

Николай Путилин

Особенности деревенской кухни

или рецепты Кириной
бабушки

Николай Путилин

**Особенности деревенской кухни.
Или рецепты Кириной бабушки**

«Издательские решения»

Путилин Н.

Особенности деревенской кухни. Или рецепты Кириной бабушки /
Н. Путилин — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-968280-2

Если Вы уже знакомы с Кирой по книжкам «1000 SMS» и «Кира. Былое», то знаете, что Кира любила поесть. Вот я и собрал в этой книге рецепты простой деревенской еды, которой Киру кормила её бабушка... Все рецепты проверены на практике...

ISBN 978-5-44-968280-2

© Путилин Н.
© Издательские решения

Содержание

АЙСБАН	6
Рулька классическая	7
Рулька в пиве	9
БАТБУТ	10
БЕРЛИНСКОЕ ПИРОЖНОЕ	11
БЕФСТРОГАНОВ	14
БЕШБАРМАК	16
БЛИНЫ	18
Дрожжевые	18
Заварные на кефире	19
С припеком	20
Блины с черемуховой мукой	22
БОРЩ С УТКОЙ	23
БУЙАБЕС	25
БУУЗЫ	29
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	31
В сетке	31
С грушей	33
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ	34
ГУЛЯШ с ЧИПЕТКЕ	36
ЖУЛЬЕН с ГРИБАМИ в ВОЛОВАНАХ	39
ЗУР-БЭЛИШ	40
Конец ознакомительного фрагмента.	42

Особенности деревенской кухни Или рецепты Кириной бабушки

Николай Путилин

© Николай Путилин, 2019

ISBN 978-5-4496-8280-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

АЙСБАН

Средние века. На землях Чехии и Германии

Встречаются два варианта названия: Ice-Bein – ледяная нога; Eisbahn – ледяная поверхность (сами немцы именуют: Eisbahn). Это потому, что рулька блестит, как покрытая льдом. Чешский вариант – «печено вепрево колено». Изначально готовилось после охоты из ног кабана

Рулька классическая

Что	Сколько
Рулька	1 шт
Пиво темное	2 л
Горчица (лучше немецкую, не острую)	2 чл
Чеснок	2 зубчика
Лавровый лист	
Ягоды можжевельника	
Перец горошком, лавровый лист	
Бasilik, тимьян, орегано	
Мед	2 стл
Соль	2 1\2 чл
Сахар	1\2 чл
Соус	
Белое сухое вино	100 г
Брусника	200 г
Сливочное масло	1 ч.л.
Мед	1 ст.л
Лимон	1

ГОТОВКА

- Моем рульку (можно поскрести шкуру ножом).
- Заливаем рульку («с головой») холодной водой и ставим в холодное место на сутки, меняя воду каждые 6 – 8 часов.
- Растворяем в воде соль и сахар. Добавляем перец, ягоды. Лаврушку. Опускаем рульку в рассол и ставим на 12 часов в холодильник.
- Сливаем половину рассола, добавляем 1 1\2 чл горчицы. Доливаем воды до прежнего уровня, добавляем специи и ставим на плиту.
- Варим 2 часа.
- Достаем. Остужаем. Делаем надрезы, не затрагивая мясо. Обмазываем смесью из меда, горчицы, чеснока.
- Кладем на противень и помещаем в духовку (180 – 200 градусов).
- Периодически поливаем соками.
- Подаем с тушеной капустой, горчицей, брусничным соусом.

Соус.

- Смешиваем бруснику с вином и медом.
- Нагреваем и разминаем.
- Натираем половину цедры лимона.
- Добавляем в соус цедру и ложку масла.

– Доводим до кипения и выпариваем до густоты.

Рулька в пиве

Баварский рецепт

Что	Сколько
Рулька	1 шт
Пиво темное	2 л
Луковица	1 шт
Сельдерей	1 стебель
Масло сливочное	3 стл
Чеснок	8 зубчиков
Лавровый лист	
Перец, тмин, базилик, майоран	

ГОТОВКА

- Моем рульку (можно поскрести шкуру ножом).
- Делаем надрезы (разрезая кожу, но не мясо) для лучшего маринования.
- Натираем рульку солью со специями, кладем в кастрюлю и оставляем на ночь в холодильнике.
- Достаем кастрюлю, давим чеснок, режем лук кольцами, а сельдерей кусками и кладем с лавровым листом в кастрюлю с рулькой.
- Наливаем пиво и ставим на огонь.
- Варим, пока мясо не начнет отделяться от костей (до 3-х часов).
- Выкладываем рульку на противень, смазанный сливочным маслом, и запекаем в горячей духовке, пока кожа не подрумянится (до 40-а минут), периодически поливая бульоном. Подаем с немецкой горчицей и немецкой тушеной капустой.

