

С КАТЕРЬ- САМОБРАНКА



Рецепты из русских
сказок, былин
и повестей

Издательство АСТ
Москва



КЛАДЕЗЬ

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ 4

ПЕРВЫЕ БЛЮДА 7

Уха	9
Окрошка	10
Ботвинья	13
Похлебка картофельная	14
Рассольник	17
Щи богатые	18
Щучина	21

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 23

Бараний бок с гречневой кашей	24
Гусь с квашеной капустой	27
Дрочена	28
Жаркое из свинины	31
Утка с кислыми яблоками и медом	32
Каша манная	35
Каша перловая с грибами	36
Каша ячневая	39
Осетр «в чешуе»	40
Полба со свиной	43
Ржаные клецки со сметаной и зеленью	44
Гуляш по-русски	47

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 49

Вяленое мясо	50
Сало соленое по-старорусски	53
Маринованные огурцы с горчицей	54
Салат из репы	57
Квашеная капуста	58



Сельдь с редькой	61
Соленые грибы	62
Студень	65

ВЫПЕЧКА. 67

Блины	68
Пшеничный хлеб	71
Булка пшеничная	72
Калач муромский	74
Каравай	76
Колобок	79
Накрепок	80
Курник	82
Пирожки с капустой	84
Рыбные пирожки	87
Кулебяка на четыре угла	88
Ржаной хлеб	90
Рыбные расстегаи	92
Баранки	95

ДЕСЕРТЫ. 97

Варенье из морошки	98
Гурьевская каша	101
Кисель с ягодами	102
Козули рождественские	105
Медовая коврижка	106
Пастила из смородины	109
Петушок на палочке	110
Печатный пряник с вареньем	112
Печеные яблоки в меду	114

НАПИТКИ. 117

Узвар	119
Медовый сбитень	120
Морс клюквенный	123
Хлебный квас	124
Сыта	127



ПРЕДИСЛОВИЕ



Помнится, как-то раз в нашей деревне парень молодой проезжал накануне Рождества. Остановился переночевать у соседей. Девки молодые, что дикие, кинулись расспрашивать его, откуда и куда ехал да что в нашей деревне забыл. Внучка моя, как птичка на хвосте, принесла, что мальчишка приморский и едет к семье в село за сотню верст от нашего. Там у него мать с прабабкой поселились и ждут его на рождественские гуляния, стряпают ему козулей.

Моя внучка долго удивлялась, зачем козочек готовить в праздник удумали. А я еще по молодости с дедом по городам разным каталась и слыхала, что блюдо это из теста особенное. Стала записки с путешествий перебирать, чтоб моя подружек своих вразумила и сама знала, что не в козах дело. Пока я искала тетрадку, внучка девочек своих собрала, мол, рассказывайте, бабушка, что за блюдо такое и чем такое особенное.

– Да вы, девки, паренька, что ли, впечатлить хотите? Неужели готовить кинетесь?

– Нет, бабушка. Тот уже уехал ни свет ни заря. Мы хотим, чтоб вы нам про все блюда рассказали и секретами поделились. Мало ли приедет еще жених какой, мы ему и стол накроем.

– Дело правое.

Я, обложившись записями и заметками, села на скамью и стала рассказывать про хлеба, колобовый пирог, блины, щи... Только гляжу – молодежи скучно про горсти муки и штуки редьки слушать. Да и не упомнишь всего, что собиралось годами. Отправила я девочек по домам, а внучку озадачила подумать, как поступить: не будут же девки бегать ко мне за советом при каждом госте в деревне.

День спустя придумали, что надо сначала собрать рецепты, а потом уже и девок учить. Если уж хотят жениха приезжего, то пусть учатся.

Так одним весенним днем родилась на свет книга эта. Да не просто сборник рецептов, а кладезь мудрости! Кроме записок моих вошли туда и секреты кулинарные, чтоб стол царский накрылся. А чтоб уму-разуму девки набрались, расскажу и о тайном: о силе, которую еда дает, да о традициях! Нынче ведь как: любой человек на кухню прийти может да состряпать чего съедобное. Таков мир, и еда в нем для набития живота в основном служит.



