

ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

РУССКИЕ
НАЦИОНАЛЬНЫЕ
БЛЮДА



МОСКВА
2019

УДК 641.55
ББК 36.997
П64

Дизайн оформления *В. Терещенко*

Похлебкин, Вильям Васильевич.
П64 Русские национальные блюда / Вильям Похлебкин. — Москва : Эксмо, 2019. — 192 с. — (Кулинария. Похлебкин).

ISBN 978-5-699-99192-1

Несмотря на все изменения, привнесения, иностранные и региональные влияния, основа русской кухни, ее сущность, оказалась незатронутой в течение веков, она стойко удержалась, сохранив наиболее характерные национальные черты. Так, русский национальный стол немислим без хлеба, блинов, пирогов, каш, без первых жидких холодных и горячих блюд, без разнообразия рыбных и грибных блюд, солений из овощей и грибов; прекрасен русский праздничный стол с его дичью и жареной домашней птицей и русский сладкий стол с его вареньями, коврижками, пряниками, куличами и пр. Рецепты всех блюд русской кухни представлены в этой книге. Пирогивы найдете в первой книге этой серии — «Выпечка, мучные и кондитерские изделия».

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-99192-1

© Велдре Г., Похлебкин А.В.,
наследники

© Похлебкин В.В.

© ООО «Издательство «Эксмо», 2019

Содержание

Введение	8
----------------	---

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ	13
ТЮРИ	13
Тюря с хреном	14
Тюря с луком	14
Тюря с редькой	15
Тюря томатная	15
ОКРОШКИ	16
Окрошка овощная летняя	18
Окрошка овощная осенняя	19
Окрошка мясная	20
Окрошка рыбная	21
БОТВИНЬИ	21
Ботвинья простая полная	23
Ботвинья запарная	25
ГОРЯЧИЕ СУПЫ	27
ЩИ	27
Щи богатые (полные)	33
Щи сборные	34
Щи постные	35
Щи простые мясные	36
Щи ленивые (или рахманные)	37
Щи кислые из свежей капусты	38
Щи серые (рассадные)	39
Щи суточные	40
Щи зеленые	40
Щи крапивные	41
Щи репьяные	42
ПОХЛЕБКИ	43
Похлебка репяная (репница)	45
Похлебка картофельная	45
Похлебка чечевичная	46
Похлебка луковая	47

УХА.....	47
Уха рядовая (из речной рыбы)	52
Уха рядовая (из морской рыбы)	53
Уха сборная	54
Уха опеканная	54
Уха карасевая	55
Уха пластовая	55
Уха раковая	55
Уха вялая	56
Уха сладкая	56
КАЛЬЯ.....	56
Калья	57
РАССОЛЬНИКИ.....	58
Рассольник овощной	60
Рассольник куриный	61
Рассольник мясной	62
СОЛЯНКИ.....	63
Солянка мясная	64
Солянка рыбная сборная	65
Солянка грибная	66
СУП-ЛАПША.....	67
Приготовление лапши	68
Лапша куриная	69
Лапша грибная	69
Лапша молочная	70

ВТОРЫЕ БЛЮДА

МЯСНЫЕ БЛЮДА.....	73
БЛЮДА ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	74
Студень	74
Говядина разварная	75
БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ (ЗАПЕЧЕННЫЕ).....	76
Сальник	76
Няня	76
Перепеча	77
БЛЮДА ИЗ ЖАРЕНОГО МЯСА	78
Поросенок жареный	78
Жаркое	80

ВЗВАРЫ К ЖАРКОМУ	81
Капустный взвар	81
Луковый взвар	82
Клюквенный взвар	82
ДИЧЬ	83
ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ	83
Куропатки жареные	87
Тетерев или тетерка жареные	87
Рябчики жареные	88
Перепелки тушеные	88
Рябчики молочные жареные	89
КРАСНАЯ ЛЕСНАЯ ДИЧЬ	90
Изюбрина — жаркое	92
Оленина — жаркое	92
Зайчатина — жаркое	93
МАРИНАДЫ ДЛЯ ДИЧИ	94
Ягодная приправа к дичи	94
Маринад для вымачивания крупной дичи	94
Маринад для вымачивания средней дичи	95
РЫБНЫЕ БЛЮДА	96
РЫБА ОТВАРНАЯ И ПАРОВАЯ	97
Рыба отварная	97
Рыба паровая	98
ТЕЛЬНОЕ	99
Тельное целиковое	99
Тельное тьяпаное	100
Тельное жареное	101
РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ И ЖАРЕНАЯ	101
Щука в сметане	101
Окуни или караси, жаренные в сметане	102
ГРИБНЫЕ БЛЮДА	104
Грибная закуска	105
Грибы тушеные	106
Грибы жареные	106
Грибы целики	107
Грибы, жаренные в тесте	108
Кундюмы	108
КАШИ	111
Кашица белевская (овсяная сладкая)	116
Кашица смоленская	117

