надо также 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, макроруса, 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 приправ: петрушку (корень и зелень), лук-порей, зеленый лук, укроп, черный перец, лавровый лист, эстрагон, пастернак, а в некоторые виды ухи добавляют шафран, мускатный орех, имбирь, анис, фенхель. Обычно ассортимент приправ зависит от сорта рыбы – чем жирнее рыба, тем больше требуется для ухи приправ.

Чрезвычайно важно для создания своеобразного вкуса и аромата ухи соблюдать правильный режим варки. Прежде всего для ухи необходимо подготовить бульон – кипящий подсоленный овощной отвар, куда на короткое время (от 7 до 20 мин) 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 вида рыбы: 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.

Следует обратить внимание и на то, что уха получится значительно вкуснее, если ее варить без крышки, в открытой посуде и на умеренном или медленном огне.

Показателем готовности ухи является легкое отставание мяса рыбы от костей, а показателем хорошего качества – прозрачность бульона, его тонкий аромат, яркая 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 же с рыбной кулебякой, пирогами, начиненными вязигой, саго, рисом и яйцами, луком или рыбой (расстегаи). Ниже приводятся современные рецепты рядовой ухи – из речной и из морской рыбы, а также старинные разновидности 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. ложка укропа, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 1 ст. ложка эстрагона, 2 ч. ложки 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. ложки укропа, 4—5 тычинок шафрана, 2 ч. ложки 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. При необходимости 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 (спекания) яиц.

УХА КАРАСЕВАЯ

Готовить так же, как уху рядовую из речной рыбы (см. выше), но вместо картофеля положить 2 ст. ложки 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. Следует 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 входит 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. ложки пшеничной муки (на 1 кг рыбы). Уху варить из мелкой свежей 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 надо взять вдвое больше.

КАЛЬЯ

Калья – распространенное в XVI—XVII вв. 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. В настоящее время 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. ложка укропа, 5—6 тычинок шафрана, 1 ст. ложка свежего или 1 ч. ложка сухого эстрагона.

Готовить вначале, как уху: приготовить овощной бульон (см. описание приготовления ухи), затем долить в него отдельно прокипяченный огуречный рассол, добавить нарезанные кубиками соленые огурцы, после чего опустить рыбу, нарезанную крупными кусками. Варить от 8 до 20 мин в зависимости от сорта рыбы (см. описание приготовления ухи). 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 в., 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 в. 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 качестве мяса в рассольники идут преимущественно субпродукты – либо одни только говяжьи или телячьи почки, либо все потроха (желудок, печень, сердце, легкие, шейка, ножки) от 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 слабосоленным вкусом, в них должен соблюдаться баланс между соленой частью (огурцами) и нейтральными поглотителями (крупами, картофелем, корнеплодами – по 0,5 стакана на 1,5 л супа). Поэтому чистый рассол добавляют в рассольники редко и в малых дозах – если сами огурцы недостаточно соленые. В этом случае рассол предварительно кипятят до заливки в бульон.

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. ложки перловой крупы, 1 ст. ложка 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. Крупу промыть холодной водой, залить кипятком в сотейнике и поставить распариваться на 30—45 мин, меняя кипятком.

Подготовка огурцов. С огурцов срезать кожицу, залить ее 1—1,5 стакана кипятка и прокипятить на медленном огне 10—15 мин, затем отбросить выварившуюся кожицу, а 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 корни (морковь, петрушку, сельдерей), подготовленную крупу, через 10—15 мин – картофель, мелко нарезанный лук и варить до готовности картофеля на умеренном огне. Затем добавить подготовленные огурцы, попробовать достаточно ли соленый 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. ложки риса, 1 луковица, 1 лук-порей, 1 петрушка (корень и зелень), 2 ст. ложки укропа, 1 ст. ложка эстрагона, 1 ст. ложка 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 еще 5—7 мин, ввести пряную зелень и варить 3 мин, после чего снять с огня и заправить растертым с маслом и солью чесноком.

