

Пискунов, Влад.

ПЗ4 Русская кухня. Лучшее за 500 лет. Книга вторая. Супы, горячие блюда из рыбы, мяса и птицы / Влад Пискунов. — Москва : Издательство «Э», 2018. — 224 с. : ил. — (Кулинария. Авторская кухня).

Влад Пискунов несколько лет провел в библиотеках, закалил лицо у печи, затупил сто ножей, разделявая куропаток и шук, накормил армию народа пирогами, блинами и пельменями и написал целый трехтомник «Русская кухня. Лучшее за 500 лет». Влад рассматривает русскую кухню по трем направлениям — время, расстояние, сословность. Проще говоря, кто, когда и что едал, вкушал, пробовал и полюбил на всю жизнь. Влад, играющий свадьбы в русском стиле за 100 человек знает сейчас непонаслышке, что русская кухня только выиграла с веками и всегда будет на нашем столе. Но только надо уметь готовить настоящий винегрет, солить огурцы в тыкве, уметь управляться с «полотками» утинными, то есть грудками, уметь варить раков, делать грибную жарену с картошкой, готовить опару для царских гречневых блинов, настаивать квас. Русская кухня сезонная, правильная, уравновешенная по вкусу и затратам, не калорийная — кухня для каждого дня, для семьи, для разговоров, для душевной песни. Второй том — супы от окрошки до рассольника, горячие блюда из рыбы, мяса и птицы. Влад дает такие рецепты, что справится человек любой подготовки, только читай внимательно и наслаждайся поразительно «живыми» фотографиями.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-89793-3

© Пискунов В. М., текст, фото, 2018
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2018

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга
КУЛИНАРИЯ. АВТОРСКАЯ КУХНЯ

Пискунов Влад
РУССКАЯ КУХНЯ
Лучшее за 500 лет
Книга вторая
Супы, горячие блюда из рыбы, мяса и птицы

Все фото в книге: *Влад Пискунов*
Автор благодарит *Валентину Щербак* за помощь в создании книги
Дизайн и верстка *Е. Стукаловой*

Ответственный редактор *С. Ильчева*
Редактор *О. Ивенская*
Художественный редактор *Д. Краснощекова*
Корректор *Е. Савинова*

ООО «Издательство «Э»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 19.02.2018. Формат 84x108^{1/16}.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 23,52. Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-89793-3



В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
лучше читать, чем читать





Русская
Кухня



Влад Пискунов

 Русская
Кухня Лучшее
за 500 лет

Супы, горячие блюда
из рыбы, мяса и птицы



 Книга вторая 

ХЛЕБ*СОЛЬ®
Москва 2018

Предисловие

Русская кухня окутана пыльной паутиной не выдерживающих никакой критики мифов и стереотипов. Вот лишь некоторые.



№1 русская кухня – кухня минувших веков

Вы замечали, что, говоря именно о русской кухне, мы всегда незаметно для себя переходим на прошедшее время, но рассуждая о японской, например, кухне или французской,



Не отказывайте русской кухне в праве быть современной! Причём не новой, как её в последнее время пытаются представить, а именно современной. Русская кухня может и должна быть такой – не вновь выдуманной, а пережившей эволюционные изменения, прошедшей проверку временем, впитавшей в себя лучшее и отторгнувшей неприемлемое, что одинаково справедливо как для кухни домашней, так и ресторанной.