Каша гречневая пуховая	117
Кашица костромская (заспица глазунья)	118
Каша овсяная	119
Каша гречневая рассыпчатая	119
Каша гречневая молочная	120
Каша ячневая размазня	120
Гурьевская каша	121
Каша рисовая рассыпчатая сладкая	122
Коливо	123
Каша пшеничная молочная	124
Каша рисо-овсяная рассыпчатая	124
Кашица тихвинская (кашица гороховая с заспой гречневой)	125
Каша пшеничная — тыковник	126
БЛИНЫ	127
ПОДГОТОВКА ТЕСТА ДЛЯ БЛИНОВ	128
ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ БЛИНОВ	129
ВЫПЕЧКА БЛИНОВ	130
ВИДЫ БЛИНОВ	131
Гречневые блины на воде	132
Гречнево-пшеничные блины	133
Гречневые блины на молоке	134
Гречнево-пшеничные блины сдобные (половинные)	134
Пшеничные блины	135
Пшеничные блины (красные)	136

СЛАДКИЕ БЛЮДА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

ПАСТЫ	139
ТВОРОЖНЫЕ ПАСТЫ	139
СЫРЫЕ ПАСТЫ	141
ЗАВАРНЫЕ ПАСТЫ (ПАСХИ)	146
Ванильная паста	147
Цукатная паста	148
Суточная паста	148
Лимонная паста	149
Изюмно-ореховая паста	149
КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТЫ (ПАСХИ)	150
Кондитерская печеная паста	150

Цукатно-изюмная паста	150
Яичная паста	151
ПРЯНИКИ И КУЛИЧИ	152
ПРЯНИКИ	153
Глазирование пряников	156
Медовые пряники (домашние)	158
Малиновые пряники	159
Черные пряники	160
Коврижка «московская мостовая»	161
КУЛИЧИ	161
Кулич домашний	166

НАПИТКИ

МЕД, СБИТЕНЬ, КВАС	170
Сбитень	172
Медок	172
Квас белый окрошечный	173
Квас сухарный домашний (скорый)	174

СОЛЕНИЕ И КВАШЕНИЕ

Капуста	177
Русский способ квашения огурцов	178
Словарь	179
Предметный указатель продуктов	187
Алфавитный указатель рецептов	190

ВВЕДЕНИЕ

Русский стол широко известен за рубежом главным образом своими деликатесами: копченой спиной осетра (балыком), севрюжиной с хреном, малосолевой лососиной (семгой), красной, черной и розовой (сиговой) икрой, маринованными и солеными грибами (рыжиками и белыми), — составляющими не только прекрасный натюрморт вместе с кристально прозрачной московской водкой, но и тонко гармонирующими с ней во вкусовом отношении.

Однако эти отдельные готовые продукты, к тому же праздничные, несмотря на свою изысканность, не могут дать полного представления о русской кухне, о своеобразии вкуса ее основных горячих блюд, о составе русского национального стола в целом.

Русская кухня в том виде, в каком она дошла до наших дней, сложилась окончательно немногим более ста лет тому назад, во второй половине XIX в., когда была проведена ее неофициальная кодификация: именно в период с 40-х по 80-е годы XIX в. появилось большое количество поваренных книг, составленных людьми разных сословий (от аристократов до крестьян) и из разных райо-

нов страны. Это позволило не только впервые увидеть в наиболее полном виде весь национальный репертуар русских блюд, но и начать его критическую чистку от разных инородных заимствований и наслоений.

После отмены крепостного права в 1861 г. и ускорения дифференциации крестьянства, одним из результатов которых было образование кулачества и рост мелкого и среднего купечества, народная кухня стала усиленно культивироваться в этих социальных слоях, а ее национальный репертуар получил новое пополнение. Бурное развитие в 70-х годах XIX в. железнодорожного строительства в России приблизило далекие окраины к центру. Это привело к «открытию» многих региональных старинных русских блюд, быстро признанных общенациональными. Таковы были блюда из крупной степной дичи (турача, дрофы, стрепета), дальневосточные горбуша и кетовая красная икра, каргопольские соленые рыжики и мурманская оленина, башкирский мед и кумыс. В совершенствовании русской национальной кухни в 70—80-х годах XIX в. приняли участие и разнообразные рестораны России, привлекавшие талантливых поваров из народа.

В результате в последнюю четверть XIX в. русская кухня приобрела столь обновленный и разнообразный вид, что не только по неповторимому ассортименту блюд, но и по изысканному и тонкому вкусу заняла одно из ведущих мест в Европе, поднялась на такую же высоту, что и французская кухня.

Несмотря на все изменения, привнесения, иностранные и региональные влияния, основа рус-

ской кухни, ее сущность оказалась незатронутой в течение веков, она стойко удержалась, сохранив наиболее характерные национальные черты. Так, русский национальный стол немислим без хлеба, блинов, пирогов, каш, без первых жидких холодных и горячих блюд, без разнообразия рыбных и грибных блюд, солений из овощей и грибов; прекрасен русский праздничный стол с его дичью и жареной домашней птицей и русский сладкий стол с его вареньями, коврижками, пряниками, куличами и пр.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА



А.А. Похлебкин

Ни в какой другой национальной кухне нет такого разнообразия 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 (КУРИНОМ, РЫБНОМ)
БУЛЬОНЕ И СОЛЕНО-КИСЛОЙ ОСНОВЕ.

•
УХА И КАЛЯ — ДВЕ ГЛАВНЫЕ
РАЗНОВИДНОСТИ РУССКИХ РЫБНЫХ СУПОВ.

•
И НАКОНЕЦ, СОБСТВЕННО СУПЫ
НА КРУПЯНОЙ И КРУПЯНО-ОВОЩНОЙ
ОСНОВЕ.

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

ТЮРИ

ТЮРЯ — это жидкое холодное блюдо, приготавливаемое без помощи огня, наскоро. То, что тюрят проста по сравнению с остальными супами, а также отсутствие в тюрях мяса и жиров создало им «славу» блюда для бедняков, а это, в свою очередь, привело к тому, что тюрят стала чуждаться ресторанный кухня. На самом деле тюрят — дешевое, вкусное и удобное в домашнем быту блюдо, которое надо уметь готовить тщательно и с соблюдением определенных правил. Основные компоненты в тюрях — хлеб и квас. Хлеб при этом должен быть всегда свежим, мягким, обрезанным от корок и лучше всего подогретым в духовке и затем нарезанным мелкими кубиками. Квас должен быть кислым, т. е. белым или светлым хлебным квасом, предназначенным для первых блюд. Сменный компонент в тюрях — овощи, либо мелко-нарезанные, либо натертые на терке. Нарезка должна быть очень тонкой, аккуратной, натерка только на мелкой терке. По этим овощам тюрят и носят свои названия — тюрят с луком, тюрят с хреном, тюрят с редькой и т. д. *Тюрят — типичное домашнее блюдо: ее надо съесть сразу же после приготовления и нельзя приготавливать загодя и впрок.* Кроме того, тюрят необходимо сдабривать свежими пряными травами — укропом, сельдереем

и т. п. Только при этих условиях тюря будет вкусным, приятным блюдом. Употребляют тюри обычно летом, в жаркие дни, при отсутствии аппетита, когда требуется аперитив, а также при усталости, после бани, при насморке. Тюри поэтому можно рассматривать как своего рода жидкие закуски. По типу тюрь можно приготавливать супы-закуски на основе различных овощных соков — морковного, томатного и т. п. Один из рецептов такой современной тюри мы даем.

• РЕЦЕПТ •

ТЮРЯ С ХРЕНОМ

- 1 л кваса
- 4 ст. ложки свеженатертого хрена
- 1 стакан мелко нарезанных кубиков ржаного хлеба
- 0,5 стакана зелени сельдерея, петрушки и укропа
- 1 ч. ложка соли

Все компоненты перемешать, залить квасом.

• РЕЦЕПТ •

ТЮРЯ С ЛУКОМ

- 1 л кваса
 - 0,5 стакана мелко нарезанного зеленого лука
 - 1 луковица (мелко нарезанная)
 - 1 стакан мелко нарезанного ржаного хлеба
 - 4 зубчика чеснока (растолченного с солью)
-
-

- 1 ст. ложка укропа
- 2 ст. ложки сметаны
- 1 ч. ложка соли

Все компоненты, кроме сметаны, перемешать равномерно в эмалированной посуде, залить квасом и заправить сметаной.

• РЕЦЕПТ •

ТЮРЯ С РЕДЬКОЙ

- 1 л кваса
- 1 черная редька (величиной с яблоко 200 г)
- 1 стакан мелко нарезанных кубиков ржаного хлеба
- 1 ст. ложка зелени петрушки
- 1 ст. ложка зелени сельдерея
- 1,5 ч. ложки соли

Приготовить как и тюрю с хреном.

• РЕЦЕПТ •

ТЮРЯ ТОМАТНАЯ

- 1 л томатного сока
- 0,75 стакана мелко нарезанного черного хлеба
- 0,5 стакана корня сельдерея, натертого на терке
- 0,5 головки чеснока
- 1 ч. ложка кориандра
- 1,5 ч. ложки соли