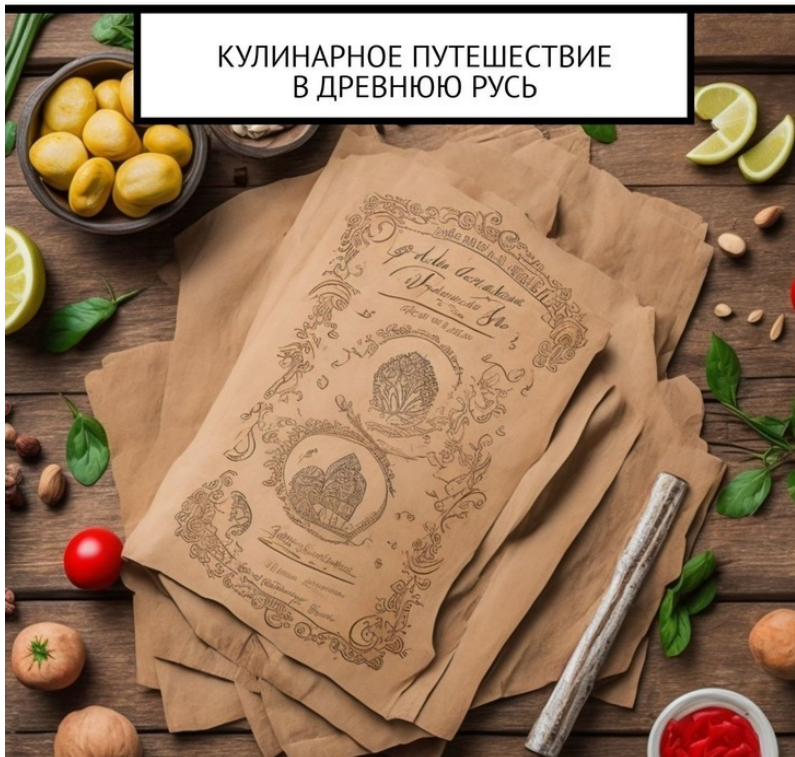


АРТЕМ КОТОВ

---

# Забытые вкусы древней Руси: кулинарная книга

КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ  
В ДРЕВНЮЮ РУСЬ



# Артем Спартакович Котов

## Забывтые вкусы древней Руси: кулинарная книга

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=69168556](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69168556)*

*ISBN 9785005992659*

### **Аннотация**

Это сборник традиционных рецептов, которые были переданы из поколения в поколение и были частью культуры Руси. В этой книге вы найдете блюда из печи, мясные и рыбные блюда, каши, кондитерские изделия, напитки и десерты. Каждый рецепт содержит подробные инструкции, список ингредиентов и исторический контекст. Эта книга будет интересна как опытным гурманам, так и начинающим кулинарам, которые хотят открыть для себя уникальную и вкусную кухню древней Руси.

# Содержание

БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ	5
Куличи и пряники	7
Пироги и кулебяки	11
Косули и голени	16
Конец ознакомительного фрагмента.	19

# **Забывтые вкусы древней Руси: кулинарная книга**

**Артем Спартакович Котов**

© Артем Спартакович Котов, 2023

ISBN 978-5-0059-9265-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

# БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ



## БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

В этой главе вы найдете классические рецепты настоящих

древнерусских деликатесов, которые готовили в печах с использованием только натуральных ингредиентов. Вам предстоит погрузиться в мир сладких куличей, ароматных пряников и пирогов с разнообразными начинками, а также попробовать настоящие кулебяки – нежное тесто с мягкой начинкой.

Кроме того, в этой главе вы найдете рецепты настоящих мясных деликатесов – косули и голени, которые запекались в печах и подаются к столу с аппетитными гарнирами. Рецепты просты в исполнении и доступны для всех, кто желает попробовать настоящую древнерусскую кухню.