РАССОЛЬНИК ОВОЩНОЙ

3—4 соленых огурца, 1 картофелина, 1 морковь, 1 репа, 3 ст. ложки 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. ложка укропа, 0,5 ст. ложки 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 разным набором различных видов мяса, птицы и рыбы) и простые (или грибные). Первые два вида готовят соответственно на крепком мясном и 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 сковородках, 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. ложки каперсов, 1 луковица, 1 ст. ложка петрушки, 1 ст. ложка укропа, 2 ст. ложки 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 небольшими 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 медленном огне, не давая кипеть, так же 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, 2 соленых огурца (или 10—12 корнишонов), 2 помидора, 2 ст. ложки каперсов, 12 маслин, 1,5 стакана соленых грибов, 1 морковь (крупная), 1 петрушка (корень и зелень), 10 горошин черного перца, 2 ст. ложки укропа, 1 ст. ложка зеленого лука, 4 лавровых листа, 2 ст. ложки подсолнечного масла.

1. Рыбный бульон соединить с отдельно прокипяченным огуречным рассолом, положить нарезанные соломкой морковь, петрушку и вскипятить на медленном 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 медленный 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. ложки укропа, 0,5 стакана сметаны, 1 сельдерей, 2 луковицы, 2 ст. ложки 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. ложки 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, предварительно 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. ложки укропа, 1 ст. ложка 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. ложка укропа, 1 ч. ложка 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 (см. рецепт выше), 0,5 ч. ложки семян аниса или кориандра, 1 ч. ложка соли.

В 2—2,5 л кипящей подсоленной воды опустить в марлевом мешочке семена аниса или кориандра, всыпать лапшу и варить ее до полуготовности. Затем откинуть ее на дуршлаг, переложить в кипящее молочко 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 кашах, а затем используемое как второе блюдо или как закуска в холодном виде;

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

блюда из целого животного (птицы) или из части его (ноги), или из крупного куска мяса (огузок, кострец), зажариваемые 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 вв., 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 либо отварные, а точнее пареные и 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 медленном 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 (так, 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 используется в основном лопаточная и подбедерная части, а также покромка, тонкий край. Обычное время 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 посуду (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 печени, 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 намелко, 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 печени, 1 бараний сальник, 4 яйца, 1—1,5 стакана молока, 1 головка чеснока, 2 луковицы, 10 горошин черного перца.

1. Сырую печеньку промыть, очистить от пленок, обварить кипятком, 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 ЖАРЕНЬЙ

1 молочный поросенок (1,5 кг), 500 г гречневой крупы, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки 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.

Фаршированно 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 расплавленным сливочным и поставить в предварительно нагретую духовку до зарумянивания. За тем 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 останется 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. ложки имбиря, 0,5 стакана сметаны, 1 ч. ложка 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, а мясной 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. ложки уксуса, 1—2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка топленого масла (или 2 ст. ложки растительного), 0,5—1 ч. ложка молотого перца.

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

Подавать к жареной баранине, гусю, индейкам.

КАПУСТНЫЙ ВЗВАР

1 полулитровая банка квашеной капусты, 2 луковицы, 50 г топленого масла, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки меда, 1 ч. ложка 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, вновь чуть-чуть припустить, заправить перцем, посолить.

Подавать к гусю, разварной и жареной говядине.

КЛЮКВЕННЫЙ ВЗВАР

1 полулитровая банка клюквы, 75—100 г меда, 1 ст. ложка 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 втрое 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, бекасники, поручейники, фифи и речные – зуйки (11).

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 концах остроконечные, у старой закругленные. Если под крылышками 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 тушек.

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, отерев птицу мукой. 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 холщевым полотенцем и уже после этого опускают на несколько часов (крупную на 6—7, а 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 пряжения получаются очень мягкими и вкусными.

Глухарей 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, но в котором 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; внутрь 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 ЖАРЕННЫЕ

1 тетерев или тетерка, 50—100 г шпика, 100 г сметаны, 2 ст. ложки масла, 12—16 можжевеловых ягод, 0,25 ч. ложки соли.

Ошипанную 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, нашпиговать (см. выше), натереть изнутри смесью соли с толчеными можжевеловыми 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 ЖАРЕНЬЕ

2 куропатки, 75 г масла сливочного, 2 ст. ложки сметаны, 12—14 ягод можжевельника, 0,25 ч. ложки 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 конце – подогретой сметаной.

РЯБЧИКИ ЖАРЕННЫЕ

2 рябчика, 50 г масла сливочного, 2 ст. ложки сметаны, 0,5 ч ложки 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 куропаatok (см. выше).