БАТБУТ

XVIII век. Марокко

Что	Сколько
Мука	2 стакана
Дрожжи сухие	1 чл
Соль	1\4 чл
Теплая вода	1 стакан

ГОТОВКА

- Просеиваем муку. Смешиваем с солью и дрожжами.
- Вымешиваем тесто пока не перестанет липнуть.
- Делим на два шара.
- Раскатываем лепешку толщиной 4 мм. Вырезаем кружочки диаметром сантиметров в 5.
- Кладем на поднос, накрываем полиэтиленом, кулинарной пленкой или полотенцем и ставим в теплое место минут на 30.
- Разогреваем сковороду с толстым дном, кладем на неё без масла заготовки.
- Жарим на среднем огне. Как только вздуются – переворачиваем и еще жарим пару минут.
- Готовятся очень быстро. Внутри получаются полыми.
- Подаем с таджинами или просто так, разрезав и положив внутрь начинку.

БЕРЛИНСКОЕ ПИРОЖНОЕ

XVIII век – Пруссия. XX век – Россия

Это печенье (без помадки) в Германии называется «свиные ушки» (Schweinsohr), в Европе – прусский десерт. По легенде, в России добавили пропитку и помадку. Назвали по месту изготовления – Гостиница «Берлин»

Что	Сколько
Печенье	
Творог	250 г
Сливочное масло	250 г
Мука	250 г
Разрыхлитель	3 чл
Сахар	150 г
Лимон	2 шт
Сахарная пудра	1 стакан
Соль	1 чл
Глазурь	
Сахарная пудра	4 стл
Ванилин	2 чл
Вода	1 стл
Крахмал	1стл
Лимон	1 шт
Помадка	
Сахар песок	500 г
Вода	150 г
Лимонный сок	1 чл
Крахмал	1стл
Лимон	1 шт
Лед; миска для льда	
Миска для взбивания	

ГОТОВКА**Печенье**

- Все должно быть холодным.
- Просеиваем муку. Перемешиваем с солью и разрыхлителем.

- Натираем (режем масло) добавляем в муку.
- Перетираем творог и кладем туда же.
- Хорошо вымешиваем.
- Раскатываем в прямоугольник толщиной до 5 мм.
- Складываем пополам и снова раскатываем. Так до 10-и раз.
- Кладем в холодильник на 6 часов или на час в морозилку.
- Достаем. Снова раскатываем, складываем, раскатываем, но на сахарном песке.
- Сворачиваем с 2-х краев к центру в два рулета. Плотно, чтобы не развалились при резке.
- Нарезаем «сердечки» толщиной в 1,5 см.
- Выкладываем на противень с промасленной бумагой соблюдая взаимное расстояние (увеличатся в размере).
- Выпекаем в сильно разогретой духовке 15 – 20 минут.
- Выдавливаем лимон из лимонов. Смешиваем сок с сахарной пудрой.
- Хорошо пропитываем печенье, пока оно теплое.

Печенье покрываем или глазурью, или помадкой.

Глазурь.

- Выдавливаем сок из лимона.
- Смешиваем пудру, крахмал и ванилин. Добавляем сок и воду.
- Перемешиваем. Увеличиваем объем пудры, если жидковато.
- Покрываем печенье и убираем на пару часов в холодильник.

Помадка.

- Смешиваем в кастрюле сахар и воду.
- Ставим на средний огонь, снимаем пену, растворяем, не забывая счищать кристаллы со стенок.
- Варим 4 – 5 минут не перемешивая.
- Вливаем лимонный сок. Варим еще минуту.
- Проверяем, капая из ложки в холодную воду. Если можно будет слепить из сахара шарик – готово.
- Нужно «поймать» густоту сиропа. Густой – трудно взбивать, жидкий – слишком текучая помадка.
- Миску для взбивания ставим на лед. Вливаем сироп. Распределяем по стенкам для быстрого охлаждения.
- Взбиваем при 50° лопаткой. Активно, чтобы образовывались пузырьки, которые и делают помадку белой.
- Можно взбивать и миксером. Но, тогда сока нужно 1 столовую ложку.
- Собрать помадку в комок, помять. Положить в банку с крышкой. Оставить на сутки при комнатной температуре.
- Готовую помадку ломать на куски, разогреть на водяной бане (не более 50°) и покрывать кондитерские изделия. Можно добавлять наполнители (вода, ликер, сироп), изменяя вкус и тягучесть.

БЕФСТРОГАНОВ

Одесса. Россия. Конец 19 века.

Беф – говядина. Строганов – граф.

