



Московский государственный университет
технологий и управления им. К.Г. Разумовского
(Первый казачий университет)



Блюда казачьей кухни

Блюда казачьей кухни. – М.: МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ), 2015. – 45 с.

© Московский государственный университет
технологий и управления имени К.Г. Разумовского
(Первый казачий университет), 2015

Содержание

ВУЗ С ИМЕНЕМ И ИСТОРИЕЙ	3
Слово ректора	4
Введение	5
Закуски	7
Похлебки	25
Рыба	30
Мясные яства	33
Овощи и каши	37
Сладкое	39
Взвары, квасы и иное питание	39
Мучной приспех	43

ВУЗ С ИМЕНЕМ И ИСТОРИЕЙ

Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет) был организован в 1953 году как Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности (ВЗИПП). Как ВЗИПП вуз просуществовал 46 лет, обучая студентов по семнадцати специальностям технологического, экономического и биологического профиля.

В 1991 году в институте открывается дневное отделение. В 1999 году вуз переименован в Московскую государственную технологическую академию, а в 2003 году – в Московский государственный университет технологий и управления (МГУТУ). В трудные для высшей школы времена 1990-х годов, в период становления рыночной экономики, вуз сумел уловить конъюнктуру времени и трансформировался, не растеряв при этом своего научного и педагогического потенциала.

Новый этап развития МГУТУ начался в 2008 году. Возглавившая университет профессор, д.э.н. В.Н. Иванова в условиях конкуренции на рынке образовательных услуг и демографического спада нацелила коллектив на повышение качества подготовки специалистов и реализацию научного потенциала вуза.

10 октября 2010 года обозначил ещё одну веху в истории МГУТУ: приказом Минобрнауки РФ университету присвоено имя выдающегося подвижника в деле развития науки и образования в России, президента Российской академии наук графа Кирилла Григорьевича Разумовского.

24 марта 2011 года приказом Минобрнауки РФ к университету был присоединён Российский заочный институт текстильной и легкой промышленности. В августе того же года в структуру вуза вошли два колледжа – Московский государственный колледж информационных технологий и Омский государственный химико-механический колледж. Год спустя, в 2012 г., в МГУТУ влились Российский государственный университет инновационный технологий и предпринимательства и Морозовская А.В. Суворова кадетская школа-интернат.

В октябре 2013 года МГУТУ им. К.Г. Разумовского отметил своё шестидесятилетие.

В 2014 году решением Минобрнауки РФ вуз получил статус Первого казачьего университета. В МГУТУ созданы комфортные условия для обучения представителей казачества в соответствии со Стратегией развития государственной политики РФ в отношении российского казачества до 2020 года, утвержденной Президентом РФ 15 сентября 2012 года.

Слово ректора

Сегодня у каждого из нас есть собственные любимые блюда, относящиеся к той или иной кухне. Наверное, нет такого человека, который никогда бы не пробовал роллы или пиццу. Но всегда интересно знать, что ели или чем угощали в прежние века, что входило в рацион, например, казаков. В какой бы местности ни жили и ни живут сейчас казаки — на Урале или ближе к морю — их кухня всегда простая, очень земная, но сытная. Критериев для оценки качества любого казачьего блюда было и есть всего два: оно должно было быть вкусным и питательным. Во всём остальном казаки традиционно были довольно неприхотливыми. Исторически казаки селились на окраинах Российского государства, часто — вдоль рек. Естественно, одним из главных продуктов на столе любого казака была рыба. Варёная, печёная, копчёная, солёная — она употреблялась практически в любом виде. У рядовых казаков на столах чаще можно было заметить щуку, карася, леща, плотву, линя. Поскольку казаки были постоянным войском царя, то походы были неотъемлемой частью их жизни. Во время военных действий казаки употребляли в пищу сушёную и вяленую рыбу — её добавляли в супы, различные похлебки, ели с хлебом. Затейливых, сложных блюд в казачьей кухне немного.

Рецепты наших предков рано или поздно выходят из моды, забываются или теряют актуальность в связи с изменением жизни или времени. Этот небольшой сборник рецептов напомнит любимые с детства блюда, которые готовили наши бабушки и мамы и которые теперь мы с

удовольствием и радостью можем приготовить сами вместе с нашими детьми или внуками. Все продукты, которые используются в рецептах, просты и доступны каждому.

Перед вами рецепты, которые пришли к нам из далёкого прошлого. Многие из них в наше стремительное и такое переменчивое время забыты. Но у старинной казачьей кухни есть свой колорит. Хотелось бы, чтобы этот сборник рецептов казачьей кухни стал вашим надёжным навигатором и в будни, и праздники.

*В.Н. Иванова,
ректор Московского государственного университета
технологий и управления К.Г. Разумовского (ПКУ),
профессор, доктор экономических наук*

ВВЕДЕНИЕ

В многогранной истории Российского государства казачество играло особую роль: заселяя окраины государства, казаки защищали его от внешних врагов. Патриотизм, верное служение Отечеству, своеобразная культура, общинное землепользование – всё это составляет лучшие традиции казачьего сословия. На возрождение этих традиций и направлена деятельность возникающих сейчас объединений потомков казаков в самых разных регионах страны.

Во время походов в Турцию и Персию, неся воинскую службу в разных уголках мира, казаки впитывали обычаи европейской, кавказской и восточной культур, в том числе и культуру застолья, и привозили их на Дон. Меню в казачьем курене во все времена было разнообразным. Казаки чтят завет своих предков: «Как ложкой, так и шашкой».

Стол ломился от яств, когда казаков встречали после походов или ждали желанных гостей, — мясо, птица, дичь, мочёные яблоки, соленья, пироги, блины, запавленные каймаком и арбузным медом (нордеком),

и, конечно же, знаменитая донская рыба: балыки осетровые, донская селёdochка, щерба (уха), зажаренная с луком и яйцом мелкая рыбёшка.

Непритязательные в еде и соблюдавшие все посты, казаки всё же любили вкусно поесть и угостить гостей, особенно на свадьбе, когда главным блюдом на столе был круглик — пирог с рубленным мясом.

Из холодных закусок обязательным был студень, языки или, как их называли, «лизни», полотки, вареное мясо дикого кабана и многое другое. В состав горячих блюд входили: жаркое из гуся или индейки, фаршированный целиком поросёнок, тушка ягнёнка с чесноком; мясо дикой козы; кушанья из дрофы, диких уток, куликов и другой дичи. Телятину казаки не ели, постольку это считалось грешным делом. Чтобы не обидеть хозяина, гости обязаны были отведать все блюда.

«...А кому — самогончик казачий, до детско-слёзной прозрачности очищенный, под огурчик малосольный и чесночок маринованный, да донской шамаечкой вослед заглянцованный, да язычком с хренцом закусенный!»

Авторитетный историк XIX века Н.И. Костомаров в книге «Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях» пишет: «Столовые сосуды для приноса питий были: енды, мушормы, ведра, кувшины, сулеи, четвертины, братины... Братина, как самое ее название указывает, был сосуд, предназначенный для братской товарищеской попойки, наподобие горшка с крышкой. Из них пили, черпая чумками, черпальцами и ковшками. Братины были разной величины: небольшие употреблялись даже прямо для питья из них и назывались братинками (Н.Костомаров. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. – М.: Республика, 1992. – С.157-158). Обряд питья из братины мог быть посвящен различным церковным праздникам, царским дням и другим важным событиям, для чего изготовлялись особые братины: «... на одной братине находится надпись: «В сию братину наливается Богородицына чаша». Пить чашу чью-либо значило пить в честь кого-нибудь или за чье-либо здоровье. Таким образом, говорилось: «Государева чаша, Патриаршая чаша» (Костомаров. То же изд. С. 159). Важную роль играла братина в обрядах казачества.