РЯБЧИКИ МОЛОЧНЫЕ ЖАРЕННЫЕ

2 рябчика, 1 л молока, 50 г масла сливочного, 0,5 ч. ложки соли.

Рябчиков ощипать, 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 ПРЯЖАНЫЕ В СМЕТАНЕ

2 рябчика, 1,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, 0,25 ч. ложки 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 крышку и жарить на совсем слабом огне.

ПЕРЕПЕЛКИ ТУШЕНЫЕ

4—6 перепелок, 50—75 г шпика, 1 ст. ложка сливочного масла, 2—3 ст. ложки зелени петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки сухого виноградного вина, 0,5 стакана горячей воды, 0,25 ч. ложки соли.

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 в., да и то была в основном исключительной принадлежностью дворянского праздничного стола. Правда, в течение XVIII в. и особенно в XIX в. 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 настоянном 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, беяк 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. ложка душистого (ямайского) перца, 0,5 ч. ложки молотой гвоздики, 2—3 ч. ложки молотых можжевельных ягод, 2 ч ложки 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 переворачивая ежедневно. Затем нашпиговать (см. с. 33), 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. ложки 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. ложки воды, 2—3 ч. ложки соли, 2 ч. ложки 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 (см. с. 33), 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 ВЫМОЧКИ КРУПНОЙ ДИЧИ

1 стакан 9%-ного уксуса, 2 стакана воды, 2 ст. ложки 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 ВЫМОЧКИ СРЕДНЕЙ ДИЧИ

2 стакана кипятка, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сухой мяты, 1 ст. ложка 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. ложки лимонной кислоты, 4—5 кусков сахара-рафинада или 5 ст. ложек сахарного песка.

Сушеную ягоду залить крутым кипятком, закрыть, подождать, когда 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, чтобы она слегка закисла при комнатной температуре.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

В русской кухне можно выделить пять 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;
- бельная рыба, приготовляемая в филированном виде (бескостном) и защищенная при этом какой-нибудь оболочкой – мучной, яичной;
- жареная рыба, приготовляемая, как правило, целиком (рыба небольших размеров) с использованием мучной панировки и сметаны.
(Фактически такое жарение близко запеканию).
- 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 малоко-стистую рыбу – осетрину, щуку, треску, сома и т. п., – которую нарезают крупными кусками, очищая только от чешуи и плавников и при этом обязательно 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 лишь едва покрывала рыбу. Отваривать лучше всего в огуречном рассоле или в воде с добавлением рас-сола и пряностей. Продолжительность варки зависит от сорта рыбы и величины кусков. Так, красную рыбу варят 20—25 мин, речную и озерную рыбу из рек Сибири 25—30 мин, рыбу из рек европейской части СССР 12—15 мин, морскую рыбу 8—12 мин. Без крышки и на силь-ном огне варят мелкие куски рыбы либо морскую рыбу, остальные виды рыб варят под крыш-кой и на умеренном огне, при первых признаках отставания хребтовой кости от мяса варку прекращают.

В рассольно-водяной 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 закрывают 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 целикомое и тельное тяпанное. Для обоих видов тельного идет речная и морская рыба, причем для тельного целикомого 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. ложки пшеничной муки, 0,5 луковицы, 0,5 корня петрушки, 2—3 лавровых листа, 7—8 горошин черного перца, 0,25 ч. ложки семян аниса или фенхеля, 2 ч. ложки 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 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 5 мин, затем вынуть и подавать в теплом виде с теми же гарнирами, что и отварную рыбу (см. выше). Можно подать тельное и в холодном виде с хреном, для чего поставить его предварительно на холод и дать застыть.

ТЕЛЬНОЕ ТЯПАННОЕ

500 г рыбного филе, 1 яйцо, 2 луковицы, 1 ст. ложка укропа, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 2 ст. ложки пшеничной или ржаной муки, 1 ст. ложка зелени петрушки, 0,5 ч. ложки соли для тельного, 2 ч. ложки соли для отвара, 1 л воды.

Филе нарубить кусочками размером не более 0,5 x 1 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, обвалить в оставшейся муке и туго обернуть салфеткой (марлевой, бязевой, льняной), перевязав суровой ниткой или шпагатом. Отваривать 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 сковороде 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. ложки подсолнечного масла, 500—750 г сметаны, 1—2 ч. ложки молотого черного 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, наполовину покрыть 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, сбобрить тертым мускатным орехом и цедрой, подать отдельно к рыбе в соуснике или облить им рыбу.

