

Старинная  
КАЗАЧЬЯ  
КУХНЯ





**П**еред вами рецеп-  
ты, которые пришли к нам из дале-  
кого прошлого. Многие из них (сегод-  
ня забыты. Но у донской (старинной  
кухни есть свой колорит...

Попробуйте, и вы это почувствуете...







Mari Ivanova

Художники В. Чекулаев, А. Тарасьянц



# КАРП С БЕЛЫМ СТОЛОВЫМ ВИНОМ

Начало XIX века, Ростов

**К**уски 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.





**= КРУГЛИК =**  
(станица СтароЗеркасская, XVIII век)

**М**олотое мясо сме-  
шать с рубленным мясом цыплят, об-  
жарить с корнями петрушки на гусином  
или утином жиру. **П**риготовленное для  
пирога тесто раскатать на большой ско-  
вороде, на него разложить слоем при-  
готовленный фарш. **З**апечь в духовке  
или печи. **С**ледить за сочностью.





## = таранчук =

Обед из кухни нижнего Дона, XVIII – XIX вв.

**М**елкие кусочки мя-  
коти баранины обжаривают в кипя-  
щем масле. **У**кладывают в горшоч-  
ки, заливают овощным бульоном и  
добавляют нарезанные картофель,  
морковь, корень пастернака, пряности  
и тушат до готовности с добавлени-  
ем бараньего жира, стручка жгучего  
перца и уксуса по вкусу.





## СОЛЯНКА КАЗАЧЬЯ

Район Станицы Староцарквской, XIX век

**К**илограмм мелко рубленой свинины, 150 граммов шпига, две дольки чеснока, головку лука, немного бульона тщательно перемешивают и начиняют тонкую свиную кишку с перевязкой через четверть. **О**тварить в подсоленной воде 15 минут. **З**атем жарить в свином жире с квашеной капустой.





## КУЛЕШ РЫБАЧИЙ

Известен издавна, записан в хуторе Веселом

**П**ромытое пшено  
варится 10 минут. Отдельно отвари-  
вается соленая рыба /чаще – сула/.  
**Е**е разделявают на мелкие кусочки.  
**О**тваренное пшено заправляют луком,  
жаренным на растительном масле, ку-  
сочками рыбы, зеленью, тщательно  
перемешивают.







## ПИРОГ ПОХОДНЫЙ

Из кухни Среднего Дона, XVIII – XIX вв.

**К**усок мякоти сви-  
нины, говядины или баранины начиняют  
кусочками чеснока и обжаривают в  
духовке или печи до готовности. **Р**е-  
жут слоями толщиной в сантиметр и  
кладут на раскатанное тесто /для  
пирога/. **С**верху укладывают реза-  
ные помидоры, заливают жиром и  
обжаренным луком и накрывают сет-  
кой из теста. **П**екут в духовке или печи.





## каша и лапша

Которым более трехсот лет. Средний Дон

**П**шенная каша сваренная на молоке, заправляется Сюзьмой и изюмом.

**К**руто Сваренная лапша заправляется обжаренным луком с мелкими кусочками дикой утки. **П**одаётся с моченым терном.





## ОБЕД В ОДНОЙ КАСТРЮЛЕ

Станица Старожеркасская, XIX век



**М**якоть свинины, посоленную и поперченную, обжаривают в кипящем жиру. **У**кладывают в чугунок или толстую кастрюлю, вместе с нарезанным картофелем, белым корнем, морковью, 2-3 луковицами, доливают холодной воды и тушат.

**П**еред готовностью добавляют резаные помидоры, моченый терен, 2-3 гвоздики.



# 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 зеленой фасоли /гороха/. Перед готовностью добавляют толченый чеснок, лавровый лист, перец и заправляют обжаренным на растительном масле луком и зеленью.





# Уха по-старочеркасски

Средний Дон

**М**елкая рыба, ерш, окунь, плотва, красноперка, укляя, потрошится, удаляются жабры. **З**аливается холодной водой. **Д**обавляются лук, соль, специи. **В**арится на медленном огне 40-60 минут. **У**к = сус - по вкусу.





# Уха по-Елизаветински

Нижний Дон, Станица Елизаветинская

**Р**ыба потрошится, удаляются жабры. В холодную воду укладываются рыба, крупно резаные 2-3 картофелины, луковица, 2-3 помидора, специи. **П**еред готовностью добавляется зелень укропа и петрушки. **К** столу подаются только бульон и отдельно куски сваренной и политой соевым рыбным бульоном рыбы.