Круговая чаша, по нашему мнению, отражала основные правила казачьего товарищества:

- социальное равенство (нет более или менее знатных);
- материальное равенство (взносы на братину делались сообща, по возможностям каждого),
- полное взаимное доверие (невозможно отравить недруга),
- непринуждение к хмельному (каждый пьет, сколько желает, или просто подносит чашу к губам).

Учитывая традиции казачества, московские государи жаловали атаманов за службу наградными братинами (ковшами), украшенными государственным гербом, христианскими символами и надписями духовного содержания.

Некоторые из них сохранились, например, в Оружейной палате, Историческом музее в Москве, Музее истории донского казачества в Новочеркасске и др.

Закуски

БУТЕРБРОДЫ «КУБАНСКОЕ ЛЕТО»

200 г хлеба

20 г сливочного масла

1 помидор

1 луковица

чеснок, красный перец, майонез

зелень петрушки или укроп

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить кружочки помидора, посыпать луком, чесноком и перцем, полить майонезом и украсить зеленью.



ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

СПОСОБЫ И СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Для приготовления заливных рыбных блюд рекомендуются такие виды рыбы, как судак, осетрина, белуга, стерлядь, а также филе другой речной рыбы, по возможности без костей.

Как приготовить жидкое желе для заливного

Количество желатина, которое необходимо положить в бульон или отвар для получения желе, зависит от крепости бульона и отвара, оставшихся при приготовлении отварной рыбы. Например, на 1 стакан бульона, в котором варился судак вместе с головой и кожей, достаточно добавить 1–2 г желатина.

Бульон или отвар следует прокипятить на слабом огне в течение 3–5 минут, затем положить предварительно замоченный и отцеженный желатин и прогреть желе, помешивая, до закипания и полного растворения желатина. После этого горячее желе процедить в другую кастрюлю, дать слегка остыть и залить им подготовленную рыбу.

Как сделать желе светлым и прозрачным

Чтобы получить желе более прозрачное, нужно взять на каждые 4–5 стаканов готового рыбного бульона один белок сырого яйца. Взбить белки в миске венчиком или вилкой и влить стакан охлажденного бульона или отвара. Добавить столовую ложку уксуса или лимонного сока, перемешать и влить в оставшийся кипящий бульон или отвар.

Кастрюлю с бульоном накрыть крышкой и поставить на слабый огонь. Довести до кипения, снять кастрюлю с огня и дать бульону отстояться в течение 15–20 минут, а затем осторожно, не взбалтывая, процедить.

ПРОСТОЙ РЫБНЫЙ СТУДЕНЬ ПО-СТАНИЧНОМУ

Для приготовления студня используют головы, кости, плавники, которые остаются после разделки рыбы. Можно варить студень и из всякой мелочи – ершей, пескарей, окуньков или другой рыбы.

Подготовленные рыбные зачистки и выпотрошенную рыбную мелочь залить холодной водой (на 1 л не менее 1 кг зачисток и рыбы).



Добавить целые очищенные морковь и луковицу, быстро довести до кипения, а затем варить при медленном кипении, периодически снимая пену, до тех пор пока рыбный отвар не наберёт густую консистенцию.

Готовый бульон процедить, положить в него куски крупной нежирной рыбы, например щуки или налима, и варить их в этом же бульоне до готовности.

В порционные формочки для заливного или в глубокие тарелки уложить аккуратно нарезанные кусочки сваренной рыбы, украшения из нарезанных крутых яиц, зелень петрушки и ломтики лимона. Затем формочки осторожно залить рыбным бульоном, дать полностью остыть и поставить в холодильник.

Подать на стол как холодную закуску с приправами из корня хрена и ароматным уксусом.

РЫБА ЗАЛИВНАЯ ПОД МАЙОНЕЗОМ



1 кг рыбного филе

1 полная ст. ложка желатина

200 г майонеза

варёные овощи для украшения

соль и лимонный сок по вкусу

Из малокостной рыбы разделить филе (без кожи и костей), нарезать его на куски, слегка посолить, взбрызнуть лимонным соком, свернуть рулетиками и закрепить деревянными шпильками. Отварить филе на

пару (или припустить в совсем небольшом количестве подсоленной воды) до готовности. Переложить рыбные рулетики на глубокое блюдо и дать им хорошо остыть. Желатин залить холодной водой, дать разбухнуть и распустить на совсем слабом огне.

Из малокостной рыбы разделить филе (без кожи и костей), нарезать его на куски, слегка посолить, взбрызнуть лимонным соком, свернуть рулетиками и закрепить деревянными шпильками. Отварить филе на пару (или припустить в совсем небольшом количестве подсоленной воды) до готовности. Переложить рыбные рулетики на глубокое блюдо и дать им хорошо остыть. Желатин залить холодной водой, дать разбухнуть и распустить на совсем слабом огне.

В майонез влить половину подготовленного желатина, тщательно перемешать, влить оставшийся желатин и еще раз перемешать. Залить майонезом-желе куски холодного рыбного филе, сровнять поверхность и дать заливному хорошо застыть в холодильнике. Подать заливное на стол, оформив его украшениями из отварных овощей и свежей ароматной зелени.

СУДАК ЗАЛИВНОЙ



*1 кг филе свежего судака
по одному корню моркови
и петрушки
1 средняя луковица
2–3 лавровых листа
30–40 г желатина, соль по вкусу*

Очищенную тушку судака хорошо промыть, разделить на филе и нарезать его по возможности на одинаковые порционные кусочки.

В кастрюлю положить кости, голову, зачистки и икру разделанного судака, очищенные и нарезанные овощи (морковь, лук, петрушку). Добавить 2–3 лавровых листа, соль, залить холодной водой и сварить бульон.

Готовый бульон процедить и отдельно отварить в нем порционные кусочки судака. Куски готовой рыбы переложить шумовкой на глубокое блюдо и охладить.

Из рыбного бульона приготовить желе. Для этого в бульон положить размоченный в холодной воде желатин (норма закладки дана в рецептах выше), растворить его, довести до кипения, а затем процедить сквозь марлю или салфетку.

Поверх кусков судака, красиво уложенных на блюде, положить кружки лимона, варёной моркови, украсить зеленью петрушки и осторожно залить желе. Заливного судака подавать к столу хорошо застывшим с приправами или соусом из тёртого корня хрена с уксусом.

ЗАКУСКА ИЗ МАРИНОВАННОЙ ЩУКИ ИЛИ СУДАКА

1–1,5 кг филе свежей щуки

или судака без кожи

*по одному корню петрушки и
сельдерея*

3–4 луковицы

2–3 стебля лука порея

0,5 слабого уксуса или кислого

белого столового вина

*горошины черного перца, лав-
ровый лист, гвоздика, корица,*

*эстрагон, кардамон и соль по
вкусу*

Подготовить филе свежей малокостной рыбы без кожи. Нарезать на не очень крупные порционные куски, перетереть каждый кусок солью, сложить в эмалированную посуду, придавить кружком и тяжёлым грузом. Выдержать рыбу в соленом соке два дня.

Отварить в воде корни сельдерея и петрушки, стебли порея и луковицы. Переложить в кастрюлю с овощами подготовленные куски рыбного филе, отварить до полуготовности, переложить на сито и дать полностью остыть.

Вскипятить уксус или кислое белое столовое вино с черным перцем и лавровым листом, гвоздикой, корицей, эстрагоном и кардамоном. Переложить в пряный кипящий маринад рыбу и отварить до готовности. Куски рыбы уложить в салатник и залить остывшим маринадом.



Приготовленная таким способом маринованная рыба может храниться очень долго, поэтому замариновать ее можно заранее и использовать по мере надобности.

Можно приготовить маринованную рыбу, предварительно обжарив куски в конопляном или оливковом масле и подсушив в духовке. Уксус с пряностями налить сначала в деревянную чашку, натертую чесноком, и дать немного постоять. Далее готовить рыбу как предложено в рецепте.