ОКУНИ ИЛИ КАРАСИ, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

1 кг рыбы, 2—3 луковицы, 50 г сливочного или оливкового масла, 1,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки 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 на 5 мин, примерно 25—30 мин. Подать на стол в сковороде.

ГРИБНЫЕ БЛЮДА

В русской кухне применяются 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 т. п., обладающие разным вкусом и свойствами (сухостью, мягкостью и т. п.). Поэтому чем разнообразнее набор в жареных грибах, 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 (тяпаные, 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. ложки черного перца, 1—2 ст. ложки подсолнечного масла.

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

ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ

500 г очищенных белых грибов и подосиновиков, 2 ст. ложки муки, 50 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 луковица, 1 ст. ложка укропа, 1 ст. ложка 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 сортов), 100—150 г подсолнечного масла, 2 луковицы, 1 ст. ложка укропа, 2 ст. ложки петрушки, 0,5 стакана сметаны, 0,5 ч. ложки черного 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 ржаных толченых сухарей, 100 г подсолнечного масла, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка укропа, 0,5 головки чеснока, 1 ч. ложка соли.

Шляпки белых грибов обварить крутым кипятком, обсушить полотенцем, обвалить 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 к ней сметану и затем размешать с поджаренными грибами.

ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ

20 белых сухих грибов, 0,5 стакана кваса, пива или воды, 2 ч. ложки подсолнечного масла, 0,25 стакана масла для жарения, 0,25 ч. ложки соли, 2—3 ст. ложки 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.

КУНДЮМЫ (12)

Кундюмы, или кундюбки – старинное русское блюдо XVI в., представляющее собой 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.

Для теста: 2 стакана (320 г) пшеничной муки, 0,75 стакана кипятка, 4 ст. ложки подсолнечного масла.

Для отвара: 0,5 л воды, 3 лавровых листа, 4—5 горошин черного перца, 2—3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 стакан сметаны.

Для начинки: 20 сухих белых грибов, 1 стакан крутой гречневой каши или отварного риса, 4 ст. ложки подсолнечного масла, 1 луковица, 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, на свадьбах, на крестинах. Вот почему в XII—XIV вв. слово «каша» было равнозначно слову «пир». Так, летопись сообщает, что в 1239 г. 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 водной 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 вв. вошла в употребление рисовая каша из привозного, а затем и своего, русского, так называемого акуленинского или суходольного риса, выращиваемого в Астраханской и Саратовской областях. Позднее, в XIX в., 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 и 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 выпарить 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, порой 4—5 ч, хотя и давало неплохие результаты. С переходом к наплитному приготовлению продолжительность варки каш сократилась примерно до 1 – 1,5 ч, 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 мин. 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 мин. Для овсяной каши соотношение воды иное: на 2 стакана овсяной крупы 3 стакана воды. Эту 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 распостыпаненными 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. На втором месте по частоте применения в качестве добавок стоят мясо, рыба, горох, яйца и грибы. Первые три продукта используются чаще всего в кашицах (особенно рыба), последние два – в рассыпчатых кашах. Лук идет во многие виды каш. К некоторым кашам подходят подмешиваемые в небольших количествах тыквенное пюре (к пшену) 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 наиболее характерно использование сливочного и топленого масла, а из растительных – подсолнечного, конопляного, макового, орехового, в том числе и миндального.

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. ложки зелени петрушки, 1/2 ч. ложки черного молотого перца, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки топленого или сливочного масла, 1 ч. ложка 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 кашницу 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. ложки тимьяна или чабера, 3 ст. ложки сливочного или подсолнечного масла, 1 ч. ложка 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 медленном 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. ложки топленого или подсолнечного масла.

Горох промыть, разварить в воде, ни в коем случае ее не подсаливая, и, когда вода на 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 БЕЛЕВСКАЯ (КАШИЦА ОВСЯНАЯ СЛАДКАЯ)

2 стакана овсяных хлопьев «Геркулес», 1 л воды, 0,5 л молока, 0,5 ч. ложки бадьяна, 0,5 ч. ложки корицы, 0,5 ч. ложки кориандра, 4 бутона гвоздики, 1 лимон (свежая цедра с лимона), 0,5 стакана сливок, 5—6 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка 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 медленном 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. ложек 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 около 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. ложки 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. 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. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка 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. ложки соли, 3 ст. ложки масла сливочного.