## РЫБА, начиненная кашей

Нижний Дон, станица Елизаветинская XVIII—XIX вв.

**Д**онскую рыбу /лещ, сазан, карп/ чистят и потрошат. **О**тделяют икру и смешивают ее с полуготовым рисом или пшеном. **Т**ушку рыбы час выдерживают в белом вине. **Н**ачиняют икрой с кашей и укладывают в глубокую сковородку. **З**аливают подсолнечным маслом и обжаренным луком и бульоном из мелкой рыбы и тушат. **С**пеции — по вкусу.





# ЛЕЩ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАШЕЙ

Известен издавна, особенно на Нижнем Дону

**К**рупного леща очищают от чешуи и внутренностей. **Н**ачиняют пшенной кашей, перемешанной с икрой. **З**ашивают. **З**апекают в духовке или печи, следят за сочностью. **М**ожно время от времени смазывать сливочным маслом.





# РЫБА ДОНСКАЯ, ТУШЕНАЯ

Станица Елизаветинская, XVIII - XIX вв.



У ДОНСКОЙ МЕЛКОЙ  
РЫБЫ ОТРЕЗАТЬ ГОЛОВЫ И ХВОСТЫ. **В**Ы  
ПОТРОШИТЬ, ХОРОШО ПРОМЫТЬ, ПОСО-  
ЛИТЬ, УЛОЖИТЬ СПИНКАМИ ВВЕРХ В ЧУ-  
ГУННУЮ КАСТРЮЛЮ. **З**АЛИТЬ ПО  $\frac{1}{3}$  СТА-  
КАНА ВОДЫ И УКСУСА,  $\frac{1}{2}$  СТАКАНА РАС-  
ТИТЕЛЬНОГО МАСЛА, ПОЛОЖИТЬ ЛАВРО-  
ВЫЙ ЛИСТ И ДУШИСТЫЙ ПЕРЕЦ. **Т**УШИТЬ  
НА СЛАБОМ ОГНЕ 3, 4-5 ЧАСОВ, ПОКА НЕ  
ПАРИТСЯ 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 соленых огурца, немного свежей и кислой капусты. По готовности добавить по вкусу огуречного рассола, сметаны, посыпать зеленью, протушить.





# раки по - праздничному

Станица Елизаветинская, XIX век

**В** лить в кастрюлю с водой полтора стакана свежей сметаны, половину стакана красного крепкого вина, положить ложку сливочного масла, немного соли, тмина и укропа. **К** ак только закипит, положить 20-30 раков, накрыть крышкой и варить 30 минут.





# ЛЕЩ С ХРЕНОМ И ЯБЛОКАМИ

Средний Дон, XVIII век

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





# ЩУКА ПЕЧЕНАЯ СО СВИНЫМ САЛОМ

Средний Дон, XVII век



**К**рупную щуку очистить, посолить, покрыть ее тонкими пластинками свиного сала, обвязав его нитками. **Ж**арить на вертеле, поливая при этом стекающим соусом. **О**гонь - не жаркий, желательно перегоревшие угли.



# СТЕРЛЯДЬ НА ШАМПАНСКОМ

Редкое блюдо из XVIII века

Очистить фунта 3-4 стерляди, разрезать на куски, вымыть, протереть салфеткой **У**ложить в один ряд в серебряную кастрюльку. **П**оложить 1/4 фунта сливочного масла, соль, сок 1/2 лимона. **В**злить 2 ст. шампанского. **В**скипятить и тут же подавать к столу.





## чапра донская

Станица Старочеркасская, XVIII-XIX вв.

**В** банку или горшок уложить сырыми: 3 болгарских перца, половину горького, несколько помидоров, три дольки чеснока, ветку укропа, острогон, лавровый лист. **С**варить томатный сок и залить им овощи. **П**лотно закрыть крышкой и пастеризовать 10-15 минут. **П**риправа к разным мясным и рыбным блюдам.





# пряники донские

Нижний Дон, XIX век

На фунт разогретого нардэка или меда 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.





## КВАС ИЗ ТЕРНА

Станица СтароТеркасская, XVIII-XIX вв.