ЗАКУСКА ИЗ ОТВАРНОГО СУДАКА

500 г отварного судака

1 луковица, 2–3 яблока

1 корень сельдерея

2–3 свежих огурца

2 яйца

1 ст. ложка острого кетчупа

100 г майонеза

зелень петрушки

листья салата

соль по вкусу

Подготовленное рыбное филе отварить в небольшом количестве подсоленной воды вместе с луком, не допуская сильного кипения. Вынуть рыбу из бульона, снять с нее кожу, нарезать филе на мелкие кусочки и охладить.

Смешать вместе нарезанные яблоки, свежие огурцы, сельдерей, петрушку и майонез, по вкусу заправить солью и острым кетчупом. Добавить подготовленную рыбу и всю массу осторожно перемешать вилкой. Уложить подготовленные продукты на глубокое блюдо горкой, посыпать рубленой зеленью петрушки, мелко нарезанными или измельченными на терке крутыми яйцами и украсить листочками салата.

ДОНСКАЯ СЕЛЁДОЧКА ПРЯНАЯ

(старинный семейный рецепт)

Засол селёдки

На дно эмалированной или керамической посуды насыпать слой соли. Свежевыловленную и неразделанную донскую селёдку уложить на соль «стоймя» на брюшко, пересыпая каждую рыбку сухой солью. Это – нижний слой; сельди в нём должны быть уложены рядами плотно друг к



другу и головками в одну сторону. Слой рыбы также обильно засыпать солью. Следующий слой рыбы готовится так же, только рыбки в нём должны быть повёрнуты головками в другую сторону. Верхний слой рыбы полностью засыпать солью и поставить посуду с рыбой в холодное место (лучше в погреб).

Подготовленную таким образом селёдку дважды в день приминать руками, чтобы выходил находящийся в ней воздух. Рыба пустит сок, и рассол в посуде станет кровавым. Через 3–4 дня, когда сок станет не кровавым, а слегка коричневым, сельдь вынуть из рассола и тщательно обтереть каждую рыбку от соли.

Приготовление рассола и просольной селёдки

Уложить селёдки теперь уже плашмя в другую посуду, тщательно уплотняя каждый ряд руками. Из посуды, в которой засаливалась рыба, очень аккуратно, чтобы не попали кристаллы соли, слить получившийся рассол. Добавить в него по вкусу перец, лавровый лист, корицу, гвоздику и другие пряности. Рассол с пряностями перекипятить и проварить при несильном кипении 30–40 минут, пока не перестанет появляться пена (ее обязательно снимать при варке).

Рассол охладить и залить им подготовленную селедочку. Сверху уложить на нее деревянный кружок и средней тяжести гнёт. Рассола в рыбе должно быть столько, чтобы он покрывал сельдь полностью и был примерно на четыре пальца выше.

Хранить посуду с рыбой в погребе или другом прохладном месте. При таком засоле селёдочку перед употреблением можно не вымачивать.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

ХОЛОДЕЦ ПО ПРАБАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ

1 свиная ножка

1 голяшка (булдыжка)

1 кг молодой говядины

1 тушка курицы или бройлера

5–6 л воды

1–2 отварных моркови

2–3 крутых яйца

*3–5 долек чеснока (по желанию),
приправа из корня хрена со сметаной или майонезом*

*соль, пряности и лавровый лист
по вкусу*



Мясопродукты для холодца обработать самым тщательным образом (осмолить, выскоблить ножом и промыть под проточной водой) – от этого во многом будет зависеть вкус готового холодца. Подготовленные продукты переложить в кастрюлю подходящей ёмкости и залить холодной

водой. Воды должно быть много, потому что холодец варится долго и оставшаяся жидкость составит меньше половины первоначального объема. Быстро довести до кипения, аккуратно снять пену, протереть влажной тряпочкой края кастрюли от оставшейся пены. Время варки холодца зависит от подготовленных продуктов – вначале варят ножки и голяшки, затем добавляют говядину и примерно через час варки кладут в кастрюлю нарезанную на четыре части курицу и очищенную морковь. Соль и пряности лучше добавить примерно за полчаса до окончания варки. Сваренную до готовности морковь охладить и нарезать звёздочками. Холодец готов, если мясо хорошо отстаёт от костей. Переложить

готовое мясо в миску, тщательно удалив кости (особенно мелкие), а жидкость процедить сквозь марлю. Мясо мелко изрубить (кожу от ножек, голяшки и птицы лучше пропустить через мясорубку), разложить в порционные формочки или тарелки, положив на дно измельчённый чеснок, кусочки моркови и кружочки крутых яиц. Залить каждую формочку остывшим концентрированным бульоном (при такой закладке продуктов желатин добавлять не потребуется). Формы с холодцом охладить в течение 10–12 часов.

ХОЛОДЕЦ ИЗ СВИНОЙ ГОЛОВЫ ПО-РОМАНОВСКИ

2 кг свиной головы

50 г чеснока

*по 1 большой моркови, корня сель-
деря и луковицы*

1 г черного перца

3–4 лавровых листа

100 г хрена

2 яйца

100 г яблок

50 г уксуса

Часть свиной головы вместе с ушами тщательно очистить, промыть и залить холодной водой на 2–3 часа. Затем воду слить, переложить мясо в подходящую кастрюлю, вновь залить холодной водой и варить, снимая образующуюся при кипении пену. Положить в кипящий



бульон корнеплоды, лук, лавровый лист, посолить по вкусу и продолжать варку на слабом огне в течение 5–6 часов, пока мясо полностью не начнёт отделяться от костей. Чтобы бульон при длительной варке не получил неприятного вкуса и оставался прозрачным, надо в процессе варки постоянно снимать с него образующийся жир. Делать это будет удобнее, если сдвигать кастрюлю так, чтобы огонь был с одной стороны. Сваренные куски головы вынуть из бульона, тщательно отделить мясо от костей. Бульон процедить дважды, чтобы не осталось совсем мелких

косточек. Очищенное от костей и кожи мясо мелко изрубить и разложить в подготовленные для студня судки или миски. Добавить молотый черный перец, толчёный чеснок, залить горячим процеженным бульоном и осторожно перемешать мясо с бульоном в судках. Сверху, слегка утопив, положить кружочки крутых яиц и веточки зелени.

Охлаждённый и застывший студень нарезать на порционные куски и подать с тертым хреном, смешанным с кисло-сладкими мелко нарубленными яблоками и уксусом. По вкусу можно подать приправы из горчицы или аджику, а также густое домашнее квашеное молоко.

СТУДЕНЬ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ



Подготовить говяжьи и свиные ножки, кости, голяшки, нарубить их кусками, поддержать около часа в холодной воде. Затем залить ножки свежей холодной водой, из расчета на 1 кг субпродуктов 1– 1,5 л воды. Дать закипеть и добавить в кастрюлю птичьих потрошка, тщательно подготовленные. Варить, не подливая

больше воду, около 6 часов. Через 2 часа варки положить в кастрюлю 500–600 г мяса и половину тушки птицы.

За 1–1,5 часа до окончания варки добавить в бульон целую морковь, луковицу, лавровый лист, горошины черного перца. В самом конце варки бульон посолить. Вынуть готовое мясо и кости из бульона, тщательно отделить мясо и нарубить его мелкими кусочками. Бульон хорошо процедить, выложить в него измельчённое мясо, прогреть до кипения, положить по вкусу чеснок. Окончательно попробовать на соль, размешать и разлить в неглубокие лотки или миски. Если клейковины в бульоне получилось маловато, можно приготовить жидкое желе и добавить его в подготовленное мясо.