Крупы залить водой и варить на медленном 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. ложки соли, 1 луковица, 4—5 зубчиков чеснока, 4—5 ст. ложек подсолнечного масла, 1 ст. ложка 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 в течение 12 мин, затем убавить огонь до среднего и держать еще 5—8 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 медленном огне 3—4 мин.

КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ СЛАДКАЯ

1,5 стакана риса, 0,5 л воды, 0,5 стакана молока, 3 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки корицы или бадьяна, 3—4 ст. ложки сливочного масла.

Приготовить рис так же, как для каши рисо-овсяной несладкой, но отварив рис, переложить его в другую посуду, долить горячего молока и дать ему впитаться в рис (без подогрева); заправить сахаром, пряностями и маслом и прогреть еще 3—4 мин в духовке или водяной бане.

КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ

1 стакан пшена, 2 стакана воды, 2 стакана молока, 2 ст. ложки 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, а затем долить горячего молока 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. ложки сливочного масла, 0.5 стакана сливок, 1 яйцо.

Сварить пшенную молочную кашу (см. выше), смешать ее со сваренным на молоке тыквенным пюре, мелко нарубленным 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. ложки меда, 2 ст. ложки 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 приготовить 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 полчайной ложечке кипятку к каждой столовой ложке мака.

Подготовленный мак смешать с загустевшей, размягченной ячневой кашей, добавить мед, прогреть на медленном огне 5—7 мин. непрерывно помешивая, снять с огня, заправить вареньем.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША

1,25 л сливок, 0,5 стакана манной крупы, 0,5 кг орехов (лешины, 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. ложки сливочного масла, 1 капсулка кардамона или 3—4 ч. ложки молотой лимонной цедры, или 2 ч. ложки корицы, 0,25 ч. ложки 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 пенек. Сливки 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 пенек.

Подготовка манной каши. На оставшихся сливках или молоке 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, чтобы образовался слой в 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 (большей частью) и подать в той посуде, в которой готовили кашу.

БЛИНЫ

Блины – одно из самых древнейших изделий русской кухни, появившееся еще до IX в. 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 несвойственно 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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ БЛИНОВ

Блинное тесто замешивается за 5—6 ч. 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 – 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 45°C. 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 накалиться, 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 подготовлена. 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 будет препятствовать 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. Смазать сковороду можно перышком, предварительно погруженным в масло. Но перышко неудобно тем, что его надо часто менять: оно быстро выходит и строя. Кроме того, масло слишком впитывается в перо и ложится на сковороду не совсем ровным слоем. Поэтому лучше 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 поверхность луковицы 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 подыматься и румяниться, его можно смазать сверху маслом с помощью той же луковицы и сразу же перевернуть на другую сторону, иначе блин можно засушить.

ВИДЫ БЛИНОВ

Блины различают и называют по тому виду муки или крупы, которые идут на их изготовление: ржаные, 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 жирными 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. Классическим 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, стертый 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. ложка сахара, 1 ч. ложка 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. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 0,5 стакана подсолнечного масла.

Две трети приготовленной по рецепту порции 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-ПШЕНИЧНЫ 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. ложка сахара, 1 ч. ложка 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. ложки сахара, 1 ч. ложка 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 в печь.

ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ (КРАСНЫЕ)

4,5 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 25 г дрожжей, 25 г дрожжей, 25 г сливочного масла, 100 г сливок, 2 яйца, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка 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 сливки, 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. ложки сахара, 2 ч. ложки 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 после этого начать печь блины.

ПИРОГИ

Пироги занимают на русском столе видное и притом всегда почетное место. Это одни из тех подлинно национальных изделий, которые дошли до нас из глубокой древности, избежав какого бы-то ни было иностранного влияния.

Пироги готовились 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 свой особый вид пирогов, что и послужило причиной разнообразия 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 поговорка «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 в. вошло в обычай, особенно в ресторанах, подавать кулебяки, пироги с кашей или расстегаи к соответствующим первым блюдам – мясному бульону, шам или ухе. В конце XIX – начале XX вв. слоеные пироги стали 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 вв., 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 дрожжей 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 несут 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 около 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 уж 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 начинки – 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, преимущественно 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. Кулебяки больших размеров, 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 отношением 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, которые являются своего рода исключением из правила: они закрыты тестом и сверху, но защипаны не полностью, так что в середине пирога остается узкая щель, которая во время выпечки немного расширяется, 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 внесением 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: готовят пироги для выпечки не в том помещении, где нагревается печь или духовка к моменту посадки пирогов.