Но еще моя прабабка говорила: в хлебе здоровье и сила есть. А она, кстати говоря, до 100 лет прожила, и ум светлый был! Мудрая она была и меня с сестрами учила, что к хлебу, ко всему на столе надо с уважением. Девкам попробуй объясни это – сразу руки в боки: «Не надо нас, бабушка, жизни учить! Ученые уже!» Ученые, может, и ученые, но козулей с козами перепутали.

Так вот... Чтоб интереснее было грамоту кулинарную изучать, придумали мы с внучкой сказки и басни в книгу добавить. Неполные, конечно. Мы тут не энциклопедия. Но вырезки. Так легче будет запоминать, чем семью и гостей угощать.

К вам книга эта попала тоже неспроста: вы или замуж собрались, или уже хозяйка в своем семейном доме. Что бы там ни было, знания эти помогут. Зовите подруг или наряжайте своих детишек в передники – и готовьте вместе! Такие дела объединяют и сеют мир в доме, где каждый делом занят на общее благо.

Ваша бабушка всю жизнь прожила, собирая знания да скапливая опыт. Теперь пора и вам мудрость передать! Наказываю стряпать с душой, с любовью, чтоб каждый, кто в вашем доме за стол обеденный сядет, здоровья набирался!

– Аглия Степановна







ПЕРВЫЕ БЛЮДА





Уха



*Слез Емеля с печки, обулся, оделся, взял ведра да топор и пошел на речку.
Прорубил лед, зачерпнул ведра и поставил их, а сам глядит в прорубь.
И увидел Емеля в проруби щуку. Изловчился и ухватил щуку в руку:
– Вот уха будет сладка!*

*Вдруг щука говорит ему человеческим голосом:
– Емеля, отпусти меня в воду, я тебе пригожусь.*

Из русской народной сказки «По щучьему велению»

У наших предков, кто рыбной ловлей занимался, уха была основным блюдом! Свежесваренная и с мягким ломтиком хлеба, она быстро утоляла голод и придавала сил. Нередко уху ели всей деревней после удачной рыбалки. Так что она еще и народ объединяла за общим столом!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ Вода – 2 л
- ❖ Рыба (судак, щука или любая другая) – 500 г
- ❖ Черный перец – 6 горошин
- ❖ Картофель – 4 шт.
- ❖ Лавровый лист – 3 шт.
- ❖ Репчатый лук – 2 шт.
- ❖ Морковь – 1 шт.
- ❖ Соль – по вкусу
- ❖ Зелень (укроп и петрушка) – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Очищенную рыбу режем на куски. Голову и хвост кладем в кастрюлю, заливаем водой и ставим на огонь. Филе рыбы откладываем в сторону.
- ❖ Варим на слабом огне около 30 минут. Затем добавляем лук, морковь, лавровый лист и перец. Лук и морковь нарезать не требуется.
- ❖ Очищенный картофель нарезаем крупными кубиками. Достаем рыбу, лук и морковь из готового бульона и выбрасываем. Бульон процеживаем.
- ❖ В бульон добавляем картофель и варим 15 минут. Затем – филе рыбы, которое мы отложили в начале, и варим еще 10–15 минут, до готовности.
- ❖ Перед подачей уху посыпаем свежей зеленью. Приятного аппетита!



Совет от бабушки:

*Не забывай накипь снимать,
когда бульон варишь. –
он должен быть прозрачным
и насыщенным!*



КРОШКА

*На другой день приходит лиса к журавлю, а он приготовил окрошку, налил в кувшин с узким горлышком, поставил на стол и говорит:
– Кушай, кумушка! Право, больше нечем потчевать.
Лиса начала вертеться вокруг кувшина. И так зайдет, и эдак, и лизнет его, и понюхает-то – никак достать не может: не лезет голова в кувшин.
А журавль клюет себе да клюет, пока все не съел.
– Ну, не обессудь, кума! Больше угощать нечем!*

Из русской народной сказки «Лиса и журавль»

Поговаривают, наши предки блюдо так назвали от слова «крошить» – «мелко нарезать». А «крошили» в те времена в окрошку все, что со вчерашнего осталось. Для свежести заправляли все это дело белым квасом, иногда – рассолом и подавали к столу. В жаркий летний день это блюдо стояло на столе и у царей, и у крестьян.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ Белый квас – 500 мл
- ❖ Мясо (вареное или жареное) – 200 г
- ❖ Огурцы – 2 шт.
- ❖ Зеленый лук – 2 шт.
- ❖ Сметана – 1 ст. л.
- ❖ Соль, перец – ½ ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Мелко нарезаем мясо и овощи. Шинкуем зелень.
- ❖ Очищаем и мелко нарезаем яйца и картофель.
- ❖ Соединяем ингредиенты в миске. Добавляем сметану, соль, перец, горчицу/хрен.
- ❖ Заправляем окрошку белым квасом и перемешиваем. Приятного аппетита!