Приготовления жидкого желе

Отдельно в чашке замочить 2 ст. ложки желатина в 0,5 стакана теплой воды, подержать в тепле, пока желатин не разбухнет. Готовый бульон процедить, отлить необходимое для заливного количество (2–3 стакана), добавить разбухший желатин, довести до кипения, но не кипятить и дать остыть. Студень должен хорошо застыть в холодном месте. К студню подать на стол острые приправами, уксус или хлебный квас.

СТУДЕНЬ ИЗ СВИНЫХ НОЖЕК



*4 свиных ножки
1–2 луковицы
1 лавровый лист
4–5 горошин черного перца
желатин из расчета 5–7 г
на 1 л бульона
соль по вкусу*

Подготовленные к варке свиные ножки залить холодной водой так, чтобы они были покрыты ею на 4–5 см выше, и нагреть на сильном огне до кипения. Снять пену, добавить в кастрюлю лук, лавровый лист, горошины перца, соль по вкусу и варить на слабом огне около 4 часов, не допуская сильного кипения, иначе бульон приобретет неприятный белый цвет. По окончании варки снять с бульона излишки жира (жир, кстати, можно использовать для фритюра), процедить и отделить мясо от костей. Переложить кости в процеженный бульон и варить еще около двух часов при лёгком кипении. Мясо измельчить, разложить в специальные судки или глубокое блюдо. Залить еще раз процеженным бульоном, добавить предварительно замоченный холодной водой желатин (по желанию), попробовать окончательно на соль и перемешать. Готовому студню дать хорошо застыть и подать на стол с приправой из свежего или сушёного корня хрена.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЯЗЫКА



Хорошо промытый и отваренный до полуготовности в небольшом количестве воды говяжий язык вынуть из кастрюли, поддержать под холодной проточной водой и очистить от жесткой кожицы. Отвар слить, а язык вновь положить в кастрюлю, залить под-

соленным кипятком, чтобы он был только покрыт водой. Быстро довести до кипения и варить язык на слабом огне до полной мягкости, добавив в бульон специи по вкусу, лавровый лист и небольшую очищенную морковь.

Готовый язык охладить, нарезать ломтиками и уложить в формочки или на глубокое блюдо «черепичкой». Оставшийся бульон процедить, приготовить из него желе, добавив 1–2 ст. ложки желатина, предварительно замоченного холодной водой, и охладить. Залить слегка загустевшим желе подготовленные кусочки языка, предварительно положив на них веточки зелени и нарезанные красивыми звёздочками кружочки варёной моркови. Если язык готовится в порционных формочках, морковь и зелень уложить на дно.

ЗЕЛЬЦ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ИЛИ СВИНОЙ ОБРЕЗИ

Обрезь тщательно перебрать, чтобы не попались кусочки со щетиной, промыть вначале горячей, а затем холодной проточной водой в течение 20–25 минут. Нарезать примерно одинаковыми кусочками, добавив, если обрезь не жирная, кусочки сала.



Небольшую головку чеснока очистить, растолочь дольки с солью, молотым перцем и лавровым листом, растереть с небольшим количеством

горячей воды и смешать с подготовленной обрезью. Если есть возможность, добавить рюмку сухого вина или 1–2 ложки винного уксуса.

Всю массу переложить в плотный полиэтиленовый мешочек, завязать толстыми нитками, положить в подходящую посуду, сверху поместить гнет и выдержать в холодильнике сутки. Затем мешочек снять, переложить всю массу в жаровню, подлить около стакана воды и тушить в духовке на слабом огне 3–4 часа. Готовое мясо охладить до тепла, переложить вновь в полиэтиленовый мешочек вместе с остатками жидкости, равномерно распределив их по пакету. Пакет плотно завернуть, охладить 30–35 минут в морозильной камере, а затем хранить в холодильнике и использовать как холодную закуску. Обрезь для зельца можно взять и смешанную: говяжью, свиную, баранью и домашней птицы.

РУЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ ПО-ГОРОДСКОМУ

Тщательно обработать свиную брюшину с кожей и разрезать ее на куски (примерно 10х15 см). Натереть куски солью с наружной стороны (кожу) и дать постоять 10–15 минут. Отдельно мелко изрубить мясо с внутренним жиром, посолить солью с растёртым чесноком и по вкусу поперчить. Готовый фарш



разложить на подготовленные куски брюшины и плотно завернуть каждый кусок рулетом. Полученные колбаски очень плотно перевязать тонкими кишками или шпагатом, опустить их в кипящую воду и варить 5 минут. Затем вынуть куски рулета из отвара и тщательно отцедить его остатки. Переложить рулеты на противень или решетку духовки и запечь до готовности.

Готовые рулеты хорошо охладить и использовать как холодную закуску, нарезав тонкими ломтиками, или нарезать их нетолстыми кружочками, уложить «черепичкой» в глубокий судок и залить отдельно

приготовленным крепким желе. Если есть необходимость более длительного их хранения, надо вместо желе залить куски рулета растопленным смальцем и хранить в холодном месте. Такие рулеты можно приготовить копчёными.

СУДЖУК ПО-ЧАЛТЫРСКИ

1 кг мякоти баранины

0,5 ч. ложки тмина

200 г бараньего жира

1 ч. ложка молотого черного перца

0,5 ч. ложки сахара

3–5 горошин толчёного

25–30 г соли,

душистого перца

2 дольки чеснока

Мякоть баранины нарезать крупными кусками (по 150–200 г), перемешать с солью и оставить на 6–7 суток при температуре не более 6°C, чтобы мясо хорошо просолилось. Одновременно в другой посуде точно так же засолить нарезанный кусочками бараний жир. Подготовленное мясо пропустить через мясорубку, а жир нарезать мелкими кубиками. Смешать вместе мясо и жир, добавить пряности и чеснок и охладить в течение 18 часов. Подготовленные колбасные оболочки наполнить фаршем примерно на 3/4 объема, перевязать концы шпагатом и плотно спрессовать. Суджук выдержать 3 суток при температуре не более 4°C, а затем высушить при 12°C в течение 15 суток до затвердения.

СТУДЕНЬ ИЗ ПОТРОХОВ ПТИЦЫ



Подготовленные потроха птицы (лучше гусиные), кроме печёночек, залить холодной водой (на 1,5 кг потрохов – 2 л воды) и варить 3–4 часа на слабом огне под крышкой, снимая пену и собирая с поверхности жир. За час до готовности положить печёночки,

коренья, лук, специи. Готовые потроха отделить от косточек, измельчить, разложить в формочки.

В процеженный и подсоленный бульон добавить 1,5 ст. ложки предварительно замоченного в воде желатина, прогреть до кипения. Залить горячим бульоном с желатином формочки с мясом, остудить и поставить в холодильник. При желании можно добавить кружочки варёной моркови, нарезанные дольками крутые яйца.

КУРИЦА В ЖЕЛЕ С МАЙОНЕЗОМ

тушка молодой курицы или

бройлера

1,5 л бульона

1 ст. ложка желатина

0,5 стакана воды

2 ст. ложки сахара

2 солёных огурца

2 отварных картофелины,

3 отварных моркови

3 крутых яйца

400 г майонеза

1 стакан зеленого горошка

соль и зелень по вкусу

Подготовленную тушку молодой курицы или бройлера отварить, чтобы бульона получилось не более полутора литров. Дать полностью остыть, не вынимая тушку из бульона, а затем нарезать на порционные куски, удалив косточки. Желатин залить водой и оставить

в теплом месте до разбухания. Перелить в миску, добавить половину нормы желатина и тщательно взбить, поместив посуду с желе в сильно охлажденную воду. Очищенные овощи и крутые яйца нарезать мелкими кубиками, добавить сахар, зеленый горошек, щепотку соли, оставшийся майонез и все осторожно перемешать двумя вилками. В середину глубокого блюда положить 2 ст. ложки желированного майонеза и уложить



подготовленные куски курицы. По краю блюда уложить охлажденные овощи с майонезом и залить куски птицы оставшимся майонезным желе. Блюдо красиво украсить веточками разной зелени и листьями зеленого салата. Майонез для желе можно использовать как натуральный, так и смешанный с различными, взятыми по вкусу, томатными или острыми наполнителями.