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 формирования 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, выпекаются 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. Признаком готовности рыбного пирога является выход фонтана пара через прокол.

Готовый пирог из духовки следует переложить на блюдо, подложив снизу бумагу, смазать сверху сливочным маслом и закрыть 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 вторые 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 масла сливочного, 1 яйцо, 25 г дрожжей, 1 ч. ложка соли.

Все компоненты замесить вместе (сливочное масло предварительно растереть), закрыть полотенцем и дать подойти при комнатной температуре. Разделять тесто 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 масла, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 25—30 г дрожжей.

Развести дрожжи, сахар, 1 ч. ложку муки в теплой воде, поставить 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)

0,75—1 кг муки, 1 стакан топленого говяжьего почечного сала, 1 стакан горячей воды, 50 г дрожжей, 2 ч. ложки 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, разведенные дрожжи, все хорошо вымесить, дать подойти, посолить, вновь вымесить и дать вновь подойти, после чего разделять 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. ложки соли, 1 ч. ложка сахара.

Дрожжи, 2—3 ч. ложки муки развести водой, оставить на ночь. Утром влить в опару молоко, растопленное масло, муку (1 стакан 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. ложки соли.

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

1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка 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. ложки соли, 1 ч. ложка сахара.

Дрожжи, сахар, 1—2 ч. ложки муки развести в четверти стакана воды, оставить на 15 мин. Разведенные дрожжи, воду (молоко) 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. ложки соли, 1 яйцо, 1 стакан воды.

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

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 масла, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соли.

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

КУЛЕБЯЧНОЕ ТЕСТО

600 г муки, 200 г масла, 3 желтка, 1 стакан молока, 25 г дрожжей, 1 ч. ложка соли.

Из половины муки, молока, дрожжей замесить тесто, дать подойти. Когда поднимется, замесить с остальной мукой, маслом, желтком, солью, дать подойти, после чего разделявать 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. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Желтки растереть с солью, сахаром и маслом и развести постепенно вначале молоком, а затем также постепенно смешать с мукой в жидкое тесто, процедить сквозь дуршлаг и добавить к нему 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. ложка воды, 1,5—2 стакана муки, 0,25 ч. ложки соли.

Замесить крутое тесто, раскатать его в тонкий пласт, растянуть до 1 мм, 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 полугоговности, нарезать кусочками, как для гуляша (13), обжарить в говяжьем топленом сале с большим количеством лука, затем мелко нарубить, прибавить перец, мускатный орех, соль, при желании – рубленые крутые яйца.

В пироги с этой начинкой вливают еще 1—2 ст. ложки (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.

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 фарша.

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 защипыванием пирога.

НАЧИНКА ИЗ ВЯЗИГИ (см 14)

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 них. К рису подмешать немного рубленых крутых яиц, лука, петрушки, укропа, хорошо посолить.

РЫБНАЯ НАЧИНКА

Рыбная начинка бывает нескольких видов: из красной соленой или свежей рыбы, из свежей частиковой рыбы, из тельною или из сущика.

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 ее кладут сложный фарш из лука, рубленых яиц, грибов и очень небольшой част 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 – сущик 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, нарезанные крупно, 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, иногда 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 мелкорубленые 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, заварить вторично, оставить еще на 3 мин, затем воду слить, мак отжать и растолочь в ступке, добавить сахар, мед или патоку и вскипятить.

НАЧИНКА ИЗ ВАРЕНЬЯ

В начинки идет вишневое, смородиновое, яблочное, сливовое, клубничное, земляничное, черничное, брусничное и клюквенное варенья. Варенье для начинок должно быть хорошо сваренным, густым, с густым сиропом. 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 и 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—XIX вв., причем появлялась она прежде всего за богатым столом. Трудящиеся 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, когда молочные продукты общедоступны и изготавливаются повсеместно круглый год, они относятся к повседневной кухне, тем более что такие входящие в них продукты, как сахар и сливочное масло, давно перестали быть и редкими, и недоступными по цене.