Что	Сколько
Говядина (вырезка)	400 г
Лук	2
Сливочное масло	100 г
Сливки	100 г
Сметана	100 г
Мука	2 ст.л.
Мадера	50 г
Французская горчица (с зернами)	2 ст.л.
Помидоры	3÷4
Петрушка	200 г
Растительное масло	3 ст.л.
Томатный соус	
Спелые помидоры	6
Оливковое масло	3 ст.л.
Соль	
Сахар	

ГОТОВКА

- Мясо режем пластинами толщиной в 20 мм. Пластины отбиваем до толщины в 7 мм.
- Режем соломкой поперек волокон.
- Лук разрезать на четверть кольца. Обжарить в части сливочного масла.
- Добавить муки и перемешать.
- Влить сливки, нагреть. Добавить горчицу.
- Положить сметану. Довести аккуратно (чтобы не свернулась сметана) до кипения. Убавить огонь до минимума. Немного потушить.
- Нарезать помидоры тонкими пластинами.
- Разогреть пару ложек масла в сковороде. Выложить слой помидоров.
- Мясо кладем в пакет с мукой. Встряхиваем несколько раз. Перекладываем в дуршлаг. Стряхиваем излишки муки.
- Мясо обжарить на сильном огне на подложке из помидоров порциями, аккуратно переворачивая ломтики. 2—3 минуты с каждой стороны. По мере готовности заменять подложку. Посолить. Сложить мясо в сотейник.
- Мясо залить сливочно-сметанной заправкой.
- Добавить по вкусу томатный соус (ложки 3 – 4), мадеру, сахар...
- Тушить до готовности.

Томатный соус

- Нарезаем помидоры крест-накрест и ошпариваем.
- Помидоры измельчаем в блендере. Протираем через сито.
- Кладем в сотейник, добавляем сахар, соль оливковое масло. Варим минут 20.

БЕШБАРМАК

Центр Евразии. 1 век до н.э. – 3 век н.э.

Беш – пять, бармак – пальцы

Что	Сколько
Бульон	
Баранина постная	0,5 кг
Баранина с костями	0,3 кг
Баранина жирная	0,5 кг
Казы	Пол палки
Лук	5
Стебли молодого чеснока с головками. Или просто молодые головки	4
Зира	1\4 чл
Морковь	2
Заправка	
Петрушка	Пучок
Перец горошек	
Перец болгарский	2
Жайма	
Мука	0,5 кг
Яйца	2

ГОТОВКА

Бульон.

- Нарезаем крупными кусками: мясо; лук; морковь.
- Заливаем 2,5 л. Воды. Солим.
- Варим, снимая пену, 2 часа. Как сняли пену, закидываем:

лук,

морковь,

стебли петрушки.

перец горошком

После готовности снять в отдельную емкость жир.

– Кладем и варим 20 минут:

чеснок;

казы;

зиру.

– Все вынимаем

– Режем мелко:

половину головки лука

петрушку

– Кидаем в бульон. (можно оставить бульон чистым, без лука). Доводим до кипения.

Заправка

– Режем:

сваренное мясо тонкими кусками поперек. 3х3 см

2 луковицы тонкими полукольцами

перец соломкой по 2 см.

чеснок мелко

– Обжариваем лук, чеснок перец. Солим

– Смешиваем с мясом.

– Добавляем бульон на половину слоя. Тушим минут 10.

Жайма.

– Хорошо вымешиваем тесто

– Кладем в пакет на 20 минут

– Снова вымешиваем.

– Раскатываем несколько больших пластов толщиной 2 мм

– Просушиваем полчаса. Режем на полоски шириной 6 см. Кладем друг на друга. Нарезаем длиной 6 см.

– Мелко режем петрушку и чеснок.

– Жайму варим в бульоне. Можно варить в отлитом отдельно бульоне, сохранив чистый бульон для еды.

– Вынимаем, складываем на блюдо. Немного поливая (смазывая) слои жиром из казана. Пересыпая петрушкой и чесноком.

Подача

Смешиваем перед подачей бульон заправки и бульон, в котором варилось мясо вместе. Подогреваем.

Европейский вариант:

– мясо из заправки выкладываем на другое блюдо

– блюда с жаймой и мясом ставим на стол

– кладем жайму на тарелку

– кладем сверху мясо

– немного доливаем бульона из-под заправки.

– посыпаем петрушкой и чесноком

– бульон наливаем в пиалу

– добавляем петрушку и чеснок.

– вкуснее всего есть руками, беря жайму и кладя на неё мясо

БЛИНЫ

Дрожжевые

Россия. 1006 год

Что	Сколько
Мука	1,5 стакана
Молоко	2,5 стакана
Яйца	3 штуки
Дрожжи (сухие)	1/2 столовой ложки
Сахар	1/2 стакана
Растительное масло	1/2 стакана

ГОТОВКА

- Разбить яйца. Смешать с сахаром, солью. Хорошо взбить.
- Добавить молоко, муку, дрожжи. Перемешать в кастрюле, чтобы не было комков. Закрывать крышкой. Для лучшей всхожести все должно быть теплым: молоко подогреть до температуры тела, яйца заранее выложить из холодильника.
- Поставить в теплое место на час. После увеличения объемов вдвое – перемешать и настаивать еще полчаса.
- Выпекать не пересушивая, складывать в тарелку, смазывая маслом и накрывая другой тарелкой. Можно, чтобы сохранить тепло, держать тарелки в нагретой, выключенной духовке.