КУРИЦА ОТВАРНАЯ В ЖЕЛЕ С ВИНОМ

Обработанную, промытую и сформованную тушку курицы положить в большую кастрюлю, залить белым вином, разведённым таким же количеством воды – так, чтобы уровень жидкости был выше уровня мяса. Добавить по вкусу нарезанную морковь, лук и зелень петрушки, посолить, положить несколько горошин черного перца и варить на слабом огне до готовности, снимая образующуюся пену. Готовую курицу вынуть из отвара, очистить от зелени и овощей, охладить. Из оставшегося бульона приготовить желе (на 1 л бульона взять от 30 до 50 г сухого желатина). В стеклянную большую (чтобы поместилась тушка курицы) миску или салатник влить растопленное желе слоем 3 см, дать застыть и положить целую тушку курицы. Влить еще желе примерно до половины салатника и вновь остудить. Затем залить желе, чтобы курица была им покрыта полностью, дать хорошо застыть. Подавая на стол, аккуратно переложить курицу с желе на глубокое блюдо. Лучше это сделать так: салатник опустить на несколько секунд в горячую воду, сверху накрыть глубоким блюдом и опрокинуть на него содержимое.

ЗАКУСКА ИЗ ПТИЦЫ «ПРАЗДНИЧНАЯ»

Закуску готовят из холодного мяса отварной или жареной домашней птицы (утка, гусь, индейка).

Приготовление соуса для жареной птицы

1 кг репчатого лука или порея

*2–3 ст. ложки растительного
масла*

сок одного среднего лимона

1 большой корень сельдерея

щепотка тмина или кориандра

5–6 горошин чёрного перца

соль по вкусу

Лук (репчатый или зеленый) нарезать мелкими кусочкам. Корень сельдерея очистить и натереть на крупной терке. Всё переложить в кастрюлю и добавить растительное масло и специи. Залить небольшим количеством кипятка, по вкусу посолить, перемешать и протушить при слабом кипении 10–12 минут, прикрыв кастрюлю крышкой. Получившийся соус остудить и подать к птице вместе с солёными или маринованными овощами. К блюду подать много разной свежей зелени. Если жареная птица на столе целой тушкой, то приготовленный соус подаётся отдельно в соуснике. К птице, разделанной на куски и подаваемой порционно, соус можно подать сразу же, выложив его на куски птицы.



Приготовление соуса для отварной птицы

200 г сметаны

5–6 ст. ложек кефира

0,5 стакана толчёных орехов

3–5 долек чеснока

пучок зелени (кинза или укроп,

мята, тархун) по вкусу.

Свежую домашнюю сметану смешать с кефиром. Добавить растёртый с солью чеснок, толчёные орехи и мелко нарезанную зелень.

Куски отварной птицы уложить на блюдо и, залив приготовленным соусом, поставить в холодильник на 15–20 минут, прикрыв блюдо с птицей большой крышкой или опрокинутой тарелкой.

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА ИЗ КУРИНОГО МЯСА

Подготовленные куриные окорочка без жировых прослоек или куриные грудки отварить в небольшом количестве подсоленной воды на слабом огне до готовности. Лук мелко нарезать и спассеровать в

вытопленном курином жиру до полной прозрачности. Остывшее мясо пропустить через мясорубку, добавить подготовленный лук вместе с жиром, в котором он жарился, мелко нарубленные крутые яйца и тёртый сыр. Всю массу перемешать, слегка подсолить, поперчить и заправить по вкусу майонезом. Выложить закуску на плоское блюдо или в салатник и засыпать рубленой зеленью. По краям блюда уложить красиво нарезанные отварные или свежие овощи. Очень эффектно смотрятся украшения из варёных овощей, приготовленные в виде «колокольчиков». С отварной моркови, свёклы или брюквы срезать вкруговую тонкие полоски шириной 3–4 см и длиной до 5 см. Свернуть их в виде колокольчика и уложить под каждый «колокольчик» веточки или рубленую зелень. В середину каждого «колокольчика» поместить цветную ягоду или маслину.

РУЛЕТ ИЗ КУРИНЫХ ОКОРОЧКОВ



Подготовить куриные окорочка, срезать жировые прослойки, осторожно удалить косточки, чтобы куски мякоти по возможности остались целыми. Куски мяса слегка отбить, посолить, поперчить, смазать растёртым с солью чесноком.

Свернуть мясо рулетиками, завернуть каждый рулетик в фольгу конвертиком и плотно перевязать нитками. Опустить подготовленные рулетики в кипящую подсоленную воду, добавить по вкусу коренья, лук и варить на среднем огне 30–40 минут. Готовые рулетики вынуть из бульона, охладить и, не снимая фольгу, подержать под прессом около часа. Затем фольгу снять и поставить рулетики в холодильник. Подать, нарезав ломтиками, с майонезом или горчицей

ДОНСКОЙ САЛАТ

*4 сладких перца
4 помидора
1/2 ст.зелёного горошка
2 ст.л. зелёного лука
3 ст.л. майонеза
1/2 ч.л. красного перца
соль*



Похлёбки

ПОСТНЫЙ БОРЩ

(Средний и Нижний Дон, XVIII век)

На медленном огне варится несколько крупных сырых луковиц.

Затем их вынимают и в бульон закладывают шинкованные капусту, морковь, пастернак, картофель, стручки зелёной фасоли (гороха). Перед готовностью добавляют толчёный чеснок, лавровый лист, перец и заправляют обжаренным на растительном масле луком и зеленью.

БОРЩ С ГРИБАМИ ПО КУБАНСКИ

<i>10 г растительного масла</i>	<i>70 г свёклы</i>
<i>15 г лука</i>	<i>70 г капусты</i>
<i>10 г сушёных грибов</i>	<i>20 г маслин</i>
<i>15 г моркови</i>	<i>5 г муки</i>
<i>10 г белых кореньев</i>	<i>30 г сметаны</i>
<i>60 г картофеля</i>	<i>5 г зелени петрушки</i>
<i>10 г томата</i>	<i>300 г воды</i>

Грибы залить холодной водой и отварить. Свеклу, морковь и белые корни нарезать соломкой, добавить томат, уксус, 1/2 ст. воды и тушить под крышкой до готовности. Лук обжарить на масле, добавить отварные грибы, через 5-10 мин – муку. Соединить с овощами. В кипящий грибной бульон положить капусту, картофель, прокипятить, добавить тушёные овощи и варить 20-25 мин. При подаче положить маслины, сметану и зелень.

КУЛЕШ РЫБАЧИЙ

(известен издавна, записан в хуторе Весёлом)



Промытое пшено варится 10 минут. Отдельно отваривается солёная рыба (чаще – сула). Её разделяют на мелкие кусочки. Отваренное пшено заправляют луком, жаренным на растительном масле, кусочками рыбы, зеленью, тщательно перемешивают.

СОЛЯНКА ДОНСКАЯ

осетрина 62 г

головизна 47 г

морковь 20 г

корень петрушки 15 г

лук репчатый 35 г

огурцы солёные 30 г

каперсы 10 г

маслины 20 г

помидоры свежие 40

или томат-пюре 20 г

масло сливочное 10 г

лимон 4 г

лавровый лист 0,01 г

перец 0,01 г

зелень 3 г

соль 5 г

Выход – 500 г

Нарезанные соломкой коренья и лук спассеровать с томатом-пюре. Солёные огурцы очистить от кожицы, удалить семена и нарезать ломтиками толщиной 2–3 мм, припустить до полуготовности. Каперсы перебрать, маслины вымыть, лимон очистить от



кожицы и нарезать кружочками. Осетрину разделить по 3–4 кусочка на порцию. Хрящи варить до готовности, а затем нарезать.

