



СОДЕРЖАНИЕ

с. 8
Вступление

с. 32
Заготовки из овощей
и грибов

с. 106
Заготовки из ягод
и фруктов

*На фото справа: Москва. Мозаичная
икона Божией Матери «Знамение»
и колокола Церкви Святой Троицы
на Воробьевых горах*





На фото: Москва. Собор иконы Божией Матери «Знамение» (Знаменский монастырь)

ВСТУПЛЕНИЕ

- 11 О летних постах и заготовках
- 18 О праздниках и некоторых блюдах, которые с ними связаны
- 18 Вознесение Господне
- 21 День Святой Троицы, или Пятидесятница
- 24 Петров пост
- 29 Успенский пост

ЗАГОТОВКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

- 35 Томатный сок
- 36 Помидоры в собственном соку
- 41 Помидоры с перцем
- 42 Помидоры с огурцами
- 46 Огурцы, засоленные в бочке
- 50 Маринованные огурцы
- 51 Огурцы с красной смородиной
- 53 Маринованный перец
- 56 Фаршированный перец в томатном соусе
- 57 Закуска из перца с баклажанами



На фото: Осташков. Монастырь Нило-Стоlobенская пустынь

- | | | | |
|----|---|-----|------------------------|
| 61 | Маринованная цветная капуста | 83 | Свекла с хреном |
| 62 | Цветная капуста, маринованная с овощами | 87 | Икра из свеклы |
| 66 | Капуста, квашенная с клюквой | 89 | Маринованная морковь |
| 69 | Соленые кабачки | 92 | Маринованный лук |
| 72 | Маринованные кабачки | 92 | Маринованный чеснок |
| 73 | Кабачковая икра | 98 | Соленые рыжики |
| 75 | Жареные баклажаны | 99 | Соленые белые грузди |
| 76 | Жареные острые баклажаны | 102 | Соленые черные грузди |
| 79 | Фаршированные баклажаны | 103 | Соленые отварные грибы |
| 81 | Икра из баклажанов | 104 | Маринованные грибы |



На фото: Серпухов. Виды Высоцкого мужского монастыря

ЗАГОТОВКИ ИЗ ЯГОД И ФРУКТОВ

- 108 Клубничное варенье
- 115 Малиновое варенье
- 115 Варенье из смородины
- 116 Сливовое варенье
- 116 Варенье из крыжовника
- 120 Варенье из вишни с косточками
- 120 Варенье из черешни
- 123 Варенье из яблок
- 123 Варенье из ревеня
- 128 Классическая заливка для яблок

- 128 Медовая заливка
- 129 Яблоки, моченные в бочке
- 131 Яблоки, моченные в банке
- 135 Моченые ягоды
- 137 Яблочная пастила
- 138 Ягодная пастила
- 140 Яблочный сок

- 141 Список литературы
- 142 Алфавитный указатель



ч 1 ъ

Вступление





О летних постах и заготовках
11

О праздниках и некоторых
блюдах, которые с ними связаны
18

Вознесение Господне
18

День Святой Троицы,
или Пятидесятница
21

Петров пост
24

Успенский пост
29







О ЛЕТНИХ ПОСТАХ И ЗАГОТОВКАХ

В русской кухне рецептов заготовки всевозможных продуктов огромное множество — ведь это опыт, накопленный веками. Климат у нас суровый, зимы холодные, времена всегда неспокойные, поэтому наличие запасов некогда было в прямом смысле залогом выживания, что и привело к великому разнообразию заготовок: продукты сушили, солили, коптили, вялили, квасили, мочили. Об этом свидетельствует знаменитый памятник русской литературы XVI века «Домострой», содержащий, например, такие главы:

- 46. Как сохранить впрок припасенный всякий припас постный.*
- 48. Как огородом и садом заниматься.*
- 49. Какие запасы напитков держать хозяину для себя и гостей и как слугам их приготовить.*
- 50. Поварам наставление, как пиво варить, и мед сытить, и вино курить.*
- 52. Как в житницах и закромах у ключника в сохранности было бы все зерно и прочий запас.*
- 53. Также и в сушильне присматривать ключнику за рыбой, сушеной и вяленой, за пластовым мясом и языками.*
- 54. Как все сохранять в погребе, на леднике и сарае.*
- 63. Указание ключнику, как хранить в погребе всякие припасы соленые — и в бочках, и в кадках, и в мерниках, и в чанах, и в ведерках мясо, рыбу, капусту, огурцы, сливы, лимоны, икру, рыжики и грузди.*
- 64. Записи на весь год, что к столу подавать с пасхального воскресенья в мясоед.*
- 65. Правило о различных медах сыченных: как сытить меды всякие, как ягодный морс готовить, и квас медовый простой ставить, и пиво простое подсычивать медом. И хмель варить в кипятке, чтобы сытить мед обварной.*
- 66. Правила о всех овощах различных, как их обрабатывать и готовить.*



И сегодня русскую кухню невозможно представить без соленых огурцов и грибов, квашеной капусты, моченых яблок и ягод. В нашей книге мы рассмотрим лишь некоторые способы заготовки широко распространенных овощей, фруктов, ягод и грибов. К сожалению, нет возможности охватить все виды заготовок из всех продуктов и даже все способы консервирования. За скобками останутся сушка грибов и ягод, копчение и соление рыбы, мяса и птицы.

Традиционные для русской кухни мочение, квашение и соление можно назвать самыми древними способами консервирования. А вот маринование и консервирование в сахаре (приготовление варенья) вошли в нашу кухню позднее, но сегодня именно они широко распространены.



На фото: Пермский край. Белогорский Николаевский монастырь

Мочением заготавливают ягоды, яблоки, груши. Консервация происходит в процессе молочнокислого брожения, а в случае с ягодами дополнительным консервантом является бензойная кислота, которая в них содержится. **Заквашивать** традиционно принято овощи, например капусту, репу и свеклу. Консервация также происходит в процессе молочнокислого брожения, дополнительным консервантом является соль. **Солят** не только овощи и грибы, но и мясо, рыбу, арбузы, зелень. В соленьях основным консервантом является опять же соль. **Маринуют** овощи и грибы. В маринадах консервантами выступают соль и уксус. **Варенье** варят из фруктов, ягод, некоторых овощей (кабачки,



помидоры), частей цветов и травянистых растений (лепестки роз, одуванчики, ревеня). В варенье консервирующим фактором является стерилизация продукта в сахарном сиропе.

Соления, моченья и квашенья помимо своего первоначального предназначения — сохранения продуктов впрок — являются к тому же готовыми постными блюдами, а значительную часть исконной русской кухни составляют именно блюда постной трапезы. В. В. Похлебкин, знаменитый исследователь национальных кухонь наших народов, замечал:

