

50

рецептов
РУССКОЙ
КУХНИ



УДК 641
ББК 36.997
П99

СОДЕРЖАНИЕ

Подписано в печать 21.11.03. Формат 84х108 1/32.
Усл. печ. л. 1,68. Тираж 7000 экз. Заказ № 1445.

50 рецептов русской кухни / Сост. Е.С. Рзаева. — СПб.:
П99 ООО «Издательство «Полигон», 2004. — 30, [2] с.

ISBN 5-89173-172-X

Всё новое — это хорошо забытое старое. Мы предлагаем вам не только вспомнить, но и приготовить любимые блюда наших предков. На современном столе вполне уместны такие старинные кушанья, как ботвинья, бараний бок с кашей, и воспетые Пушкиным пожарские котлеты. Вы сможете отведать боярские блины и курник, рябиновый квас и медовуху, сбитень и луковую икру по-рязански.

УДК 641
ББК 36.997

© ООО «Издательство «Полигон», 2002
© Сергеев А.В., дизайн обложки. 2002

Научно-популярное издание

50 рецептов русской кухни

Редактор А.А. Санникова
Технический редактор И.В. Буздаева
Компьютерная верстка Ю.А. Федоровой
Корректор Н.Б. Абилакова

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93, том 2. 953004 — научная и производственная литература

ЛР ИД № 03073 от 23.10.2000 г.

ООО «Издательство «Полигон». 194044, С.-Петербург, Б. Сампсониевский пр., 38/40.
Тел.: 320-74-24; тел./факс: 320-74-23. E-mail: polygon@sph.cityline.ru

Издание осуществлено при техническом содействии

ООО «Издательство АСТ»
667000, Республика Тыва, г. Кызыл, ул. Кочетова, д. 28
Наши электронные адреса: WWW.AST.RU
E-mail: astpub@aha.ru

Отпечатано с готовых диапозитивов
на Книжной фабрике № 1 МПТР России.
144003, г. Электросталь Московской обл., ул. Тевосяна, 25.

Предисловие..... 5

СУПЫ

1. Ботвинья обыкновенная.....	7
2. Окрошка уральская.....	7
3. Холодник тверской.....	7
4. Щи валаамские.....	7
5. Щи суточные по-старинному.....	8
6. Похлебка поморская с пельменями.....	8

ОВОЩНЫЕ И ГРИБНЫЕ БЛЮДА

7. Грибы по-толстовски.....	10
8. Морковно-творожная запеканка.....	10
9. Кочан, прослоенный овощами и грибами.....	10
10. Картофель, запеченный по-ильински.....	11
И. Бабка картофельная с мясом.....	11
12. Луковая икра по-рязански.....	12
13. Грибная икра.....	12
14. Баклажаны и кабачки по-петербургски.....	12
15. Винегрет горячий по псковско-печорски.....	13

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА

16. Мясо, тушенное по-суздальски.....	14
17. Бараний бок с кашей.....	14
18. Цыплята по-монастырски.....	14
19. Гусь, жаренный с яблоками.....	15
20. Поросенок жареный.....	15
21. Ушное.....	16
22. Котлеты пожарские натуральные и рубленые.....	16
23. Рыба, запеченная по-московски.....	16
24. Рыба по-севсрорусски.....	17
25. Старорусский рыбный рулет.....	17
26. Рыбные голубцы по-пермски.....	18
27. Тельное.....	18

28. Тыквенник.....	19
29. Гречневик.....	19
30. Гурьевская каша.....	19
31. Пасха с изюмом.....	20
32. Кулич.....	20
33. Уральские пельмени.....	21
34. Вареники по-ярославски.....	21
35. Блины боярские.....	22
36. Оладьи из печени.....	22
37. Костромской блинчатый пирог.....	23
38. Курник.....	23
39. Сибирские шанежки.....	24
40. Старорусские творожные колобки.....	25
41. Калитки поморские.....	25
42. Тульские пряники.....	26

НАПИТКИ

43. Хлебный квас.....	27
44. Клюквенный квас.....	27
45. Рябиновый квас.....	27
46. Квас уральский с хреном.....	28
47. Мед монастырский.....	28
48. Медовуха.....	28
49. Шипучка.....	29
50. Сбитень.....	29

Среди обилия «Макдоналдсов» и пиццерий все реже можно встретить что-то русское. Да и дома, сами того не зная, мы едим в основном иностранные блюда. Может быть, это и неплохо — взаимосвязь культур обогащает всех, но не стоит забывать, что в любой национальной кухне есть выработанные веками традиции, связанные с географией страны, психологией и даже физиологией ее жителей.

На формирование древнерусской кухни повлияли огромные просторы страны и многонациональность населения. Огромное влияние оказало христианство, внесшее разделение на скоромный и постный (до 212 дней в году) столы. При Петре I заметными стали традиции немецкой, голландской, французской кухонь (но не в русской деревне). Для наших предков привычными были репа, редька, горох, огурцы, капуста. Появление картофеля в XVIII веке сопровождалось «картофельными бунтами». До XIX века помидоры считались ядовитыми. Большое значение (особенно в пост) придавалось грибам. На Руси очень долго не делали салатов, но застолье начиналось со всевозможных закусок — грибов, квашеной капусты, маринованных огурцов, моченых яблок и т. а. Затем следовал суп (до Петра I жидкие блюда назывались похлебкой или ухой, причем уха могла быть заячьей, грибной). Стол был немыслим без щей (более 60 видов). Считалось, что «не та хозяйка, что красно говорит, а та, что щи варит». Любили рассольники (кальи), солянки (селянки), окрошку, ботвинью, холодник. Следующей переменной шли каши: «Щи да каша — пища наша». Отношение к кашам во многом сохранилось, но перестали мы называть рис сарацинским пшеном, забываем готовить рождественскую кутью и не догадываемся об изысканности гурьевской каши (названной в честь министра финансов графа Д. А. Гурьева).

Если позволяли календарь и карман, на столе появлялась «убоинка». Мясной стол был равнозначен праздничному (из-за постов). Может, поэтому традиционных русских блюд из мяса немного. А вот чем больше рыбы на столе, тем выше почет для гостей (из нее стряпали самые разнообразные блюда — например, «поддельного зайца»). Чтобы сохранить рыбу живой на несколько дней до пира, ей вливали в рот рюмку водки, обкладывали влажным мхом и клали в погреб.

Сладкие блюда назывались «заедками», так как подавались в конце еды. Конечно, это всевозможные пироги: именинные, крестильные, свадебные (очень хлопотный курник), подорожные, хлебальные (с них срезали корку, а начинку ели ложками). Это расстегаи, кулебяки, калачи. Это всевозможные блины, прежде всего гречишные. Это пряники (больше всего любили печатные — их печатали с помощью специальных резных досок с надписями). Это заливные орехи, рябиновая пастила, миндальное молоко с киселем и т. д.

Напитки также поражали изобилием: сбитень (горячий напиток на меду с пряностями), морсы, уваренный капустный сок, сыворотка с изюмом, квасы, взвары, меды (на воде с медом и хмелем) и ставленные меды (крепкие алкогольные напитки с ягодным соком, медом и водкой), сыта (разварной мед на воде), чай (с XVII века), водка (с XV века) и др. Как видно, почти во всех напитках присутствовал мед и был незаменим: мед-самотек (сам стекал из сотов) и сотовый, топленый и сахарный, подрезной, ярый, битый и т. д. (Так, медовым месяц назывался оттого, что молодых месяц после свадьбы потчевали медом — клюквенным, вишневым, изюмным, пряным.) Славилась разнообразная кваса из яблок, клюквы, красной свеклы, черемухи, мяты, тмина. А старинный рецепт русского чая был таким: 3 части крепкого чая, 1 часть меда, 1 часть водки. Все перемешать и довести до кипения.

И главное, в каждом доме, рядом с любым блюдом всегда был хлеб — «всему голова»: «Хлеба ни куска, так и в тереме тоска. А хлеба край, так и под елью рай». От этого самого главного в доме слова произошло другое, не имеющее аналогов в других языках, — хлебосольство. Гостеприимство было в обычае русских. На царских и боярских пирах гостили от мала до велика, а блюд было до 200. Но и в бедной избе были рады гостю: «Все, что есть в печи, на стол мечи». Русская широкая душа требовала размаха и на обеденном столе. Всегда наготове был самовар, если позволял достаток — пирожки, пельмени (кстати, изобрели их древние коми-пермяцкие племена), кисели (им не меньше 1000 лет), домашние заготовки... Прямо как в сказке — «молочные реки с кисельными берегами». Но было твердое правило: ни одного кусочка не должно пропасть.

Вот такими — щедрыми и экономными, изобретательными и во многом консервативными, преданными старине — были наши предки. Такова и наша кухня.

1. Ботвинья обыкновенная

300 г шпината, 200 г щавеля, 2 огурца, 400 г отварной рыбы, 4 стакана кваса, 1 ч. ложка сахарного песка, 80 г зеленого лука, лимонная цедра, хрен, укроп, соль.

Шпинат и щавель промыть, припустить, отдельно протереть через сито, охладить. Положить сахарный песок, соль, лимонную цедру и развести квасом. Добавить нарезанные огурцы, зеленый лук, укроп, тертый хрен и отварную рыбу.

2. Окрошка уральская

5 стаканов хлебного кваса, 400 г квашеной капусты, 2 вареные картофелины, 2 моркови, 1 репа, 150 г лука, 3 сваренных вкрутую яйца, укроп, сметана, соль, сахарный песок.

Квашеную капусту мелко порубить, добавить нарезанные кубиками картофель, морковь, репу. Зеленый лук покрошить, перетереть с солью. Яйца и укроп мелко порубить. Все перемешать, добавить соль, сахарный песок, развести квасом. Подавать со сметаной.

3. Холодник тверской

400 г мясного студня, 5 стаканов кваса, 2—3 редьки, 2 сваренных вкрутую яйца, 4 ст. ложки сметаны, соль, сахарный песок.

Студень нарезать кубиками и разложить в глубокие тарелки. Добавить натертую на терке редьку, по половине яйца и залить квасом. В квас предварительно добавить соль, сахар, размешать и охладить. Отдельно подать сметану.

4. Щи валаамские

1 кг капусты, 2 луковицы, 1 лавровый лист, 4 стебля листовой петрушки, 10 горошин черного перца, 500 г свежих грибов, 1 ст. ложка муки, зелень петрушки, соль, растительное масло.

Капусту, нарезанный репчатый лук, лавровый лист, петрушку, перец потушить, добавив воды. Отдельно отварить мелко нашинкованные грибы. Вынуть грибы из бульона, слегка поджарить на растительном масле. Когда капуста упарится, делается мягкой (но с хрустом), подсыпать поджаренную до светло-коричневого цвета муку. В бульон от грибов добавить все компоненты, свежую зелень. Прогреть щи на небольшом огне, не доводя до кипения.

5. Щи суточные по-старинному

500 г говядины (лучше грудинки), 500 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 репа, 3 луковицы, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки растительного масла, соль, сметана, перец, лавровый лист, корень петрушки.

Сварить мясной бульон: мясо промыть в холодной воде, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на сильный огонь и довести до кипения. Затем огонь убавить и варить при слабом кипении, пену и жир снимать. Через 30—60 мин после начала варки положить 1 луковицу, морковь, корень петрушки, соль. За 5—10 мин до окончания варки добавить перец и лавровый лист. Готовый бульон процедить.

Лук нарезать и слегка обжарить на масле. Добавить квашеную капусту и продолжать обжаривать, постоянно мешая, пока капуста не станет мягкой. Затем все овощи положить в бульон, заправить мукой, добавить лавровый лист, перец и варить 15—20 мин. Готовые щи выставить на холод и дать им замерзнуть. На следующий день разогреть и подавать со сметаной. Отдельно подать гречневую кашу или пирожки.

6. Похлебка поморская с пельменями

100 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, соль, зелень.

Для пельменей: 1 стакан муки, 1 яйцо, 3 ст. ложки воды, 200 г рыбной мякоти без костей, 1 луковица, соль, перец.

Сушеные грибы промыть, залить холодной водой и оставить на 2—3 ч. Затем варить в той же воде при слабом кипении, положив разрезанные пополам луковицы и посолив. Готовый бульон процедить, грибы промыть холодной водой. Отварные грибы и лук нарезать соломкой и обжарить на сливочном масле.

Муку просеять, насыпать горкой, сделать в середине углубление, влить в него воду, смешанную с яйцом и солью. Замесить крутое тесто, накрыть салфеткой и дать постоять 30 мин. Для фарша промолоть мякоть рыбы вместе с луком, посолить, поперчить и хорошо вымешать. Из пресного теста раскатать тонкую лепешку (толщиной около 2 мм) и сделать пельмени, затем начинить их фаршем и защепить.

В горшочки налить кипящий бульон с луком и грибами, положить пельмени и варить до готовности. При подаче положить по ложке сметаны и посыпать зеленью.

