





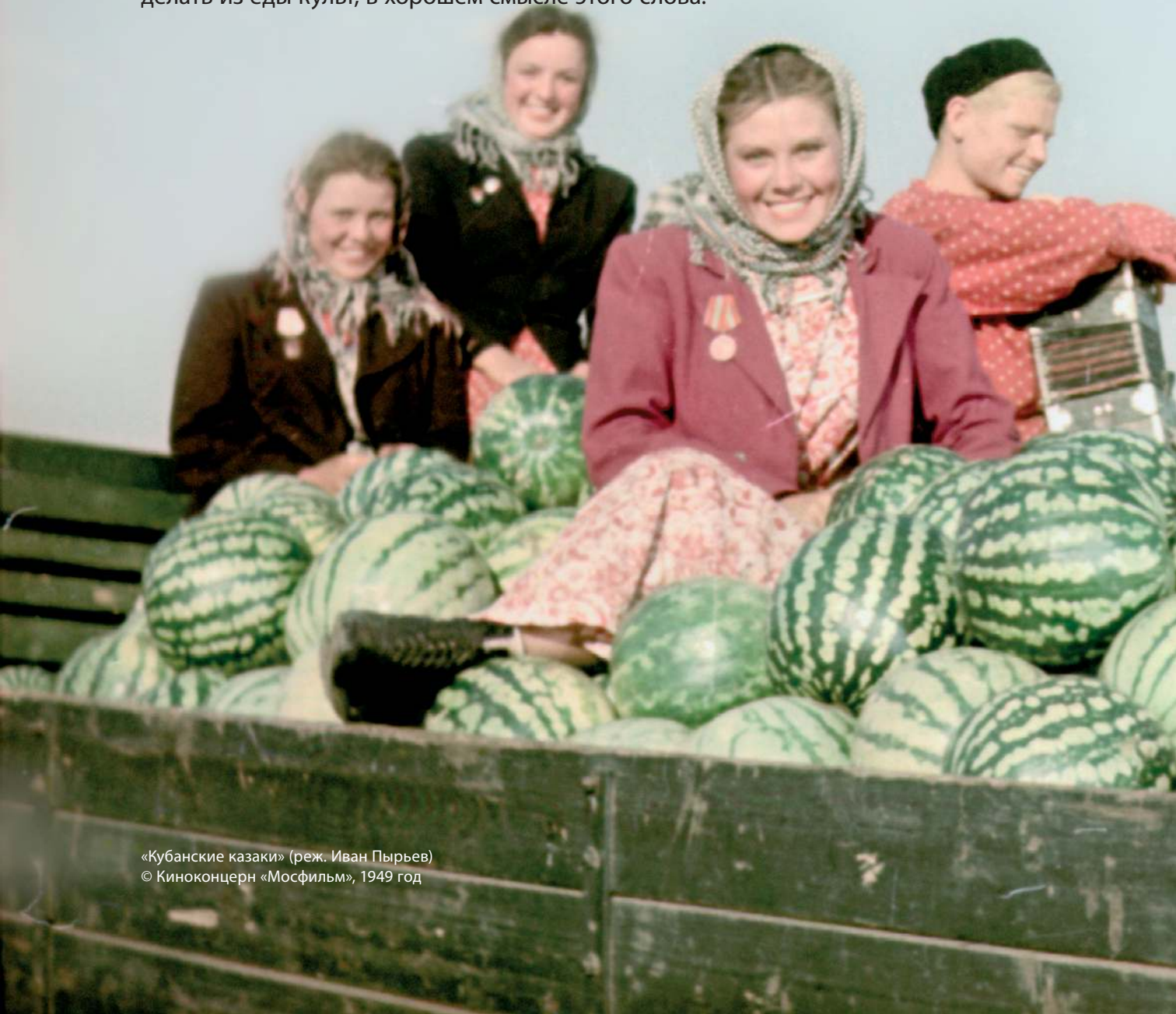
Вкус советской кухни

Блюда по ГОСТу и не только...

