

**ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ
ОТ ЗНАМЕНИТЫХ ШЕФ-ПОВАРОВ**

Страна, за стол!

**ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА
ОТ ВЛАДИВОСТОКА
ДО КАЛИНИНГРАДА**

Страна, за стол!

**ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА
ОТ ВЛАДИВОСТОКА ДО КАЛИНИНГРАДА**



КОМАНДА ПОВАРОВ РОССИИ

**КОМСОМОЛЬСКАЯ
ПРАВДА**

**МОСКВА
2019**





Содержание

Дорогие наши читатели!	6	Ананас в карамели	84
Праздник к нам приходит	8	Щи суточные, похмельные	87
Застольные ритуалы и гастрономическая мифология	9	Треска, запеченная под домашним майонезом	88
Волшебные сказки Севера: рыбки, козули и ягода морошка	13	Котлета де-воляй «По-министерски»	91
Традиция ходить в гости и ритуальный маскарад	18	Свинина с яблоками и горячим сидром	92
Семейный стол как родоначальник застольного этикета	25	Запеканка из кролика	94
Пышный хлеб и солома — особенности южной сервировки	29	Праздничный плов	97
Многонациональные регионы — праздник из общего котла	33	Хамса под шубой	98
Камчатская нерка	40	Хамур-долма	100
Ледяное плато дальневосточных морепродуктов	42	Индейка, запеченная с каштанами в тыкве	102
Колдуны	47	Баранина с мамалыгой, томленная в соусе с фейхоа	105
Буузы	51	Заливное «Черноморское»	106
Саламат	52	Три осетинских пирога	108
Рулет из конины «Огни Уфы»	57	Хинкал	111
Пыжем жазег — запеченный гусь	60	Калачи московские	112
Печенье «Шекера»	62	Капуста рождественская по-поречки	114
Утка, запеченная в ржаном тесте, с соусом из вишни	65	Пирог с индейкой	116
Холодец из трех видов мяса	66	Стерлядь в шампанском	118
Салат «Оливье», СССР	71	Рыбники малые	121
Наливка «1 января»	72	Мурманская треска с морошковым соусом	122
Салат «Оливье» с раковыми шейками	74	и пюре из корня сельдерея	124
Пирог «Зур Бэлиш»	76	Форшмак из северной сельди	126
Бифштекс охотничий из лося и кабана	79	Торт «Прага»	129
Хворост	81	Пирожное «Анна Павлова»	130
Кулебяка рыбная	82	Северные пряники «Козули»	135
		Бутерброды с балтийскими шпротами	136
		Балтийская сельдь под шубой	138
		Уха	140
		Облепиховый чизкейк	140



по
аннети-а

Дорогие наши читатели!

Что может поднять настроение в тяжелые трудовые будни? Думаю, только мысли о приближающемся путешествии или грядущем празднике. А что является квинтэссенцией любого, самого долгожданного праздника? Конечно, Новый год — день рождения Времени, символ сказки и чуда. Мы точно знаем, что по образу и подобию новогоднего стола формируется гастрономическая карта абсолютно любого праздника в России.

Участники нашего проекта из разных регионов страны, рассуждая о праздничном столе, вспоминали детские годы. Известные сегодня шеф-повара рассказывали о заветных внутренностях бабушкиного серванта или самодельном сборнике маминих рецептов. Помните эти тетрадки — с клейками, вырезками из журналов, записанными от руки перечнями продуктов? Увы, на практике подготовка к заветному дню происходит сегодня иначе. Что чаще всего мы слышим в ответ на вопрос о праздничных блюдах? «Оливье, “шуба”, мандарины на Новый год, пирог с ягодным вареньем на 8 Марта».

Но как же соскучились мы по настоящим, колоритным блюдам! Недаром все чаще повара используют местные продукты, выращенные или добытые в округе. А известные шефы один за другим уезжают из столиц, делая шаг в сторону новых региональных концепций и реализовывая себя в Краснодаре, Ижевске, Мурманске, Зеленоградске, Тульской или Тюменской области.

Вы заметили, что даже приморские рестораны в разных регионах сильно различаются? На юге повар не может обойтись без черноморских устриц, барабульки и хамсы. На Балтике в основе многих блюд оказываются килька, сельдь и угорь. А на побережье Баренцева моря готовят из лосося, трески и сельди.

А выпечка? На нашем общем многонациональном праздничном столе вновь появляются караваи, калачи, шанежки, курники, многослойные кулебяки, расстегаи, большие закрытые и открытые пироги, эчпочмаки и зур бэлиш, удмуртские перепечи и карельские калитки,

татарские и башкирские кыстыбыи, дагестанские чуду и щедрая порция осетинских пирогов.

Отдельная история — приготовление всевозможных пельменей, компотов, каш, солений и настоек. Что уж говорить о том, насколько хорошая и изобильная «постпраздничная» традиция приготовления первых блюд: щей, ухи, кубанского борща, башкирской куллама, татарской куриной лапши токмача... А еще моченые ягоды — клюква, брусника, облепиха, калина и рябина; лесные грибы — соленые грузди, белые, рыжики и маринованные опята; хренодер, сарептская горчица; оленина из Мурманской области и конина из Башкирии. Не забудем про южные фрукты и, конечно же, напитки: узвары, ягодные морсы и компоты, меды ставленные, красные, белые, игристые вина.

В этой книге мы собрали аутентичные блюда, которые повара помнят с детства либо возрождают на основе наследия того региона, где они сегодня работают. Территорию нашей страны населяет более 250 национальностей и народностей, и у каждой — свои праздничные кулинарные традиции. Какие-то из этих блюд, например узбекский плов, уже полюбили на большинстве российских кухонь. А с какими-то, например с традиционными для кухни северокавказских регионов, мы только начинаем знакомиться.

Итак, вынеся за скобки оливье и бутерброды с икрой, давайте посмотрим, из чего состоит праздничный стол в разных концах нашей большой страны. Я часто представляю его себе, ведь вся жизнь проходит вокруг стола. Приглашаю вас посидеть за 26 столами, которые накрыли участники федерального проекта «Гастрономическая карта России»: от учительницы школы искусств в маленьком поселке Архангельской области и уличного кулинара до шефов модных ресторанов и кремлевских поваров. Попробуйте любое из 45 блюд! С какого начнем?

*Екатерина Шаповалова,
координатор федерального проекта
«Гастрономическая карта России»*



Праздник к нам приходит

Для кого-то достать современную поваренную книгу — значит обречь себя на мучительную готовку и испортить предвкушение праздника. А для кого-то узнать о новых традициях, попробовать незнакомые рецепты и вывести заветные кулинарные секреты — все равно что отправиться в захватывающее путешествие, вернуться из которого можно с вкусным подарком, таящим в себе массу бережно сохраненных загадок создавшей его культуры.

Доступность и разнообразие продуктов немного скомкали ожидание гастрономического чуда, знакомое большинству из нас с детства. Жители российских мегаполисов все чаще предпочитают видеть на праздничном столе легкие закуски, фрукты, незамысловатые салаты и нарезки. В то же время у нас никогда прежде не было возможности так просто получить любые, даже самые дикие для своей местности ингредиенты, а значит, и воспроизвести на кухне все, что угодно. Согласитесь, от такого соблазна сложно удержаться!

«В нашей семье новогоднее застолье значительно изменилось. Если лет двадцать назад было принято готовить много блюд и накрывать большой стол, то сейчас на нем, как правило, всего пара тарелок с легкими закусками: сырная и что-то с икрой. Горячего может вовсе не быть — наесться на ночь трудно. А торт мы всегда оставляем на 1 января. Такую же тенденцию к минимализму я наблюдаю и у своих московских друзей», — говорит кулинарный блогер Ольга Эрбис из подмосковных Люберец.

Вернемся на 40–50 лет назад и заглянем на главную кухню страны, чтобы вспомнить, с каким воодушевлением люди ждали яркого праздника и как долго к нему готовились. Бывший кремлевский повар, а ныне заслуженный шеф и президент Национальной ассоциации кулинаров России Виктор Беляев считает, что именно благодаря преемственности традиций культурное наследие нашей страны сохранилось до сих пор.

Беляев вспоминает, что на первом своем новогоднем приеме в Кремле он оказался в двадцать лет в декабре 1978 года: будущая звезда кулинарии входила в команду от ресторана «Прага», которая за целую неделю до праздника приступила к подготовке главного ужина года.

«Приемы проводились в двух залах, Георгиевском и том, что ныне именуется Екатерининским. Там расставляли большие столы — их называли “корабли”, так как с одной стороны могло уместиться до пятидесяти человек. Такие же столы раньше были в русских деревнях. Все было досконально рассчитано, от одного до другого конца стола поверх скатерти натягивалась цветная нить, помечавшая середину нашего “корабля”. Вдоль этой нити ставили блюда с жареными целиком осетрами, которых искусно украсили повара, поросятами, языками в раутах, фаршированными судаками, а также большие рубиновые кремлевские вазы с фруктами. Все это украшалось хрусталем,

серебряными приборами и красивым фарфором. И когда открывались двери Георгиевского зала и звучал гимн “Славься...” Глинки, когда при этом зажигались большие люстры Георгиевского зала, не только у нас, поваров, бежали мурашки по всему телу, настолько это было величественно, красиво и знаково, особенно для иностранных гостей».

Виктор Беляев рассказывает, почему гастрономический церемониал, на подготовку и исполнение которого требовалось больше недели, так вдохновлял поваров: «Были целые специальные рабочие цеха по заливке осетров, по жарке индейки и поросят целиком. Самая тяжелая работа была в цеху по заливке ледяных ваз — для нас это точно было изощрением. Икру тогда подавали в мельхиоровых икорницах на двадцать порций, в которых была специальная вставка. И вот под эту икорницу нужна была ледяная форма. А так как готовых форм не было, выходила большая морока. Мы замораживали воду в двухлитровых алюминиевых кастрюлях, а затем из льда вырезали лобзиком кремлевскую стену. Лед таял, руки были обморожены... Три зубца сделаешь — и убираешь обратно в холодильник, чтобы не растаяло. А потом все это ставили в темно-бордовый свекольный отвар, чтобы ваза стала цвета рубиновых звезд. Понятно, что в этот цех шли работать не с самым большим желанием, но мне вот “посчастливилось” туда попасть. Могу сказать, что на последнюю ночь большое количество поваров оставалось ночевать там же, в Георгиевском зале. Мы спали по очереди по два часа прямо на свернутых коврах. А впереди еще была целая праздничная ночь.

Когда гости рассаживались, закуски уже стояли на столе, а вот подача горячих блюд была синхронной. Входявшие официанты выстраивались по обеим сторонам стола и одновременно по команде выставляли те или иные блюда. Мне все это очень запомнилось, потому что тогда выглядело как сказка. Тем более что сейчас все это не применяют, а было именно так».

Застольные ритуалы и гастрономическая мифология

Яркие и самобытные традиции встречи праздников в Центральной России, к сожалению, были во многом запечатлены. Блюда, самое распространенное из которых — салат оливье, максимально стандартизировали и упростили: внедряемая на протяжении долгого времени система распределения продуктов и планирования коллективного питания дала о себе знать.

Совсем не так дела обстоят в удаленных уголках нашей Родины — там, где местным жителям удалось сохранить древние традиции и самобытные





рецепты, которые теперь, спустя многие годы, активно исследуют и собирают. Взять хотя бы Бурятию: с одной стороны, там горячая смесь культур, разных национальностей и вероисповеданий. С другой, ее территория считается уникальным местом силы, в котором можно обрести гармонию и ощутить связь с окружающим миром. Отсюда и самобытная культура с яркими праздниками и необычными блюдами, выгодно отличающая регион.

Главным праздником у бурят издревле был Сагаалган, что в переводе означает «белый месяц» — именно его позднее стали отождествлять с Новым годом. Сагаалган празднуют по лунному календарю и специальным астрологическим таблицам, так что ежегодно он приходится на разные периоды — с конца января до середины марта.

«До распространения буддизма Сагаалган был связан с жизнью и бытом кочевников и отмечался во время осеннего равноденствия. В это время заканчивали готовить впрок молочные продукты, которые и были главным угощением. С утверждением буддизма празднование было перенесено на конец зимы, или, по-монгольски, на первый месяц весны — то есть примерно на февраль. В 1930-х годах в СССР праздник был запрещен, а возрождение традиции началось лишь в послевоенное время. В 1990-м Сагаалгану был присвоен официальный статус народного праздника — дня белой молочной пищи, почитания старших, символа обновления человека и природы, открытости и чистоты помыслов, надежды и добрых ожиданий».

По традиции в первый день Сагаалгана нужно встать очень рано — до восхода солнца. Считается, что в это время землю облетает защитница Палден Лхамо, которая дает защиту и благословение всем бодрствующим на целый год вперед. Только после того как буддисты зажигают благовония и делают подношения божествам и хозяевам местности, они идут поздравлять близких.

«За два дня до Сагаалгана в дацанах (буддистских храмах) проводится обряд Дугжууба: верующие приносят кусочки теста или ткани, которыми предварительно обтирают тело. Затем эти кусочки сжигают в ритуальном костре. Так в огне сгорают все проблемы и тяготы прошлого года. А на завтра после Дугжуубы — в тридцатый день по лунному календарю — наступает “закрытый день”, который верующие стараются провести в покое и чтении мантр. Затем праздник длится целый месяц.

Праздничный стол имеет магическое значение. Считается, что чем богаче угощение, тем лучше будет следующий год. Особое внимание следует уделить столу в первые три дня: продукты должны быть местными, качественными и свежими. Основные блюда на праздничном столе — баранина, грудинка (убсуун), отварная баранина в бульоне (бухэлээр), печеночно-кровяная колбаса (эрезлже), закрутка (орёомог), бурятские сардельки (хошхоног). И конечно, ни один стол в Сагаалган не обходится

без буузов. Это национальное бурятское блюдо хранит в себе всю мудрость древнего народа. Тонкое, почти прозрачное тесто начиняют рубленым мясом с луком и заворачивают тридцатью тремя защипами, придавая своеобразную форму, напоминающую юрту. Праздничный стол невозможно представить и без молочных продуктов: творога, сметаны, арса, урмэ, саламата. Пища белого цвета символизирует у монголоязычных народов святость и благополучие. Национальные традиции, в том числе в приготовлении блюд, у бурят передаются из поколения в поколение, от матери к дочери», — рассказывает представитель Министерства туризма Бурятии Оюна Харитонов.

Волшебные сказки Севера: рыбки, козули и ягода морошка

Рыба — сновной ингредиент большинства традиционных блюд, которые готовят к особым датам. Кроме богато украшенного осетра, который благодаря прочитанным в детстве сказкам ассоциируется у большинства с богатым царским застольем, есть великое множество других вариантов рыбных блюд. Почти повсеместно, от Крайнего Севера до жаркого юга, сложно представить без них праздничный стол.

Начать гастрономические поиски стоит с Севера: свежая и ароматная рыба в этих краях из-за своей доступности традиционно была одним из основных продуктов. А значит, и вариантов ее приготовления накопилось огромное количество.

Мурманская область — суровый край с длинной зимой, ледяной полярной ночью и изредка вспыхивающими сполохами северного сияния, ярко и празднично расцвечивающими серое небо над городами. Местные жители рассказывают, что несмотря на добравшийся и сюда бешеный ритм современной жизни, традиционные рецепты бережно хранятся в памяти людей. Правда, за ними лучше отправиться подальше от крупных городов — в небольшие поморские или саамские селения.

«Кольский полуостров, омываемый со всех сторон двумя морями, Белым и Баренцевым, обеспечивает своих жителей дарами природы. Здесь и свежая рыба и морепродукты — палтус, треска, зубатка, селедка, гребешки, креветки и мидиолус, и дикоросы — грибы и ягоды. При этом очевидно, что сама по себе историческая северная кухня в ее стародавнем виде — весьма спорный предмет для тиражирования с учетом современных вкусов и пристрастий посетителей ресторанов. Мурманская область как плавильный котел когда-то собрала в себе кухни всей Страны Советов. Особое место здесь занимают самые разные блюда из рыбы: от селедки под





шубой, рыбников, красной икры до слабосоленого атлантического лосося домашнего приготовления. А домашние закрутки — варенье и сиропы из морошки, брусники и клюквы — превращаются в сладкие соусы к блюдам из мяса северного оленя», — рассказывает Анна Попова.

Разливать за праздничным столом принято настойки из тех же северных ягод — клюквы, черной смородины и морошки. А к десертам непременно подают копорский чай, собранный летом в длинный полярный день. Считается, что благодаря удивительным климатическим условиям и короткому лету дикорастущие растения Кольского края концентрируют в себе все самое полезное.