Заварные на кефире

Что	Сколько
Мука	1 стакан
Кефир (1%)	1 стакан
Кипяток	1 стакан
Яйца	2 штуки
Сахар	3 столовых ложки
Сода	1\2 чайной ложки
Растительное масло	3 столовых ложки
Соль	1\2 чайной ложки

ГОТОВКА

- Разбить яйца. Смешать с сахаром и солью. Немного взбить.
- Добавляем кефир. Жирность кефира должна быть не более 1,5%.
- Активно перемешиваем, вливая средней струйкой кипяток.
- Высыпаем в смесь муку и перемешиваем венчиком, чтобы не было комков.
- Добавляем соду и растительное масло.

С припеком

Что	Сколько
Молоко	700 мл
Яйца	4
Мука	2 стакана
Сахар	1 ст.л.
Растительное масло	3 ст.л.
Припеки	
Яблоки	
Ветчина	
Грибы	
Красная рыба	
Творог	
Мед с орехами	

ГОТОВКА.

Тесто (может быть и таким, к какому привыкли).

1. Отделяем желтки. Смешиваем с молоком, маслом, солью, сахаром.
2. Потихоньку добавляем муку, взбивая.
3. Взбиваем белки в пену и аккуратно добавляем в тесто.

Припеки.

Первый способ.

- Припек выкладывается на сковородку.
- Заливается тестом. Обжаривается с одной стороны.
- Переворачивается и дожаривается.

Вид начинки.

- Яблоки вначале карамелизируются
- Грибы обжариваются с луком.
- Ветчина мелко нарезается

Второй способ.

- Тесто наливается на сковородку тонким слоем, чтобы пропекся и второй слой..
- Выкладывается припек.
- Заливается сверху тонким слоем теста.
- Обжаривается как обычные блины.

Вид начинки.

- Красная рыба мелко нарезается
- Творог растирается с сахаром, выкладывается кучками
- Орехи измельчаются, смешиваются с медом, выкладываются сверху.

Блины с черемуховой мукой

Что	Сколько
Мука черемуховая	3 столовых ложки
Мука пшеничная	1,5 стакана
Молоко	3 стакана
Яйцо	2 штуки
Сахар	3 столовых ложки
Масло растительное	2 столовых ложки
Водка	1 столовая ложка

ГОТОВКА

- Залить черемуховую муку горячим молоком. Настаивать, пока молоко не остынет.
- Положить сахар, соль, яйца. Слегка взбить.
- Добавить пшеничную муку, добавить водку в качестве разрыхлителя и перемешать.
- Вливать, перемешивая, порциями молоко.

БОРЩ С УТКОЙ

X век до нашей эры. Греция. Похлебка с капустой.

VIII до нашей эры. Древний Рим. Похлебка с капустой и свеклой

Начало XVII века. Территория Украины. Современный борщ.

XVIII век. Территория Украины. Борщ с уткой, как блюдо еврейской кухни.

Слово *борщ* произошло от названия растения борщевик, чьи стебли и листья использовались для приготовления супов.

Капуста вошла в состав с XI века, после распространения в России.

В XIII веке борщевик был заменен на свеклу, когда она стала широко выращиваться.

Вначале борщ готовили на свекольном квасе.

Что	Количество на 6 порций
Вода	2,5 л
Утка	1 шт.
Капуста	Небольшой качан
Свекла среднего размера.	3 штуки
Морковь	2 шт.
Лук репчатый	2 шт.
Лук порей	10 см
Чернослив	10 штук
Чеснок	5 зубчиков
Перец сладкий	1 шт
Картофель	5 штук.
Помидоры средние	4 штуки
Корень сельдерея	100 г
Стебель сельдерея	1 штука
Петрушка	Пучок
Паприка	2 ст.л.
Лимон	1\2
Сахар	По вкусу
Сметана	200 г
Сало	До 50 г

ГОТОВКА

- Режем утку на крупные части. Обрезаем мясо с ног, вырезаем пару филе и откладываем.
- Заливаем крупные куски соленой водой. Солим. Ставим на огонь.

– Крупно режем и обжариваем (или запекаем в духовке) без масла до появления с 2-х сторон темных пятен: морковь (вдоль и пополам), луковицу (на 2 части), корень сельдерея (на 2 части); свеклу (на 4 части). Добавляем в кастрюлю.

– Режем пополам пару листьев порея, стебли от петрушки. Кладем в кастрюлю вместе с перцем. Доводим до кипения и варим на слабом огне часа два до готовности утки.

– Процеживаем бульон. Ставим в холодное место. Как остынет – снимаем слой жира.