Хозяйке на заметку

- < Старейшей из русских похлебок была репня — толченая репа с водой;
- < холодных супов в русской кухне значительно меньше, чем горячих;
- < для приготовления тюри в квас добавляли хлеб, лук, растительное масло;
- < для дальней дороги путешественники замораживали и возили с собой кадку щей;
- < на основе огуречного рассола готовили рассольники, каляи (род ухи) и похмелки;
- < «Белая уха» варилась из ершей, окуней, судаков и сигов, «черная» — из лещей, карпов, красноперок, голавлей, «красная» — из самых ценных пород: осетра, белуги, севрюги, лосося;
- < окрошку готовят не только на хлебном квасе, но и на кислых щах, рассоле, кислом молоке, молочной сыворотке;
- < забытую ныне ботвинью называли королевой русских холодных супов (может, оттого, что для вкуса в нее вливали стакан шампанского?);
- < в русской избе, кроме похлебок-супов, готовили еще борщи, солянки, свекольники, холодники и т. д.

7. Грибы по-толстовски

1 кг свежих грибов, 100 г масла, 1 стакан сметаны, 1/2 головки чеснока, 50 г сыра, соль, перец.

Свежие грибы промыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками, посолить. Положить на сковороду, разогретую с маслом, и тушить около 60 мин на слабом огне. Затем растолочь чеснок, перемешать с грибами, поперчить, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до готовности.

8. Морковно-творожная запеканка

6—8 морковин, 1/2 стакана манной крупы, 3,5 стакана молока, 1 стакан творога, 3 яйца, 2 ст. ложки панирочных сухарей, сахарный песок, соль, сметана.

Морковь промыть, очистить, нарезать кусочками, положить в посуду. Залить водой так, чтобы она едва прикрывала морковь, поставить на слабый огонь и тушить до готовности. Затем морковь растолочь.

Сварить густую манную кашу. Добавить в нее приготовленную морковь, творог, яйца, соль, сахарный песок и хорошо перемешать.

Сковороду смазать маслом, посыпать сухарями, уложить морковную массу и запечь в духовке. Готовую запеканку накрыть сверху подходящим по размеру блюдом, перевернуть так, чтобы запеканка оказалась сверху, и подавать со сметаной.

9. Кочан, прослоенный овощами и грибами

1 небольшой кочан капусты, 500 г свежих грибов, 4 моркови, 5 луковиц, 1 стакан отварного риса, 1 пучок зелени петрушки, 150 г сливочного масла, 4 стакана сметаны, 4 ст. ложки муки, соль.

Из кочана вырезать кочерыжку, опустить его в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности. Затем охладить и отделить листья от основания.

Приготовить соус: муку слегка обжарить, добавить сметану, посолить, довести до кипения и охладить.

Приготовить фарш: мелко нарезанные лук, морковь обжарить, добавить зелень петрушки. Грибы нарезать и поджарить отдельно. Положить отварной рассыпчатый рис и все перемешать.

В центральные листья кочана положить немного готового фарша, закрыть первыми листьями. Снова положить фарш, закрыть другими листьями и так до тех пор, пока весь кочан не будет нафарширован и прослоен. Затем перевязать кочан нитками, поместить в глубокую сковороду, полить частью сметанного соуса и запечь в духовке до готовности. Перед подачей на стол удалить нитки, нарезать кусками, полить соусом.

10. Картофель, запеченный по-ильински

1 кг картофеля, 50 г сливочного масла, 30 г сыра, соль.

Для соуса: 500 г сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, соль, перец.

Картофель очистить и отварить в подсоленной воде, затем воду слить, картофель обсушить. Приготовить соус: муку слегка обжарить (без масла), охладить, затем смешать с маслом. Сметану на медленном огне довести до кипения, ввести в муку, размешать, посолить, поперчить и варить 3—5 мин. Если образовались комки, процедить соус.

Положить картофель на смазанную маслом сковороду. Залить соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

11. Бабка картофельная с мясом

1 кг картофеля, 2 яйца, 3 ст. ложки молока, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, молотые сухари.

Для фарша: 300 г говядины без костей, 3 ст. ложки бульона или воды, 80 г сушеных грибов, 2 луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла.

Для яично-молочной смеси: 2 яйца, 3 ст. ложки молока, соль.

Очищенный картофель сварить, обсушить и растолочь горячим. Добавить сливочное масло, молоко, яйца, соль и тщательно перемешать. Мясо промолоть, обжарить, добавить бульон или воду и немного потушить. Сухие грибы размочить, отварить, нарезать соломкой и обжарить вместе с луком.

Глиняные миски смазать маслом, обсыпать сухарями и положить картофельное пюре, на него — слой мясного фарша, затем грибы с луком, сверху снова пюре. Все залить яично-молочной смесью и запекать в духовке в течение 15 мин. Подавать со сливочным маслом.

12. Луковая икра по-рязански

400 г репчатого лука, 2 помидора, 4 ст. ложки растительного масла, соль, перец, петрушка.

Репчатый лук очистить, сполоснуть водой, мелко нарезать и обжарить на масле до золотистого цвета. Добавить измельченные помидоры, соль, перец, накрыть крышкой и тушить на легком огне 10 мин. Перед подачей охладить, украсить зеленью петрушки и кольцами лука.

13. Грибная икра

100 г сушеных грибов, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, соль, сахарный песок, уксус по вкусу.

Сушеные грибы (белые, подосиновики, подберезовики, маслята) замочить на 10 ч в воде. Затем настой слить, процедить через два слоя марли, снова положить в настой грибы, соль и варить их до готовности на небольшом огне. Отваренные грибы остудить, пропустить через мясорубку. Лук измельчить, обжарить на масле и смешать с грибами. Добавить по вкусу соль, сахарный песок и уксус.

14. Баклажаны и кабачки по-петербургски

500 г баклажанов, 500 г кабачков, 500 г помидоров, 500 г лука, 4 ст. ложки муки, 150 г растительного или сливочного масла, соль, перец.

Для соуса: 250 г сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, соль, перец.

Приготовить сметанный соус: муку слегка обжарить без масла, затем смешать со сливочным маслом, положить в сметану, доведенную до кипения, размешать, посолить, поперчить и варить 3—4 мин.

Очищенные и нарезанные кружочками баклажаны и кабачки посолить, обвалять в муке и обжарить с двух сторон на масле. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, нарезать кружочками и быстро обжарить на сильном огне. Все овощи уложить слоями, пересыпая большим количеством обжаренного лука, залить сметанным соусом, добавить соль, перец, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

15. Винегрет горячий по псковско-печорски

2 картофелины, 2 моркови, 2 репы, 4 ст. ложки зеленого горошка.