или итальянской, ведём беседу, используя глаголы во времени настоящем? Если не замечали, то проведите как-нибудь такой социальный эксперимент – заведите разговор о национальных кухнях. Вы убедитесь сами, что ваши собеседники будут с упоением рассказывать, как они прекрасно поужинали, к примеру, в Довиле или Куршевеле, и не будут ссылаться на гастрономические традиции эпохи Валуа или Каролингов. Для них современная кухня во французском ресторане априори французская. Стоит же завести разговор о русской гастрономии, так сразу мы начинаем выкапывать из глубин сознания какие-то старинные, «уходящие корнями» в эпоху царя Гороха рецепты и кулинарные уклады. Или же, что на мой взгляд ещё хуже, сверяемся по советским книжкам и рецептурным справочникам. Не отказывайте русской кухне в праве быть современной! Причём не новой, как её в последнее время пытаются представить, а именно современной. Русская кухня может и должна быть такой – не вновь выдуманной, а пережившей эволюционные изменения, прошедшей проверку временем, впитавшей в себя лучшее и отторгнувшей неприемлемое, что одинаково справедливо как для кухни домашней, так и ресторанной.

№2 все русские блюда пришли на нашу землю от соседей

Сама русская природа и уклад русской жизни диктовали нам, что выращивать на полях, кого и чем откармливать в стойлах, кого ловить в реках, озёрах, морях, на кого расставлять силки на лесных тропах, как сохранить добытое, как его сделать не просто пригодным для питания, но и вкусным. Несмотря на то что русский человек всегда был хорошо знаком с культурой не только непосредственных соседей, но и народов, проживающих за тысячи вёрст (спасибо Дежнёву, Хабарову, Никитину и другим первопроходцам), ему не было особой нужды перенимать у них что-то.

Бессмысленно искать истоки происхождения таких распространённых по всему миру кушаний, как, например, шашлык или блины. Спорить о том, откуда пришли на Русь пельмени, так же глупо, как рассуждать на тему, кто же всё-таки изобрёл радио. В определённый момент развития человеческой цивилизации становится просто невозможным не открыть или не изобрести то, что должно быть открыто или изобретено, и не важно, где и кем это сделано. Различные народы вполне самостоятельно могли догадаться завернуть комочек мясного фарша в листик самого простого теста – эта идея лежит на самой поверхности – и получить вонтоны, хинкали, поэзы, манты, равиоли... и, конечно же, пельмени. Разумеется, каждый народ делает это в своё время и по-своему, и блюда отличаются друг от друга так же, как отличается климат разных стран, их продовольственная база, экономическое состояние.

Мы также вправе причислять к русской кухне те кушанья, которые были действительно привнесены извне или выдуманы та-

лантливими работавшими в России поварами (и русскими, и иностранными) и полюбили русскому народу. Это и салат «Оливье», и пожарская котлета, и селёдка под шубой, и бефстроганов, и гурьевская каша...

№3 советская кухня = русская кухня

Зачастую современному обывателю, даже русскому по крови, трудно представить, что наша кухня необыкновенно разнообразна и многолика. Выросший в скудости советского быта он, даже разбогатев, остаётся в плену заблуждений о том, что русская кухня – это жаренный на сале «картофан», салат «Мимоза», фаршированные тёртым сыром вечнозелёные помидоры и ещё пара-тройка кушаний, которые мама делала по праздникам из тех продуктов, что удавалось урвать, отстояв часовую очередь в гастрономе. Как говорится: «Если у тебя в детстве не было велосипеда, а сейчас есть «Мерседес», то у тебя всё равно в детстве не было велосипеда». Удивительно гастрономическое невежество и тех людей, которые формируют наше информационное пространство, – журналистов, блогеров. С их подачи бытует миф о бедности «целиком построенной на заимствованиях» русской кулинарии, и основан он именно на отождествлении нашей кухни с советской кулинарией – действительно убогой и состоящей во многом из блюд, не несущих в себе никакой национальной традиции. Этот стереотип разрушается вдребезги даже при поверхностном ознакомлении с кухней русских земель прошлых столетий, при пролистывании книг таких авторов, как Василий Лёвшин, Пелагея Александрова-Игнатьева, Николай Ковалёв, Максим Сырников, при посещении современных ресторанов, работающих с русскими продуктами.