– Разделяем утку, мелко режем мясо.

– Режем: лук кубиками по 5 мм; одну морковь и свеклу – тонкой соломкой; сладкий перец – пластинами в 1 см; капусту – тонкими полосками (до 3-х мм); порей – пополам в длину и тонко (3 мм) поперек; помидоры (сняв кожицу) – пополам и кружками; стебли сельдерея – вдоль и на части (5 мм); картофель – кубиками (1 см); 3 зубчика чеснока —измельчаем.

– Обжариваем последовательно в жире от утки: лук, морковь, чеснок, перец, сельдерея, помидоры. Кладем свеклу, наливаем немного бульона (чтоб покрыл жарку). Добавляем столовую ложку лимонного сока и тушим на медленном огне до размягчения свеклы.

– Мясо с ног и филе режем на крупные (по возможности до 2 см) части и обжариваем отдельно.

– Обжариваем капусту до полуготовности (не тушим, а – обжариваем).

– Кладем в бульон картошку. Варим до полу готовности.

– Добавляем капусту. Варим минут пять.

– Кладем в бульон мясо, обжарку, паприку, чернослив. Варим на слабом огне до готовности капусты.

– Продавливаем (или растираем) 2 зубчика чеснока. Мелко режем сало и растираем с чесноком.

– Кладем в борщ. Доводим вкус сахаром и солью, накрываем полотенцами и настаиваем пока не остынет.

– Подаем разогретым без кипения со сметаной и мелко нарезанной петрушкой.

БУЙАБЕС

Марсель. Франция. 18 век

Буйабес (Bouillabaisse) от bouillir – кипеть и abaisser —понижать, т.е. – медленное кипение

Продукты

Что	Сколько
Вода	2.5 л
Рыба для варки разных видов	6 ÷ 7 штук
Рыба основная (семга, белорыбица)	0,5 кг
Кальмар	0,2 кг
Креветки	0,2 кг
Мидии	0,2 кг
Гребешок	0,2 кг
Лук	2
Порей	5 см
Сельдерей корень	50 г
Сельдерей стебли	2 шт.
Фенхель корень	Один небольшой
Апельсин	1 шт.
Лимон	1 шт.
Помидор	3 шт.
Чеснок	5 зубчиков
Морковь	2 шт.
Яйца	2 шт.
Вино белое, сухое	1 стакан
Перно	50 г.
Оливковое масло	100 г.
Лаврушка	
Шафран	
Кайенский	
Тимьян	
Багет	

ГОТОВКА

Бульон

– Вырезать филе у основной рыбы и нарезать порционно.
– Замариновать. Маринад: Перно пару столовых ложек, соль, чили. Поместить на 2 часа в прохладу.

– Делим гребешки пополам

– Наливаем 2,5 л. Воды. Соль. Доводим до кипения.

– Отвариваем креветки. Очищаем. Очистки кидаем обратно в кастрюлю. Мясо откладываем.

– Очищаем рыбу.

– Нарезать:

Порей – на 3 части;

Сельдерей – на 4 части;

Половину фенхеля – пополам

Положить в кастрюлю с креветочным бульоном: нарезку; рыбу; лаврушку.

– Довести до кипения. Медленно варить примерно час

– Вынуть рыбу. Отделить мясо. Отложить.

– Процедить бульон. Отделить 1\2 стакана на соус

– Нарезать и обжарить:

2 лука кружками

1 морковь кружками.

Порей стебли – 2 горсти

Сельдерей 1 горсть

Фенхель 1\4 на небольшие кубики (1 см)

3 помидора без кожи и зерен

– Кладем в бульон обжарку, шафран, пару перца, гвоздика и др. специи. Немного апельсиновой корки.

– Варим минут 10.

– Кидаем, каждый раз доводя до кипения:

Морепродукты;

Гребешки;

Стакан вина;

1 столовую ложку Перно;

Креветки.

– Режем на порционные куски основную рыбу и кладем в суп. Доводим до кипения и выключаем. (Любители могут основную рыбу класть сразу в тарелки, минуя кастрюлю).

Соус Руи

Растираем:

2 желтка;

Чайную ложку лимона,

Горчицу

Чеснок

Перец

Вливаем масло и взбиваем. Консистенция майонеза.

Крутоны.

Нарезаем багет толщиной 1,5 см.

Томим 6 долек чеснока в оливковом масле минут 15

Смазываем крутоны маслом с двух сторон

Подсушиваем.

Подача

- Нагреваем суп
- Кладем основную рыбу.
- Кладем отложенную отварную рыбу
- Крутоны намазываем Руи.
- Выкладываем на блюдо
- Наливаем суп в тарелку.
- Кладем в тарелку крутон.
- Можно добавить в суп Руи.
- Заедаем другими крутонами.