В кипящий бульон положить куски рыбы, огурцы, каперсы, спассерованные коренья, лук и томат-пюре, добавить соль, перец, лавровый лист, нарезанные дольками свежие помидоры и варить в течение 5–10 мин. В готовую солянку положить ломтик лимона и маслины, мелко нарубленную зелень.

УХА ПО-СТАРОЧЕРКАССКИ

(Средний Дон)

Мелкая рыба: ёрш, окунь, плотва, красноперка, укляя – потрошится, удаляются жабры. Заливается холодной водой. Добавляются лук, соль, специи. Варится на медленном огне 40–60 минут. Уксус – по вкусу.

УХА ПО-ЕЛИЗАВЕТИНСКИ

(Нижний Дон, станица Елизаветинская)

Рыба потрошится, удаляются жабры. В холодную воду укладываются рыба, крупно резанные 2–3 картофелины, луковица, 2–3 помидора, специи. Перед готовностью добавляется зелень укропа и петрушки. К столу подаются только бульон и отдельно куски сваренной и политой солёным рыбным бульоном рыбы.



РАССОЛЬНИК С ПОТРОШКАМИ

500 г куриных или утиных

потрохов

2,5 л воды

2 луковицы

2 моркови

3 картофелины

2 ст.л. муки

2 корня петрушки

3 солёных огурца

50 мл огуречного рассола

1 ст.л. куриного жира

6 горошин перца

2 лавровых листа

соль

Потроха залить водой, довести до кипения, добавить соль, 1 луковицу и 1 морковь и варить 30 мин. Процедить, положить картофель кубиками, через 10 мин – пассерованную муку, пассерованные корни, припущенные огурцы и варить 20 мин. За 5 мин до готовности влить рассол и положить специи. Подать с потрошками и сметаной.

ПОХЛЁБКА КАЗАЧЬЯ С КОЛДУНАМИ

400 г мяса

80 г лука

1 морковь

1 ст. ложка измельчённой зелени

петрушки

соль

перец

Для колдунов:

75 г муки

1 яйцо

250 г говядины

250 г свинины

50 г лука

соль, перец.



Мясо порезать, залить 2,5 л воды и сварить бульон при средней мощности, подливая в процессе варки 3-4 раза по полстакана холодной воды. Готовый бульон остудить и процедить. Мясо с луком дважды прокрутить через мясорубку, добавить немного

воды, посолить, поперчить, перемешать. В муку влить 1 ст. ложку воды, разбить яйцо, посолить, замесить крутое тесто. Тесто раскатать тонким слоем, нарезать кружочками. На каждый кружочек выложить немного фарша, края защипнуть. Колдуны опустить на несколько секунд в кипящую воду, а затем переложить в бульон и готовить 4-5 мин при 50%-ной мощности.

СУП-ЛАПША С ПОМИДОРАМИ ПО-КАЗАЧЬИ

330 г куриного мяса

15 г моркови

корень петрушки

15 г репчатого лука

1,2 л воды

80 г домашней лапши

100 г свежих помидоров

20 г сливочного масла или

маргарина

зелень петрушки

соль

Тушку курицы залить холодной водой, быстро довести до кипения, затем варить на слабом огне 1–2 часа. В процессе варки снять пену и жир. За 30–40 минут до готовности курицы в бульон положить петрушку (корень), подпечённые морковь, репчатый лук и соль. Готовый бульон процедить, курицу порубить на порции по 75 г. Помидоры нарезать на четвертинки, поджарить на масле или маргарине. В кипящий бульон положить домашнюю лапшу и варить 10–15 минут. За 5 минут до окончания варки добавить жареные помидоры. При подаче на стол в суп положить мясо и мелко нарезанную зелень петрушки



РЫБА

КАРП С БЕЛЫМ СТОЛОВЫМ ВИНОМ

(начало XIX века, Ростов)



Куски крупного карпа с молоками, нарезанные 2 сельдерея, 4 петрушки, 4 кислых огурца, 2 мускатных цвета – сложить в кастрюлю, посыпать простым и английским перцем, залить огуречным рассолом пополам с белым вином. Тушить на слабом огне. Ложку масла смешать с ложкой муки, развести процеженным соусом из-под рыбы и облить рыбу на блюде.

РЫБА, НАЧИНЁННАЯ КАШЕЙ

(Нижний Дон, станица Елизаветинская, XVIII–XIX вв.)



Донскую рыбу (лещ, сазан, карп) чистят и потрошат. Отделяют икру и смешивают ее с полуготовым рисом или пшеном. Тушку рыбы час выдерживают в белом вине. Начиняют икрой с кашей и укладывают в глубокую сковородку. Заливают подсолнечным маслом, обжаренным луком и бульоном из мелкой рыбы и тушат. Специи – по вкусу.

ЛЕЩ, ЗАПЕЧЁННЫЙ С КАШЕЙ

(известен издавна, особенно на Нижнем Дону)

Крупного леща очищают от чешуи и внутренностей. Начинают пшённой кашей, перемешанной с икрой. Зашивают. Запекают в духовке или печи, следят за сочностью. Можно время от времени смазывать сливочным маслом.



РЫБА ДОНСКАЯ, ТУШЁНАЯ

(станция Елизаветинская, XVIII–XIX вв.)

У донской мелкой рыбы отрезать головы и хвосты. Выпотрошить, хорошо промыть, посолить, уложить спинками вверх в чугунную кастрюлю. Залить по 1/3 стакана воды и уксуса, 1/2 стакана растительного масла, положить лавровый лист и душистый перец. Тушить на слабом огне от трёх до пяти часов, пока испарится масло.

СОЛЯНКА РЫБНАЯ

(Ростов, XIX век)

Луковицу мелко изрубить, обжарить, всыпать полторы ложки муки и еще обжарить, развести водой. В соус заложить мелкие куски рыбы, лавровый лист, перец, 10 оливок, 10 мелко резанных шампиньонов, 2 солёных огурца, немного свежей и кислой капусты. По готовности добавить по вкусу огуречного рассола, сметаны, посыпать зеленью, протушить.



ЛЕЩ С ХРЕНОМ И ЯБЛОКАМИ

(Средний Дон, XVIII век)



Леща разрезать, посолить, залить кипящим слабым раствором уксуса. Подержать под крышкой 5 минут. Бульоном из корней петрушки, сельдерея, моркови, 2 луковиц залить рыбу в кастрюле и потушить на сильном огне. Ломтики рыбы выложить на блюдо и переложить тёртым хреном с кислыми тёртыми яблоками и дольками лимона.

ЩУКА, ЗАПЕЧЁННАЯ СО СВИНЫМ САЛОМ

(Средний Дон, XVII век)

Крупную щуку очистить, посолить, покрыть ее тонкими пластинками свиного сала, обвязав его нитками. Жарить на вертеле, поливая при этом стекающим соусом. Огонь – не сильный, желательно перегоревшие угли.

СТЕРЛЯДЬ НА ШАМПАНСКОМ

(Редкое блюдо из XVIII века)

Очистить фунта 3-4 стерляди (1 русский фунт – 409,5 г, или 0,409 кг) разрезать на куски, вымыть, протереть салфеткой, уложить в один ряд в серебряную кастрюльку. Положить 1/4 фунта сливочного масла, соль, сок 1/2 лимона. Влить 2 ст. шампанского. Вскипятить и тут же подавать к столу.

РАКИ ПО-ПРАЗДНИЧНОМУ

(станция Елизаветинская, XIX век)

Влить в кастрюлю с водой полтора стакана свежей сметаны, половину стакана красного крепкого вина, положить ложку сливочного масла,

немного соли, тмина и укропа. Как только закипит, вложить 20–30 раков, накрыть крышкой и варить 30 минут.