Для соуса: 100 г овощного отвара, 25 г сливочного масла, 1 ч. ложка муки, 1 луковица, петрушка, сельдерей, соль.

Сырые овощи вымыть, очистить, нарезать кубиками, затем припустить каждый в отдельности, а горошек — в собственном соку.

Все соединить, слить овощной отвар и приготовить на нем соус. Для этого на сковороду нужно положить сливочное масло, разогреть, всыпать муку и, непрерывно помешивая, довести до слегка кремоватого цвета. Снять с плиты и, непрерывно помешивая, осторожно, без комков влить овощной отвар. Добавить мелко нарезанные лук, петрушку, сельдерей, посолить и проварить 10—15 мин.

Овощи заправить соусом, прогреть (но не кипятить). Подать в горячем виде.

16. Мясо, тушенное по-суздальски

700 г говяжьей грудинки, 2 моркови, 1 луковица, 150 г корня хрена, 120 г корня петрушки, 200 г сметаны, 100 г сухого белого вина, 1 стакан муки, 1/4 стакана воды, соль, перец.

Говяжью грудинку натереть солью и перцем. Овощи и корни нарезать соломкой. В глиняный горшок или посуду с толстым дном положить часть овощей, затем — мясо, сверху — остальные овощи. Все залить сухим белым вином и сметаной. Затем горшок плотно закрыть крышкой, а края замазать тестом, приготовленным из муки и воды. Поставить в духовку на 3—4 ч для тушения. Готовое мясо нарезать на куски и полить образовавшимся соусом, отдельно подать гречневую кашу.

17. Бараний бок с кашей

1,5 кг баранины с ребрами, 1 стакан гречневой крупы, 2 стакана воды, 5 луковиц, 200 г топленого масла, соль, мясной бульон.

Приготовить рассыпчатую гречневую кашу. Баранину натереть солью. Смешать кашу с сырым рубленным луком и положить на противень между реберной и грудинной частями баранины. Добавить немного бульона (или воды) и жарить в духовке до готовности. Кашу нужно мешать, чтобы лук прожарился равномерно.

18. Цыплята по-монастырски

800 г цыпленка, 3 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 корень петрушки, соль.

Для соуса: 1 ст. ложка муки, 2 стакана бульона.

Цыпленка порубить на небольшие куски, положить в кастрюлю, залить кипятком (чтобы вода едва его прикрывала),

добавить масло, корень петрушки, соль и сварить. Изюм перебрать, промыть и сварить отдельно.

Приготовить соус: муку обжарить до слегка кремового цвета, влить бульон и тщательно размешать, чтобы не было комочков. Готовые куски цыпленка разложить в керамические горшочки, добавить изюм, соус, накрыть крышкой и разогреть в духовке.

19. Гусь, жаренный с яблоками

1 гусь, 12—15 антоновских яблок, соль, 6—8 картофелин.

Потрошеного гуся опалить, вымыть, натереть солью внутри и снаружи. Начинить кисло-сладкими яблоками, очищенными от кожицы и семян и нарезанными дольками. Подготовленного гуся положить на противень, подлить немного воды. Обложить сырым, нарезанным кружочками картофелем и жарить в духовке до готовности, поливая его собственным соком.

20. Поросенок жареный

1 поросенок, 100 г топленого масла, соль.

Для фарша: 800 г квашеной капусты, 5 луковиц, 5 яблок, перец или 800 г рассыпчатой гречневой каши, 4 сваренных вкрутую яйца, 200 г свежих грибов, соль, перец, печень и ливер поросенка, масло.

Хорошо очищенного и вымытого поросенка натереть снаружи и изнутри солью. На противень положить крест-накрест лучины, на них поместить поросенка с подогнутыми ножками. Противень поставить в хорошо нагретую духовку и жарить поросенка 1—1,5 ч, часто смазывая растопленным маслом, чтобы он подрумянился. Перед жареньем поросенка можно нафаршировать квашеной капустой или гречневой кашей.

Фарш из квашеной капусты: поджарить капусту с рубленным луком, добавить нарезанные кисло-сладкие яблоки и перец.

Фарш из гречневой каши: печень и ливер поросенка мелко нарезать, слегка обжарить, смешать с кашей, рублеными яйцами, маслом, солью, перцем, добавить жареные грибы.

21. Ушное

700 г баранины, 7 картофелин, 1 луковица, 1—2 репы, 1 морковь, 3 зубчика чеснока, 1/2 л бульона или воды, соль, перец, масло.

Для теста: 1 стакан муки, 1 ст. ложка маргарина, 1 яйцо, 3 ст. ложки воды, соль, сода, лимонная кислота.

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить и обжарить. Овощи очистить, вымыть, нашинковать, положить с мясом в горшочки. Залить горячим бульоном или водой, посолить и тушить до готовности. В конце тушения добавить чеснок, закрыть горшочки тестом, защепить края и поставить в духовку, чтобы тесто зарумянилось.

Для приготовления теста муку перемешать с 2 г соды. По 2 г лимонной кислоты и соли растворить в воде, добавить яйцо, хорошо перемешать, ввести маргарин. Затем, постепенно добавляя муку, вымесить тесто.

22. Котлеты пожарские натуральные и рубленые

Для натуральных котлет: 4 куриных филе, 4 яйца, 2 ст. ложки молока, 4 ст. ложки сухарей, 200 г сливочного масла, соль, перец.

Вырезать филе с косточкой, слегка отбить, посолить, поперчить и смочить в яйце, взбитом с молоком. Обвалять в сухарях и жарить с двух сторон около 15 мин.

Для рубленых котлет: 1 курица, 1 стакан молока (или сливок), 200 г белого хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 4 ст. ложки сухарей, 100 г масла для жарки, соль.

Нежирную курицу опалить, выпотрошить, вымыть, снять кожу и отделить мякоть от костей. Черствый белый хлеб размочить в молоке (или сливках), промолоть на мясорубке вместе с куриным мясом, посолить, добавить сливочное масло, яйца и всё перемешать. Из полученного фарша слепить котлеты, обвалять в сухарях и жарить с обеих сторон до готовности.

23. Рыба, запеченная по-московски

600 г рыбы (осетровые породы, судак, сом), 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки растительного масла, 6 картофе-

лин, 200 г свежих грибов, 2 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 30 г сыра, 100 г сливочного масла, соль.

Для соуса: 250 г сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, соль, перец.

Рыбу очистить, выпотрошить, разрезать на куски, посолить и обжарить на растительном масле. Картофель отварить, нарезать ломтиками и обжарить на сливочном масле. Отдельно пожарить на сливочном масле грибы и лук.