БУУЗЫ

III век Китай

Придумано Чжугэ Ляном в III веке: маньтоу (начиненная голова) – паровые пирожки из дрожжевого теста со всеми видами начинки. С X века маньтоу с мясом и уже из бездрожжевого теста получили название баоцзы. В XIII веке стали общемонгольским блюдом с названием буузы (мясо, завернутое в тесто).

В XV веке появились в Бурятии в окончательном виде юрты с 33-я защипами, по количеству складок в одеянии тибетских лам.

Что	Сколько
Тесто	
Мука обычная	1,5 стакана
Мука дурум	1.5 стакана
Вода	1 стакан
Яйцо	1 штука
Вода	1 стакан
Фарш	
Говядина	0,7 кг
Свинина жирная	0,3 кг
Лук	2 шт
Говяжий бульон	1 стакан

ГОТОВКА

Тесто

- Замешиваем тесто.
- Ставим на час в холодильник.

Фарш

- Мясо очищаем от пленок, сухожилий и мелко режем на кусочки 0,3 см.
- Мелко режем лук и смешиваем с фаршем. Добавляем стакан бульон.

Лепка

– Делим тесто на две части. Скатываем колбаску диаметром в 3 см. Режем на куски толщиной в 2 сантиметра. Раскатываем кружочки диаметром сантиметров в 10. Средняя часть должна быть немного толще.

- Фарш, около столовой ложки с горкой, кладем в центр. Надавливая большим пальцем в центр начинки движемся пальцами по кругу натягивая и защипывая края.
- Макаем основание в растительное масло.
- Укладываем в пароварку, соблюдая зазор.
- Варим 30 – 40 минут.
- Едим, надкусывая край и наливая в дырку соус

Соус Узбекский

- Мелко порезать лук и чеснок.
- Поджарить.
- Смешать с бульоном и томатным соком. Добавить лаврушку.
- Варить минут 20 помешивая, до загустения.
- Процедить
- Добавить зелень, уксус, сахар, масло

Катык

- Делается на основе катыка. Замена – смесь сметаны и кефиры.
- Мелко режем зелень и чеснок. Смешиваем

Санган

- Раскалить масло
- Смешать томат с раздавленным и измельченным чесноком и перцем.
- Положить в масло.
- Настоять 15 минут

ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ

В сетке

XIX век, Юг России

Что	Сколько
Говяжья печень	0,5 кг
Жировая свиная сетка.	100 г
Молоко.	200 мл
Соус брусничный	
Брусника	200 г
Лимон	1
Сахар	
Белое вино	50 г
Коньяк	2 ст.л
Соус клюквенный	
Клюква	200 г
Сахар	
Красное вино	50 г
Коньяк	2 стл

ГОТОВКА

- Очищаем печень и режем на части толщиной в 1,5 см и 3х3 см.
- Вымачиваем в ледяном молоке 2 часа.
- Сетку распускаем в воде. Режем на квадраты.
- Куски печенки обсушиваем, заворачиваем в сетку.
- Обжариваем на раскаленной сковородке по несколько минут с каждой стороны.
- Посыпаем соляной пудрой.

Брусничный соус

- Половину брусники давим, половину – нет. Наливаем немного воды. Разогреваем.
- Добавляем сахар.
- Натираем половину цедры небольшого лимона. Кладем в бруснику.
- Добавляем пару чайных ложек сока лимона и вино.

– Варим до загустения. Перед окончанием добавляем коньяк.

Соус.

– Половину клюквы давим, половину – нет. Наливаем немного воды. Разогреваем.

– Добавляем сахар.

– Наливаем вино.

– Варим до загустения. Перед окончанием добавляем коньяк

С грушей

Что	Сколько
Печень говяжья	500 г
Груша	1
Лук	1
Масло сливочное	50 г
Мед	1 ч.л.
Вино белое полусладкое	200 мл

ГОТОВКА

- Очищаем печень и режем на 2 части. Солим.
- Обваливаем в муке, чтобы соус стал густым. Быстро немного обжариваем. Откладываем.
- Обжариваем лук.
- Очищаем и режем тонкими дольками грушу. Обжариваем в масле с медом.
- Смешиваем в сотейнике с луком и печенью. Делать аккуратно, чтобы дольки груши не разламывались
- Смешиваем остатки вина со сливками и заливаем обжарку. Добавляем коньяк
- Раскладываем по горшочкам (колотницам).
- Запекаем.

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Греция. Середина 20-го века.

Салат Хориáтики, *χοριάτικη σαλάτα* – деревенский салат.

Главный компонент – сыр Фета изобрел (по уверению Гомера) Циклоп Полифем.