Курбаукиш

Человеческая память имеет замечательную способность — хранить картины прошлого в удивительно ярком формате: вместе с запахами, вкусами, внутренними ощущениями и нюансами настроения. Когда приходится возвращаться к ним — заново проживаешь те минуты и часы, которые стали теперь добрыми воспоминаниями, доставляющими нам удовольствие. Таковы детские воспоминания о праздниках и застольях, которые устраивались в родительском доме, в домах родных и друзей: шумные, яркие, искренние и очень вкусные.

«Не делайте из еды культа», — говорил Остап Бендер. И все же мы считаем, что было бы замечательно в любых условиях, при любых внешних обстоятельствах при приготовлении любимых, да и не только любимых блюд — делать из еды культ, в хорошем смысле этого слова!



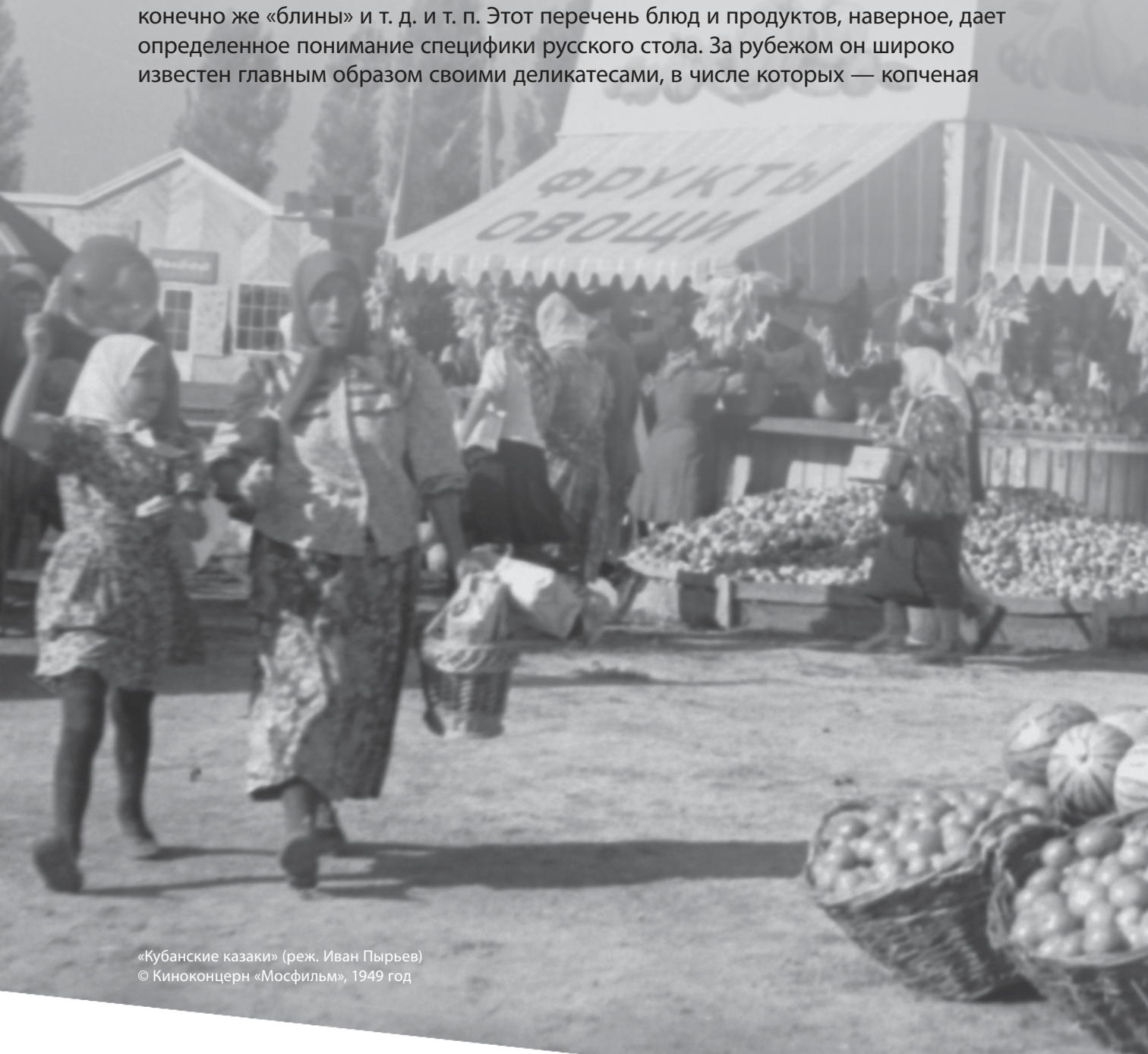
...У представителей разных национальностей — свои особенные, складывающиеся веками кулинарные традиции. Они определяются набором продуктов, использующихся в той или иной местности, исторически сложившимися технологиями приготовления блюд, различными привычками и предпочтениями в приготовлении и потреблении пищи. Поэтому, например, мы отмечаем отличия тайской кухни от французской, японской — от итальянской, знаем, чем отличается от других немецкая кухня.

Убедиться в специфичности той или иной кухни может каждый из нас, поскольку в большинстве случаев для этого не требуется ни знания языка и истории родины кушанья, ни знания местных традиций приема пищи. Здесь главенствуют категории «сладко — горько», «вкусно — невкусно», «нравится — не нравится»...



И все же восприятие какой-либо национальной кухни в целом, наше подсознательное отношение к ней зависят не только от вкусовых ощущений от того или иного блюда. Большую роль здесь также играет порядок и ритуал подачи блюд, культура принятия пищи, близость этой культурной составляющей нашему внутреннему самосознанию.

В этом плане русская гастрономическая культура остается в международном ряду самой загадочной. У многих на слуху «сбитни», «меды», непременно «черная икра», «осетры и севрюги», «щи», «рыбник», «курник», «расстегай» и «кулебяка», конечно же «блины» и т. д. и т. п. Этот перечень блюд и продуктов, наверное, дает определенное понимание специфики русского стола. За рубежом он широко известен главным образом своими деликатесами, в числе которых — копченая




спинка осетра (балык), севрюжина с хреном, малосольная лососина (семга), красная, черная и розовая (сиговая) икра, маринованные и соленые грибы (рыжики и белые), не только составляющие прекрасный натюрморт с кристально-прозрачной московской водкой, но и тонко гармонирующие с нею во вкусовом отношении.

«Вкусные воспоминания» — так называется популярная серия книг, рассказывающая о блюдах, которые готовили в наших домах и заведениях общепита СССР из доступных (особенно в наши дни) продуктов, о блюдах, отражающих, с одной стороны, «русскость» нашей кухни, а с другой — многообразие национальных кухонь нашей страны с их кулинарными особенностями и предпочтениями. Итак, приступаем...





«Белое солнце пустыни» (реж. Владимир Мотыль)
© Киноконцерн «Мосфильм», 1970 год



*«– Опять ты мне эту икру поставила!
Не могу я ее каждый день, проклятую,
есть» («Белое солнце пустыни», 1969 год)*

Салаты и закуски

Самобытность русской кухни в немалой степени определяют традиции закусочного стола. Это своеобразный пролог к обеду, его «предтеча». Во время парадных обедов он всегда разделялся с обеденным столом в пространстве обеденного зала.

А. П. Чехов в рассказе «Учитель» так живописал это: «В большой столовой с немецкими олеографиями и запахом герани и лака стояли два стола: один большой — для обеда, другой поменьше — закусочный». За него не садились, к нему подходили или препровождали к нему гостей. И весь обед состоял из двух основных частей: закусочной и обеденной.

Историки русской кулинарии отмечают, что «...закусочный стол как самостоятельное явление окончательно сложился к XVIII веку».