**П**ротереть 1 кг терна. **О**тжимки залить 4 л воды, прокипятить 15 минут. **О**студить, процедить и всыпать 300 г. сахара, вновь вскипятить. **С**ироп охладить и влить терновый сырой сок. **Д**обавить 15 г. дрожжей, размешать, разлить по бутылкам, плотно закрыть пробками, и выдержать 5 дней.





## ХЛЕБНЫЙ КВАС

г. Ростов - Дон, XVII - XIX вв.

**К**илограмм ржаных сухарей залить 8-10 литрами кипятка, закрыть плотно, дать выстоять 4-5 часов. **П**роцедить, затем добавить 25 г. дрожжей и 300 г. сахара. **П**осле появления пены процедить вторично и разлить в бутылки, вложить в каждую 3-4 изюминки и плотно закупорить, выдержать 3 дня.





## напитки освежающие

Хутор Веселый, XVIII век



**В** чашку капустного рассола всыпать по щепотке черного и красного перца, чайную ложку разведенной горчицы. **П**еред употреблением добавить половину чайной ложки питьевой соды.

**С**такан сюзьмы /кислое молоко/, растворить в стакане холодной воды. **Д**обавить изюм и немного ванили.



## НАПИТКИ С МОЧЕНЫМ ТЕРНОМ

ИЗВЕСТНЫ ИЗДАВНА

**С**МЕШАТЬ ОДИН СТАКАН МОЧЕНОГО ТЕРНА, 3 СТАКАНА КРЕПКОГО КОФЕ. **М**ЕД - ПО ВКУСУ.

**П**ОЛОВИНУ СТАКАНА СЮЗЬМЫ СМЕШАТЬ С ПОЛОВИНОЙ СТАКАНА МОЧЕНОГО ТЕРНА И РАЗБАВИТЬ ВОДОЙ.





## напитки из трав

Старинные народные средства



**В** кувшин / 2,5 литра / опустить по столовой ложке чебреца, донника, мяты, две гвоздики, кусочек имбиря, две ложки чая. **В**скипятить и процедить. **Д**обавить мед по вкусу. **П**ить горячим.

**Н**а 2,5 литра воды щепотку мяты и чая, две гвоздики, две рюмки красного вина. **П**ить горячим.





## НАПИТКИ С ДОНСКИМ ВИНОМ

Средний Дон, XVIII – XIX вв.

**Л**ИПОВЫЙ ЦВЕТ, ЧЕБРЕЦ, МЯТУ КРЕПКО ЗАВАРИТЬ, ПРОЦЕДИТЬ, ДОБАВИТЬ РАВНЫЙ ОБЪЕМ БЕЛОГО ВИНА. **П**ИТЬ ГОРЯЧИМ.

**С**МЕШАТЬ СТАКАН ДОНСКОГО ВИНА, 2,5 СТАКАНА ГОРЯЧЕГО МОЛОКА, СТОЛОВУЮ ЛОЖКУ МЕДА.





## ВИШНЕВЫЙ МОРС

Средний Дон, XVIII век



**Н**асыпать полный горшок спелых вишен, обвязать вертошью, обмазать тестом, поставить в печь после хлебов. **Н**а другой день вынуть, откинуть на решето, дать соку стечь. **Я**годы протереть. **Н**а 2 ст. пюре – 1 ст. сахара. **В**збить до растворения сахара, поставить на лед.



# СМОКВЫ ИЗ ВИНОГРАДА

Россов, Нижний Дон, XVIII век

**С**варить сироп из одного стакана воды и сахара. **В** горячем сиропе обмакнуть некрупные грозди винограда, затем обвалять их в сахарной пудре и обсушить в легкой печи или духовке. **Х**ранить в сухой закрытой банке.







## НАРДЕК / АРБУЗНЫЙ МЕД /

Нижний Дон, XVIII век

**М**якоть спелых столовых арбузов отжать, пропустить через пресс. **С**лить в эмалированный или медный таз. **П**оставить на огонь и довести до кипения. **П**остоянно помешивая, варить на слабом огне, уваривая до  $1/8 - 1/10$  объема. **Х**ранить мед в сухих стеклянных банках в прохладном месте.





© Издательство „Периодика Дона“  
при содействии Ростовского областного совета общества борьбы за трезвость

Авторы составители В. Яловой, Ю. Никулинский  
Художественный редактор Н. Куриленко  
Художники В. Чекмарев, А. Тарасьянц

© Составление. Оформление – кооператив „Город“  
Цена – 3 руб. Тираж 150000