Что	Сколько
Помидоры черри (разного цвета)	20 штук
Огурцы	3 штуки
Фета	200 г
Перец сладкий (разного цвета)	3 штуки
Красный лук	1 штука
Маслины крупные без косточек	20 штук
Оливковое масло	5 ст.л.
Орегано	
Сахар	2 ст.л.
Листья салата	
Бasilik	
Заправка 1	
Мед (светлый, жидкий)	50 г
Горчица французская с зернами	По вкусу
Оливковое масло	100 г
Орегано	
Перец черный	
Заправка 2	
Мед (светлый, жидкий)	50 г
Лимонный сок	По вкусу
Оливковое масло	100 г
Орегано	
Перец черный	

ГОТОВКА

– Огурцы и перцы чистим.

– Режем:

Маслины пополам;

Лук тонко четвертинками;

Огурцы четвертинками;

Перец квадратами;

Черри пополам

Фету кубиками до 1,5 см

- Лук маринуем минут 20 в винном соусе с сахаром.
- Всю нарезку (кроме феты) складываем в миску, добавляем орегано и аккуратно перемешиваем.
- На блюдо кладем листья салата. Сверху аккуратно выкладываем нарезку.
- Сверху украшаем фетой и базиликом.
- Заправкой каждый поливает салат в своей тарелке.

ЗАПРАВКА

- Все смешиваем.
- Взбиваем венчиком.
- Доводим по вкусу.

ГУЛЯШ С ЧИПЕТКЕ

IX век, Венгрия – суп. XIX век, Австрия – рагу

(В XI веке еда пастухов состояла из обжаренных в луке и травах (пока ими не пропитаются), а потом высушенных на солнце тонких полосок мяса. Перед употреблением эти полоски варились в небольшом количестве воды. Отсюда и название: *gulyas* – «пастух» + *hus* – «мясо».

В XIX веке австрийцы превратили суп в рагу.

Чипетке (маленькие кусочки теста) добавляют в суп-гуляш для густоты. Отщипывают от куска крутого теста. Называются от глагола: чипкедни – щипать.

Что	Количество на 6 порций
Говядина (лопатка с костями, голяшка, зарез)	1 кг
Свинина, ребра	0,5 кг.
Лук	3 шт.
Морковь	2 шт.
Репка большая	1 шт.
Помидоры	1 шт
Сельдерей, небольшой корень	1 шт
Красное сухое вино	1 ст.
Картофель	4 шт.
Мука	1 ст.л. (без горба)
Масло сливочное	1 ст.л.
Паприка молотая	1 ст.л.
Паприка кусочками	1 ст.л.
Красный перец	По вкусу (кончик ножа)
Фенхель молотый	1 ч.л.
Лавровый лист	2 шт.
Сладкий перец, желтый и красный	3 шт
Черный перец, молотый	По вкусу (1\3 ч.л.)
Чеснок	3 зубчика
Сало	50 г.
Петрушка	Пучок
Сельдерей	3 стебля
Чипетке	
Мука	1\2 стакана
Яйцо	1 шт

ГОТОВКА

- Обрезаем мясо с говядины, оставляя немного на костях.
- Обжариваем на растительном масле кости вместе со свиными ребрами до коричневого цвета. Огонь – сильный. Мясо должно обжариваться, а не тушиться.
- Кладем в кастрюлю. Наливаем в сковородку немного воды, растворяем остатки от обжарки и выливаем в кастрюлю. Добавляем 2,5 литра воды.
- Очищаем и крупно режем луковичку и морковку. Очищаем и отрезаем от корня сельдерея две четвертушки. Отрезаем стебли от петрушки. Все кладем в кастрюлю.
- Солим и варим 1.5 часа. По готовности процеживаем бульон.

- Режем и вытапливаем сало (можно заменить беконом) в чугушке (глубокой сковороде).
- Режем лук кубиками (0,5 см) и обжариваем до янтарности. Добавляем мелко нарезанную кубиками морковь (0,5 см). Обжариваем с луком. Добавляем мелко нарезанные помидоры. Обжариваем до размягчения.

- Добавляем ложку молотой паприки. Перемешиваем.

- Режем мясо на кусочки с грецкий орех, убирая крупные пленки и жилы.

- Обжариваем на другой сковороде, на сильном огне так чтобы образовалась коричневая корочка. Мешать мясо не нужно – прихватили одну сторону – перевернули.

- Кладем мясо в чугунок с луком. Добавляем толченый чеснок, красный и черный перец, лавровый лист. Солим по вкусу.

- Наливаем стакан красного сухого вина. Выпариваем на медленном огне.

- Наливаем бульон чтоб немного покрывал мясо. Тушим на медленном огне около часа.

При необходимости немного подливаем бульон.

- Режем репу и картофель кубиками по 1 см. Корень сельдерея кубиками о 0,5 см. Стебли сельдерея режем на 2 полоски, а потом поперек в 2 см. Перцы очищаем, режем на узкие длинные полоски.

- Кладем картофель с репой и тушим до полуготовности. Минут 15.