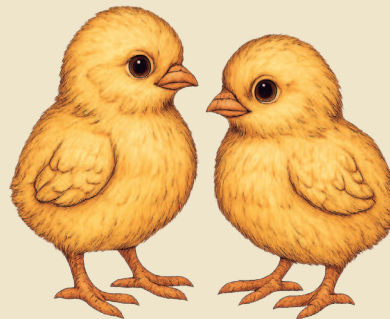
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ Яйца (вареные) – 2 шт.
- ❖ Картофель (вареный) – 2 шт.
- ❖ Укроп – 1 веточка
- ❖ Горчица/хрен – 1 ч. л.



СОВЕТ ОТ БАБУШКИ:

Готовь окрошку перед подачей: если долго стоять она будет, то размякнет и вкус потеряет.







БОТВИНЯ



Благодарит Симеон за хлеб-соль, за угощение и за ласки и на третий день просит царевну пожаловать к нему на корабль, поглядеть на устройство его и на разных зверей, виданных и невиданных, ведомых и неведомых, что привез он с собою.

Царевна спросилась у датюшки-царя и вечерком с прислужницами и няньками пошла смотреть корабль Симеона и зверей его, виданных и невиданных, ведомых и неведомых.

Из русской народной сказки «Семь Симеонов»

Ботвинья – одно из самобытных блюд русской кухни. Впервые она упоминается в XV веке как «огородная похлебка», которую готовили в неурожайные годы из ботвы, кваса и речной рыбы. Как символ народного духа ботвинью готовили в больших котлах на всю деревню для совместных трапез после сенокоса. В XVIII веке ботвинья попадает на столы знати и в нее добавляют осетрину, раковые шейки, икру. Такая ботвинья стала показателем особого богатства и роскоши.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ Квас – 600 мл
- ❖ Скунбрия (филе) – 400 г
- ❖ Свекольная ботва, щавель, шпинат – 300 г
- ❖ Раки – 8 шт.
- ❖ Перец душистый (горошком) – 6 шт.
- ❖ Лавровый лист – 2 шт.
- ❖ Свекла (отварная) – 2 шт.
- ❖ Лук зеленый – 2 шт.
- ❖ Огурцы – 2 шт.
- ❖ Репчатый лук – 1 шт.
- ❖ Укроп – 1 пучок
- ❖ Соль и перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Скунбрию потрошим, промываем под холодной водой, удаляем плавники и нарезаем крупными кусками.
- ❖ Заливаем рыбу водой. Добавляем лавровый лист, душистый перец, соль и шинкованный укроп. Доводим до кипения, убавляем огонь и снимаем накипь. Варим 20 минут, затем вынимаем рыбу из бульона и удаляем кости.
- ❖ В кастрюле кипятим воду с укропом, душистым перцем, лавровым листом и солью. Закладываем раков в кипящий бульон и доводим до кипения. Варим 10 минут. Снимаем кастрюлю с огня и, дав ракам постоять еще 10 минут, выкладываем их на блюдо.
- ❖ Отварную свеклу очищаем. Зелень, ботву и огурцы тщательно промываем. Ботву, шпинат и щавель заливаем водой и доводим до кипения. Варим на медленном огне 10 минут. Затем сливаем воду и измельчаем ботву блендером.
- ❖ Свеклу натираем, укроп измельчаем, лук нарезаем перьями, а огурцы – кубиками.
- ❖ В миске соединяем пюре из ботвы, измельченные овощи, зелень. Заливаем кислым квасом и добавляем соль и перец по вкусу.
- ❖ Остывших раков очищаем, достаем мясо из клешней. Добавляем кусочки раков и рыбы в ботвинью и подаем к столу. Приятного аппетита!

Совет от бабушки:

Заранее замочи раков в холодной воде на несколько часов, чтобы избавиться от остатков ила. Промой раков под проточной водой и протри щеткой.