# Куличи и пряники

Первая глава нашей книги рецептов посвящена народным духовным праздникам, которые традиционно отмечались в России. Здесь вы найдете рецепты традиционных куличей, которые выпекаются на Пасху, а также ароматных пряников, которые украшают новогодние и рождественские столы. Вы узнаете секреты приготовления теста, а также способы украшения куличей и пряников, чтобы сделать их по-настоящему привлекательными и аппетитными. Кроме того, мы представим вам рецепты пирогов и кулебяков, которые традиционно готовятся на различные праздники и семейные торжества. И, конечно же, мы не могли обойти вниманием рецепты косулей и голеней, которые являются традиционными блюдами русской кухни и готовятся в печи.



## КУЛИЧИ И ПРЯНИКИ

### Рецепт куличей:

Ингредиенты:

1 кг муки

500 мл молока  
200 г сливочного масла  
200 г сахара  
4 яйца  
50 г дрожжей  
1 ч.л. соли  
1 стакан изюма  
1 стакан кураги  
1 ч.л. ванилина

### Инструкции:

Разрыхлите дрожжи в теплом молоке с сахаром.

Размешайте муку с солью и ванилином.

Добавьте яйца, растертые с сливочным маслом.

Влейте молочную смесь и тщательно перемешайте.

Добавьте изюм и курагу, хорошо перемешайте.

Выложите тесто в формы для куличей и дайте ему под-  
няться на 30 минут.

Запекайте куличи в духовке при температуре 180 граду-  
сов до золотистого цвета.

### **Рецепт пряников:**

Ингредиенты:

500 г муки  
250 г меда  
200 г сахара  
100 г сливочного масла  
1 яйцо  
1 ч.л. разрыхлителя  
1 ч.л. корицы  
1/2 ч.л. имбиря  
1/2 ч.л. гвоздики  
щепотка соли

### Инструкции:

Растопите мед в кастрюле и добавьте сахар и масло. Остудите смесь до комнатной температуры. Добавьте яйцо, перемешайте. Добавьте разрыхлитель, корицу, имбирь, гвоздику и щепотку соли. Постепенно добавляйте муку и тщательно перемешивайте. Полученное тесто замесите и оставьте на 30 минут. Раскатайте тесто и вырежьте пряники с помощью форм. Выпекайте пряники в духовке при температуре 180 градусов в течение 10—15 минут.

# Пироги и кулебяки



ПИРОГИ И КУЛЕБЯКИ

**Рецепт пирога «Мясной»:**

## Ингредиенты:

500 г муки

250 г свиной тушенки

1 луковица

2 яйца

50 г сливочного масла

200 мл молока

1 ст. л. растительного масла

1 ч.л. соли

черный перец по вкусу

## Инструкции:

Нарежьте лук мелкими кубиками и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Добавьте к луку тушенку и перемешайте.

Влейте молоко и доведите до кипения, затем оставьте на небольшом огне на 5 минут.

Добавьте сливочное масло и перемешайте до получения однородной массы.

Добавьте яйца, соль и перец, перемешайте.

Размешайте муку и замесите тесто, оставьте на 15 минут.

Раскатайте тесто и выложите на него начинку.

Сверните тесто в рулет и выложите на противень, смазан-

ный маслом.

Запекайте пирог в духовке при температуре 180 градусов до золотистого цвета.

## **Рецепт кулебяки «Рыбная»:**

Ингредиенты:

500 г муки

500 г семги

2 яйца

200 мл молока

50 г сливочного масла

1 луковица

1 ст. л. растительного масла

1 ч.л. соли

черный перец по вкусу

Инструкции:

Нарежьте лук мелкими кубиками и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Нарежьте рыбу на кусочки и добавьте к луку, обжаривайте вместе на небольшом огне. Влейте молоко и доведите до кипения, затем оставьте на небольшом огне на 5 минут. Добавьте сливочное масло и перемешайте до получения однородной массы. Добавьте

яйца, соль и черный перец по вкусу, перемешайте до получения густой начинки. Размешайте муку и замесите тесто, оставьте на 15 минут.

Раскатайте тесто и выложите на него начинку.

Сверните тесто в кулебяку и выложите на противень, смазанный маслом.

Запекайте кулебяку в духовке при температуре 180 градусов до золотистого цвета.