Сводить традиционную русскую кухню исключительно к щам, кашам да подовым пирогам было бы столь же нелепо, как представлять русскую поэзию только по произведениям Спиридона Дрожжина, забыв про Пушкина, Гумилёва, Блока.



№4 русская кухня – кухня исключительно деревенская

Действительно, до начала эпохи индустриализации большая часть русских людей вела сельский образ жизни, даже не обязательно живя в глухой деревне. Ещё в середине девятнадцатого века в Москве (вспомним картины Поленова, например) или на окраине Санкт-Петербурга держали коз и коров (что описано в мемуарах Петрова-Водкина, Мамина-Сибиряка и других). Крестьянский уклад жизни был наиболее распространённым ещё 150 лет тому назад. Но и городская культура имела значительное влияние на формирование русской кухни, особенно со времён Петра Первого, да даже и раньше. Проанализируйте перечень блюд в «Росписи царским кушаньям» [40], «Книге во весь год...» [11], и вы поймёте, что это совсем не деревенская еда. По окончании Смутного времени, в середине семнадцатого века в городах и на больших дорогах начали активно появляться монастырские подворья, постоялые и гостинные дворы. В них было организовано питание путешественников по своей и казённой надобности, паломников, что явилось предвестником трактиров, ресторанов, питейных заведений. Готовили там хоть и простую, но уже не совсем крестьянскую еду. Да и разносчики на городских ярмарках торговали едой, удобной для употребления на ходу: небольшие пирожки с разными начинками, калачи, баранки, пряники, гречневники – всё это кушанья городские. Так что разделение на городскую и деревенскую в русской кухне произошло уже несколько столетий назад, а к середине девятнадцатого столетия это разделение стало довольно заметно, особенно в крупных городах. Сводить традиционную русскую кухню исключительно к щам, кашам да подовым пирогам было бы столь же нелепо, как представлять русскую поэзию только по произведениям Спиридона Дрожжина, забыв про Пушкина, Гумилёва, Блока. Именно поэтому очень странно выглядят попытки некоторых рестораторов воссоздать «атмосферу русского трактира» при помощи развешивания по стенам лаптей и хомутов. Например, открывшийся в 1876 году московский Новотроицкий трактир располагался в самом высоком на тот момент в Москве гражданском здании, был увешан картинами современных

художников, и официанты в нём были одеты во фраки. Какие уж тут лапти, подковы и хомуты!

№5 русская кухня тяжёлая и калорийная

Это заблуждение прямо вытекает из заблуждения предыдущего. Конечно, если сравнивать калорийность обеда сибирского лесоруба с калорийностью гастросета мишленовского ресторана где-нибудь в Сан-Себастьяне, то можно заключить, что русская кухня очень тяжёлая. Но сравнивать надо сравнимые категории. Есть еда тexasского ковбоя, а есть – нью-йоркского яппи, по калорийности они различаются в разы, но и то, и другое – американская кухня. Так же и в русской кухне: есть еда человека, занятого физическим трудом, путешественника, да и просто обжоры, а есть еда весь день сидящего на стуле чиновника, столичной модницы, городского гурмэ. А если вы просчитаете, например, энергетическую ценность многих французских соусов, содержащих до 70% сливочного масла, или мюнхенской свиной рульки, или тулузского кассуле, то цифры вас сильно удивят. Я уж молчу про итальянскую пасту, обильно посыпанную пармезаном. В русской кухне тоже есть высококалорийные кушанья, но их, если честно, не так уж и много. Надо также учитывать, что 200 дней в году у нас постные, и есть скоромную и тяжёлую еду у русских заведено не так уж и часто. Чем русские постные щи тяжелее итальянского минестроне? А рыбная кулебяка разве калорийнее пиццы с четырьмя видами сыра? Тельное из щуки значительно легче любого французского паштета, а верещака из свиных рёбер не более калорийна, чем свинина по-сычуаньски. Многие возражат мне, указывая на размер порций. Но тут уж всё зависит от нас самих, просто не надо переедать, а это касается что русской кухни, что испанской, что вьетнамской – разницы нет.