Соседи мурманчан, жители Архангельской области, предпочитают готовить рыбу в хлебе. Самое любимое традиционное блюдо здесь — особые пироги, которые называют рыбниками. Правда, готовили их почти исключительно по большим праздникам, да и то далеко не все. Но с новогоднего стола в большинстве семей, как раньше, так и сейчас, все же доносится запах свежего, горячего и ароматного рыбника.

«Раньше на Рождество елку не ставили, игрушек не было. Бабушка картовную шаньгу испечет или репник. Рыбники тоже пекли, но реже. Святки, вот говорят теперь, — снаряжухи бегают. Ну и мы буками бегали. Шубу вывернем, зубы картовные сделаем большие, экие в рот сунем. Сарафан какой мати подаст худой, подпояшемся старушкой какой, закулемимся. Поскачем, попляшем от правды — и в другую избу побежали. Бабка, сидя на стуле, в ладони похлопает: “Молодцы, робята, молодцы вот так, вот так”. Побегаем, поохочем, в снегу поваляемся — и домой. Шаньги кусок, кто получше живет, так и подаст. Прибежим домой, все околели, разряжаемся и на печь. Навеку чай не пили, бабушка травку каку заварит, да сахаринку угорюет, отщипнет от куска. Помню, что в эту пору гадали. Кобыле глаза завязали, куды повезет, оттуль и жених будет. На дорогу, на росстань, где три дороги, садятся, закрываются, слушают, откуль позвонче забрякают колокольцы, туды и замуж выйдешь», — рассказывает Надежда Засухина, уроженка деревни Борисово Устьянского района Архангельской области.

В 2012 году увидел свет «Устьянский народный словарь». Над ним работала большая команда энтузиастов — жителей района и тех, кто родился и вырос в Устьяхах, но сегодня живет далеко от малой родины. В словаре собраны местные диалекты, народные пословицы, слова:

картовная — картофельная;

шаньга — пирог;

репник — пирог с начинкой из репы;

снаряжухи — необычно или странно наряженные люди, которые в Рождество ходили по домам;

буки — то же, что снаряжухи, более старое слово;

мати — мать;

закулемиться — одеться некрасиво, несурзано, закутаться;
угóрывать — не иметь возможности.

Кроме рыбных пирогов родом именно из Архангельской области — обрядовые пряники, так называемые козули, приготовление которых считается одной из основных местных праздничных традиций.

«Все, чем бы ни занимался житель северных окраин в своем нелегком быту, хранило на себе отпечаток таланта, душевного здоровья и тепла. Вот и северные пряники — козули, пусть и маленькая толика этого умения, но убедительно характеризующая быт северян. Архангельские козули — произведения искусства, имеющие свою историю и вызывающие немалый интерес у искусствоведов и самого широкого круга любителей традиционного народного творчества. Уже обычаем в нашей семье стало новогоднее гадание. Когда все собираются за столом, разыгрываем по номерам пряники, а там уж кому как повезет: новая машина, здоровье, любовь, пополнение в семье, удача в делах и даже дом... самое замечательное, что предсказание сбывается! Козули — в прошлом на Севере предмет ритуальный. В наши дни обрядовые пряники потеряли свой религиозный смысл, сегодня это красивый и вкусный подарок к Рождеству. Наш северный сказочник Степан Писахов сказал: “Козули, кроме вида забавного, и для еды благодобны”. Еще в детстве на Новый год моя тетя привозила сказочной красоты пряники из Архангельска, в те времена не было такого изобилия сладостей, как сейчас, и козули для нас, детишек, были настоящим новогодним чудом, мы их долго не ели, все любовались... Уже став взрослой, я раздобыла рецепт этого лакомства и попробовала испечь сама. А когда в семье появились маленькие дети, козули стали палочкой-выручалочкой: и елку украсить можно, и с подарками родственникам и друзьям вопросов не возникает, да и сам процесс совместного семейного творчества открывает новые пути познания народного искусства», — рассказывает учитель из деревни Тарасоволоцкая Архангельской области Светлана Митькина.

Выпечка козуль была в архангельских домах семейным делом. Мужчины не оставались в стороне, а принимали в ней самое непосредственное участие: изготавливали контурные формы из железа и помогали женщинам месить тесто. Расписывали пряники и взрослые и дети — благодаря этому ремесло передавалось из поколения в поколение. Основные изображения на козулях — фигурки животных, конь и олень. По словам Светланы, согласно старинным северным преданиям, солнце возвращается весной в зимние страны именно в виде коня или оленя: его грива и рога символизируют солнечный свет, дающий жизнь и тепло. Птица на пряниках — символ восходящего солнца и вестница весны, а петух — олицетворение солнца, огня, света, именно он в традиционных поверьях выполняет охранительные функции, являясь опекуном хозяйства.

Традиция ходить в гости и ритуальный маскарад

Считается, что до середины XIX века в России не было широкого новогоднего застолья. Долго сидеть за столом было не принято, зато в большом ходу были маскарады, танцы и потешные гулянья, позволявшие разогнать скуку и привести в тонус организм. Одним из главных ритуалов, сопровождавших большинство самых знаковых дат, было ряжение — специальное обрядовое перевоплощение.

В северных праздничных традициях еда имеет скорее не гастрономические и питательные функции, а мощный ритуальный смысл. Каждое действие, связанное с приготовлением пищи, так или иначе наполнено множеством символических функций — особенно это касается праздничных блюд. Сильные ритуалы традиционно сопровождают моменты «перехода» — празднование конца года и ожидание грядущих изменений, связанных со вступлением в новый временной период. Даже сегодня, когда мы зачастую относимся к участию в разных традиционных ритуалах со большой долей юмора, все равно невольно погружаемся в сказочную атмосферу, связанную с ощущением сакральности и веры в чудеса.

Удмурты, славящиеся особенной национальной кухней, признали Новый год как всеобщий праздник относительно недавно — только в середине XVIII века. Сегодня эта дата стоит в списке наиболее почитаемых в календаре любой семьи. Правда, старожилы сокрушаются, что именно в связи с приходом русских традиций Удмуртия во многом утратила мощную, складывавшуюся веками культуру, а значит, и часть исторической памяти.

Тем не менее в самые важные и почитаемые дни здесь до сих неизменно готовят любимые традиционные блюда — пельмени и запеченного гуся, который на удмуртском языке именуется «пыжем жазег». Традиционные блинчики с кашей к праздничному столу подают с гусиным мясом, бараниной и свиной, а на сладкое непременно готовят сдобную шекеру и шу кисяль — калиновый кисель.

«Период от Рождества до Крещения здесь называется Вождыр. Непременные атрибуты праздничных гуляний — ряженные и гадания. Во время новогоднего ряжения люди надевают вывернутые наизнанку тулупы и маски, мажут лица сажей, а затем ходят так из дома в дом, требуя, чтобы их ублажали хозяева. Самое важное во всем этом действе — процесс узнавания. Ряженные пляшут, импровизируют, играют, но при этом не произносят ни звука. А так как считается, что узнать ряженого — значит обеспечить благополучие для своей семьи на весь следующий год, хозяева во что бы то ни стало стараются это сделать: щиплют ряженных, чтобы те подали голос, или стараются сорвать маски.



Новый год — не только праздник, но еще и опасное время перехода. За него даже отвечает специальное злое божество Вожо, козни которого надо обходить, соблюдая массу предосторожностей и запретов. Например, в ночь, когда выполняется обряд, нельзя громко звенеть железными предметами», — рассказывает шеф-повар ижевского ресторана Кирилл Барков.

Традиция ходить в Новый год по гостям, безусловно, выросла из более древних, «начиненных» смыслами традиций и поверий. Наиболее распространена она, как это ни удивительно, в морозной и ветреной Якутии, жителям которой в этот главный праздник года не сидится в тепле.

«Помню, когда еще был совсем маленьким, как это было здорово и весело — ходить по гостям. Наши родители планировали праздничное меню заранее и копили разные вкусности. А за несколько дней до праздника все распределяли блюда: кто готовит селедку под шубой с дефицитным майонезом в стеклянной банке, кто — знаменитый торт «Негр в пене». Кому-то поручали сделать целый таз салата оливье с одним-единственным свежим огурцом. Ну и, естественно, все лепили колдуны, потому что это было гвоздем всей праздничной программы. Сначала их подавали вечером 31 декабря как горячую закуску, а утром, сваренные в бульоне, они были лучшим средством от похмелья. В новогоднюю ночь, сразу после того, как били куранты, мы шли поздравлять друзей и соседей. Моя мама наряжалась в принцессу, а папа ходил по гостям в вывернутом наизнанку тулупе. Мы же с приятелями бегали из подъезда в подъезд, из дома в дом с зажженными бенгальскими огнями — это была самая долгожданная ночь в году. А если в нее в Якутии теплело до минус двадцати пяти, это считалось настоящим новогодним чудом. Все двери в городе были открыты, а утром 1 января жители обязательно шли смотреть на ледяные городки, которые вырастали в огромном количестве, отправлялись в кино и снова в гости», — вспоминает московский шеф-повар Александр Веселуха.

Кроме простых и сытных колдунов на любой праздничный стол в столице Якутии подают свежую строганину и варенье из морошки — это и сытный деликатес, и отличное украшение любого праздника.

«Хочу рассказать, как мы встречали Новый год во времена студенчества в Якутске. У нас был постоянный круг друзей, самым известным из них был Андрей Геласимов. Мы обычно собирались дома у Андрея с Надей часов в шесть вечера 31 декабря и делали стенгазету: я был художником, а Андрей диктовал, что писать. Газеты эти получались смешными и веселыми. Мы почти не готовили, поскольку каждый приносил из дома что-нибудь вкусненькое. Я традиционно брал с собой строганину — якутский деликатес из свежемороженой рыбы — и варенье из морошки. Все мы были очень творческими, энергичными, искрили задумками и идеями: не помню, чтобы нам когда-нибудь было скучно. А после боя курантов бежали на площадь Орджоникидзе, где стояла главная городская елка, и в минус пятьдесят







катались с горки, фотографировались, пили шампанское. Затем шли по гостям или звали к себе друзей. Все это сопровождалось переодеваниями и раскрашиванием театральным гримом.

Сейчас большинство молодых людей обычно встречает Новый год дома. Правда, засветиться у главной городской елки и посмотреть новогодний салют все равно непременно нужно. И это при том, что чаще всего в городе, стоящем на вечной мерзлоте, в эту ночь бывает жуткий туман и холод. Но людям все нипочем, ведь это ночь чудес...», — рассказывает Александр Пахомов, член Союза переводчиков России, редактор англоязычного новостного веб-сайта Yakutia Today.

Не сидеть всю ночь за столом, а активно нагуливать аппетит на свежем воздухе было принято и на Смоленщине. Правда, водят хороводы вокруг зеленой красавицы здесь тоже относительно недавно. Рассказывают, что первые елки на Рождество начали устанавливать только в конце XIX века, хотя эту традицию пытался ввести в губернии еще неоднократно наведывавшийся сюда Пётр I.

«Помещики и смоленские дворяне украшали елки в домах на немецкий манер, наряжая их марципаном и пряниками. Одно из первых городских рождественских деревьев установили в 1899 году: огромную ель размером с трехэтажный дом доставили с помощью трех саней из Поречья — эти территории и сейчас славятся своими лесами. Дерево торжественно установили посреди Лопатинского сада — главного места для прогулок смоленских дворян и купцов первой и второй гильдии. Верхушку ели украсили огромной сияющей звездой весом в два с половиной пуда, а на ветвях засверкали стеклянные и ледяные игрушки. Вокруг ели вылепили сказочных персонажей: Бабу-ягу, Змея Горыныча, Конька-Горбунка, а охраняли рождественское дерево тридцать три ледяных богатыря, копья которых украшали медовые пряники», — рассказывает смоленский экскурсовод Мариана Двинянинова.

На улицах Смоленска ежегодно устраивали пышные ярмарки, а на праздничных гуляньях ходили со звездами в руках так называемые славильщики, которые ждали, пока их одарят, и очень громко распевали хором рождественские песни.

«Не обходилось, конечно, и без святочных гаданий, среди которых в Смоленской губернии особо выделялось пение так называемых подблюдных песен. В усадьбах и зале Дворянского собрания устраивались святочные маскарады и праздничные балы. Местные повара готовили подчас самые необычайные блюда. Так, например, Тихон из усадьбы Хмелита имел невероятный талант художника: <...> мог приготовить из легкого сырного теста-«соломки» избу с резными ставнями, перед которой стоял мужик в зипуне и папахе и колот дрова. А в другой раз вылепил к супу пирожки в виде изящных корзиночек с белыми грибами».

Семейный стол как родоначальник застольного этикета

Новый год интересен еще и тем, что, несмотря на изменчивость современной жизни, этот праздник помогает сохранять именно семейные традиции. Собирающийся год от года большой стол неизменно становится центром притяжения самых близких и любимых людей. Здесь важна каждая деталь: и нюансы приготовления блюд, и приятные хлопоты, связанные с сервировкой, и соблюдение правил поведения, и даже внешний вид гостей и хозяев праздника. Доведенный до совершенства коллективный опыт предков во многом заложил традиции современного застольного этикета. Такие трапезы, организованные по многочисленным правилам, зачастую связаны с воспроизведением религиозных ритуалов.

Уходя корнями в глубь веков, национальные обычаи и правила поведения осетин и сегодня во многом сохраняются в своем первоначальном виде. В их основе — бережное сохранение чести и достоинства, почитание старших и неременное уважение к женщине. И конечно же, как и у большинства кавказских народов, это отношение к каждому гостю с почетом и вниманием.

«Праздничный стол накрывается в отцовском доме. Он должен быть изобильным. Прежде всего это три особых ритуальных пирога, которые начиняются сыром. Обязательно также мясо, приготовленное тут же на огне. Огонь обладает сакральными свойствами и выступает как некий осквятитель трапезы.

Новый год — семейный праздник, но многие приглашают на него соседей, родственников и друзей: встречать праздник в кругу близких гораздо веселее. Старший, “ведущий” стол, возносит молитву Богу и просит, чтобы все беды и невзгоды остались в старом году, а все, что было в нем хорошего, перешло в год грядущий. В двенадцать часов, когда наступает Новый год, старший вновь возносит молитву и просит, чтобы год принес всем новые блага, поручает семью и сидящих Богу и всем Его святым. Застолье должно быть веселым и оптимистичным. Говорить надо только о хорошем: каким бы ни был предыдущий год, нельзя о нем отзываться плохо. В новый год надо вступать без долгов, освободившись от обещаний и вообще всего негативного», — рассказывает жительница Владикавказа, начальник производства осетинских пирогов Виктория Степанюк.

Традиции настолько сильны, что даже одеваться в эту ночь в Северной Осетии стараются во что-то новое. За словами тоже внимательно следят: все резкое и грубое оказывается под жестким запретом, а действия должны быть продиктованы любовью и добрыми намерениями.





«Новый год — это праздник благородного начала. С каким сердцем и настроением его встретишь, так и пройдет весь год. Издревле в новогоднюю ночь огонь и свет в домах поддерживали до утра. После полуночи начинали стрелять, причем прицеливались как бы в Луну, которую необходимо спасти от злых сил (мәйхортә). Даже дети участвовали в защите — они бросали камни в злые силы. Молодежь устраивала веселый обход с песнями и играми. Принято было и гадать. Последние сутки в уходящем году были насыщены ритуальными действиями, имеющими конкретную цель. Еще одной особенностью считался приход первого гостя на утро 1 января. Все желали, чтобы порог дома переступил человек, считавшийся обладателем “хорошей ноги”. Это мог быть пожилой мужчина или мальчик, но почти никогда — женщина. На визиты людей с благодатной аурой даже выстраивалась очередь. Дело это было благодарное, так как первого гостя всегда одаривали подарками», — говорит Степанюк.

Интересно, что 13 января — на старый Новый год — жители Северной Осетии отмечают национальный Новый год. Традиционное название этого праздника Ног Бон переводится как «новый день». Именно к этому времени здесь пекут специальный пирог, в который кладут монету, кольцо, кусочек ткани и дерева: «Пирог делят на всех. Считается, что предмет, который попался человеку в доставшемся ему куске, предсказывает какое-то событие. Например, кольцо — к свадьбе. После этого люди ждут визита ряженых. Дети в масках и костюмах ходят по домам и квартирам, поют песни и разбрасывают конфеты, чтобы в новом году было изобилие и благополучие. Хозяева тоже угощают гостей, этой традиции уже несколько веков. А во дворах разжигают костры, и люди прыгают через них, чтобы огонь очистил их от всего плохого, что они пережили в минувшем году».

Исключительно семейным праздником Новый год остается до сих пор и в республике Татарстан. За столом здесь собираются все члены семьи — бабушки и дедушки, маленькие дети и их родители. Праздничный стол заставлен угощениями: салатами, закусками и вкусной выпечкой. Среди блюд всегда можно найти традиционные — ароматный зур бэлиш, сладкую губадию, эчпочмаки и баурсак.

По традиции закуски — салаты, холодец, жареную рыбу, ароматные мандарины и яблоки, заготовленные с осени соленья — ставят на стол примерно за час до боя курантов. Суп на татарском новогоднем столе, конечно, не встретишь, зато горячие блюда подают дважды: рыбные — до полуночи, а мясные — после. В качестве гарнира идут вкусные татарские пельмени, которые бабушки традиционно лепят своими руками. А в центре стола неизменно оказывается румяный фаршированный гусь.

«Центральным блюдом, конечно же, станет горячая вкусная выпечка, которой так славится Татарстан. Это и свежие эчпочмаки, которые сводят с ума всех, кто их попробует, начиная со времен кочевых тюркских племен. Сегодня это символ татарской кухни и тождество национального счастья,

которому посвящают скульптуры и даже фильмы. Под покровом упругого теста, “связанного” косичками и смазанного яичным желтком, скрываются нарубленные кубиками говядина, баранина или мясо гуся вперемешку с картофелем и репчатым луком. Особым шиком считается съесть эчпочмаки с пылу с жару, запивая подогретым бульоном.

Царь татарских застолий — горячий зур бэлиш, рецепт которого вы найдете в этой книге. Его едят по особому принципу: сначала по окружности срезают крышечку — ее части раздают гостям вместе с начинкой. Затем пирог прорезают до дна, подавая каждому пропитанную соками и бульоном корочку. На праздники в ходу также элеш — круглый татарский пирожок, внешне напоминающий уменьшенную копию зур бэлиша. Но в этом случае под золотистым, словно полумесяцы Кул Шарифа, сметанным тестом прячутся крупно нарубленное куриное филе, картофель и лук, сдобренные сливочным маслом и приправленные специями. Мясо в элеше готовится в собственном соку, поэтому пирожок получается очень сочным и сытным», — рассказывает редактор туристического портала Visit Tatarstan Лола Малова.

Традиционную выпечку в Татарстане запивают душистым татарским чаем. А на сладкое подают губадию — большой круглый пирог, напоминающий ласковое солнце: «Начинка у этого пирога сложносочиненная. Дно губадии устилает корт — уваренный в топленом молоке творог красноватого цвета. Его укрывает отварной рис, посыпанный медовым изюмом и мелко нарубленным яйцом. Еще одна проверенная веками сладость — талкыш-калеве. Тающие во рту пирамидки из сахарно-медовых нитей — самый трудоемкий в приготовлении национальный десерт. Сваренный медовый сироп тянут до тех пор, пока он не будет издавать определенный звук, а его цвет не станет пшеничным. Затем получившуюся массу смешивают с мукой и маслом, растягивают на тончайшие волокна и забивают в формочки».

Пышный хлеб и солома — особенности южной сервировки

Широко распространенная сегодня традиция непременно сервировать стол хлебом и любыми другими «житными» элементами — сеном, соломой, колосками — пришла с юга. Живущий на Кубани фермер Алексей Салтанов рассказывает об особенностях южной сервировки традиционного праздничного стола. По его словам, по древнему славянскому обычаю пышный хлеб было принято выставлять так, чтобы за ним не было видно хозяина дома. А под скатерть обязательно клали солому — «житы богато».

«В прежние времена вся семья обязательно гадала на погоду, замужество дочерей, судьбу домочадцев. Например, считалось, что если





под Новый год на ветках деревьев иней — значит, есть надежда на хороший урожай. Также существовала традиция, согласно которой в Новый год первым в дом должен был зайти мужчина, поэтому ранним утром 1 января молодые мужчины и подростки приходили посеять к родственникам, соседям и друзьям. Я все это помню с детства, и мои дети узнают это от меня. Кстати, “посеять” — значит рассыпать в хате на почетном месте перед иконами зерна пшеницы или других полезных растений», — говорит Алексей Салтанов.

На юге, где климат всегда был мягче и дружелюбнее к людям, к подготовке к праздникам относятся более расслабленно и философски. Несмотря на то что традиции хлебосольных застолий здесь широко распространены, сложные блюда, требующие огромного количества времени и внимания, тут не в ходу. В этих местах больше ценятся простые рецепты, вся соль которых — в качественных и свежих доступных продуктах, в первую очередь в свежей морской рыбе.

«Новогодние каникулы на черноморском побережье уже давно приобрели два формата: снежные гулянья на высоких склонах Красной Поляны и наполненный соленым бризом праздник на побережье. Традиционный стол здесь всегда будет дополнен угощениями из местных продуктов и дарами Черного моря — рыбой, мидиями, устрицами, рапанами, а также фейхоа и хурмой. Туристы, встречающие Новый год в Сочи, описали новую примету: “Успел съесть дюжину черноморских устриц за время боя курантов — удача и целое море любви будут преследовать тебя весь следующий год”. Как ни странно, такая исключительно местная альтернатива осуществления желаний ежегодно манит к берегам Сочи тысячи туристов», — рассказывает сочинский ресторатор Анна Нетягина.

При всем изобилии и богатстве южной приморской кухни у местных жителей есть свои «священные» продукты, блюда из которых имеют собственный, особый смысл. К ним относится, например, хамса.

«Там где я живу, рыбке под местным названием “хамса” установлен памятник. В самые страшные годы войны местным жителям не хватало не то что еды, не было даже хлеба. Единственное, что спасало новоросийцев от голода, — это хорошие уловы хамсы. За ней к рыбакам выстраивались очереди, люди брали столько хамсы, сколько могли унести. Но ни у кого даже и в мыслях не было продавать эту рыбу — все понимали, как важно пережить страшные дни и месяцы вместе. Но не буду о грустном, главное — что мы помним! Хамса обладает большим запасом жира и питательных веществ. Ее едят малосольной, жареной и даже тушенной с луком, душистым перцем и лавровым листом — в простонародье это именуется “шкара”. А терпеливо отделив от рыбы голову и хребет, из нежного филе делают самые разные закуски: форшмак, бутерброды с черным хлебом и луком, ну и конечно мою

любимую хамсу под шубой», — делится воспоминаниями шеф-повар Сергей Альшевский.

В Ярославской губернии, как и во многих регионах Центральной России, главным блюдом на столе была птица. По словам заведующей историческим отделом Ярославского музея-заповедника Натальи Артемьевой, Ростовский уезд губернии в XIX веке славился отборными каплунами — так называли специально откормленных к важной дате петухов: «Промыслом по откармливанию птицы занимались крестьяне. Они свозили каплунов, гусей, уток и индеек в специальные откормочные пункты, сажали в садки и кормили размоченной гречневой крупой, пшеничными отрубями, овсяной мукой и творогом. А через две недели птица попадала на праздничный стол — и не только в Ярославле, ее отправляли на продажу в Москву и Санкт-Петербург. К сожалению, этот промысел прекратил существование в 1917–1918 годах, и мы можем только надеяться, что подобные традиции найдут достойное продолжение в наши дни».

Многонациональные регионы — праздник из общего котла

Жители одних удаленных регионов столетиями совершенствовали доставшиеся им от предков традиции. Население других — как правило, расположенных вблизи важных торговых путей, с давних пор привлекавших замрских купцов, жило с оглядкой на соседей, их обычаи, культуру и гастрономические пристрастия. С течением времени традиционные национальные кухни распространялись и смешивались, рождая новые вкусовые сочетания, а местные продукты приобретали оригинальные акценты.

Одним из самых хлебосольных городов безусловно является многонациональный Ростов-на-Дону. В Ростовской области и Краснодарском крае живут люди более 150 национальностей и народностей, образовавших ярко выраженную колоритную «гремучую смесь» со своими традициями, особенностями и образом жизни. Именно здесь изумительно готовят одно из самых распространенных блюд в России — Плов, название которого истинные ценители пишут только с большой буквы.

Местный житель Хамидулла Умаров, как и многие другие, считает плов священным блюдом, через которое человек, по поверьям, общается с Богом: «На Новый год узбеки поздравляют родителей, затем переходят к близким родственникам, друзьям и соседям. Важно помнить, что для узбека сосед — очень близкий человек: после боя курантов соседи отправляются





друг к другу в гости. По правилам, более молодые идут к старшим и берут с собой гостиницы, часто плов. Вообще любое важное событие здесь начинают с плова и им же его завершают. Правильный плов — блюдо-энергетик, придуманное Абу Али Ибн Синой (Авиценной). Для молодых это афродизиак, а для пожилых — источник жизненной силы».

Еще одна территория, ставшая уникальным центром смешения культур, — Ульяновск. Этот многонациональный город Поволжья славится большим разнообразием кулинарных традиций и связанными с ними особенностями местного стола.

«Среди блюд, характерных для Ульяновской области, выделяют манты, ватрушки, кыстыбый (лепешка с начинкой из каши, картошки или рагу), кашу “Дружба”, прослойки, леденцы, салат “Обжорка”, хренодёр, тортилью и баурсак (традиционное для многих азиатских народов мучное блюдо). Если обратиться к истории, стоит отметить, что во многих деревнях Симбирско-Ульяновского Поволжья издавна любимым праздничным кушаньем у русских была ватрушка, а у мордвы — каймака (открытое изделие из теста с творожной или картофельной начинкой). Кроме того, у русских, чувашей и мордвы были распространены изделия из сдобного теста, которому придавали различную форму, в зависимости от которой выпечка получала свои названия», — рассказывает представитель региональной туристической отрасли Юлия Скоромолова.

Считается, что в традиционной кухне народов Симбирско-Ульяновского Поволжья особенно почитались тонкие блины из пшеничной муки. Издавна блинной столицей этого края считается Сенгилей. Традицию выпекать всем миром блины на главной площади города возродили там в 2005 году. А в 2007-м Сенгилей был избран местом проведения первого регионального Масленичного фестиваля — и тогда же получил название Блинной столицы Поволжья. Позже в городе был установлен памятник блину.

Рассказывают, что местные кулинары знают более ста различных рецептов блинов: с икрой, мясом, ягодами, грибами и даже с гречневой кашей. Но главный деликатес — это фирменные сенгилеевские блины с тыквенным пюре. Без них не обходится ни один праздник: для гостей, съезжающихся отведать блинов со всей страны, накрывают многометровые столы.

«В Ульяновске сохранилось новогоднее ресторанное меню 1913 года. Праздничный ужин начинался в 10 часов и включал в себя кавказский шашлык от грузина Берошвилли, борщок-дьябли, салат а-ля Россия, индейку, салат ассорти, мороженое пломбир и кофе. Весь этот ужин (исключая шашлык — он заказывался отдельно) стоил 1 рубль с персоны. Отдельно заказывались вина: шампанские всех зарубежных марок — 7 рублей за бутылку, бокал шампанского и кахетинского вина — 50 копеек.

Весь вечер под звуки оркестра румын исполнялся новогодний праздничный репертуар. Зал был украшен домашними живыми цветами, серпантином, конфетами».







ВЛАДИВОСТОКСКОЕ ВРЕМЯ



КАМЧАТСКАЯ НЕРКА

Рустам Тангиров, шеф-повар ресторана «Териберка-бар»

Санкт-Петербург

В наши дни секрет хорошей вечеринки — это качественный исходный продукт и простота приготовления. Хотите засолить красную рыбу? Еще пару лет назад вы, без сомнения, купили бы жирный кусок импортной семги или форели. Но сегодня горизонты нашего бытия расширились и мы увидели, что в нашей стране тоже есть прекрасные продукты. Итак, готовим чудесную камчатскую рыбу из семейства Лососевых — нерку.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Нерка — **1 филе весом примерно 1 кг**

Соль — **2 ст. л.**

Сахар — **1 ст. л.**

Водка — **1 рюмка**

Укроп свежий — **50 г**

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.** Филе посыпает солью и сахаром.
- 2.** Ломаем укроп и поливаем водкой.
- 3.** Накрываем фольгой и убираем в холодильник на ночь. Однако рыбу можно употреблять уже через 2 часа.

Именно благодаря засолу с водкой блюдо сохраняет такой цвет и натуральный вкус.



ЛЕДЯНОЕ ПЛАТО

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ МОРЕПРОДУКТОВ

Игорь Мельцер, владелец ресторанов La Perla
Санкт-Петербург

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 2–4 ПОРЦИИ:

Устрицы живые — **12 шт.**

Мидии беломорские

свежие — **200 г**

Креветки гребенчатые
(ботан-эби) варено-
мороженные (шоковая
заморозка) — **200 г**

Креветки северные
углохвостые варено-
мороженные (шоковая
заморозка) — **300 г**

Креветки морские
дракончики варено-
мороженные (шоковая
заморозка) — **200 г**

Нога камчатского краба
варено-мороженного (шоковая
заморозка) —

200–250 г

Икра лососевая красная

свежая — **40 г**

СОУС К УСТРИЦАМ:

Уксус винный красный — **50 мл**

Лук-шалот свежий мелко
рубленный — **15 г**

**СОУС К ОТВАРНЫМ
МОРЕПРОДУКТАМ:**

Майонез — **70 г**

Шафран сушеный —

2 рыльца

Чеснок свежий —

1/4 зубчика

Сок лимонный — **1 ч. л.**

Соль — **1/6 ч. л.**

Лимон свежий — **1 шт.**

Зелень свежая (петрушка или
укроп) — **3 г**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Живые устрицы открываем при помощи специального устричного ножа или кухонного ножа с плотным коротким лезвием.

2. Беломорские мидии очищаем, промываем раковины и отвариваем в кипящей воде 4–5 минут.

3. Все виды креветок и ногу камчатского краба заливаем кипящей водой и оставляем на 4–5 минут.

4. Готовим соус к устрицам: красный винный уксус смешиваем с мелко рубленным шалотом.

5. Готовим соус к отварным морепродуктам: в майонез добавляем сушеный шафран, давленный чеснок, лимонный сок, соль. Взбиваем венчиком.

6. Выкладываем на засыпанное льдом блюдо устрицы, мидии, креветки, краба, икру в отдельной стеклянной розетке, соусы в отдельных розетках, нарезанный дольками лимон, украшаем свежей зеленью.

ОТДЕЛЬНЫЙ СОВЕТ ПО ОТКРЫТИЮ И ПОЕДАНИЮ УСТРИЦ

● Устрицы открываем в последнюю очередь.

● Устрицы, которые не проходят термообработку, едят живыми, мертвыми их есть нельзя — можно отравиться!

● Чтобы проверить, живая ли устрица, необходимо ее вскрыть и провести кончиком ножа по мантии (край устрицы темного цвета — нервное окончание) — она должна сократиться. Если устрица не сокращается, значит, она мертвая и ее ни в коем случае нельзя есть.

● Срезаем (от раковины) плотную часть у тела устрицы (ее ножку), добавляем немного лимонного сока или винного уксуса с луком-шалотом. Как правило, устрицу «выпивают» прямо из раковины. Немного прожуйте и почувствуйте вкус моллюска, только затем проглотите.

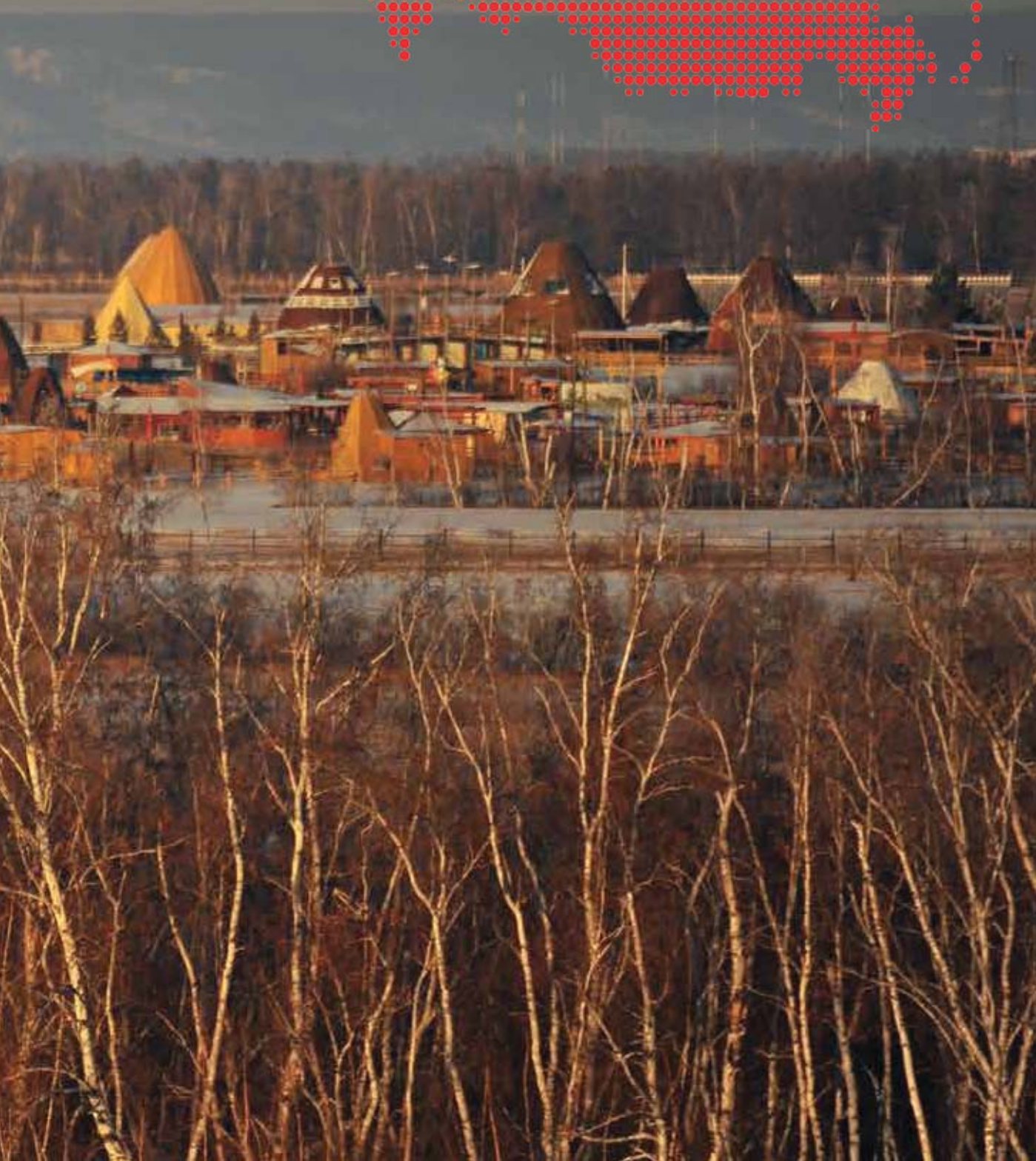
● Рекомендуем запивать устрицы белым вином для гастрономического удовольствия.







ЯКУТСКОЕ ВРЕМЯ





КОЛДУНЫ

Александр Веселуха, шеф-консультант ресторана отеля «РеНаБо»

Якутск

Для жителей города Якутска колдуны – это и горячая закуска, и жидкое похмельное блюдо. Дефицит продуктов заставлял якутян проявлять выдумку и создавать неповторимые рецепты, буквально «наколдовывая» из ничего вкуснейшие угощения. Помню, весело было дружной компанией раскатывать тесто и вырезать кружочки «особой» чашкой. А в фарш мы всегда добавляли квашеную капусту – для вкуса и для объема.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ:

ДЛЯ ФАРША:

Фарш говяжий — **100 г**

Фарш куриный — **100 г**

Капуста квашеная

домашняя — **100 г**

Зелень, соль, перец —

по вкусу

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — **400 г**

Вода — **200 мл**

Яйцо — **1 шт.**

Масло растительное —

20 мл

Соль — **по вкусу**

ДЛЯ БУЛЬОНА:

Бульонка говяжья —

1 кг

Набор суповой куриный —

1 кг

Вода — **3 л**

Лук — **1 шт.**

Соль — **по вкусу**

Перец горошком —

5–6 шт.

Лавровый лист — **3 шт.**

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Квашеную капусту рубим и тщательно перемешиваем с остальными ингредиентами, предназначенными для приготовления фарша.

2. Все ингредиенты для теста соединяем и тщательно вымешиваем. Готовое тесто заворачиваем в пленку и даем постоять 30 минут.

3. Раскатываем тесто тонким слоем и любимым бокалом вырезаем круги.

4. На готовые круги выкладываем порцию фарша, края смазываем яичным желтком и формируем в виде вареника.

5. А теперь самое волшебное — все колдуны замораживаем!

6. Особенно хороши колдуны, сваренные на мясном бульоне. Поэтому заливаем мясные полуфабрикаты холодной водой, доводим до кипения, сливаем первый бульон или перекладываем промытое мясо в другую кастрюлю.

Добавляем луковицу и доводим до кипения. Уменьшаем температуру и томим до готовности, добавив соль, перец горошком и в конце варки — лавровый лист. Готовый бульон процеживаем.

7. В кипящем бульоне варим колдуны до готовности, достаем шумовкой, сдобриваем сливочным маслом. К столу подаем на красивом блюде, украшаем зеленью. Вкусная сметана с добавлением зеленого лука и укропа станет отличным дополнением.

8. Утром следующего дня после праздника варим колдуны до готовности, добавив зелень и лавровый лист.

Подаем с бульоном в суповых тарелках. Сметану, острые соусы, аджику добавляем по вкусу.

● Замораживать колдуны нужно для того, чтобы капуста стала мягче — кристаллики льда разбивают ее плотную структуру. Помним, что именно заморозка делает это блюдо таким вкусным и сочным.

● Если делаем домашний фарш, бульон следует приготовить из оставшихся костей.

● Кости можно предварительно прокалить в духовке.

Половинки луковицы, обжаренные срезом вниз на сухой сковороде, улучшают вкус бульона. Процеженный бульон, сваренный заранее, для хранения можно заморозить.

● Колдуны просто и удобно хранить в зимних якутских условиях.

● Готовим с любовью.

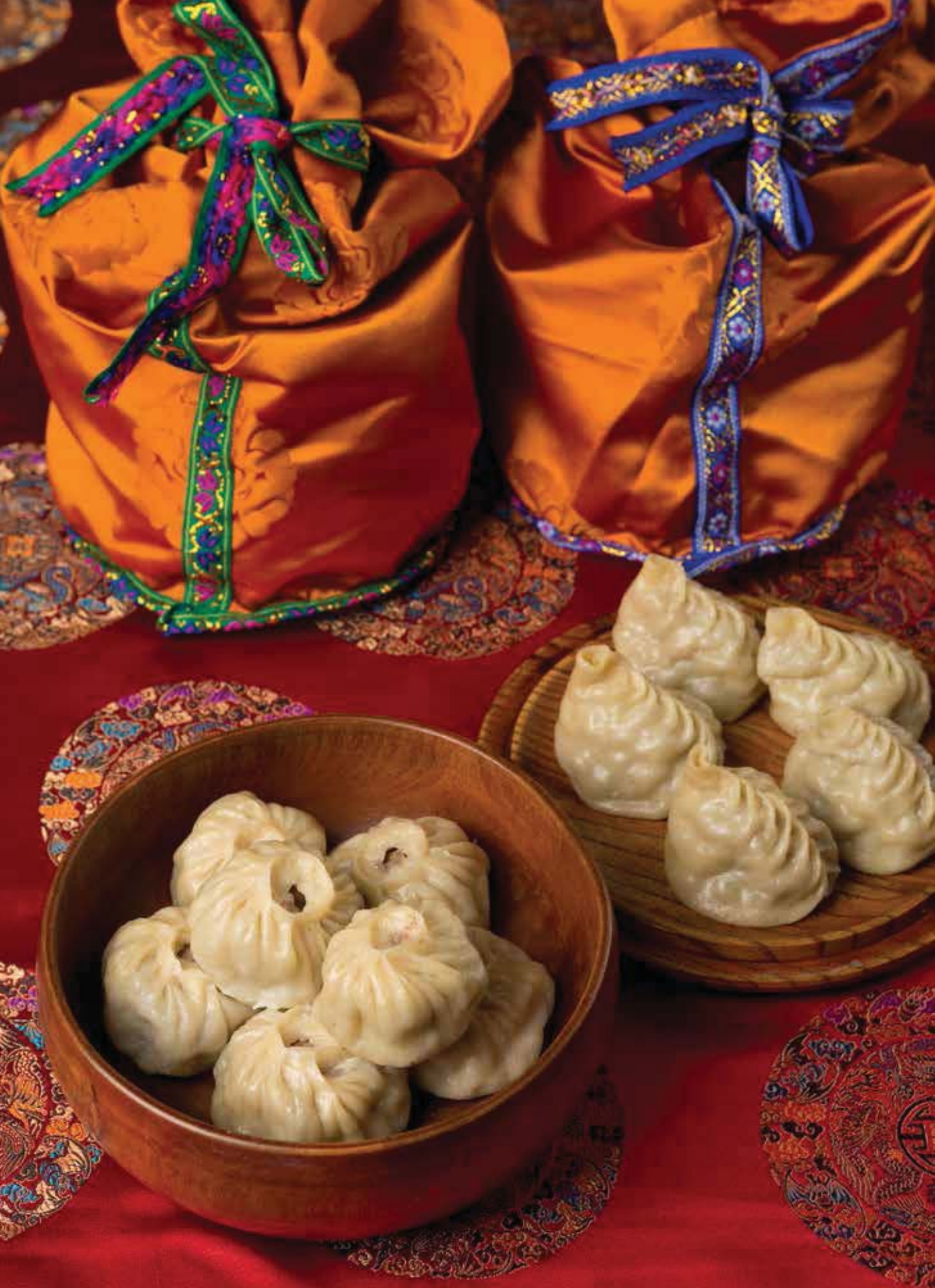
Помним, что это — колдуны!





ИРКУТСКОЕ ВРЕМЯ





БУУЗЫ

Евгений Халтанов, шеф-повар ресторана «Орда»

Улан-Удэ

Скалистые утесы, дикие степи, непроходимая тайга, жемчужина Сибири озеро Байкал — все это Бурятия. Несмотря на такое разнообразие и в природе, и в традициях, и в кухне, есть одно блюдо, ставшее ее визитной карточкой. Это буузы, или позы, как необычно, но с большой любовью и уважением называют их сами буряты. Свою родину они олицетворяют даже внешним видом — уж очень похожи на юрты, древнее жилище бурят.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 12 ПОРЦИЙ:

Вырезка говяжья — **800 г**

Свинина, мякоть — **300 г**

Лук репчатый — **3 шт.**

Мука — **250 г**

Яйцо — **1 шт.**

Вода — **50 мл**

Соль, перец — **по вкусу**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Мясо пропускаем через мясорубку вместе с луком. Добавляем соль и перец по вкусу. Замешиваем фарш.

● В давние времена буряты рубили мясо вручную — в специальной деревянной посуде с помощью изогнутого ножа с двумя рукоятками, похожего на серп.

● Буузы можно готовить из разного мяса, буряты чаще всего начиняют их бараниной, но самый распространенный и доступный рецепт сегодня все-таки из свинины и говядины.

2. В отдельную миску высыпаем муку, делаем в центре ямку, в которую выливаем яйцо и воду. Солим по вкусу. Вымешиваем тесто до тех пор, пока оно не станет мягким, но упругим — не менее 10 минут.

3. Из получившегося теста скатываем колбаску и наре-

заем ее небольшими кусочками. Затем каждый кусочек раскатываем в лепешку диаметром 8–10 см.

Чтобы при варке тесто не порвалось, существует небольшой секрет: края делайте тонкими, а середину потолще.

4. В центр лепешки кладем приготовленный фарш и лепим «мешочек» с дырочкой по центру: таким образом при варке в буузе будет собираться бульон.

● Кстати, при лепке идеальных буузов должно получиться ровно 33 защипа.

● Не забудьте учесть, что при варке буузы немного поднимутся.

5. Закладываем буузы в пароварку на 20–25 минут.

● По традиции буузы едят только руками, при этом сначала выпивают бульон, немного надкусив донышко.

● Раньше буузы готовили исключительно по большим праздникам — это было основное блюдо, которое ставили в центр стола.

САЛАМАТ

Евгений Халтанов, шеф-повар ресторана «Орда»

Улан-Удэ

Основа кухни бурят, как настоящего кочевого народа, специализирующегося на скотоводческом хозяйстве, — мясо и молочные продукты. По традиции первым на стол перед гостем выставляется молочный продукт: сметана, молоко или творог. Самое желанное праздничное блюдо, мало известное за пределами Бурятии, — саламат.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ:

Сметана жирная
(20% и выше) — **250 г**
Мука ржаная — **80 г**
Вода горячая — **100 мл**

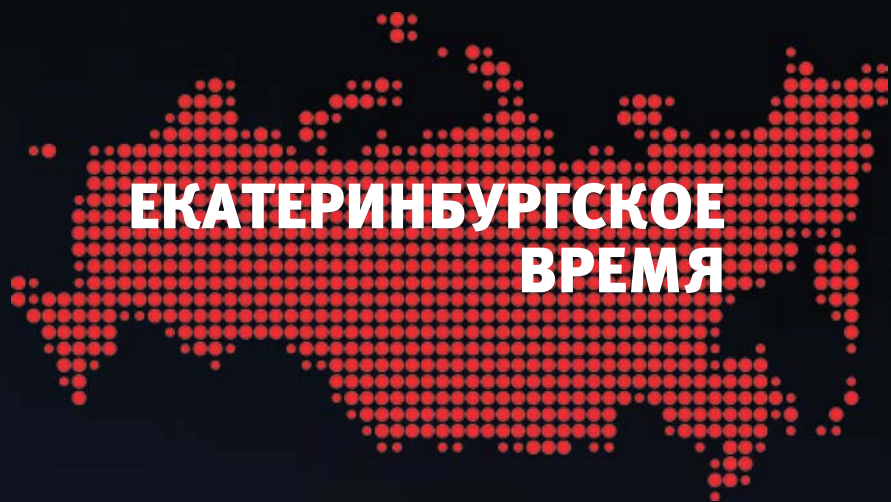
ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.** Сметану выливаем в небольшую кастрюлю, ставим на огонь и доводим до кипения.
- 2.** После того как сметана закипела, аккуратно тонкой струйкой начинаем всыпать в кастрюлю муку. При этом очень важно постоянно помешивать и разбивать комья. Через некоторое время смесь, от которой будет отделяться масло ярко-желтого цвета, начнет густеть.
- 3.** Дожидаемся образования корочки и снимаем блюдо с огня.
- 4.** Подаем саламат в глубоких тарелках или пиалах, холодным или горячим. Доводим до вкуса сахаром или солью.

- Раньше у бурятских женщин была специальная особенная кастрюля, которую они использовали только для саламата.
- Процесс приготовления очень схож с варкой русской манной каши. Только вот для саламата «каша» — слишком уж скудное название. Саламат — основное блюдо, которое обычно в бурятских семьях стоит в центре стола.
- Саламат обязательно едят ложкой.







ЕКАТЕРИНБУРГСКОЕ ВРЕМЯ





РУЛЕТ ИЗ КОНИНЫ «ОГНИ УФЫ»

Антон Никитенко, шеф-повар ресторана «БрауХаус»

Уфа

В основе этого рулета лежит рецепт, подслушанный за столом у одного уважаемого картатая из далекого башкирского аула. По легенде, блюдо готовили только мужчины одного-единственного племенного рода, что большая редкость для Башкирии.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 5 ПОРЦИЙ:

Конина — **200 г**
Перец болгарский — **60 г**
Спаржа — **60 г**
Соль сванская — **1/4 ч. л.**
Смесь перцев — **1/6 ч. л.**
Соус «Унаги» из кваса — **60 мл**

ДЛЯ РИЗОТТО:

Рис басмати — **60 г**
Морковь сырая — **15 г**
Лук репчатый — **15 г**
Перец болгарский — **15 г**
Сливки (33%) — **60 мл**
Масло растительное рафинированное — **50 мл**

ный наискосок рулет. Поливаем приготовленным ранее теплым «Унаги».

● Для лучшего загустения важно взять жирные сливки (свыше 30%).

● Квас использовать только живого брожения.

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Наливаем пол-литра кваса, ставим на медленный огонь и ждем, пока он не загустеет. Этот соус называется «Унаги».
2. Конину отбиваем. Посыпаем сванской солью и перцем.
3. На мясо кладем спаржу и нарезанный соломкой перец.
4. Сворачиваем мясо в рулет, упаковываем его в фольгу и ставим в духовку, разогретую до 180 °C, на 30–40 минут.
5. Нарезаем овощи кубиками со стороной 3 мм и обжариваем.
6. Добавляем к овощам предварительно отваренный рис, вливаем сливки и прогреваем до загустения.
7. Выкладываем на блюдо ризотто, а на него — нарезан-





САМАРСКОЕ ВРЕМЯ

ПЫЖЕМ ЗАЗЕГ — ЗАПЕЧЕННЫЙ ГУСЬ

Кирилл Барков, шеф-повар ресторана «Шале»

Ижевск

В Удмуртии мясные блюда изначально готовили в качестве жертвоприношений, так как издревле удмурты были язычниками. Гусь всегда занимал на столе особое место. В своем рецепте я объединил два знаковых удмуртских обрядовых блюда – гуся и кашу.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4–6 ПОРЦИЙ:

Гусь — **1 шт. весом 3–4 кг**

Соль — **10 г**

Перец черный крупного помола — **5 г**

Чеснок — **15 г**

Лимон — **1/2 шт.**

Масло растительное — **50 мл**

НАЧИНКА ДЛЯ ГУСЯ:

Грибы белые сушеные — **30 г**

Лук репчатый — **100 г**

Морковь — **100 г**

Масло растительное — **50 мл**

Перловка отварная — **400 г**

Укроп — **30 г (обязательно стебли с зонтиками)**

ку, увеличиваем нагрев до 220 °С. Готовим блюдо еще 30 минут, периодически поливая его образовавшимся жиром.

7. Кашу выкладываем на большое блюдо, по краям раскладываем мясо гуся.

Жаренье как способ готовки появилось не так давно.

В основном еду готовили в печи: тушили, томили, запекали либо варили.

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Тушку гуся внутри и снаружи натираем смесью соли, перца, чеснока, цедры лимона и растительного масла. Оставляем на ночь.

2. Замачиваем белые сушеные грибы, отвариваем их, смешиваем с жареным луком и морковью.

3. Перловую кашу добавляем к грибам и укропу.

4. Готовой смесью начиняем тушку гуся, зашиваем ее и помещаем в жаровню.

5. Накрываем фольгой и ставим в разогретую до 180 °С духовку. Готовим 2 часа.

6. Убираем фольгу, поливаем гуся вытопившимся жиром и снова возвращаем в духов-



ПЕЧЕНЬЕ «ШЕКЕРА»

Кирилл Барков, шеф-повар ресторана «Шале»

Ижевск

Шекера готовится быстро, а хранится достаточно долго. Если вы, конечно, вообще сможете сберечь его от домочадцев до начала чаепития. Это печенье имеет что-то общее с татарским чак-чаком и русским хворостом. Блюдо простое в исполнении, но любимое как взрослыми, так и детьми.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4–6 ПОРЦИЙ:

Мука — **1 стакан**

Яйца — **2 шт.**

Жир или сливочное масло —
100 г

Соль — **5 г**

Сода — **3 г**

Мед — **75 г**

Сахар — **75 г**

Лещина (лесной орех) — **100 г**

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Замешиваем крутое тесто, как на пельмени, с той лишь разницей, что добавляем в него растопленное сливочное масло.

2. Скатываем в колбаску диаметром 2–2,5 см и нарезаем кружочками толщиной 1–1,5 см. Чуть придавливаем и придаем печенье округлую форму.

3. На сковороде растапливаем жир, помещаем на нее печенье и отправляем в разогретую духовку. Выпекаем до подрумянивания, периодически переворачивая.

Это основа. Далее действуйте так, как подскажет ваша фантазия. Я взял мед и сахарный песок, проварил их до загустения на медленном огне, постоянно помешивая, разложил печенье на пергаменте, полил получившейся медово-сахарной смесью и посыпал дробленой и поджаренной лещиной. А после остывания выложил в красивое блюдо.





УТКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В РЖАНОМ ТЕСТЕ, С СОУСОМ ИЗ ВИШНИ

Евгений Реймер, совладелец ресторанного холдинга Milimon Самара

Для этого рецепта мы использовали утку из села Утёвка Нефтегорского района Самарской области, местную уникальную вишню Бещевскую, растущую под Жигулёвском, а также знаменитое самарское пиво.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4–5 ПОРЦИЙ:

ОСНОВНЫЕ:

Утка — **1 шт. весом 2–2,5 кг**

Мед гречишный — **50 г**

Ягода можжевельная — **10 г**

Крупа гречневая — **300 г**

Веточка еловая — **20 г**

Масло растительное —

150 мл

ДЛЯ СОУСА:

Вишня Бещевская — **100 г**

Розмарин свежий — **20 г**

Ягода можжевельная — **5 г**

Масло сливочное — **70 г**

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука ржаная — **300 г**

Вода родниковая — **200 мл**

Яйца — **2 шт.**

Масло сливочное — **100 г**

Соль — **10 г**

ДЛЯ МАРИНАДА:

Пиво — **1 л**

Соль илецкая — **50 г**

Черемуха сушеная (черная) —

100 г

Вода родниковая — **3 л**

Корень петрушки — **200 г**

Перец душистый — **10 г**

Бадьян — **5 г**

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим маринад, смешивая все ингредиенты.

Оставляем утку в маринаде на сутки.

2. Замешиваем крутое тесто и даем ему вылежаться в течение 12 часов в плотно завернутом мокрым полотенце.

3. Вынимаем утку из маринада, обмазываем снаружи и внутри смесью из меда, соли, можжевельной ягоды и масла.

4. Обжариваем сердце, печень и другие утиные субпродукты на сливочном масле со специями. По готовности добавляем сухую гречку и жарим еще 5 минут.

5. Начиняем утку полученной смесью и закалываем брюшко еловой веточкой.

6. Раскатываем тесто на два равных пласта, оставив немного для украшения.

7. Смазываем противень растительным маслом, укладываем на него один пласт теста, поверх — фаршированную утку. Накрываем вторым пластом теста, прочно зашпываем, создавая рисунок, как на варенике.

8. Из оставшихся кусочков теста делаем украшения в виде колосков и полевых цветов, прикрепляем их сверху с помощью взбитого яйца. Под одним из цветков оставляем небольшое отверстие. Смазываем растительным маслом и помещаем в разогретую печь.

9. Пока утка готовится, удаляем из вишни косточки. Достаем розмарин, сливочное масло и можжевельную ягоду.

10. Спустя 2 часа вынимаем утку из печи. Открываем «тайное отверстие», спрятавшее под цветком и, наклонив, сливаем мясной сок. После этого закрываем отверстие и убираем утку в печь еще на 1 час.

11. Из слитого мясного сока делаем соус. Для этого выпариваем половину жидкости, добавляем все продукты для соуса, кроме сливочного масла.

12. Варим соус, процеживаем и «затягиваем» сливочным маслом. Вкус должен получиться немного кисло-сладким, консистенция — густой.

13. Достаем утку, вскрываем и подаем вместе с соусом.

● За двое суток до приготовления блюда вывесите утку в прохладном месте, чтобы кожа немного подсохла и в дальнейшем хрустела.

● Такую праздничную утку лучше всего подавать на блюде, устеленном еловыми лапами.

ХОЛОДЕЦ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ МЯСА

Антон Ивницкий, бренд-шеф ресторанной группы Matreshki.group

Это блюдо обязательно на любом праздничном столе в моей семье. Помню, как еще маленьким помогал бабушке готовить холодец, обирая мясо с косточек и хрящей.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 10 ПОРЦИЙ:

Курица — **1 кг**
 Рулька свиная — **800 г**
 Ножки свиные —
2 шт. (500 г)
 Хвосты говяжьи — **1,5 кг**
 Грудинка говяжья — **1 кг**
 Лук репчатый — **4 шт.**
(средние)
 Морковь — **100 г**
 Чеснок — **30 г**
 Перец черный горошком —
5 г
 Лист лавровый — **5 г**
 Стебли петрушки — **50 г**
 Соль — **по вкусу**
 Горчица — **100 г**
 Хрен столовый — **100 г**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Курицу, желательнo домашнюю для бульонов, очищаем от остатков оперения.
2. Говяжьи хвосты, если они не разделаны, рубим средними кусками примерно по 5–7 см в длину.

При покупке на рынке попросите это сделать мясника.

3. Грудинку режем на несколько крупных кусков. Ножки и рульку оставляем целыми. Если рулька не помещается в кастрюлю, разрубам ее на крупные куски.
4. Чистим лук, морковь и чеснок. Лук режем дольками на четыре части, морковь наре-

заем произвольно средними «пятачками».

5. Выкладываем все мясо в большую 15-литровую кастрюлю. Добавляем лук, морковь, чеснок, петрушку, перец горошком, лавровый лист. Заливаем все 10 л холодной воды и ставим на огонь.

6. Когда поднимется пена, сливаем весь бульон и затем заливаем все 10 л чистой холодной воды. Добавляем немного соли и доводим до кипения. После чего убавляем огонь, чтобы будущий холодец томился.

Не надо солить сразу до полного вкуса. В этом случае бульон будет выпариваться и получится пересол.

7. По готовности разных видов мяса вынимаем их, снимаем мясо с костей, а кости заново отправляем в бульон. Так проделываем с курицей, рулькой, хвостами и грудинкой.

8. Пока бульон с костями и овощами томится, разбираем мясо на волокна.

Чем волокна тоньше, тем мясо в холодце будет нежнее.

9. Подготовленное мясо выкладываем в форму для

заливки холодца или порционные тарелки. Не прессуем мясо — пусть оно будет воздушным.

10. Даем бульону выпариться на 30%, чтобы он стал очень насыщенным. А оставшиеся 7 л жидкости солим.

11. Заливаем бульоном мясо и остужаем.

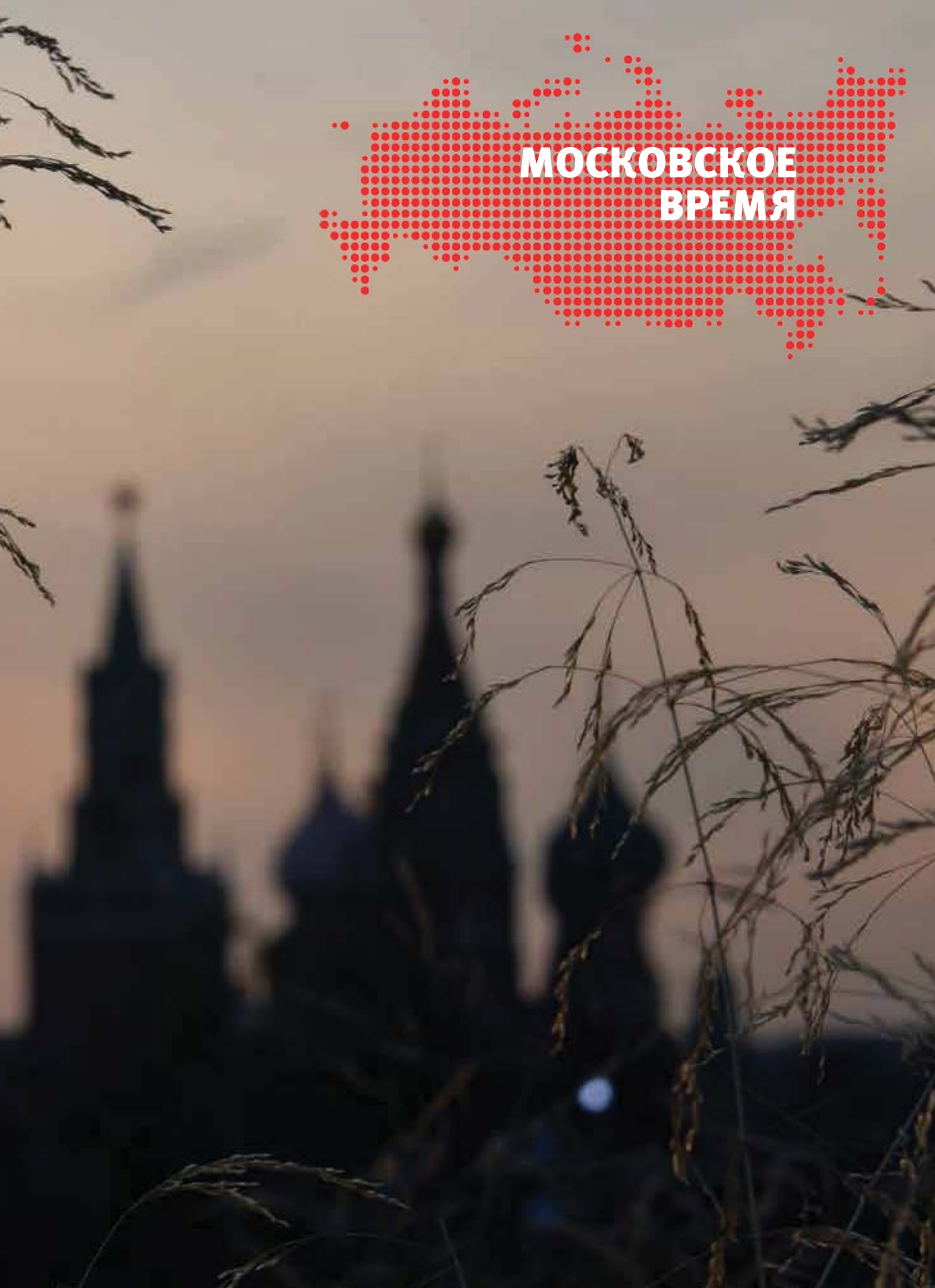
● Дайте бульону остыть до такой степени, чтобы от него не шел пар. Только после этого можно накрывать формы и убирать в холодное место. Если накроете горячую жидкость, собравшийся конденсат попадет в холодец.
● Подавайте холодец с горчицей и хреном. Кстати, горчицу мой дедушка заводил всегда только на бульоне из борща, что придавало ей особый вкус и ядреность.







МОСКОВСКОЕ ВРЕМЯ





САЛАТ «ОЛИВЬЕ», СССР

Коллектив шеф-поваров ресторанного комплекса «Волга»

Ярославль

Салат «Оливье» в Советском Союзе стал символом праздника. И если в XIX веке изысканное ресторанное блюдо, названное в честь его создателя Люсьена Оливье, доступно было лишь избранным, то в СССР приготовить его мог любой советский гражданин. Правда, рецепт был значительно изменен и адаптирован к «послереволюционным» условиям: место рябчиков заняла колбаса, раковые шейки заменили морковкой, а каперсы — зеленым горошком.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 1 ПОРЦИЮ:

Картофель отварной — **30 г**

Морковь отварная — **30 г**

Яйцо — **1 шт.**

Огурцы соленые — **30 г**

Ветчина — **30 г**

Майонез — **30 г**

Петрушка — **1 веточка**

Соль, перец — **по вкусу**

Горошек зеленый
консервированный — **10 г**

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.** Овощи и ветчину нарезаем средними кубиками.
- 2.** Добавляем зеленый горошек, соль, перец и натертое на терке яйцо.
- 3.** Перемешиваем с майонезом, выкладываем в форму и украшаем петрушкой.

НАЛИВКА «1 ЯНВАРЯ»

Игорь Кехтер, владелец фермерского ресторана «Огурец»

Суздаль

Для меня главным праздником с детства является Новый год, ассоциирующийся с ароматом мандаринов. А потому будем считать мандариновую настойку главной на праздничном столе.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА ЕМКОСТЬ ОБЪЕМОМ 1 Л:

Дистиллят зерновой
(водка, самогон) — **500 мл**

Мед — **150 г**

Мандарин — **1 шт.**

Вишня — **200 г**

Облепиха — **200 г**

Корица — **3 г (1 палочка
среднего размера)**

Розмарин — **12 г**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.** Берем емкость объемом 1 л. Промываем вишню и облепиху. Засыпаем ягоды в емкость.
- 2.** Мандарин режем на 4 части. Добавляем мед, корицу, розмарин.
- 3.** Заливаем дистиллятом, закрываем плотно крышкой и ставим в темное место.
- 4.** Через 1,5 месяца сливаем, процеживаем через неплотную ткань.
- 5.** Переливаем в бутылку, напиток для новогоднего стола готов!

Вишня подойдет несладкая, так как она лучше сочетается с мандарином. Сладости наливке добавит мед. В результате получится сбалансированный, более яркий и насыщенный вкус.



САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ

Коллектив ресторана «Ванильное небо» комплекса «Волга»

Ярославль

В год 100-летия Октябрьской революции мы задумались о том, какие блюда смогли пережить эти события, не потеряв своей популярности. Очевидно, что свои позиции на праздничных столах прочно удерживает салат «Оливье». Мы изучили несколько дореволюционных рецептов и выбрали один из них. А вкус утраченного соуса «Оливье» нашим поварам пришлось практически создавать заново.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 1 ПОРЦИЮ:

Рябчик — **40 г**
Вино белое — **50 мл**
Огурцы свежие — **30 г**
Картофель отварной
очищенный — **40 г**
Каперсы маринованные —
4 г
Яйцо перепелиное — **1 шт.**
Оливки — **5 г**
Салат «Романо» — **6 г**
Раки отварные — **3 шт.**
Икра лососевая — **5 г**
Ланспик — **60 г**
Майонез — **25 г**
Соус — **25 г**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Отвариваем рябчика и припускаем его в белом вине: заливаем небольшим количеством вина, доводим до кипения и снимаем с плиты.
2. Мясо рябчика, огурец без кожицы, салат «Романо» и отварной картофель нарезаем кубиками.
3. Мелко режем каперсы, оливки и раковые шейки.
4. Смешиваем все ингредиенты с соусом и майонезом и выкладываем в форму.
5. Украшаем салат перепелиным яйцом, ланспиком, красной икрой и раками.

СОУС

Лук репчатый очищенный —
415 г
Яблоки очищенные — **415 г**
Помидоры — **415 г**
Чеснок очищенный — **20 г**
Уксус винный — **40 мл**
Соус «Ворчестер» — **60 мл**
Сахар коричневый — **20 г**
Горчица дижонская — **20 г**
Корица молотая — **5 г**
Перец черный молотый —
5 г

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. На раскаленной сковороде растапливаем коричневый сахар.
2. Добавляем нарезанные яблоки, лук репчатый, чеснок и помидоры.
3. Припускаем до готовности — пока все ингредиенты не станут мягкими.
4. Протираем через сито и добавляем уксус винный, горчицу, соус «Ворчестер», корицу, перец и соль. Перемешиваем.



ПИРОГ «ЗУР БЭЛИШ»

Георгий Тамразов, шеф-повар ресторана «Туган Авылым»

Казань

Одно из наиболее древних блюд и традиционно самое главное на столе татарской семьи — зур бэлиш, что дословно переводится «большой пирог». Круглый бэлиш напоминает верхнюю часть кибитки, а отверстие на его вершине называют «тенлек» — дымовое отверстие в юрте. Первым делом зур бэлиш подают за столом старейшине или уважаемому гостю.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8–10 ПОРЦИЙ:

ТЕСТО

Мука пшеничная — **600 г**
Масло сливочное (маргарин 75%) — **60 г**
Сметана (20%) — **200 г**
Сахар — **1 ст. л. без горки**
Сода — **3 г**
Сок лимонный — **1 мл**
Соль мелкая — **5 г**
Масло растительное — **100 мл**
Яйца — **2 шт.**

НАЧИНКА

Масло сливочное (для смазывания готового пирога) — **15 г**
Картофель очищенный — **700 г**
Лук репчатый — **200 г**
Мясо — **600 г**
Бульон говяжий — **150 мл**
Соль, перец черный молотый — **по вкусу**

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Разминаем сливочное масло, помещаем его в просторную миску и остужаем. Добавляем сметану, яйца, соль и сахар. Перемешиваем до однородной массы.
2. Просеиваем в ту же миску 500 г муки и снова перемешиваем. После этого в тесто добавляем соду, гашенную лимонным соком.
3. Постепенно подсыпая в тесто оставшуюся муку, замешиваем однородное, в меру

мягкое тесто. Заворачиваем его в пленку и даем вылежаться в течение 30 минут.

4. Для начинки рубим мелко кубиками мясо и картофель, мелко нарезаем лук, добавляем соль с перцем. Хорошо перемешиваем.

5. Отделяем от теста кусок весом примерно 120 г — он пойдет на верхнюю часть пирога («крышку» и «пробку»). А остальное тесто раскатываем в лепешку и укладываем в смазанную маслом форму таким образом, чтобы края теста немного выступали за ее пределы.

6. В форму с тестом выкладываем начинку.

7. От отделенной ранее части теста берем примерно 100 г и раскатываем в круг. Кладем его на середину начинки и, аккуратно защипывая, скрепляем края нижней и верхней части пирога.

8. Из оставшегося теста (примерно 20 г) изготавливаем шарик-«пробку». В центре пирога делаем отверстие диаметром примерно 1,5–2 см и закрываем его скатанным шариком.

9. Ставим пирог в духовку, разогретую до 160 °С на 2,5–3 часа или чуть более.

10. Через 40–50 минут открываем тенлек и вливаем внутрь

немного бульона. Убавляем температуру до 120–130 °С и доводим зур бэлиш до полной готовности.

11. Вынимаем пирог из духовки и смазываем края сливочным маслом. Затем накрываем его пергаментом и полотенцем и оставляем еще на 15–20 минут. Подаем зур бэлиш на стол!

● Для зур бэлиша обычно используют говядину, утку или гуся, а также конину. Для придания пирогу сочности можно совмещать в начинке разные виды мяса. ● Иногда бульон по ходу приготовления добавлять не приходится, так как пирог получается сочным сам по себе. Все зависит от крахмалистости картофеля и сочности мяса.

● Подавать пирог можно, разрезав его на равные куски треугольной формы. Но в татарских деревнях делить принято только верхнюю часть, а начинку здесь съедают прямо из пирога при помощи столовых приборов.





БИФШТЕКС ОХОТНИЧИЙ ИЗ ЛОСЯ И КАБАНА

Елена Маринко, управляющая рестораном-дебаркадером «Старая пристань» Кострома

Многие охотники стремятся в тайгу, а европейская тайга у нас неподалеку. Огромная территория охотничьих угодий протянулась с севера на восток на многие километры вдоль реликтовых озер, насчитывающих 4,5 миллиона лет. На праздники из добытого на охоте мяса традиционно варили студень, а каждого гостя встречали с «чарушей» с пивом вареным или горячим сбитнем.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 1 ПОРЦИЮ:

Сохатина, мякоть — **100 г**
Кабанина, мякоть — **100 г**
Хлеб пшеничный — **15 г**
Молоко — **5 мл**
Соль — **2 г**
Перец черный горошком — **2 г**
Яйцо — **1 шт.**
Грибы белые сушеные — **45 г**
Лук репчатый — **25 г**
Масло растительное — **35 мл**
Морковь — **60 г**
Лисички свежие — **50 г**
Чеснок — **2 зубчика**
Лук красный — **25 г**
Соль — **1 г**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Мясо хорошо промываем в холодной воде, обсушиваем, рубим ножом до состояния фарша, приправляем солью и перцем.
2. Хлеб пшеничный без корок замачиваем в молоке на 10 минут. В ступке измельчаем черный перец.
3. Белые грибы замачиваем, варим в подсоленной воде 20 минут, откидываем на сито и даем стечь воде, после чего нарезаем кубиками среднего размера.
4. Лук репчатый чистим, промываем холодной водой, шинкуем мелкими кубиками и обжариваем на раститель-

ном масле вместе с грибами. Добавляем соль, молотый черный перец и хорошо перемешиваем.

5. В рубленое мясо добавляем лук с грибами, сырое яйцо, соль, перец из ступки, вымоченный в молоке хлеб. Все хорошо вымешиваем и отбиваем фарш.

6. Лепим бифштекс размером с ладонь и обжариваем на сковороде до золотистой корочки.

7. Бифштекс снимаем с огня, а на вытопившемся из мяса жире до золотистого цвета обжариваем морковь, нарезанную толстыми кружочками, затем нарезанный кольцами красный лук, половинки зубчиков чеснока и крупно нарезанные лисички. Добавляем соль и перец. Снимаем с огня через 10–15 минут.

8. В конце жарки выкладываем в сковороду бифштекс, добавляем сливочное масло, вливаем немного бульона или воды и тушим в течение 15–20 минут.

Можно подать бифштекс с хрустящей квашеной капустой и моченой брусникой.



ХВОРОСТ

Сергей Упадышев, шеф-повар ресторана LE BAZAR

Суздаль

Это старый семейный кубанский рецепт от прабабушки. Такой хворост делали на свадьбы. Он был почти в каждом хуторском доме на праздники. Его обычно выкладывали в виде кучи лесного хвороста и обильно посыпали сахарной пудрой.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 1 КГ ТЕСТА:

Мука — **635 г**
Сахар — **63 г**
Пудра сахарная — **63 г**
Дрожжи живые — **12 г**
Яйца — **6 шт.**
Водка — **15 мл**
Масло для обжарки — **1 л**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Взбиваем яйца с сахаром.
2. Добавляем распущенные в теплой воде дрожжи.
3. Постепенно добавляем муку и замешиваем крутое тесто.
4. В готовое тесто вмешиваем водку.
5. Даем тесту настояться под пленкой 30–40 минут.
6. Масло нагреваем в сотейнике и обжариваем тонко раскатанное тесто до румяного цвета.
7. Вытаскиваем наш хворост из масла, кладем на бумажное полотенце и посыпаем сверху пудрой.

Хворост по классическому рецепту получается тоненьким и хрустящим, при этом он невероятно прост в приготовлении. Не пугайтесь, когда увидите в составе ингредиентов водку: спирты полностью испаряются при высокой температуре, поэтому употреблять это печенье можно даже маленьким детям. Важно обильно посыпать хворост пудрой, потому что тесто несладкое. Это в первую очередь десерт и пряная сладость к вашему столу.

КУЛЕБЯКА РЫБНАЯ

Дмитрий Новокрещенов, владелец пекарского буфета «Гнездо Пекаря»
Суздаль

Само присутствие кулебяки на столе создает праздничное настроение. «Заморочиться» с ее приготовлением можно накануне больших праздников. Знаменитый исследователь московской городской жизни Гиляровский упоминает об огромной кулебяке в 12 ярусов. Мой закрытый пирог — всего с четырьмя слоями.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ:

ОПАРА

Молоко теплое — **400 мл**

Дрожжи свежие — **20 г**

Мука — **200 г**

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Масло сливочное — **200 г**

Мука — **600 г**

Желтки яичные — **2 шт.**

Сахар — **80 г**

Соль мелкая — **20 г**

ДЛЯ 4 НАЧИНОК.

ПОЛБА С ТИМЬЯНОМ:

Полба — **300 г**

Тимьян — **2–3 веточки**

Соль — **по вкусу**

ПАШТЕТ ИЗ КАРПА:

Карп, разделанный — **1 кг**

Лук репчатый — **2 шт.**

Масло сливочное — **100 г**

Мякиш белого хлеба — **100 г**

Сливки (10%) — **50 мл**

Орех мускатный — **1 ч. л.**

ТРЕСКА С ЛУКОМ:

Филе трески — **1,5 кг**

Лук репчатый — **2 шт.**

Базилик — **по вкусу**

Соль — **по вкусу**

Перец — **по вкусу**

ЯЙЦО С ЛУКОМ:

Яйца вкрутую — **8 шт.**

Лук зеленый — **100 г**

Готовые тонкие блины

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Муку для опары просеиваем, дрожжи растворяем в теплом молоке, всыпаем муку и перемешиваем. Накрываем опару

полотенцем и ставим в теплое место на 30–60 минут. Опара должна увеличиться в 1,5 раза, затем опуститься. Добавляем сахар и перемешиваем. Следом — размягченное масло, желтки и соль. Постепенно добавляем муку и вымешиваем тесто. Накрываем полотенцем и оставляем в тепле на 1 час. Обминаем и оставляем подниматься еще 1–1,5 часа.

2. Варим полбу с тимьяном и остужаем. Хлебный мякиш замачиваем в сливках. Карпа режем на большие куски, отвариваем, удаляем кожу и кости. Растапливаем сливочное масло, томим в нем лук до размягчения. Добавляем отварную рыбу и слегка обжариваем с мускатным орехом, остужаем. Вместе с мякишем пропускаем 1–2 раза через мелкую мясорубку.

3. Лук нарезаем мелкими кубиками и пассеруем с мелко рубленным базиликом на оливковом масле. Филе трески режем крупными кусками, обжариваем с луком до готовности. Соль и перец добавляем по вкусу. Зеленый лук мелко режем, остуженные яйца рубим на кусочки примерно по 5 мм. Добавляем лук в яйца и аккуратно перемешиваем.

4. Готовое тесто обминаем и делим на 2 равные части.

Стол подпыляем мукой. Тесто раскатываем в прямоугольник толщиной 3–4 мм. Форму прокладываем пекарской бумагой, смазанной сливочным маслом, так, чтобы в нее можно было полностью завернуть кулебяку. Аккуратно укладываем тесто в форму с запасом, чтобы оно свешивалось по краям. Слои прокладываем блинами.

5. Выкладываем полбу, плотно примяв ее, затем слой блинов. Таким образом выкладываем последовательно слои трески, яиц с луком, паштет из карпа, перемежая со слоями блинов. Закрываем кулебяку тестом, зацепив края. Смазываем желтком и даем расстояться 10–15 минут.

6. Выпекаем кулебяку. Затем аккуратно вынимаем ее из формы. Перемещаем сверток пергамента с кулебякой на горячий противень в разогретую до 200–210 °С духовку и выпекаем в режиме конвекции 20–25 минут. Вынимаем из духовки и еще раз смазываем желтком. Ставим в духовку и выпекаем еще 10–15 минут.

7. Подаем горячей, аккуратно нарезав ее на порционные куски шириной 4–5 см. К рыбной кулебяке рекомендуется подать сливочный соус.



АНАНАС В КАРАМЕЛИ

Анна Жукова, владелица парк-отеля «Вознесенская слобода»
Владимир

Однажды мой муж в качестве эксперимента воткнул в землю шляпку обычного бразильского ананаса, купленного на рынке. Сейчас наша теплица насчитывает шесть ананасов, бамбук и лимонное дерево. Однако для того, чтобы приготовить экзотическое блюдо по моему рецепту, достаточно просто пойти в магазин — и во времена моего детства, и сейчас ананасы завозятся в Россию в избытке.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 5 ПОРЦИЙ:

Ананас — **1 шт.**
Гвоздика — **10 бутонов**
Сахар коричневый — **240 г**
Вода — **260 мл**
Ром — **40 мл**
Пюре банановое — **60 г**
Перец душистый горошком — **8 шт.**
Перец чили — **1/2 шт.**
Стручки ванили — **3 шт.**
Имбирь свежий, тонкие ломтики — **10 шт.**
Кардамон — **5 г**
Розмарин свежий — **5 г**
Цедра апельсина — **10 г**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Сахар растапливаем на медленном огне. Затем в несколько приемов вливаем в него воду. Добавляем специи и увариваем до состояния сиропа.
2. Даем настояться несколько часов. Процеживаем через сито и добавляем мякоть банана. Пробиваем погружным блендером до однородной массы.
3. Очищаем ананас, придав ему правильную форму цилиндра. Нашпиговываем его гвоздикой и щедро поливаем сиропом. Ставим в разогретую до 180 °C духовку. Запекаем не менее 1 часа, постоянно поливая сиропом.

● **Ананас можно употреблять как в горячем виде, так и в охлажденном. Перед подачей разрезаем его на кусочки и поливаем сиропом.**
● **К ананасу особенно уместно приготовить глинтвейн из белого вина по моему рецепту.**

БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Я не люблю сладкие напитки. Если сок — то без сахара, вино — сухое, глинтвейн — пряный. Этот рецепт, пожалуй, самый ценный для меня в холодное время года. Особенно он хорош где-нибудь в лесу, в доме с камином, куда можно уехать с семьей и друзьями и наслаждаться хорошей компанией и напитком с самыми нежными чувствами.

Вино белое сухое — **750 мл**
Сок грейпфрутовый (без сахара) — **400 мл**
Яблоки — **1 шт.**
Мандарины — **2 шт.**
Гвоздика — **9 шт.**
Кардамон — **5 шт.**
Корица — **3 палочки**
Бадьян — **6 шт.**
Мед — **1 ч. л.**
Лимон — **1 шт.**

Лист лавровый — **4 шт.**
Перец черный и душистый горошком — **7 шт.**
Семена аниса — **1 ч. л.**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Смешиваем вино, сок грейпфрута и лимона и специи. Специи немного придавливаем ножом, так они больше отдадут свой аромат.
2. Добавляем разрезанное яблоко, мандарин и цедру с 1/4 лимона.
3. На низкой температуре, не доводя до кипения, прогреваем 30 минут, снимаем с огня и даем настояться 1 час.

Идеально приготовить глинтвейн с утра и наслаждаться напитком вечером.





ЩИ СУТОЧНЫЕ, ПОХМЕЛЬНЫЕ

Евгений Тарло, владелец агротуристического комплекса «Попов Луг»

Перед приготовлением суповых щей соберитесь с духом. Подумайте о том, что впереди праздники, которые будут сопровождаться обильным чревоугодием и выпивкой.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА ГОРШОК ВМЕСТИМОСТЬЮ 2 Л (НА 6 ПОРЦИЙ):

Говядина — **400–500 г**
Капуста квашеная — **400 г**
Картофель — **3 шт. (средние)**
Морковь — **1 шт.**
Лук репчатый — **1 шт.**
Перец черный горошком — **3–4 шт.**
Лист лавровый — **2 шт.**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Говядину промываем, обсушиваем, кладем в горшок, заливаем водой и ставим в русскую печь для приготовления бульона.
2. Квашеную капусту рубим помельче и ставим в толстостенной кастрюльке припускаться до полуготовности. Рассол от капусты добавляем по вкусу и в зависимости от количества спиртного, которое планируется выпить.
3. Головку лука бросаем в бульон, а морковь и картошку просто режем на кусочки. Морковку мелко, а картофель покрупнее.
4. Когда бульон будет практически готов, капуста припустится и у нее не будет резкого кислого вкуса и запаха, соединяем все и вновь ставим в печь. Пусть дойдет до готовности, остроту и кислоту регулируем по вкусу добавлением рассола и специй.