## **Рецепт пирога «Яблочный»:**

Ингредиенты:

500 г муки

250 г сливочного масла

1 яйцо

3 яблока

100 г сахара

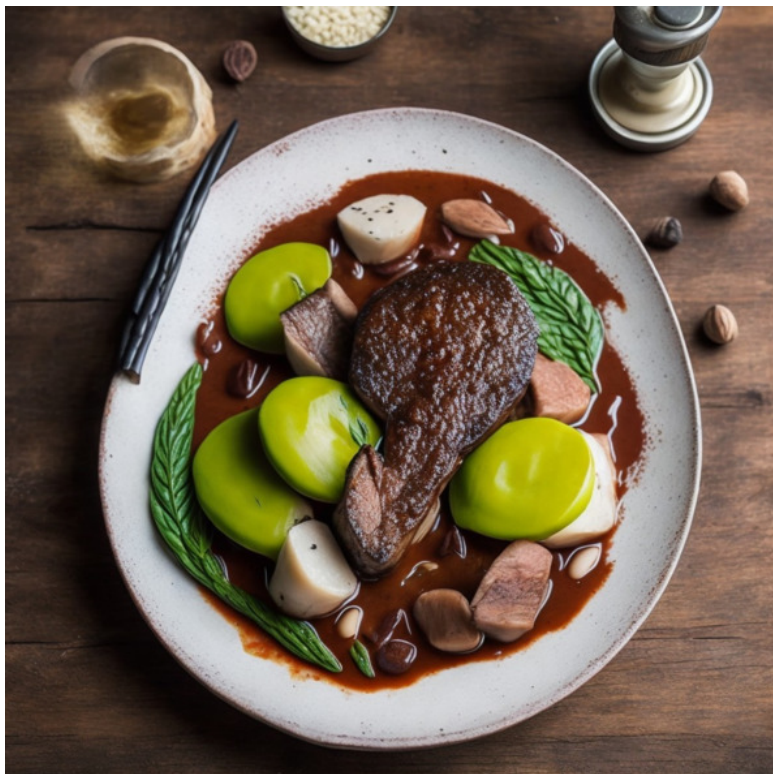
1 ч.л. корицы

Инструкции:

Размешайте муку с сахаром и корицей. Добавьте нарезанное сливочное масло и яйцо, замесите тесто. Оставьте тесто на 30 минут, чтобы оно отдохнуло. Нарезьте яблоки кубиками. Раскатайте тесто и выложите на него яблочную начинку.

ку. Заверните тесто в пирог и выложите на противень, смазанный маслом. Запекайте пирог в духовке при температуре 180 градусов до золотистого цвета.

# Косули и голени



КОСУЛИ И ГОЛЕНИ

**Рецепт косули в духовке:**

## Ингредиенты:

- 1 кг косули
- 2 луковицы
- 2 морковки
- 2 стебля сельдерея
- 3 зубчика чеснока
- 3 ст. л. растительного масла
- соль и перец по вкусу
- 2 лавровых листа
- 1 стакан воды
- 1 стакан красного вина

## Инструкции:

Разогрейте духовку до 180 градусов. Очистите и нарежьте лук, морковь, сельдерей и чеснок. Разогрейте растительное масло в сковороде и обжарьте овощи до золотистого цвета. Положите косулю в большую форму для запекания и обильно посолите и поперчите. Разложите обжаренные овощи вокруг косули, положите лавровые листья, воду и красное вино. Закройте форму фольгой и запекайте в духовке около 2—3 часов, пока мясо не станет мягким и сочным.

## **Рецепт голени куриные запеченные с картофелем:**

## Ингредиенты:

- 4 куриные голени
- 4—5 картофелин
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 3 ст. л. растительного масла
- соль и перец по вкусу
- 1 стакан воды

## Инструкции:

Разогрейте духовку до 200 градусов. Обжарьте на сковороде куриные голени до золотистого цвета. Нарежьте картофель крупными кусками и нарежьте лук. Положите картофель и лук в большую форму для запекания, добавьте обжаренные голени. Разлейте воду и растительное масло, посолите и поперчите по вкусу. Запекайте в духовке около 1 часа, пока картофель и голени не станут золотистыми.

# 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.