Различают два типа творожных паст – сырые и заварные, или гретые, есть еще один 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 продуктов, 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 медленном огне в течение 1 ч, 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 следует 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.

СЫРЫЕ ПАСТЫ

Творожная паста:

творог – 600 г
взбитые сливки – 0.25 стакана
сахар – 200 г
яйца – 3 желтка
орехи – 100 г +10 г миндаля
цедра – 2 ч. ложки
ванилин – 1/2 ч. ложки
примечание – +10 г горького миндаля

На скорую руку:

творог – 600 г
взбитые сливки – 0.75 стакана
сахар – 0.75 стакана
яйца – 1 ст. ложка пены
ванилин – 1/2 ч. ложки

Сырая паста N1:

творог – 800 г
масло – 200 г
взбитые сливки – 1 стакан
сахар – 1 стакан
ванилин – 1/2 ч. ложки

Сырая 2:

творог – 800 г
масло – 2 стакана
взбитые сливки – 2 стакана
сахар – 400 г
яйца – 6 желтков
ванилин – 1/2 ч. ложки

Полная творожная:

творог – 1 кг
масло – 200 г
взбитые сливки – 1.5 стакана
сахар – 400 г
яйца – 50 г белков
цедра – 1 ч. ложка
примечание – 100 г изюма, 50 г цукатов.

Простая паста:

творог – 1 кг
сметана – 100 г
яйца – 1 желток

Обыкновенная паста:

творог – 1 кг
сметана – 1/2 стакана
масло – 100 г
взбитые сливки – 0.75 стакана

Ореховая паста:

творог – 1.2 кг
сметана – 1 стакан
взбитые сливки – 1.5 стакана
орехи – 400 г грецких

Фисташковая паста:

творог – 1.2 кг
масло – 200 г
взбитые сливки – 4 стакана
сахар – 300 г
яйца – 4 яйца
орехи – 200 г фисташек

Миндальная паста:

творог – 800 г
масло – 400 г
взбитые сливки – 1 стакан
сахар – 200 г
яйца – 3 крутых яйца
орехи – 200 г миндаля
цедра – 1/2 ч. ложки
примечание – +10 г горького миндаля

Превосходная паста:

творог – 2 стакана
масло – 400 г
взбитые сливки – 2 стакана
сахар – 2 стакана
яйца – 3 желтка
цедра – 2 ч. ложки
ванилин – 1/2 ч. ложки
цукаты – 100 г цукатов
примечание – выдержка 2—3 суток

Яичная паста:

творог – 800 г
масло – 600 г
взбитые сливки – 1 стакан
сахар – 600 г
яйца – 20 крутых желтков
ванилин – 1/2 ч. ложки

примечание – Растирать 1 ч.

Цукатная паста:

творог – 1 кг
масло – 200 г
взбитые сливки – 1.5 стакана
сахар – 1 стакан
яйца – 3 желтка
цедра – 1 ч. ложка
ванилин – 1/2 ч. ложки
цукаты – 200 г цукатов

Масляная паста:

творог – 2 стакана
масло – 2 стакана
взбитые сливки – 1.5 стакана
сахар – 2 стакана
яйца – 2 желтка
ванилин – 1/2 ч. ложки

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНЫХ ПАСТ

1. Смешивать все компоненты следует 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 ч.

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

ЗАВАРНЫЕ ПАСТЫ

СУТОЧНАЯ ПАСТА

1 кг творога, 200 г масла, 300 г сметаны, 2 яйца, 1—1,25 стакана сахара, 0,25 ч. ложки ванилина.

Творог, масло, сметану и яйца растереть в указанной последовательности, не переставая помешивать, сварить.

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

ЦУКАТНАЯ ПАСТА

800 г творога, 125 г масла, 1 стакан сметаны, 5 желтков, 0,75—1 стакан сахара, 0,5 стакана цукатов, 0,25 ч. ложки 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 масла, 1 яйцо, 200 г сахара, 0,25 г ванили.