Надеюсь, мне удалось переубедить сомневающихся в том, что русская кухня может быть современной, отвечающей потребностям не только деревенского, но и городского жителя, но в то же время самобытной и сбалансированной. А если вы ещё сомневаетесь, то прочтите эту книгу, и поймёте, что я прав.

Содержание

Предисловие ко второму тому 4

Супы 12



Окрошечный белый квас..... 14



Окрошка..... 16
с отварной курицей



Лёвшинская окрошка 18
со сливами



Мурцовка со студнем20



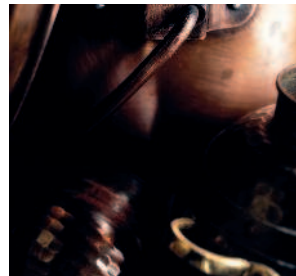
Холодный борщ..... 22
с окороком



Свекольник,
он же холодник26



Щучина.....30



Уха из петуха32



Уха тройная.....34



Мнёвая уха36



Стерляжья уха38



Ростовская уха40



Рыбная похлёбка42
на молоке



Рыбная солянка44



Уха «по-суворовски»46



Суп потёмкинский.....48



Новотроицкий рассольник..50



Раковое масло52



Московский раковый суп....54



Рахмановские щи58



Суточные щи66
из квашеной капусты и репы



Щи из квашеной капусты68
другим манером



Репя: кислые репяные.....70
щи с перловкой



Щи из ранних овощей.....72



Рыбные щи74
Щи из беломорской сельди



Щи из крошева.....76



Валаамские щи.....78



Московский борщ.....80



Кубанский борщ.....84
со «старым» салом



Борщ.....86
с жареными карасями



Консоме88
борщок с дьяблями



Мясной рассольник90



Ушное из баранины.....92



Суп с клёцками.....94
и фрикадельками



Постная горохово-96
ячневая похлёбка



Каля из говяжьих почек.....98



Постная каля..... 100
с солёными грибами



Петушина лапша.....102



Молочный суп с лапшой... 104
из крахмальных блинов



Молочный суп 104
с клёцками



Селянка из свежанины 106



Ботвинья из сныти..... 110



Похлёбка 112
из молодой крапивы



Щавелевая похлёбка, 114
или зелёные щи



Казацкий кулеш 116

Рыба. Горячие блюда..... 118



Караси в сметане 120



Корюшка 122



Судачки «а-ля натюрель» .. 124



Навага 126



Штокфиш или лабардан 128



Треска по-поморски..... 132



Котлеты из трески..... 134
с творогом



Судак с соусом..... 135
«по-польски»



Ставридка..... 136
Шкара



Стерлядь..... 138
в огуречном рассоле



Как разделить осетра 140
или стерлядь



Вязига..... 144



Ряпушка в ржаном тесте..... 146



Раки чинённые 150



Стерлядь кольчиком..... 152



Начинённый карп..... 154

Птица. Горячие блюда156



Утка в латке 158



Пожарские котлеты 160



Курица с драгун-травой ... 166



Рождественский гусь 170
с яблоками



Курица с рисом..... 174



Рябчик..... 176
с ягодным взваром



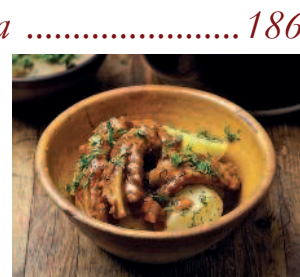
Перепела, 180
чинённые кашей



Котлеты из боровой дичи .. 182



Свиной бок 188
в медово-горчичной глазури



Верещака 190
из свиных рёбер

Мясо. Горячие блюда 186



Жаркое..... 192
из Черкасского быка



Таранчуг 196



Бефстроганов..... 198



Скобянка 202



Шашлыки 204



Шашлык 206
из свиной шеи



Голубцы 208
из молодой капусты



Говядина с ржаным 212
хлебом по-московски



Рубцы – чисто русское, национальное и вкусное блюдо, которого вам однако не дадут ни в одном так называемом русском трактире, где по преимуществу предлагают консоме, прентаньеры, жардиньеры и т. п. французские супы, да казённый малороссийский борщ, в котором столько же малороссийского, сколько и итальянского.