Мясные яства

«ЯХНЫ» – БАРАНИНА С БАКЛАЖАНАМИ ПО-СТАРОКАЗАЧЬИ

Бараньи рёбрышки нарубить мелкими кусочками и обжарить в сливочном масле. Так же хорошо обжарить (отдельно каждый) картофель, лук, морковь и белый корень пастернака и петрушки.



Баклажаны запечь в духовке целыми. Овощи режутся произвольно и пропорции их по вкусу.

Смешать обжаренные до полуготовности овощи с бараниной или свининой, сложить в кастрюлю или керамический горшок и прибавить протёртые сквозь дуршлаг печёные баклажаны. Всё осторожно перемешать, приправив солью и молотым чёрным перцем. Закрыть кастрюлю с овощами крышкой и томить до готовности в духовке.

КАРТОФЕЛЬ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ ПО-ДОНСКОМУ

Клубни сырого картофеля очистить, тщательно промыть под холодной водой, нарезать кружочками и по вкусу посолить. Обжарить с обеих сторон в растительном масле до подрумянивая – картофель должен быть уложен



на сковороду только в один слой. Приготовить фарш из свинины и говядины, взятых в нужном количестве. Лук мелко нарезать и обжарить в оставшемся на сковороде масле, по вкусу посолив и поперчив в процессе обжаривания. Противень смазать маслом и уложить на него слой обжаренного картофеля, затем слой фарша, поверх которого уложить второй слой картофеля. Посыпать запеканку молотыми сухарями, смешав их по вкусу с тёртым сыром и рубленой зеленью. Взбрызнуть маслом и запечь в горячей духовке до подрумянивания. Горячую запеканку порционно полить сметаной или майонезом. Можно использовать различные продукты в сочетании с картофелем – мясо, овощи, яйца, сыр и пр. Для заливки запеканок используется сметана, сливки, майонез, молоко с мукой, яичные и другие смеси. Поверхность картофельных запеканок засыпают тёртым сыром, обжаренными молотыми сухарями или кукурузными хлопьями.

ТАРАНЧУК

(обед из кухни Нижнего Дона, XVIII–XIX вв.)

Мелкие кусочки мякоти баранины обжаривают в кипящем масле. Укладывают в горшочки, заливают овощным бульоном и добавляют нарезанные картофель, морковь, корень пастернака, пряности и тушат до готовности с добавлением бараньего жира, стручка жгучего перца и уксуса по вкусу.

СОЛЯНКА КАЗАЧЬЯ

(район станицы Старочеркасской, XIX век)

Килограмм мелко рубленной свинины, 150 граммов шпига, две дольки чеснока, головку лука, немного бульона тщательно перемешивают и начиняют тонкую свиную кишку с перевязкой через четверть. Отварить в подсоленной воде 15 минут. Затем жарить в свином жире с квашеной капустой.

ОБЕД В ОДНОЙ КАСТРЮЛЕ

(станция Старочеркасская, XIX век)

Мякоть свинины, посоленную и поперчённую, обжаривают в кипящем жиру. Укладывают в чугунок или толстую кастрюлю – вместе с нарезанным картофелем, белым корнем, морковью, 2-3 луковицами, доливают холодной воды и тушат. Перед готовностью добавляют резаные помидоры, мочёный тёрн, 2-3 гвоздики.

БЛЮДО ИЗ МЯСА И ЛАПШИ «КАЗАЦКАЯ ТОРБА»

120 г свинины

100 г фарша

2 шт. шампиньонов

1 шт. огурца маринованного

50 г лапши домашней (спагетти),

100 г соуса томатного

100 г сметаны 20%-ной

кориандр

паприка

чёрный перец

соль

мука для панировки

Свинину разбить через плёнку в большой квадрат. Из обжаренного фарша, рубленых грибов, рубленого огурца, отваренной лапши и томатного соуса замешать фарш. Посолить и приправить мясо и фарш. На середину мяса выложить фарш,



завернуть края и зашпигнуть зубочистками. Торбу запанировать в муке и обжарить. Когда мясо обжарится с двух сторон, зубочистки аккуратно вынуть, сделать средний нагрев и добавить сметану. Тушить 10 минут. Подавать с печёным картофелем, посыпанным тёртым сыром.

БИТОЧКИ ЗАПЕЧЁННЫЕ ПО-КАЗАЧЬИ

200 г говядины или свинины

90 г хлеба

100 г молока

50 г сухарей

450 г отварного риса

40 г томата или 4 помидора

300 г сметаны

20 г сыра

сливочное масло

жир

перец

соль



Мясо и замоченный в молоке хлеб пропустить через мясорубку, добавить перец, соль. Сформовать биточки, запанировать в сухарях и обжарить. Рис заправить томатом или пассерованными помидорами, сверху уложить биточки, залить сметаной, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

ЖАРКОЕ СБОРНОЕ В ГОРШОЧКАХ

40 г говяжьей печени

20 г молока

50 г баранины

50 г почек

20 г топлёного масла

20 г грибов

20 г сметаны

200 г картофеля

20 г лука

50 г бульона

5 г зелени петрушки и сельдерея

перец

соль

Печень замочить на 2 ч. в молоке. Обжарить по отдельности печень, почки, баранину до полуготовности. Сложить в горшочки, добавить жаренные в сметане грибы, лук, картофель кубиками, бульон, сливочное масло, соль, перец, зелень и поставить в духовку на 15–20 мин.



ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ С ПОТРОШКАМИ

400 г куриных потрохов (печень, сердце, желудки)

1/4 л молока

1/4 л воды

50 г сухарей

40 г сливочного масла

4 яйца

1 помидор

базилик

перец

Потроха залить водой с молоком, посолить и варить на слабом огне 15 мин. Откинуть на дуршлаг, обвалить в сухарях и жарить 5 мин. Выпустить сверху яйца, посолить, поперчить и жарить на среднем огне ещё 5 мин. Украсить половинкой помидора и базиликом.

Овощи и каши

КАША И ЛАПША – которым более трёхсот лет

(Средний Дон)

Пшеничная каша, сваренная на молоке, заправляется сюзьмой (творогоподобная масса) и изюмом. Круто сваренная лапша заправляется обжаренным луком с мелкими кусочками дикой утки. Подаётся с мочёным тёрном.

ЧАПРА ДОНСКАЯ

(станция Старочеркасская, XVIII–XIX вв.)

В банку или горшок уложить сырыми: 3 болгарских перца и половину горького, несколько помидоров, три дольки чеснока, ветку укропа, эстрагон, лавровый лист. Сварить томатный сок и залить им овощи. Плотнo закрыть крышкой и пастеризовать 10–15 минут. Приправа к разным мясным и рыбным блюдам.

КИСЛАЯ ЛАПША

Лапша домашняя (для лапши потребуется мука, яйца, соль, вода).



Компот из сухофруктов (для компота потребуются различные сухие фрукты: яблоки, сливы, груши, изюм, вишня и пр. и вода)

В стакане теплой воды взбить одно-два яйца, соль по вкусу. Муку просеять, сформировать на столе горку, сделав в ней углубление. Осторожно вливать в муку воду с яйцами, постоянно мешая. Замесить крутое тесто. Раскатать тесто толщиной 1–2 мм, посыпать пласт мукой, свернуть три-четыре раза, нарезать на лапшу острым ножом. Полученную лапшу разобрать, рассыпать на ровную поверхность и подсушить на воздухе. Из сухофруктов сварить компот, слить, фрукты отдельно сложить в миску. В кипящий компот положить лапшу, варить до готовности. Подавать горячим, холодным, добавляя в тарелку отварные сухофрукты, сахар.