5. Обычно солить не нужно, поскольку достаточно соли в капусте. Перец горошком забрасываем ближе к готовности супа, но даем повариться. Лаврушку кладем непосредственно перед тем, как снять с огня.

6. Когда щи будут готовы и их аромат наполнит всю кухню, аккуратно вынимаем с помощью ухвата чугунок из печи и ставим в холодное место (на подоконник деревянного окна с щелями, а лучше — в сени, на веранду или между входными дверями). Так, чтобы щи остыли, но не замерзли, хотя и замерзание на небольшом морозе не страшно. Щи должны постоять сутки до их употребления (можно и немного больше).

7. Подаем с чесноком и сметаной.

● Наутро, когда вы после праздничной ночи будете напряженно искать что-то такое, от чего вам станет легче, вы с радостью и надеждой увидите чугунок щей. Попросите хозяйку поставить щи в печьку и подогреть их.
● Чугунок с щами нужно поставить на стол с надежной подставкой, красиво накрыть стол, налить в тарелку щей. Рядом должны быть ржаной хлеб, сметана и маленький лафитник хреновухи. Не пейте сразу. Съешьте ложку щей, предварительно размешав их в тарелочке и собрав в большую ложку маленький кусочек картофеля, капусту и бульон. Медленно возьмите в рот ложку щей и насладитесь их кисловатым вкусом. Вдохните запах щей — и вам станет легче. Жизнь налаживается!

ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД ДОМАШНИМ МАЙОНЕЗОМ

Ольга Эрбис, кулинарный блогер, автор блога «Еда без границ»

Моя бабушка Зинаида Васильевна Малахова была поваром, точнее, как раньше говорили, поварихой. Во время войны она кормила бойцов Советской армии и дошла с войсками до Берлина. Мы все, ее дети и внуки, очень любили бабушкину стряпню: пироги, блины, пышки, которые она называла «ковардашками». На праздники бабушка обязательно готовила треску под домашним майонезом.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ:

Филе трески — **1 кг**

Лук репчатый — **4 шт.**

Масло растительное — **30 мл**

Соль — **1 ч. л.**

Перец черный — **по вкусу**

ДЛЯ МАЙОНЕЗА:

Яйцо — **1 шт.**

Масло растительное — **200 мл**

Горчица — **1/2 ч. л.**

Сок лимонный — **1 ч. л.**

Соль, сахар — **по вкусу**

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Сначала готовим майонез. Для этого начинаем взбивать яйцо и тонкой струйкой в него вливаем растительное масло. Взбиваем до тех пор, пока масса не загустеет. Добавляем горчицу, лимонный сок, соль и сахар, еще немного взбиваем.

2. Лук режем полукольцами и обжариваем в растительном масле до золотистого цвета — примерно 5–6 минут.

3. Рыбное филе нарезаем порционными кусками, солим, перчим и выкладываем в форму для запекания.

4. На рыбу кладем обжаренный лук. Сверху равномерно смазываем майонезом. Запекаем при температуре 180 °C в течение 20 минут.





КОТЛЕТА ДЕ-ВОЛЯЙ

«ПО-МИНИСТЕРСКИ» (Côtelettes de volaille)

Виктор Беляев, президент Национальной ассоциации кулинаров России

В самом начале XVIII века — во времена правления Людовика XIV — французский кулинар Николя Апперт придумал простой и изящный рецепт котлеты из куриного мяса. В хорошо отбитое куриное филе он завернул небольшой кусочек сливочного масла, соус с грибами, запанировал получившуюся котлету в сухарях и обжарил в кипящем масле.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 1 ПОРЦИЮ:

Филе куриное — **1 шт.**
 Масло сливочное — **30 г**
 Масло оливковое или растительное (для жарки) — **200 мл**
 Мука — **50 г**
 Яйцо — **1 шт.**
 Хлеб белый — **100 г**
 Айва и/или яблоко — **1 шт.**
 Брусника свежая или замороженная — **100 г**
 Песок сахарный — **50 г**
 Соль, перец — **по вкусу**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ. КОТЛЕТА:

1. С куриного филе аккуратно острым, тонким и достаточно длинным ножом срезаем пленку, далее пластуем с двух сторон и раскрываем. Смачиваем водой и слегка отбиваем. Аккуратно удаляем жилки. В результате у нас должно получиться расплющенное филе толщиной 5–7 мм.
2. На середину распластанного филе кладем сливочное масло, закрываем в виде листка и отправляем в холодильник.
3. Готовим лезон — яйцо взбиваем венчиком.
4. Хлеб заранее держим в морозилке до затвердения, срезаем с него корки и нарезаем тонкой соломкой.

5. Филе с маслом панируем в подсолненной муке и затем опускаем в лезон и панируем в хлебной соломке, придавая плоскую форму, и выдерживаем в холодильнике 15 минут.

6. Оливковое (растительное) масло нагреваем на сковороде и жарим котлету до готовности в большом количестве масла (полуфритюре). Можно слегка обжарить котлету и довести до готовности в разогретом заранее до 180 °C жарочном шкафу.

3. Берем яблоко, вырезаем сердцевину, насыпаем внутрь сахар и запекаем в разогретой духовке 15 минут. При подаче кладем айву и/или яблоко рядом с котлетой и поливаем сваренной брусникой в сахаре.

Свое название «по-министерски» котлета де-воляй получила в России, когда хлебную крошку при панировке заменили на соломку их белого пшеничного хлеба.

Как вариант внутрь котлет можно положить фарш из обжаренных с луком на сливочном масле мелко нарезанных грибов, в которые в конце приготовления стоит добавить немного жирных сливок и упарить до густоты.

ГАРНИР:

1. Айву режем на крупные дольки, кладем в сотейник, засыпаем сахаром с добавлением воды и варим до готовности в сиропе.
2. Добавляем бруснику (свежую или оттаявшую замороженную) и варим примерно 5 минут до готовности.

СВИНИНА С ЯБЛОКАМИ И ГОРЯЧИМ СИДРОМ

Алексей Салтанов, владелец сидрерии поселок Чибий, Краснодарский край

У нас на Кубани, земле казаков, на самые почитаемые праздники в станицах традиционно резали свинью. Предлагаю попробовать приготовить свинину по рецепту моей прабабки. Запивать ее лучше всего натуральным сухим сидром, который я делаю по испанской технологии.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СВИНИНЫ, НА 3–4 ПОРЦИИ:

Вырезка свиная одним куском — **500–700 г**
Яблоки зеленые — **2–3 шт.**
Корица — **1/2 ч. л.**
Сидр — **200 мл**
Бульон куриный — **200 мл**
Мед — **1 ст. л.**
Крахмал — **1/2 ч. л.**
Масло сливочное — **50 г**
Масло растительное — **1 ст. л.**
Уксус яблочный натуральный органический — **2 ст. л.**
Соль, перец — **по вкусу**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Мясо обмываем подогретым сидром с медом, даем постоять 20 минут, затем натираем солью и перцем. Даем еще постоять.
2. Растапливаем на сковороде сливочное масло, добавляем растительное масло, обжариваем свинину со всех сторон по 3–4 минуты до красивой золотистой корочки. Затем отправляем свинину на сковородке в разогретую до 200 °С духовку на 20–30 минут. После этого достаем свинину и накрываем фольгой.
3. В эту же сковороду выкладываем очищенные от кожуры и сердцевины нарезанные тонкими ломтиками яблоки, посыпаем корицей,

жарим до мягкости, помешивая, примерно 5–7 минут. Выкладываем готовые яблоки на блюдо.

Яблоки лучше брать не летних, а осенне-зимних сортов с более ярким вкусом, кислинкой.

4. В сковороду выливаем бульон и сидр, кипятим. Крахмал разводим в небольшом количестве холодной воды и вливаем в соус. Варим еще 5 минут. Затем снимаем соус с огня, даем немного остыть, добавляем яблочный уксус, соль, перец по вкусу. Мясо перекладываем на блюдо, так, чтобы оно оказалось окруженным яблоками. Нарезаем порционными кусками, поливаем соусом.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО СИДРА, НА 3–4 ПОРЦИИ:

Сидр сухой натуральный — **1 л**
Яблоко — **1 шт.**
Апельсин — **1 шт.**
Корица — **4–5 палочек**
Бадьян — **2 звездочки**
Гвоздика целая — **5–6 бутонов**
Орех мускатный — **1/5 ч. л.**
Перец черный горошком — **4–5 горошин**
Перец белый и душистый горошком — **4–6 шт.**
Мед — **по вкусу, от 2 ст. л.**

Можно добавить пару пластинок свежего имбиря. Также интересный вкус придает каштановый мед.

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезаем фрукты кружочками, удаляем семечки. Сидр нагреваем в кастрюле, добавляем все ингредиенты, кроме яблок и меда. Держим на огне в течение 3 минут, доведя до 90–95 °С, но не давая закипеть. Добавляем яблоки и мед. Снимаем с огня, накрываем крышкой и даем настояться 30 минут. Разливаем по бокалам, украшаем долькой яблока.

● Пить сидр, приготовленный по такому рецепту, нужно горячим, он радует вкусом и согревает в холодный зимний вечер.

● Важно, чтобы мясо было свежее. Для проверки нужно тянуть его пальцем: если вмятинка выравнивается за 1–2 секунды — мясо свежее.



ЗАПЕКАНКА ИЗ КРОЛИКА

Михаил Лукашенок, бренд-шеф локаваторского ресторана «Марк и Лев» деревня Митино, Тульская область

Мой домашний праздничный стол отличается от ресторанного только посудой и сервировкой. Сегодня нам не приходится готовить блюда для особых случаев исключительно из тех продуктов, которые удалось «достать». Вкус моей запеканки полностью зависит от качества исходных продуктов, приготовленных с душой.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ:

Кролик — **1,8–2,1 кг**
 Печень кролика — **300 г**
 Бекон — **600 г**
 Лук — **200 г**
 Сливки — **250 мл**
 Чеснок — **3 г**
 Тимьян — **5–7 веточек**
 Шалфей — **5 листиков**
 Соль, перец — **по вкусу**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Отделяем все мясо кролика от костей, пропускаем через мясорубку и убираем в холодильник. Из костей можно сварить бульон.
2. 100 г бекона, лук и чеснок нарезаем мелкими кубиками и обжариваем на среднем огне до полной готовности лука. Добавляем сливки, доводим до кипения, тушим 2 минуты, затем охлаждаем.
3. Печень обжариваем на хорошо разогретой сковороде до полуготовности.
4. Фарш из кролика и смесь бекона и сливок взбиваем в блендере до однородной массы, солим и перчим по вкусу.
5. Прямоугольную форму выстилаем пергаментом. Выкладываем на дно полоски бекона и половину фарша. В середину аккуратно кладем печень и закрываем оставшимся фаршем и полосками бекона. Сверху кладем тимьян и шалфей, на-

крываем пергаментом, заворачиваем всю форму в фольгу и ставим в духовку на 1 час при температуре 160 °С.

6. Вынимаем из духовки, придавливаем прессом и оставляем в холодильнике до полного охлаждения. Затем вынимаем из формы и снимаем пергамент.

Запеканку можно употреблять как в горячем, так и в холодном виде. Подавать лучше с хреном и горчицей. А также с пюре из моркови.

ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ

Морковь — **1 кг**
 Лук — **200 г**
 Мед — **50 г**
 Фундук — **220 г**
 Семена кинзы — **2 г**
 Масло сливочное — **80 г**
 Масло растительное — **30 мл**
 Соль, перец — **по вкусу**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Фундук обжариваем на сухой сковороде до появления слегка жженого вкуса. Добавляем семена кинзы и охлаждаем. Хорошо размалываем в блендере — практически в пыль.

2. Морковь и лук нарезаем средними кубиками, обжариваем на среднем огне до полной готовности. Добавляем сливочное масло, мед, размолотые орехи и тщательно перемешиваем.
3. Полученную смесь немного тушим, а затем перекладываем в блендер и взбиваем до однородной массы. Солим и перчим по вкусу.
4. Перекладываем в сотейник и доводим до кипения, перемешивая венчиком.
5. Подаем в любом виде к мясу, птице и рыбе.





ПРАЗДНИЧНЫЙ ПЛОВ

**Хамидулла Умаров, основатель проекта «Большой плов»,
почетный член Ассоциации поваров Узбекистана**

На Востоке каждый плов имеет свое предназначение. Когда в семье готовят плов, его посвящают, например, благополучию семьи, здоровью детей, будущему ребенку. А плов на свадьбе — к долгой жизни молодоженов в любви и счастье.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 10 ПОРЦИЙ:

Масло растительное — **350 мл**

Лук — **100 г**

Соль — **1 ч. л.**

Баранина, мякоть — **1 кг**

Морковь желтая

очищенная — **1 кг**

Рис — **1 кг**

Зира, барбарис, шафран —

по вкусу

Чеснок — **3 головки**

Перец чили — **2 шт.**

● К нашему плову идеально подойдет салат «Ачичук», состоящий из помидоров, лука и соли.

● Помидоры нарезаем мелко, лук — тонкими кольцами. Все перемешиваем и солим по вкусу.

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Для приготовления этого плова мы взяли сорт риса **Аланга**, что в переводе означает «пламя», выращенный в Узбекистане.

1. Лук нарезаем кольцами. Мясо — кубиками со стороной примерно 4 см. Морковь шинкуем вдоль. Рис замачиваем.
2. В разогретом казане прокаливаем масло. Выкладываем сначала лук, затем мясо. Лук жарим до золотистого цвета. Мясо — по появления корочки. Немного поджариваем морковь, после чего заливаем ингредиенты водой. Первый этап — зирвак — готов.
3. Через 30 минут в кипящую смесь добавляем рис. После того как рис сварился, закрываем емкость крышкой. Через 30 минут плов готов.

5 ВАЖНЫХ ВЕЩЕЙ, КОТОРЫЕ ВЫ ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ О ПЛОВЕ:

1. Плов делают в хорошем настроении и с любовью, с душой.
2. Настоящий плов делают из баранины и бараньего курдючного жира.
3. Морковь должна быть желтой.
4. Рис нужно использовать специальный, элитный — для плова.
5. Плов едят в кругу близких людей и любимых, с добрыми намерениями и загадывая желания.

ХАМСА ПОД ШУБОЙ

Сергей Альшевский, бренд-шеф Русского винного дома «Абрау-Дюрсо»
село Абрау, Краснодарский край

Это блюдо моего детства. Маленьким ребенком ранним утром по пути в школу я пробирался в рыбколхоз посмотреть на корабли и поговорить с рыбаками. А попав на рыболовецкий корабль, первым делом попробовал свежесоленную рыбу. С того времени каждый год, словно заколдованный, жду начала сезона лова — как и все новоросийцы.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ:

Хамса отборная свежего посола — **500–600 г**
 Картофель крахмалистый — **4 шт. (большие)**
 Морковь — **400–500 г**
 Свекла — **500–600 г**
 Яйца — **8 шт.**
(4 желтка на майонез)
 Яйца перепелиные — **10 шт.**
 Соль, перец черный — **по вкусу**
 Лист лавровый — **2–3 шт.**
 Хлеб бородинский — **3 ломтика**
 Масло подсолнечное душистое — **250 мл**
 Масло тыквенное — **30 мл**
 Лимон — **1 шт.**
 Горчица русская — **1 ч. л.**
 Лук репчатый — **1 шт.**
 Лук зеленый — **2–3 пера**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Чистим малосоленную хамсу и режем филе на 2–3 части. Но мелко резать не стоит, так как она потеряет свою текстуру в блюде.
2. Картофель, морковь и свеклу отбираем, тщательно моем и выкладываем в фольгу. Перед тем как отправить в духовку, смазываем овощи маслом и приправляем солью, черным перцем и листиком лаврушки. Запекаем до готовности при температуре 160 °C около 1 часа.

3. Остывшие овощи очищаем и режем очень мелкой соломкой. Можно использовать терку, но тогда блюдо потеряет свою текстуру.

4. Перепелиные и 4 куриных яйца отвариваем в подсоленной воде, остужаем и чистим.