- Добавляем всю остальную нарезку. кладем фенхель и паприку кусочками. Доливаем бульон и варим на медленном огне еще минут 40.

- Обжариваем муку в сливочном масле. Размешиваем в небольшом количестве гуляша. Выливаем в чугунок и размешиваем. Пробуем, регулируем по соли и сахару. Доводим до кипения

- Кладем в суп чипетки. Доводим до кипения. Выключаем. Настаиваем 15 минут

- Подаем, посыпая резанной петрушкой.

ЧИПЕТКЕ

- Замешиваем тесто из муки и яйца.

- При желании можно добавить в тесто давленый чеснок.

- Даем отдохнуть.

- Отщипываем кусочки величиной с ноготь пальца и складываем.

- Как нащипаем— кладем в гуляш.

ЖУЛЬЕН с ГРИБАМИ в ВОЛОВАНАХ

Франция. 19 век

Жульен – вид тонкой нарезки

Что	Сколько
Грибы	300 г
Твердый сыр	100 г
Лук	1
Сливочное масло	50 г
Мука	2 ст.л.
Молоко	400 г
Мускатный орех	1\2 ч.д.
Волованы	
Слоеное тесто.	1 пластина.
Яйцо	1

ГОТОВКА

- Грибы отварить и нарезать кусочками.
- Лук мелко нарезать. Обжарить.
- В конце добавить грибы, немного обжарить вместе.
- В сотейнике растопить сливочное масло, добавить муку.
- Вливать молоко перемешивая. Можно взбить миксером.
- Довести до кипения. Добавить мускатный орех.
- Сыр натереть.
- Смешать все вместе с 2\3 сыра и довести до кипения. Минут 10 потушить.
- Заполнить волованы.
- Посыпать сыром. Запекать минут 5 до схватывания сыра.

Волованы

- Тесто делим пополам. Одну половину очень тонко раскатываем. Вырезаем кружки.
- Вторую половину раскатываем толще. Вырезаем кольца меньшего внутреннего диаметра, но внешнего такие же, как из первой половины теста.
- Противень застелить бумагой для выпечки. Положить кружки, на них по кольцу.
- Взбить яйцо, смазать волованы.
- Запекать до готовности (минут 15) при 200°.

Вариант 2: сделать волованы, запекая очень тонко раскатанное слоеное тесто в формах.

Вариант 3: запекать в кокотницах.

ЗУР-БЭЛИШ

(XVIII век – татары, башкиры.)

(Вначале были перемячи (от татарского пәрәмәч, рэгәтәс— пирожки с мясом, жареные в жире. Потом появились беляши (от татарского бәлеш) – запекаемые в печи. Вак-бэлиш – маленький, и зур-бэлиш – большой. На Руси перемячи известны с Ивана Грозного.)

Что	Количество на 4 порции
Начинка	
Утиные окорочка	1 кг
Картофель	5 шт
Лук	3 шт.
Бульон	2 стакана
Перец черный	
Петрушка	
Тесто	
Мука	2,5 стакана
Яйцо	1 шт
Сметана жирная	200 г
Сливочное масло	100 г
Утиный жир	100 г
Соль	1\2 чл
Сахар	2 ст.л.

ГОТОВКА

- Срезаем мясо с окорочков.
- Половину кожи мелко нарезаем и делаем шкварки. Жир сохраняем.
- Остальные кости и кожу заливаем водой, солим и ставим варить на час – полтора.

Из расчета получения в результате 2-х стаканов бульона.

– Замешиваем тесто: насыпаем горкой муку. В углубление добавляем все составляющие, начиная с масла и 100 г утиного жира. Перемешиваем до более – менее однородной массы. Делим на 2 части: 1\3 и 2\3. Заворачиваем в пленку и кладем на холод часа на три – четыре.

- Картофель нарезаем кубиками до 1 см, лук – еще мельче.
- Добавляем шкварки, перец, измельченную петрушку. Солим. Перемешиваем.
- Из 2\3 теста раскатываем блин с толщиной около 5 мм. Смазываем форму жиром и укладываем блин так, чтобы свисали края.
- Делаем второй блин.
- Обрезаем края первого блина по ободок формы. Накладываем начинку.

– Закрываем вторым блином и защипываем края. Делаем в центре небольшое отверстие диаметром в палец для выхода пара. Делаем из обрезков небольшой шар, смазываем жиром и накрываем отверстие. Это будет клапан.

– Из обрезков делаем украшение для крышки пирога.

– Смазываем жиром и ставим в духовку при температуре 200 С° на 40 минут.

– Накрываем фольгой и снова в духовку минут на 30.

– Достаем и заливаем в отверстие бульон, сколько поместится.

– Ставим еще минут на 30 или дольше – зависит от вашей духовки.

– Проверяем готовность, доставая картофель из отверстия.

– По готовности выключаем духовку и оставляем в ней пирог минут на 15.

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.