Гладкое

СМОКВЫ ИЗ ВИНОГРАДА

(Ростов, Нижний Дон, XVIII век)

Сварить сироп из одного стакана воды и сахара. В горячем сиропе обмакнуть некрупные грозди винограда, затем обвалить их в сахарной пудре и обсушить в легкой печи или духовке. Хранить в сухой закрытой банке.

НАРДЕК (арбузный мед)

(Нижний Дон, XVIII век)

Мякоть спелых столовых арбузов отжать, пропустить через пресс. Слить в эмалированный или медный таз. Поставить на огонь и довести до кипения. Постоянно помешивая, варить на слабом огне, уваривая до 1/8–1/10 объема. Хранить мёд в сухих стеклянных банках в прохладном месте.



Взвары, квасы и иное питье

СБИТЕНЬ «КАЗАЧИЙ»

150 г мёда

2 л воды

100 г сахара

5 г зверобоя

5 г гвоздики

10 г корицы

5 г мяты

10 г имбиря,

1 г перца горошком



Мёд прокипятить с небольшим количеством воды, снять пену. Прокипятить сахар, соединить с мёдом и кипятить на слабом огне под крышкой 15-20 мин. Отдельно прокипятить пряности, дать настояться 10 мин, процедить, добавить мёд и подогреть.

НАПИТКИ ИЗ ТРАВ

В кувшин (2,5 литра) опустить по 1 столовой ложке чабреца, донника, мяты, две гвоздики, кусочек имбиря, две ложки чая. Вскипятить и процедить. Добавить мёд по вкусу. Пить горячим.

На 2,5 литра воды щепотку мяты и чая, две гвоздики, две рюмки красного вина. Пить горячим.

КВАС ИЗ ТЁРНА

(станция Старочеркасская, XVIII–XIX вв.)



Протереть 1 кг тёрна. Отжимки залить 4 л воды, прокипятить 15 минут. Остудить, процедить и всыпать 300 г сахара, вновь вскипятить. Сироп охладить и влить терновый сырой сок. Добавить 15 г дрожжей, размешать, разлить по бутылкам, плотно закрыть пробками и выдержать 5 дней.

ХЛЕБНЫЙ КВАС

(Ростов-на-Дону, XVII–XIX вв.)

Килограмм ржаных сухарей залить 8-10 литрами кипятка, закрыть плотно, дать выстоять 4-5 часов. Процедить, затем добавить 25 г дрожжей и 300 г сахара. После появления пены процедить вторично и разлить в бутылки, вложить в каждую 3-4 изюминки и плотно закупорить – выдержать 3 дня.



КВАС КАЗАЧИЙ

500 г ржаных сухарей

700 г сахара

30 г дрожжей

1/2 лимона

1 ч.л. муки

Сухари залить 12 л кипятка и оставить на 8 ч. Отдельно развести дрожжи с мукой. Настой процедить, добавить дрожжи, сахар и выдержать в тёплом месте 12 ч. Процедить, разлить по бутылкам, предварительно положив в каждую по ломтику лимона, закупорить и через 3 ч. вынести на холод.

НАПИТКИ ОСВЕЖАЮЩИЕ

(хутор Веселый, XVIII век)

В чашку капустного рассола всыпать по щепотке чёрного и красного перца, чайную ложку разведённой горчицы. Перед употреблением добавить половину чайной ложки питьевой соды.

Стакан сюзьмы (творогоподобная масса, кисломолочный продукт) растворить в стакане холодной воды. Добавить изюм и немного ванили.

НАПИТКИ С МОЧЁНЫМ ТЁРНОМ

(известны издавна)

Смешать один стакан мочёного тёрна, 3 стакана крепкого кофе. Мед – по вкусу. Половину стакана сюзмы смешать с половиной стакана мочёного тёрна и разбавить водой.

НАПИТКИ ИЗ ТРАВ

(старинные народные средства)

В кувшин (2,5 литра) опустить по столовой ложке чабреца, донника, мяты, две гвоздики, кусочек имбиря, две ложки чая. Вскипятить и процедить. Добавить мед по вкусу. Пить горячим.

На 2,5 литра воды – щепотку мяты и чая, две гвоздики, две рюмки красного вина. Пить горячим.

НАПИТКИ С ДОНСКИМ ВИНОМ

(Средний Дон, XVIII–XIX вв.)



Липовый цвет, чабрец, мяту крепко заварить, процедить, добавить равный объем белого вина. Пить горячим.

Смешать стакан донского вина, 2,5 стакана горячего молока, столовую ложку меда.

ВИШНЕВЫЙ МОРС

(Средний Дон, XVIII век)

Насыпать полный горшок спелых вишен, обвязать ветошью, обмазать тестом, поставить в печь после хлебов. На другой день вынуть, откинуть на решето, дать соку стечь. Ягоды протереть. На 2 ст. пюре – 1 ст. сахара. Взбить до растворения сахара, поставить на лёд.

КОФЕ ПО-КАЗАЧЬИ

1/4 л крепкого кофе

3 рюмки водки

1/4 л красного вина

2 ст.л. сахара.

Все компоненты смешать. Подать маленькими порциями.

Мучной приспёх

ПАМПУШКИ С ЧЕСНОКОМ

450 г ржаной муки

30 г дрожжей

120 г пшеничной муки

соль по вкусу

1/2 стакана воды (кипяток)

Просеять ржаной муки и пшеничной муки, влить кипяток, размешать и дать остыть. Дрожжи развести в тёплой воде (1/2 стакана), влить в тесто, размешать и поставить в тёплое место. Когда тесто поднимется, посолить, добавить по необходимости муки и вымесить в течение 45 минут. Дать ещё раз подняться. Из теста сделать пампушки (высокие круглые коржи), положить их на противень, обсыпанный мукой, и дать постоять 10 минут. Облить теплой водой, поставить в духовку на 12-15 минут и снова облить водой. Готовые пампушки подавать к чесночному соусу.

ПИРОГ ПОХОДНЫЙ

(Из кухни Среднего Дона, XVIII–XIX вв.)

Кусок мякоти свинины, говядины или баранины начиняют кусочками чеснока и обжаривают в духовке или печи до готовности. Режут слоями толщиной в сантиметр и кладут на раскатанное тесто (для пирога). Сверху укладывают резаные помидоры, заливают жиром и обжаренным луком и накрывают сеткой из теста. Пекут в духовке или печи до готовности.

КРУГЛИК

(станция Старочеркасская, XVIII век)



Молотое мясо смешать с рубленным мясом цыплят, обжарить с корнями петрушки на гусином или утином жиру. Приготовленное для пирога тесто раскатать на большой сковороде, на него разложить слоем приготовленный фарш. Запечь в духовке или печи. Следить за сочностью.

ПРЯНИКИ ДОНСКИЕ

(Нижний Дон, XIX век)

На фунт (1 фунт – 409,5 г, или 0,409 кг) разогретого нардека(арбузный мёд, очищенный и упаренный сок, полученный из мякоти зрелых плодов арбузов) или мёда добавить столовую ложку соды и полтора фунта муки. Замешать в крутое тесто и оставить в комнате на двое суток. Затем перемешать и раскатать в пласт, резать формочкой и уложить на политую маслом сковороду. Верх смазать взбитым яйцом или посыпать сахарной пудрой с изюмом

Блюда казачьей кухни

Подписано в печать _____

Гарнитура Myriad Pro. Печать – цифровая.

Формат 60x84 $\frac{1}{16}$. Усл. печ. л. 3.0

Заказ № 9/15

Тираж – ____ экз.

Отпечатано в типографии

МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ).

Московский государственный университет
технологий и управления имени К. Г. Разумовского

109004, г. Москва, ул. Земляной Вал, д. 73

Типография МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)

109004, г. Москва, ул. Земляной Вал, д. 73