Грибная икра

4 порции

грибы сушеные 400 г
лук репчатый 2 головки
масло растительное ½ стакана
уксус 3%-й 1 ч. ложка
чеснок 3 зубчика
сахар ½ ч. ложки
перец черный молотый по вкусу
соль по вкусу

1. Грибы замочите на 6–12 часов, затем отварите в этой же воде,

предварительно процедив ее. Готовые грибы откиньте на дуршлаг, дайте отвару стечь. Грибы пропустите через мясорубку, посолите и поперчите.

2. Лук мелко порубите и обжарьте на масле до золотистого цвета.

3. Грибы, лук, сахар, измельченный под прессом чеснок, уксус и немного грибного отвара перемешайте и прогрейте. Охладите. При подаче оформите икру зеленью. [ID 39314]



Закуска из помидоров с сыром

4 порции

помидоры 4 шт.
чеснок 4 зубчика
сыр твердый тертый 100 г
майонез 4 ст. ложки
зелень петрушки 1 пучок

1. Помидоры нарежьте кружочками. Чеснок измельчите под прессом и смешайте с майонезом.
2. Смажьте кружочки помидоров чесночной смесью. Посыпьте помидоры тертым сыром.
3. Выложите помидоры в один слой на большое плоское блюдо и оформите зеленью петрушки. [ID 12751]

© Миллион меню www.mm-foto.ru



© PressFoto.ru



© Falko Follert / Fotolia.com

Яйца под майонезом

6 порций

яйца 6 шт.

для майонеза:

яйца 2 шт.

сок лимонный 2 ст. ложки

соль ¼ ч. ложки

горчица 1 ст. ложка

масло растительное 1 стакан

перец черный молотый по вкусу

1. Для приготовления майонеза яйца вымойте горячей водой. Отделите

желтки от белков. Желтки переложите в небольшую миску, добавьте соль, перец и горчицу. Разотрите венчиком. Не прекращая растирать смесь венчиком, подливайте растительное масло: сначала по капле, затем, когда смесь начнет густеть, по чайной ложке, на последнем этапе — тонкой струйкой. Когда майонез станет густым, добавьте лимонный сок.

2. Яйца залейте холодной водой, доведите до кипения и варите 8–10 минут. Переложите в холодную воду. Очистите и разрежьте вдоль пополам. Блюдо застелите салатными листьями, разложите яйца срезом вниз. Аккуратно полейте яйца майонезом.

[ID 234111]



Яйца, фаршированные красной икрой

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 на 2 части вдоль и удалите желтки. На блюдо выложите по 2 половинки яйца отверстиями вверх. Наполните отверстия икрой.

3. Подавайте фаршированные яйца с размягченным сливочным маслом, фигурно уложенным на зелень петрушки. [ID 35913]



Гренки

4 порции

батон 1 шт.
яйца 4 шт.
молоко 1 ½ стакана
масло сливочное 100 г
соль по вкусу

1. Яйца разбейте в глубокую тарелку, посолите и взбейте вилкой

до однородности. Постепенно добавьте молоко. С батона срежьте корки, мякиш нарежьте ломтиками толщиной 1–1,5 см. В сковороде разогрейте масло.

2. Обмакните ломтики в молочную смесь и выложите в сковороду. Обжарьте гренки на среднем огне с двух сторон до золотистого цвета. [ID 24362]

«– Соль – это белая смерть.
– Я думал, сахар – белая смерть.
– Сахар – сладкая смерть. Хлеб –
вообще отравы»
(«Любовь и голуби», 1984 год)

Бутерброды со шпротами

6 порций

шпроты в масле 1 банка
хлеб ржаной ½ шт.

майонез ½ стакана
лимон 1 шт.
зелень петрушки 1 пучок

Хлеб нарежьте ломтиками, затем каждый разрежьте по диагонали. Треугольные ломтики хлеба смажьте майонезом, на каждый уложите 2–3 рыбки и ломтик лимона. Оформите зеленью. [ID 31344]