Приготовить соус: муку слегка обжарить без масла, затем смешать со сливочным маслом. Положить в сметану, доведенную до кипения, посолить, поперчить, тщательно перемешать и варить 3—4 мин.

На сковороду налить немного соуса, положить рыбу, вокруг — ломтики картофеля. На рыбу уложить лук, грибы, дольки вареных яиц. Все залить соусом, обсыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Подавать на сковороде.

24. Рыба по-северорусски

800 г мелкой рыбы (беломорская селедка, мойва, пескари, караси), 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 2 стакана клюквы, 200 г меда, соль.

Клюкву промыть, размять и отжать из нее сок. В клюквенный сок положить мед, размешать и уварить почти наполовину.

Мелкую рыбу очистить, выпотрошить, посолить, обвалять в муке и пожарить. При подаче на стол полить клюквенным соком с медом.

25. Старорусский рыбный рулет

500 г рыбного филе, 200 г ветчины, 100 г растительного масла, соль, перец.

Филе без кожи и костей промолоть на мясорубке, посолить, поперчить. Половину фарша смешать с рубленой ветчиной и обжарить. Оставшуюся часть раскатать в лепешку, на середину которой положить обжаренный с ветчиной фарш, переложить на влажную полотняную салфетку, свернуть в виде рулета, завязать, опустить в подсоленный кипяток и варить 30 мин при слабом кипении. Вынуть из салфетки, переложить на противень или сковороду, полить сверху маслом и поставить в духовку, чтобы зарумянилось.

26. Рыбные голубцы по-пермски

500 г рыбного филе, 500 г капусты, 2 ст. ложки риса, 1 луковица, 4 ст. ложки сливочного масла, $\frac{2}{3}$ стакана томатного соуса, соль, перец, петрушка.

Свежую капусту отварить и мелко порубить. Тонко нарезанный лук обжарить, рис отварить. Рыбное филе без костей промолоть, добавить капусту, рис, лук, соль, перец. Все хорошо перемешать и сделать голубцы в форме колбасок. Положить на разогретую сковороду, обжарить, полить томатным соусом и запечь в духовке. При подаче посыпать измельченной зеленью петрушки.

27. Тельное

500 г рыбного филе, 2 ломтика белого хлеба, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 3 луковицы, 1 сырое и 2 сваренных вкрутую яйца, 20 г сушеных грибов, 5 ст. ложек растительного масла, 4 ст. ложки молотых сухарей, зелень петрушки, перец, соль.

Мякоть рыбы нарезать на куски. Белый хлеб замочить в молоке, отжать и промолоть на мясорубке вместе с рыбой, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Из полученной массы сделать лепешки и уложить их на смоченную в воде полотняную салфетку.

Приготовить фарш: размоченные в воде сушеные грибы отварить, тонко нашинковать и обжарить с луком. Добавить мелко нарезанные вареные яйца, зелень петрушки, соль. Все перемешать.

На одну половину лепешки положить фарш, накрыть второй половиной, соединить края, смазать яйцом, обвалять в сухарях, придать форму полумесяца и обжарить. Затем запечь в духовке 5—10 мин. Подавать с жареным картофелем.

Блюда из круп, муки, творога

28. Тыквенник

1 стакан пшена, 0,5 кг тыквы, 3 стакана молока, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, сливочное масло.

Пшено несколько раз промыть теплой водой, а последний раз — горячей, чтобы не горчило. Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать мелкими кубиками, положить в горячее молоко, посолить и довести до кипения. Затем всыпать пшено и варить при слабом кипении 30—40 мин. Загустевшую кашу плотно закрыть крышкой, поставить в духовку для упревания (или кастрюлю обернуть тканью, накрыть подушкой). Подавать со сливочным маслом.

29. Гречневик

1 стакан гречневой крупы, 2 стакана воды, 3 яйца, 3—4 ст. ложки растительного масла, соль.

Промыть крупу и сварить достаточно крутую гречневую кашу (крупа, вода, соль). Немного охладить, добавить взбитые яйца, размешать и выложить на противень слоем 1,5—2 см. Когда каша застынет, нарезать квадратиками и обжарить на растительном масле. Подавать со сметаной или вместо хлеба к шам и борщам.

30. Гурьевская каша

1 стакан манной крупы, 3 стакана сливок, $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка, 200 г очищенных орехов, $\frac{1}{2}$ стакана изюма, 100 г мармелада или цукатов, 3 ст. ложки варенья, 1 ч. ложка сливочного масла, консервированные фрукты.

Орехи ошпарить, очистить от тонкой кожицы. Часть орехов измельчить, а часть (лучше половинками) обсыпать сахарным песком и обжарить в духовке до образования светло-коричневой карамельной корочки.

Сливки вылить в широкую кастрюлю, поставить в духовку на средний жар. Как только на поверхности появится румяная пенка, её нужно тут же снять и переложить на тарелку, а сливки снова поставить в духовку. Так нужно получить еще 5—6 пенок, 2—3 из них можно нарезать полосками. Но нельзя доводить пенку до темно-коричневого цвета, иначе она будет горчить.

В оставшиеся сливки всыпать сахарный песок, манную крупу и варить, помешивая, пока каша не загустеет. Добавить измельченные орехи, хорошо промытый изюм, нарезанные полосками пенки и тщательно перемешать.

Сковороду смазать маслом, положить слой каши, на нее — пенку. Так сделать 3—4 слоя, сверху пенку не закрывать, а посыпать сахарным песком. Запекать в духовке, пока каша не покроется румяной карамельной корочкой. На горячую кашу уложить обжаренные с сахарным песком орехи, мармелад или цукаты, варенье, консервированные фрукты.

31. Пасха с изюмом

200 г творога, 400 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 250 г сметаны, 250 г изюма.

Изюм перебрать и промыть. Положить в протертый через решето творог, перемешать с маслом, сахарной пудрой, сметаной и сложить в форму. Положить сверху гнет и оставить в холодильнике на сутки.

32. Кулич

1 кг муки, 1/2 л молока, 250 г масла, 50 г дрожжей, 300 г сахарного песка, 5 яиц, цедра от 1 лимона, 1 ч. ложка соли, ванилин, ром.