Это происходит, как мы думаем – и вряд ли ошибаемся – от того, что горячие, которых в русских трактирах нет, каковы все вообще супы-шюре, суп из телячьей головки и в особенности рубцы, требуют для приготовления особенных хлопот; между тем как для всех остальных супов требуется лишь один бульон.

Кроме того, замечательно и то обстоятельство, что в русских трактирах именно русских-то блюд вообще и не существует. Так вы никогда в этих национальных заведениях не найдёте ни кулебяки, ни баранины, ни буженины, ни сальника, ни студня, или няни, ни жареных кишок, и очень редко бывает даже солонина, что, конечно, не делает особой чести русским трактирам и не доставляет особого удовольствия их посетителям.

«Самоучитель поварского дела, как готовить вкусные, здоровые и дешёвые кушанья», Москва, 1886 г.



Окрошечный белый квас

Белый квас – основа множества русских кушаний. Это один из основополагающих продуктов нашей кухни. И готовить его должен уметь каждый русский кулинар. Способов приготовления окрошечного кваса несчётное множество. Кто-то готовит его из солода, кто-то из муки, кто-то просто из хлебных сухарей. Я выбрал относительно несложный, но проверенный годами рецепт. Он не содержит труднодоступных ингредиентов и не требует высокой квалификации квасовара. Хлеб для сухарей стоит брать простой, не сдобный. Сдоба (жиры, животные белки) ухудшит вкус кваса и значительно сократит срок его хранения. Высушить хлеб можно в духовке, но если вы располагаете дровяной печью, обязательно ею воспользуйтесь, либо специально подкоптите сухари для придания квасу чудесного аромата. Вместо сахара можно взять мёд или светлую патоку. Дрожжи лучше использовать живые, но и с сухими тоже всё получится.

300 г ржаной муки
200 г пшеничной муки
100 г гречишной муки
500 г ржаных или пшеничных сухарей
100 г сахара
10 г живых дрожжей
5 л воды

Готовим сусло. Смешиваем все виды муки и заливаем одним литром горячей (60 °С) воды, постоянно перемешивая, чтобы не было комочков. Накрываем тесто одеялом и даём постоять пару часов, чтобы упрело.

Переливаем полученное тесто в широкий горшок или в эмалированную кастрюлю. Накрываем фольгой и ставим

в разогретую до 120 °С духовку или печь примерно на 3 часа. Затем снижаем температуру до 90 °С и держим ещё часов 10. В результате чего тесто должно «осахариться», то есть приобрести сладковатый вкус.

Ставим затор. Полученное сусло переливаем в бочонок, ведро или большую кастрюлю. Добавляем расколотые сухари и сахар.

Дрожжи разводим в 100 мл тёплой воды, подкармливаем их ложкой пшеничной муки и даём постоять с полчаса. «Ожившую» закваску добавляем в затор. Вливаем 5 литров тёплой (40 °С) воды и перемешиваем. Накрываем крышкой и оставляем при комнатной температуре на трое суток.

Забродившую жидкость аккуратно, чтобы не поднять муть, переливаем в бутылки или банки с плотно закрывающейся крышкой. Закупориваем и держим сутки при комнатной температуре, затем убираем в холодильник или погреб.

Через 2–3 дня квас будет готов к употреблению, но наивысшего качества он достигнет дней через 10.



Для придания квасу аромата дровяной печи сухари можно предварительно закоптить