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 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 масла, 400 г сметаны, 4 яйца, 2 стакана сахара, 0,5 стакана миндаля, 1 стакан изюма, 6 ч. ложек цедры, 0,25 ч. ложки 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

ЯИЧНАЯ ПАСТА

10 желтков, 400 г сахара, 2 стакана сливок, 400 г масла, 1,6 кг творога, 2 ч. ложки цедры, 2 бутона гвоздики, куркума на кончике ножа, 0,25 ч. ложки 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 масла, 5 яиц, 400 г сметаны, 400 г сахара, 0,5 стакана цукатов, 1 стакан изюма, 0,25 ч. ложки ванилина, 2 ч. ложки цедры, 0,5 ч. ложки мускатного ореха, 0,25 ч. ложки ванилина.

Творог залить водой так, чтобы он плавал в ней (4—5 л), и 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. ложки корицы, 4 ч. ложки цедры, 1 стакан изюма, 0,5—0,75 стакана муки, 0,25 ч. ложки соды или пекарского порошка.

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

ПРЯНИКИ И КУЛИЧИ

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

Разработано множество разновидностей их, 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 и это создает между ними вкусовую контрастность.

Впрочем, есть и другие различия между этими изделиями. Пряники появились в глубокой древности как разновидность хлеба и всегда были и остались дешевыми, легко приготавливаемыми 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 в. 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 вв., когда в них стали все более и более добавлять пряности и когда именно наличие пряностей (и их запаха), а не меда, оказалось постепенно наиболее характерным признаком пряничного теста.

Пряник и означает 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 галант, 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 немного «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 иногда 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 русским пряникам в разных краях России. Широко известны тульские, московские, вяземские, городецкие, воронежские пряники.

Для любого вида пряников обязательно характерен основной какой-либо компонент. Таковы медовые, ржаные, пшеничные, миндальные, лимонные, мятные, малиновые, паточные, сахарные и другие. 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 натопленной 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. ложка сахара-жженки, 1 ч. ложка корицы, 2 капсулки кардамона, 4 бутона гвоздики, 0,5 ч ложки бадьяна, 1 ч. ложка лимонной цедры, 0,5 ч. ложки соды.

1. Мед сварить в сотейнике на медленном огне докрасна, сняв пену, затем заварить частью его ржаную муку и размешать ее 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 стертými в порошок пряностями.

3. Соединить медово-ржаную смесь со сметаной и добавить ее к тесту, тщательно взбив его. Готовое тесто поместить в смазанную маслом форму (или противень) слоем 1–2 см и выпечь на небольшом огне. Готовую пряничную пластину нарезать квадратиками.

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 светло-коричневого оттенка. При этом сахар не должен подгорать, запах должен быть специфически карамельным, а не подгоревшим. Это достигается тщательным, непрерывным помешиванием и регулированием огня. Полученный светло-коричневый леденец и используется для подкраски и придания «карамельного» аромата кондитерским изделиям.

МАЛИНОВЫЕ ПРЯНИКИ

4 стакана сухой малины, 3 стакана меда, 1—1,5 стакана ржаных сухарей в виде пудры, 2—3 ст. ложки сахарной пудры, 1 ч. ложка ванильного сахара.

3 стакана сухой малины залить 4 стаканами кипятка и разварить на медленном 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 сахарной массы. Проваренное таким образом тесто разделить на лепешки и просушить их на листе либо в предварительно нагретой, но выключенной духовке, либо наверху плиты, в которой зажжена духовка. Подсушенные пряники обвалить в сахарной пудре, смешанной с ванильным сахаром или ванилином.

ЧЕРНЫЕ ПРЯНИКИ

3—4 стакана ржаных толченых сухарей (сухарной 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. ложки меда, 1 ч. ложка корицы, 0,5 ч. ложки бадьяна, 0,5 ч. ложки имбиря, 3 бутона гвоздики, 1 щепотка мускатного ореха, 1 -0,5 ч. ложки аммония или пекарского порошка, 2 желтка, 1 ст. ложка муки.

Сироп от варенья и мед перемешать и прогреть, не доводя до кипения, добавить молотые пряности и замесить на этой смеси с ржаными сухарями крутое тесто. Хорошо промесить его, намазать слоем 1 см на кондитерский лист и просушить на плите, как и малиновые пряники. Затем нарезать в теплом состоянии выемкой 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, раскатать 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 (стоимость 1 кг кулича при домашнем приготовлении высока – в среднем она равна 4 руб.), для приготовления которых требуется много ценных пищевых продуктов, но и трудоемкостью и длительностью процесса изготовления их – 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. Сверх 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, запутанными и даже бессистемными. 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.

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.