Муку просеять. Растереть добела желтки с сахаром и щепоткой соли, добавить лимонную цедру. Посередине муки сделать углубление, куда влить дрожжи, предварительно разведенные в 2 ч. ложках молока и 1 ч. ложке муки. Отставить, чтобы дрожжи подошли, после чего добавить желтки, растертые с сахаром. Всю смесь взбить венчиком. Тесто вымешивать, добавляя понемногу муки, в течение часа, пока оно не станет густым и пышным. Белки, взбитые в пену, добавляются под конец. Растопить масло. Тесто вымешивать дальше руками, которые периодически обмакивать в масло. Добавить ром, в котором 1 ч лежала разрезанная на кусочки

ванильная палочка. Тесто выбивать 0,5 ч и поставить в теплое место. Когда тесто вырастет, взять его кусок (в зависимости от величины формы) и замесить немного рукой. Завернуть валиком, который взять за оба конца и свить жгутом в форме бублика. Этот жгут положить в форму, смазанную холодным маслом и до половины посыпанную сахарным песком.

Оставить в теплом месте, пока форма не наполнится до краев. Поверхность кулича смазать маслом (или желтком). Печь в духовке на слабом, а потом на сильном огне.

33. Уральские пельмени

300 г говядины, 300 г свинины, 200 г баранины, 200 г лука, 200 г молока, соль, перец.

Для теста: 2 стакана муки, 3 яйца, 2/3 стакана воды, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки растительного масла.

Приготовить пельменное тесто (см. рецепт «Вареники по-ярославски»).

Говядину, нежирную баранину, жирную свинину пропустить два раза через мясорубку, лук мелко порезать. В фарш влить молоко, перемешать, добавить соль и перец. Если фарш получился не очень сочным, добавить воды.

На одну половинку кружка из теста положить фарш, накрыть второй половинкой и соединить углы вместе. Варить в подсоленной воде. К пельменям подать масло, сметану, соус, молоко.

34. Вареники по-ярославски

Для теста: 3 стакана муки, 1 яйцо, 2/3 стакана воды, 1 ч. ложка соли.

Для фарша: 6—8 картофелин, 2 луковицы, 100 г сушеных грибов, 2 ст. ложки растительного масла, 40 г сыра, соль.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка томат-пасты, 1 ст. ложка сливочного масла.

Просеянную муку высыпать горкой на большую разделочную доску, сделать в середине углубление, вбить яйцо, влить теплую воду, посолить и замесить крутое тесто. Затем

накрыть его салфеткой и дать постоять 30—40 мин. Из полученного теста скатать тонкий жгут, разрезать его на куски. Каждый кусочек раскатать скалкой на присыпанной мукой доске в тонкий кружок.

Приготовить фарш: сушеные грибы замочить, затем отварить в подсоленной воде, мелко нарезать и обжарить на масле вместе с луком. Картофель отварить, растолочь, добавить грибы с луком, перемешать, посолить.

Приготовить соус: муку обжарить на масле, положить томат-пасту и жарить еще 5—7 мин, затем добавить сметану и довести до кипения.

На одну половинку кружка из теста положить фарш, накрыть второй половинкой и защепить края. Сделать вареники, отварить до полуготовности в кипящей подсоленной воде, разложить в глиняные горшочки, залить соусом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до готовности.

35. Блины боярские

2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 1 стакан сливок, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахарного песка, соль, растительное масло.

Вскипятить 2 стакана молока, слегка остудить, отлить полстакана и размешать в нем дрожжи. Вылить молоко и дрожжи в эмалированную кастрюлю и замесить на гречневой муке опару. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется (через 2 часа), размешать его деревянной ложкой, долить остальное молоко, добавить яичные желтки (растертые со сметаной, маслом, солью, сахаром), пшеничную муку. Все вымешать и дать тесту снова подняться. После того как тесто вновь подойдет, отдельно взбить сливки и яичные белки, соединить их и добавить в тесто. Осторожно перемешать тесто, дать постоять 15—20 мин и выпекать блины.

36. Оладьи из печени

1 кг печени, 2 луковицы, 100 г манной крупы, 1 яйцо, растительное масло, сметана, соль, перец, чеснок.

Сырую печень пропустить через мясорубку несколько раз вместе с измельченным и поджаренным на масле луком.

Добавить сырое яйцо, манную крупу, соль, перец, чеснок. Все хорошо перемешать и жарить оладьи. Подать со сметаной.

37. Костромской блинчатый пирог

2 стакана муки, 3 стакана молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для фарша: 400 г говядины без костей, 2 луковицы, 100 г сыра, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 1 ч. ложка соли.

Испечь небольшие пресные блинчики. Яичные желтки взболтать, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное масло и, размешивая, всыпать муку. Когда тесто будет хорошо перемешано, добавить взбитые яичные белки, еще раз перемешать. Затем налить на небольшую разогретую с маслом сковороду тесто тонким слоем и пропечь с обеих сторон.

На смазанную маслом сковороду положить блин, на него — слой мясного фарша. (Мясо нарезать мелкими кубиками, обжарить, добавить немного воды и тушить до готовности. Тушеное мясо пропустить через мясорубку, добавить измельченный, обжаренный лук, сливочное масло, посолить и перемешать.) На блин с фаршем посыпать тертый сыр, сверху положить новый блин, фарш, сыр и так — 4 слоя. Сверху пирог смазать сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Подавать со сливочным маслом.

38. Курник

Для слоеного теста: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, $\frac{2}{3}$ стакана воды, 1 ч. ложка сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли.

Для пресного теста: 2 стакана муки, 3 стакана молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 неполная ч. ложка соли.

Для первого фарша: 500 г курицы, 2 ст. ложки масла, соль.

Для второго фарша: 1/4 стакана риса, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень, соль, сливочное масло.

Для третьего фарша: 200 г свежих или 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, соль.

Для смазывания: 1 яйцо, 1 ст. ложка молока.

Замесить слоеное тесто. На доску просеять муку, положить маленькие кусочки масла и мелко порубить ножом. В холодной воде растворить соль и сахар, влить в муку с маслом и быстро вымесить тесто так, чтобы оно стало гладким и блестящим. Затем накрыть его влажной салфеткой и поставить в холодильник на несколько часов. Раскатать две круглые лепешки, одну диаметром около 30 см, другую — 45 см. Края обрезать острым ножом, положить лепешки в холодильник.

Подготовить жидкое пресное тесто и напечь из него блинчиков (см. рецепт «Костромской блинчатый пирог»). Подготовить фарш.

Первый фарш: отварить курицу, мякоть нарезать мелкими кусочками, заправить растопленным сливочным маслом и посолить.

Второй фарш: сварить рассыпчатый рис, добавить мелко нарезанные сваренные вкрутую яйца, сливочное масло, зелень петрушки, посолить и перемешать.

Третий фарш: свежие грибы (сухие предварительно замочить и отварить) мелко нарезать, поджарить, добавить тонко нарезанный, слегка обжаренный репчатый лук и соль, перемешать.

