







# Вкус советских праздников

Праздничные блюда по ГОСТу и не только...

*Кубанские*





# НОВЫЙ ГОД

Когда-то в далеком-далеком счастливом советском детстве пришлось посмотреть замечательный фильм Льва Кулиджанова «Когда деревья были большими». Пронзительность фильма на долгие годы сохранилась в памяти, как и название фильма, совершенно непонятное для детского ума и глубоко осознанное много позже. Все мы, выходцы из счастливого детства несуществующей страны СССР, нет-нет да и вспоминаем то время, когда праздники были веселыми и искренними, мандарины в Новый год были удивительно ароматными, снег был хрустящим и до рези в глазах девственно белым, большие сугробы зимой — выше нашего роста, тогда и «деревья были большими», и дружба не отягощалась имущественным неравенством. Искренность и сказочное оформление праздников были тем незабываемым подарком, который дарили нам родители, сами пережившие нечеловеческие лишения войны.

Удивительный и самый яркий праздник в жизни маленького, да и взрослого человека — Новый год! Начинался он со всеобщей суеты. В школу привозили полную «полуторку» елок и пихт. Самое большое дерево, главную елку, устанавливали в центре зала, и старшеклассники с учителями украшали ее игрушками, которые все ученики делали своими руками. Какое счастье было увидеть «свою» игрушку на этом волшебном дереве! Елочки и пихточки поменьше устанавливались по периметру сцены, крепились к перилам лестницы и скамейкам,

принесенным из спортивного зала. И от дверей школы до актового зала вас вела благоухающая аллея.

Впереди новогодние представления и обязательные костюмированные

«утренники» и подарки в прозрачных шелестящих кулечках.

А между тем, домашняя елка, принесенная с мороза, «отдыхает», оттаивая и заполняя всю

квартиру новогодними запахами. Впереди ее установка, убранство гирляндами и игрушками. За разрисованными морозом окнами переливаются в звенящей тишине хрустальные льдинки звезд, бархатно-черное небо раскинуло свои крылья над ледяным пространством, наполненным огнями городов и редким уютным светом деревенских домиков. Веселая предновогодняя суета перемещалась на кухни, где все шкворчало, пеклось, жарилось, нарезалось, красиво выкладывалось в праздничную посуду, украшалось, наливалось в тотчас запотевающие графинчики, расставлялось на хрустящие скатерти...

Новогодний стол... Хотя новогодний стол, надо признать, не отличался разнообразием приготовленных блюд, качество их всегда было высочайшее.

Гвоздем программы среди холодных закусок, конечно же, был студень, приготовленный загодя из свинины или свинины и говядины, отваренный в специальной большущей кастрюле (варить нужно было не менее 4 часов с добавлением специй) и сдобренный зубчиками чеснока. Приправленный свежеприготовленной горчицей или хреном он прекрасно «шел» под рюмочку в новогоднюю ночь, а наутро с разваристой картошечкой был просто незаменим.

## Салат «Оливье»

Время приготовления: 40 минут

10 порций

**мякоть вареной курицы 200 г**  
**яйца 3 шт.**  
**картофель 6 шт.**  
**огурцы маринованные 2 шт.**  
**яблоко 1 шт.**  
**морковь 3 шт.**  
**лук репчатый 2 головки**  
**горошек зеленый консервированный**  
**1 стакан**  
**майонез 250 г**  
**соль**

**1.** Картофель и морковь сварите по отдельности, охладите. Яйца сварите вкрутую.

**2.** Мякоть курицы, яблоко, овощи и яйца нарежьте мелкими кубиками, соедините, посолите, добавьте зеленый горошек, майонез, перемешайте. Выложите в салатник.

**3.** При подаче оформите салат зеленью. [ID 30609]



Впрочем, к посленовогоднему утру заранее готовили замечательное блюдо (говорят, все же китайского происхождения) — пельмени с бульоном из свинины, говядины и баранины.

А каков «ритуал» приготовления домашних пельменей! Куски говядины и свинины раздвигались, косточки с солидными кусками мяса откладывались для борща, остальное мясо резалось на кусочки и под урчание ручной мясорубки вперемешку с дольками репчатого лука отправлялось в ее «ненасытное горло», наполняя ароматным фаршем вместительную миску, который потом заправлялся специями с добавлением кипятка «для нежности». Приготовленное тесто раскатывалось в «колбаски», резалось на кусочки, которые плющились пальцами в горке муки и отправлялись под скалку, чтобы через минуту в ловких руках превратиться в пузатенький пельмень, занимающий место на посыпанном

мукой подносе в стройном ряду со своими собратьями, готовыми к варке.

## Сельдь «под шубой»

Время приготовления: 1 час 40 минут  
+ охлаждение

5 порций

**сельдь соленая 500 г**  
**картофель вареный 4 шт.**  
**свекла вареная 8 шт.**  
**морковь вареная 5–6 шт.**  
**яблоки 2 шт.**  
**майонез 250 г**  
**желатин 10 г**

1. Желатин залейте 100 мл холодной кипяченой воды и выдержите до набухания крупинок.
2. Сельдь разделайте на чистое филе и нарежьте его тонкими ломтиками.
3. Овощи и яблоки без кожуры натрите на крупной терке.
4. Подготовленный желатин откиньте на сито, дайте воде стечь. Распустите желатин, непрерывно помешивая его, на водяной бане. Охладите желе до комнатной температуры и смешайте с майонезом.
5. Картофель, морковь, яблоки и свеклу выложите на блюдо слоями, поливая каждый майонезом с желе и прослаивая ломтиками сельди. Залейте салат оставшимся майонезом с желе и выдержите в холодильнике.
6. Перед подачей оформите сельдь «под шубой» веточками зелени. [ID 37465]



Сам процесс лепки был делом «общественным» под протяжную бабушкину песню, задушевный разговор о какой-то той прежней непростой жизни.

А утром... когда вся семья снова за столом и дымятся ароматом пельмени в тарелках, перед детьми — розетки со сметаной или топленым сливочным маслом и граненые стаканы с холодным молоком, перед взрослыми — розетки с острой приправой, где-то называемой довольно поэтически «огонек», а где-то просто, по-домашнему — «хреновина», или уксус с перчиком и чесночком и опять та же хрустальная жидкость из запотевшего графинчика. Новый год же! Конечно, в 70-е годы прошлого века уже перестали подавать на праздничный стол простой винегрет и селедочку, а если и предоставляли им место на новогоднем пиршестве, то в винегрете уже и грибочки объявились, и селедочка в «шубу оделась». Икорка паюсная стала подаваться в лодочках из половинок куриного яйца.

## Винегрет с груздями

Время приготовления: 25 минут

8 порций

**грузди соленые 240 г**  
**картофель 2 шт.**  
**свекла 3 шт.**  
**морковь вареная крупная 1 шт.**  
**лук репчатый 1 крупная головка**  
**огурец соленый крупный 1 шт.**  
**горошек зеленый консервированный 50 г**

### для заправки:

**масло растительное ½ стакана**  
**уксус 3%-й 100 мл**  
**сахар 1 ч. ложка**  
**перец черный молотый**  
**соль**

1. Для заправки взбейте масло с остальными ингредиентами.
2. Вареные овощи нарежьте кубиками.
3. Свеклу сразу залейте частью заправки и выдержите 10 минут, не смешивая с остальными овощами, чтобы они не окрасились.
4. Огурцы, лук и грибы нарежьте кубиками, оставив часть грибов целыми для оформления.
5. Нарезанные овощи, грибы и зеленый горошек перемешайте вместе с заправкой и выложите в салатник.
6. При подаче оформите винегрет груздями и зеленью. [ID 28157]



Карп, запеченный в тесте, а позднее — в фольге, стал украшением стола наравне с жареным поросенком или гусем с яблоками и уткой по-суздальски (с яблоками и черносливом).

Настойки и сладости тоже были новогодними, уместными именно в эти дни и носившие свой, совершенно специфический, новогодний характер.

Завершался праздник новогодними десертами — домашним мороженым с пузырящимся Советским шампанским и праздничным домашним тортом «Наполеон» со свежесваренным индийским чаем!

Все было вкусно, обильно и весело!

А впечатления от встречи Нового года оставались на весь год!

## Яйца, фаршированные икрой

Время приготовления: 10 минут

4 порции

**яйца 4 шт.**

**икра красная 1 банка**

**масло сливочное 50 г**

**зелень петрушки 1 пучок**

1. Яйца залейте холодной водой, доведите до кипения и варите 7 минут. Не сливая воду, поставьте под слабую струю проточной воды и постепенно остудите яйца.
2. Готовые яйца очистите, разрежьте каждое пополам вдоль и удалите желтки. На блюдо выложите по 2 половинки яйца углублениями вверх. Наполните их икрой.
3. Подавайте фаршированные яйца со сливочным маслом и зеленью петрушки. [ID 35913]

## Студень по-деревенски с хреном

Время приготовления: 6 часов

10 порций

**голова свиная** ½ шт.  
**ножки свиные** 2 шт.  
**морковь** 1 шт.  
**лук репчатый** 2 головки  
**корень петрушки** 1 шт.  
**чеснок** 3 зубчика  
**вода** 1 л на 1 кг мяса  
**зелень петрушки** 5 г  
**лавровый лист** 3 шт.  
**перец душистый** 5 горошин  
**перец черный**  
**соль**

**1.** Голову и ноги опалите, разрубите на равные куски, залейте холодной во-

дой, доведите до кипения, снимите пену и варите на слабом огне 6–8 часов, при этом объем воды должен уменьшиться наполовину. За час до окончания варки добавьте овощи целиком, за 15 минут до конца варки посолите, добавьте лавровый лист и перец. Выньте голову и ножки, отделите мясо от костей, нарежьте мелкими кубиками.

**2.** Бульон процедите. Нарезанное мясо соедините с растертым с солью мелко рубленным чесноком, выложите в неглубокие формы и залейте бульоном. Охладите до комнатной температуры и поставьте студень на холод до застудневания.

**3.** Перед подачей удалите с поверхности застывший жир, нарежьте на порции, переложите на блюдо и оформите зеленью петрушки. В качестве соуса используйте тертый хрен, смешанный со сметаной или густыми сливками, или с горчицей и соком лимона. [ID 519502]



## Суп пельменный «Фантазия»

Время приготовления: 50 минут

1 порция

пельмени 6–8 шт.  
картофель 1 шт.  
лук репчатый ½ головки  
бульон мясной 60 мл  
бульон грибной 60 мл  
сметана 1 ст. ложка  
кетчуп 1 ст. ложка  
масло сливочное 1 ч. ложка  
лавровый лист 1 шт.  
зелень укропа 10 г  
перец черный молотый  
соль

1. Картофель нарежьте кубиками, лук мелко порубите.

В горшочек уложите масло, нарезанные овощи, добавьте смесь сметаны с кетчупом и перемешайте.

2. Залейте горячим бульоном, доведите до кипения. Положите сырые пельмени, лавровый лист, посолите, поперчите. Накройте горшочек фольгой или крышкой, поставьте в разогретую духовку на 30 минут.

3. При подаче посыпьте суп мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

[ID 33196]