На маленькую лепешку положить слой блинчиков, слой фарша из курицы, фарша из риса и из грибов. Каждый слой фарша проложить блинчиками. Фарши укладывать горкой, накрывая блинчиками, а сверху закрыть большой лепешкой. Верх лепешки и места соединения смазать яично-молочной смесью, не касаясь краев. Курник украсить фигурными сердечками, звездочками, елочками, ромбиками и т. д. из теста. Испечь в духовке до готовности.

39. Сибирские шанежки

Для теста: 7 стаканов муки, 2 стакана молока, 6 яиц, 1 стакан сахарного песка, 250 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли, 50 г дрожжей.

Для смазывания: 6 ст. ложек сметаны, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки муки.

В теплом молоке разболтать дрожжи, 4 стакана муки и 1 ст. ложку сахарного песка. Опару поставить в теплое место

примерно на час, за это время она увеличится в объеме в 1,5—2 раза. Опара считается готовой, когда она достигает максимального подъема и затем начинает опускаться (на поверхности появляются морщинки). В готовую опару добавить растертые с сахарным песком яйца, соль и оставшуюся муку, все хорошо перемешать и влить (не раньше!) в тесто масло. Хорошо вымешенное тесто выбивать на столе до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Затем поставить в теплое место для подъема на 1,5—2 ч, за это время тесто 2—3 раза обмять.

Готовое тесто сформировать в маленькие булочки размером с яйцо, уложить их на металлический лист, смазанный маслом, и поставить на 45 мин в теплое место.

Приготовишь сметанную массу: в сметану добавить сахарный песок, муку и масло, все хорошо вымешать до исчезновения комков.

На каждую булочку чайной ложкой положить сметанную массу и аккуратно размазать по всей поверхности булочки. Выпекать шанежки при 220 °С 20—25 мин.

40. Старорусские творожные колобки

400 г творога, 1 ст. ложка манной крупы, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 100 г изюма, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, ванилин, соль, ягоды, варенье.

Творог, манную крупу, промытый изюм, 1 яйцо и яичный белок второго яйца, соль, сахарный песок, ванилин хорошо перемешать. Из полученной массы сделать колобки, обвалять их в муке, положить на разогретую с маслом сковороду, смазать оставшимся желтком и запечь в духовке 10—15 мин до образования золотистой корочки. Подать с вареньем и ягодами.

41. Калитки поморские

Для теста: 1 кг муки, 1 кг сметаны, 250 г масла, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки соды.

Для фарша: 1 кг творога, 5—6 яиц, 1 стакан сахарного песка, 2,5 ст. ложки муки, 1,5 стакана сметаны.

В размягченное масло положить сметану и размешивать 8—10 мин. Затем добавить муку, соль, разведенную в небольшом количестве воды соду и тщательно перемешать до получения гладкого, однородного теста.

Приготовить фарш: творог протереть, добавить сахар, яйца, муку, тщательно перемешать.

Из теста сделать шарики массой около 60 г, раскатать в лепешки, положить фарш, разровнять его на поверхности лепешки, оставив края по 5—7 мм. Сверху обильно смазать сметаной и запечь. Получится около 40 калиток.

42. Тульские пряники

Для теста: 3 стакана муки, 100 г меда, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды, растительное масло.

Для начинки: 200 г повидла, 1 ст. ложка сахарного песка.

Для глазури: 1 стакан сахарной пудры, 5—6 ст. ложек жидкости, включая вкусовые добавки (фруктовый или лимонный сок, ликер или десертное вино, разведенное в воде какао или растворимый кофе, ванилин).

В размягченное сливочное масло добавить мед, яйца и тщательно перемешать. (Закристаллизовавшийся мед предварительно следует разогреть до растворения кристаллов и охладить до комнатной температуры.) Затем добавить просеянную, смешанную с содой муку и замесить тесто (если оно получается слишком крутым, можно добавить $\frac{1}{4}$ стакана воды).

Тесто раскатать в пласты толщиной 5—6 мм по 2 пласта на пряник (размер формы). На пласт положить начинку (уваренное с сахаром повидло, достаточно густое), накрыть сверху вторым пластом теста и сжать края так, чтобы они склеились. Переложить подготовленный полуфабрикат в смазанную маслом форму, отжать пласт рукой по краям, припечатать сверху (если есть — деревянной колodкой). Уложить отформованное тесто с формы на смазанный растительным маслом противень. Поместить пряники в очень горячую духовку (320 °C) на 1—1,5 мин, затем охладить и допечь еще 5 мин при 270 °C.

Пряники охладить и щеткой нанести сахарную глазурь (в просеянную сквозь сито сахарную пудру влить 3 ст. ложки воды, ввести вкусовые добавки и растереть деревянной ложкой до образования однородной блестящей массы).

43. Хлебный квас

1 кг черствого ржаного хлеба, 5 л воды, 1 стакан сахарного песка, 60 г дрожжей, изюм.

Хлеб нарезать кусочками, поставить на противень сушиться в духовку на средний жар и следить, чтобы хлеб не подгорел. Залить эти сухари крутым кипятком, дать настояться 3—4 ч и процедить через салфетку. В полученное сусло добавить сахар, дрожжи, хорошо размешать и оставить бродить на 2—3 ч. Затем разлить в бутылки (лучше брать толстые из-под шампанского), положить по 1—2 изюминке в каждую бутылку и оставить их незакупоренными, пока не начнут подниматься пузырьки. Тогда бутылки закрыть пробками, обвязать шпагатом и положить в холодильник (погреб). На следующий день квас готов.

44. Клюквенный квас

1 кг клюквы, 4 л воды, 2 стакана сахарного песка, 50 г дрожжей.

Клюкву промыть, растолочь, отжать сок. Оставшуюся мезгу залить водой, прокипятить, охладить до 30 °C, процедить и добавить отжатый сок, сахарный песок, дрожжи. Все хорошо перемешать и оставить бродить на сутки. Подавать охлажденным.

45. Рябиновый квас

1 кг рябины, 4 л воды, 2 стакана сахарного песка, 10 г дрожжей.

Ягоды рябины перебрать, очистить от веточек, промыть и положить в деревянный бочонок (стеклянную бутылку), заполнив $\frac{1}{4}$ емкости. Залить кипяченой водой, добавить разведенные дрожжи, хорошо закупорить и поставить в холодное место на 5—6 дней. В настоявшийся и частично перебродив-

ший квас добавить сахарный песок. Готовый квас отлить в кувшин, а в бочонок (бутылку) добавить такое же количество кипяченой воды, дрожжей и сахарного песка.

46. Квас уральский с хреном

1 кг ржаных сухарей, 10 г изюма, 200 г сахарного песка, 1/4 стакана дрожжей, для заправки на 1 л кваса: 50 г хрена, 25 г сахарного песка, 50 г меда, 25 г изюма.

Сухари залить крутым кипятком (10 л). Накрыть посуду полотенцем, настаивать сутки, затем процедить настой через сито. Изюм кипятить в небольшом количестве хлебного настоя, добавить сахарный песок. Смешать и охладить жидкости. Затем влить разведенные дрожжи и прикрыть полотенцем. При появлении пены квас процедить, разлить в бутылки, закупорить, обвязать проволокой и поставить на холод. Через 10—12 часов в квас ввести тертый корень хрена, изюм, мед, сахарный песок и дать настояться.

47. Мед монастырский

1 кг меда, 2 л воды, 25 г хмеля, 2 ч. ложки чайной заварки.

Мед размешать с водой, прокипятить и варить при слабом кипении 3 ч. Затем положить хмель и варить еще час. Если за это время вода выкипит, долить кипяченой воды до прежнего уровня. Затем мед слегка остудить и процедить через полотно, пока он не остыл. Поставить в теплое место, накрыть марлей (оставить в теплом месте, пока мед не перестанет шипеть). Если вы хотите, чтобы мед был послаще и послабее, разлейте его в бутылки, пока он еще шипит. Обычно это занимает от 3 до 5 недель.

Когда мед будет готов, заварить 1 стакан крепкого чая и влить в мед. Затем несколько раз процедить через фланель, чтобы жидкость стала чистой и прозрачной. Мед разлить по бутылкам и охладить. Чем дольше хранится, тем вкуснее.

48. Медовуха

500 г меда, 500 г сахарного песка, 4 л воды, 100 г дрожжей.

Сахарный песок и половину меда развести водой, прокипятить, помешивая и снимая пену, 10—15 мин. Охладить до 30 °С. Затем добавить разведенные в той же жидкости дрожжи, размешать и поставить в теплое место. Через 2—3 дня процедить, перенести в холодное место и выдержать 3—4 недели. После этого еще раз процедить, добавить оставшийся мед, полностью растворив его.

49. Шипучка

Из листьев черной смородины

200 г листьев черной смородины, 3 л воды, 1 стакан сахарного песка, 1 лимон, 12 г сухих дрожжей.

Молодые листья черной смородины перебрать, промыть и залить кипятком. Добавить сахарный песок, очищенный от кожуры и нарезанный ломтиками лимон. Остудить, положить дрожжи, хорошо размешать. Через 3 часа после начала брожения процедить, разлить в бутылки, крепко закупорить, обвязать и поставить в холодное место на 2 недели.

Из березового сока

3 л березового сока, 1 стакан сахарного песка, 12 г сухих дрожжей, 3/4 л белого столового вина, 1 лимон.

В сок добавить сахарный песок, размешать и варить, снимая пену. Затем положить нарезанный тонкими ломтиками (без кожуры) лимон, влить вино и охладить до комнатной температуры. Добавить разведенные в этой же жидкости дрожжи и оставить в теплом месте на 4—5 дней. Перелить в бочонок или стеклянную бутылку, неплотно прикрыть пробкой и поставить в холодное место на 4 недели. Затем осторожно, не взбалтывая жидкость, разлить в бутылки из-под шампанского, хорошо закупорить, обвязать проволокой или шпагатом и поставить в холодное место на 2 недели.

50. Сбитень

Первый вариант: 3 ст. ложки меда, 2 стакана воды, 1/2 ч. ложки сухой мяты, 1/2 ч. ложки сухих листьев малины или смородины.

Сухие листья мяты, малины или смородины залить крутым кипятком, настаивать 30 мин. Отвар процедить, добавить в него мед. Все перемешать и горячим подавать к столу.

Второй вариант: 100 г меда, 1 л воды, корица, гвоздика, хмель, мята.

В горячую воду положить мед, пряности и кипятить 30 мин на слабом огне. Пить горячим.

Третий вариант: 150 г меда, 1 лимон, 1 л сухого красного вина, корица, гвоздика, мускатный орех.

В вино добавить мед, сок лимона, пряности, довести до кипения и подавать горячим.

Хозяйке на заметку

☞ Напитками на Руси назывались в старину безалкогольные и сытные жидкости;

☞ национальным напитком можно считать мед — простой, красный, белый, вишневый, гречишный, монастырский, березовый и многие другие (и слабоалкогольные, и крепкие хмельные);

☞ сбитень («русский глинтвейн») употреблялся славянами уже в XII в., его готовили с вином и без вина (безалкогольный сбитень до конца XIX в. заменял чай и кофе);

☞ «квас» означает «кислый напиток». Настоящий русский квас готовили на солоде, и такой напиток использовался для лечения лихорадки, простуды, водянки, как мочегонное и слабительное средство. Разновидностей квасов было огромное количество: суточный, вишневый, яблочный, медовый, украинский, северный, лимонный и т. д.;

☞ истинно русскими можно назвать чай из ягод и трав (шиповника, малины, морошки, липы...), а особенно чай был завезен в Россию только в XVII в.

* * *

☞ Братина — один из старейших русских сосудов, по виду небольшой горшок с высокой крышкой. Пили из братины круговую (символ дружбы);

☞ екрова — прародительница графина — широкая миска с открытым узким и длинным сливным носиком;

☞ заваруха — разведенная в кипятке мука, сдобренная постным маслом, салом или сметаной;

☞ именинник — большая сдобная булка без начинки, сверху утыканная изюмом;

☞ кваша — сладкое блюдо из запаренных проросших зерен пшеницы, запеченных с фруктами;

☞ кулага — заваренная ржаная мука с ягодами, распаренная в печи;

☞ кулебяка — пирог квадратной формы с обильной начинкой из фарша (чаще всего рыбного);

☞ курник — куполообразный свадебный пирог с куриным мясом (символ плодородия);

☞ подовый хлеб — высокие толстые лепешки;

☞ постава — ручная мельница-жернов;

☞ расстегай — пирог с открытым верхом;

☞ сбитень — напиток на меду с душистыми травами;

☞ саламата — слегка поджаренная и заваренная кипятком мука;

☞ тельное — тесто из рыбной мякоти с приправой, испеченное в виде фигурок;

☞ шаньги — род сибирских ватрушек с начинкой из картофеля со сметаной;

☞ штоф:

1) четырехугольная бутылка из мутно-зеленого стекла для водки;

2) ткань для обивки мебели;

3) мера емкости, равная 1,23 литра.

www.natahaus.ru

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.natahaus.ru