5. Готовим домашний майонез. Смешиваем желтки с соком лимона и солью, постепенно взбивая, добавляем растительное масло. В конце кладем русскую горчицу.

6. Обрезаем корки у бородинского хлеба и пробиваем мякиш в блендере, добавив немного тыквенного масла — оно придаст крошке насыщенный вкус.

7. Выкладываем ингредиенты на кусочки хлеба слоями в таком порядке: хамса, мелко рубленый лук (его можно предварительно обдать кипятком и сбрызнуть соком лимона) картофель, домашний майонез, морковь, майонез, натертые желтки, свекла, майонез, мелко нарубленные белки. Все делаем аккуратно, немного утрамбовывая слои.

8. Сверху посыпаем хлебной крошкой и украшаем 2–3 перепелиными яйцами с кусочками филе хамсы.

9. Для достижения полноты вкуса салату необходимо постоять в холодильнике мини-

мум 6 часов. Перед подачей его нужно посыпать нарезанными перьями зеленого лука. Пожалуй, у меня это самое долгожданное блюдо на новогоднем столе!

● **Лавровый лист — важный компонент многих блюд с хамсой. Он очень хорошо сочетается с рыбой. Я сам солю рыбу и добавляю в рассол несколько листиков.**
 ● **Масло для майонеза должно быть холодного отжима, без резкого запаха и примесей. Чтобы найти хороший и свежий продукт — загляните на рынок.**
 ● **Попробуйте это блюдо, дополнительно подав с горчицей, уверен, вам понравится сочетание.**
 ● **Из напитков я предлагаю экстра-брют. Он отлично сочетается с соленой хамсой.**



ХАМУР-ДОЛМА

Светлана Лемешевская, администратор этнокафе караимской кухни «Караман»
Евпатория

Крымские караимы — уникальный древнейший этнос, относящийся к тюркам, представителей которого осталось около 2000 человек на земле. Эти люди бережно и с любовью хранят свои кулинарные традиции. Существует предание, согласно которому в караимский дом приглашали жениха, чтобы показать, насколько невеста хорошая хозяйка. Для этого готовили очень мелкую хамур-долму: чем меньше у невесты получались пельмени, тем выше оценивались ее кулинарные способности.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 10 ПОРЦИЙ:

ДЛЯ ФАРША

Говядина — **200 г**

Баранина — **200 г**

Лук — **100 г**

Зелень — **по вкусу**

ДЛЯ ТЕСТА

Мука — **500 г**

Маргарин сливочный — **50 г**

Яйцо — **1 шт.**

Вода — **сколько возьмет**

мука: тесто должно быть не мягким и не тугим

Соль, перец — **по вкусу**

ДЛЯ БУЛЬОНА

Помидор — **2 шт.**

Лимон — **1 шт.**

Катык (или сметана) — **150 г**

Бульон говяжий — **2 л**

Чеснок — **2–3 зубчика**

Зелень — **по вкусу**

тонко, чтобы при готовке оно разварилось. И маленьким предметом — наперстком или кольцом — делаем формы, в которые выкладываем небольшое количество фарша — столько, чтобы можно было залепить края.

Формируем пельмени так, чтобы оставалось маленькое отверстие, через которое сок из фарша попадет в бульон.

4. Отвариваем пельмени в заранее подготовленном бульоне. Следим за тем, чтобы они не разварились.

5. Пельмени раскладываем по тарелкам, заливает горячим бульоном.

6. Отдельно готовим приправу для бульона. Помидоры очищаем от кожицы, трем на терке, добавляем чеснок.

7. На одну тарелку пельменей добавляем 1 ст. л. соуса, 1 ст. л. сметаны или национального кисломолочного продукта под названием катык. Заправляем долькой лимона. Приятного аппетита!

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В миску просеиваем муку, добавляем яйцо, растопленный маргарин, соль, воду, вымешиваем не слишком тугое тесто. Оставляем его «отдохнуть» на 1 час.

2. Готовим фарш: перемалываем на мясорубке мясо и лук. Добавляем в готовый фарш мелко нарезанную зелень, соль и перец.

3. Раскатываем тонко тесто — чуть тоньше, чем на пельмени. Но не настолько



ИНДЕЙКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАШТАНАМИ В ТЫКВЕ

Максим Принцев, шеф-повар ресторана семейных рецептов «Оливье»
Сочи

Я полюбил этот рецепт в первую очередь за необычное исполнение и подачу, которая делает блюдо изюминкой вечера. Мясо индейки и тыква — идеальное сочетание, а сладковатый вкус каштанов — моего любимого ингредиента — дополняет блюдо яркими и мягкими нотками.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8 ПОРЦИЙ:

Тыква — **1 шт. весом 4–5 кг**
Филе индейки
(предпочтительно голень) —
2 кг

Горчица дижонская — **60 г**
Семена горчицы — **40 г**
Чеснок — **2–3 зубчика**
Каштаны — **600 г**
Виноград свежий (сорта без
косточек) — **100–150 г**
Сливки (10%) — **100 мл**
Мед — **80 г**
Карри — **20 г**
Тимьян — **10 г**
Розмарин — **10 г**
Сахар — **5 г**
Соль, перец — **по вкусу**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Филе голени индейки заранее натираем дижонской горчицей, медом, тимьяном, розмарином, чесноком и томим 3 часа в духовке при температуре 110–115 °С.

Пусть вас не смущает время, процесс того стоит. Я предпочитаю томить в фольге и не рекомендую открывать духовку во время томления, чтоб не нарушить идеальные условия приготовления.

2. Срезаем 1/3 часть тыквы таким образом, чтобы получилась импровизированная «кастрюля с крышкой». Вырезаем мякоть в обеих частях тыквы так, чтобы остался слой не менее 1–1,5 см. Небольшими кубиками режем извлеченную мякоть и запекаем с медом в духовке 15 минут.

3. Режем на кубики запеченную голень индейки и перемешиваем ее с мякотью тыквы. Добавляем свежий виноград, запеченные каштаны, карри, тимьян, сахар, соль и перец по вкусу. Тщательно перемешиваем все ингредиенты, заливаем содержимое сливками и посыпаем зернами горчицы.

Я рекомендую использовать сорта винограда без косточек, чтобы не пришлось резать ягоды для их извлечения.

4. Наполненную тыкву заворачиваем в фольгу и отправляем в духовку на 40 минут при температуре 170 °С. По истечении времени «горшочек» достаем и аккуратно разворачиваем фольгу (но полностью не снимаем).

5. Ставим тыкву в духовку еще на 20 минут для придания золотистой корочки.

Климат черноморского побережья позволяет не заглядывать далеко в поисках ингредиентов для этого блюда. Фермерские хозяйства Краснодарского края предлагают главный осенний продукт (тыкву) самых разных сортов: Лазурная, Бисерка, Прикорневая, Витаминная, Мраморная. Вовсе не обязательно привязывать рецептуру к сорту, ведь главный ингредиент — это любовь, с которой вы подходите к процессу.





БАРАНИНА с МАМАЛЫГОЙ, ТОМЛЕННАЯ В СОУСЕ С ФЕЙХОА

Максим Принцев, шеф-повар ресторана семейных рецептов «Оливье»
Сочи

Черноморская кухня — это тандем кухонь народов, проживающих у побережья: болгарской, кавказской, украинской, турецкой, русской. Баранина — популярная составляющая большинства местных рецептов. Стараясь сохранять брутальность и темперамент местных продуктов, я люблю экспериментировать. Фейхоа отлично дополняет баранину тонким ароматом и пряным вкусом, а мамалыга напоминает об истинном происхождении блюда.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ:

Баранина, мякоть — **1,1 кг**
Фейхоа — **70 г**
Морковь — **100 г**
Тимьян свежий — **3 г**
Чеснок очищенный — **20 г**
Розмарин свежий — **3 г**
Перец черный молотый — **2 г**
Масло подсолнечное — **20 мл**

ДЛЯ МАМАЛЫГИ:

Мука кукурузная — **250 г**
Молоко — **150 г**
Соль — **5 г**
Вода — **450 г**

ДЛЯ СОУСА «ДЕМИГЛАС» (ПОНАДОБИТСЯ 300 Г ГОТОВОГО СОУСА):

Кости — **700 г**
Вода — **4 л**
Лук репчатый — **150 г**
Морковь — **150 г**
Сахар — **10 г**
Соль — **3 г**
Вино красное сухое — **300 мл**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим соус «Демиглас». Помешаем в кастрюлю запеченные говяжьи кости, морковь, лук и красное вино и варим до загустения на протяжении 12 часов.
2. Очищаем баранину от лишнего жира, оставляя тонкий, естественный слой. Хорошень-

ко натираем мясо смесью, приготовленной из соли, перца, тимьяна, розмарина, мелко рубленного чеснока, масла и нарезанной кружочками моркови. Оставляем баранину при комнатной температуре примерно на 1 час.

3. В центр фольги, сложенной в три слоя, выкладываем баранину со всем маринадом и заворачиваем в фольгу, как в мешочек. Оставляем томиться в духовке 6 часов при температуре 110 °С.

4. Смешиваем воду с молоком и солью, доводим до кипения и при постоянном помешивании понемножку добавляем кукурузную муку. Готовую мамалыгу выливаем в форму и даем остыть. Затем режем на брусочки или треугольники, а перед подачей обжариваем на сковороде.

5. Нарезаем плоды фейхоа кружочками, добавляем к ним воду и сахар, после чего варим на слабом огне 10 минут. Постепенно вливаем соус «Демиглас» и доводим смесь до кипения.

6. Готовую баранину нарезаем ломтиками, добавляем в соус из фейхоа и варим до густой консистенции.

7. При подаче на обжаренную мамалыгу выкладываем баранину с соусом и для пикантности украшаем блюдо свежим розмарином.

● Если время не позволяет, в данном рецепте можно использовать и готовый соус «Демиглас». Но согласитесь, вкус блюда будет ярче, если «от А до Я» оно приготовлено вашими руками.

● В качестве альтернативы розмарину блюдо можно украсить зернами граната или веточкой базилика.

ЗАЛИВНОЕ «ЧЕРНОМОРСКОЕ»

**Андрей Колодяжный, шеф-повар ресторана Modus
Москва**

С детства помню и заливное на домашнем столе, и «Какая гадость ваша заливная рыба», доносящееся каждый год с «голубых экранов». Как профессиональный повар я считаю технологию заливного идеальным пространством для творчества. Вы можете подключить фантазию и «нарисовать» любую картину, выкладывая любимые морепродукты, рыбу и овощи. Черноморская кухня — моя любовь на всю жизнь. А этот рецепт — мое очередное праздничное признание.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ:

Камбала черноморская —
1 шт. (небольшая, на 3 кг)
Морковь — **0,5 кг**
Карри — **5 г**
Мидии черноморские —
200 г
Петрушка — **30 г**
Укроп — **5 г**
Водоросли черноморские —
15 г
Горох молодой — **5 г**
Барабулька мелкая — **0,3 кг**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.** Из камбалы, моркови, лука и зелени варим насыщенный бульон на медленном огне в течение 16 часов — такой густой, чтобы тянулся.
- 2.** Даем остыть, перебираем рыбу и процеживаем бульон.
- 3.** Добавляем карри и специи, соль, перец и кориандр. Заливаем блюдо и даем застыть.
- 4.** Отдельно припускаем мидии и барабульку. Укладываем их на блюдо в виде стаи, застилаем дно припущенными водорослями, горохом и зеленью. Заливаем бульоном.



ТРИ ОСЕТИНСКИХ ПИРОГА

Татьяна Хабалова, старший мастер производства готовых блюд компании «ДюбуА»

Владикавказ, Республика Северная Осетия

Уалибах – главные участники старинного осетинского обряда «Три пирога». Они символизируют триединство Бога, Солнца и Земли. Перед началом застолья пироги разрезают, не вращая тарелку, двумя крестами на восемь частей.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 3 ПИРОГА:

ТЕСТО:

Дрожжи сухие — **1 ст. л. без горки (или 1 пакетик – 11 г)**

Соль — **1 ч. л.**

Сахар — **1 ч. л.**

Масло растительное — **3 ст. л.**

Вода — **500 мл**

Мука — **1 кг**

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ В РАСЧЕТЕ НА 1 ПИРОГ.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГА С СЫРОМ (УАЛИБАХ):

Сыр осетинский — **470–500 г**

Мука — **2 ст. л.**

Соль — **при необходимости**

Масло сливочное — **30–40 г**

НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГА С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ (КАРТОФДЖИН):

Сыр осетинский — **250 г**

Картофель толченный

вареный — **250 г**

Мука — **2 ст. л.**

Соль — **при необходимости**

Масло сливочное — **30–40 г**

НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГА С ЛИСТЬЯМИ СВЕКЛЫ И СЫРОМ (ЦАХАРАДЖИН):

Сыр осетинский — **250 г**

Листья свеклы — **250 г**

Мука — **2 ст. л.**

Соль — **при необходимости**

Масло сливочное — **30–40 г**

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Муку просеиваем через сито. Вливаем в емкость для приготовления теста воду, до-

бавляем соль, сахар, дрожжи. Перемешиваем одной рукой, а второй понемногу подсыпая муку — до образования теста нежной консистенции. Добавляем растительное масло.

2. Тесто, которое должно походить на эластичный шарик, накрываем пищевой пленкой, а затем полотенцем или крышкой. Оставляем на 1,5–2 часа.

Если тесто поднимется быстрее, чем будет готова начинка, его можно немного примять и вновь накрыть, чтобы оно поднялось во второй раз.

3. Свежий осетинский сыр пропускаем через мясорубку. Добавляем немного муки и формируем порции шарообразной формы.

4. Стол посыпая мукой, выкладываем тесто и аккуратно разравниваем руками. На каждый кусок теста выкладываем шарик с начинкой, а затем аккуратно собираем тесто с краев к центру, сохраняя целостность оболочки, после чего скрепляем. Слегка прессуем руками, постепенно придавая пирогу плоскую форму, и переворачиваем таким образом, чтобы скрепленная сторона оказалась снизу.

5. Переносим пирог на предварительно разогретую форму для выпекания. Завершаем процесс формирования, распределяя пирог по площади формы, и отправляем его в разогретую до 300 °С печь на 5–6 минут.

6. Достаем пирог, переносим на круглое блюдо и удаляем кисточкой излишки муки. Смазываем жидким сливочным или топленным маслом с помощью кисточки.

● **Перед тем как отправить пирог в печь, сделайте в центре его верхнего слоя отверстие диаметром 1,5–2 см. Это необходимо для выхода пара, образующегося внутри пирога при выпекании.**

● **В процессе выпекания смещайте форму вокруг своей оси, чтобы пирог равномерно выпекался.**





ХИНКАЛ

Камила Паркуева, совладелица сети кафе «Дагестанская лавка»

Москва

Дагестан — особое место, находящееся между морем и горами. Часто не нужно никаких особых поводов, чтобы собраться большой семьей и устроить себе праздник. Но есть и особые дни — рождение ребенка, Курбан-байрам и Ураза-байрам, в которые точно не обойтись без хинкала. Можно сказать, сколько народностей — столько вариантов его подачи. Я знаю как минимум двенадцать.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 10 ПОРЦИЙ:

Мука — **1 кг**
 Вода — **350 мл**
 Молоко — **200 мл**
 Соль — **15 г**
 Сахар — **15 г**
 Дрожжи — **8 г**
 Говядина или баранина, курица, колбаса сушеная горская — **1 кг**
 Лук репчатый — **2 шт.**
 Морковь — **1 шт.**
 Томаты в собственном соку — **300 г**
 Томаты — **200 г**
 Чеснок — **5 зубчиков**
 Масло растительное — **3 ст. л.**
 Травы ореховая (специя) — **1 ч. л. с горкой**
 Соль, перец — **по вкусу**

ореховой травой, сворачиваем в рулет, разрезаем на равные кусочки и защипываем с одного конца — делаем «цветки» из теста.

4. Укладываем в мантоварку и готовим около 20 минут на пару.

5. Для соуса взбиваем в блендере очищенные помидоры. Добавляем мелко натертый чеснок, соль, перец и растительное масло.

6. Подаем хинкал с соусом, отварным мясом и бульоном.

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.** Мясо (говядину или баранину, курицу, сушеную горскую колбасу — на выбор) заливаем водой, добавляем очищенные целые луковицы, морковь, соль и перец. Варим до готовности, процеживаем, вынимаем овощи.
- 2.** Просеиваем муку, добавляем в нее соль, сахар, дрожжи, теплую воду и молоко. Замешиваем тесто и убираем его в теплое место, пока не подойдет.
- 3.** Раскатываем тесто, смазываем маслом, посыпаем пласт

КАЛАЧИ МОСКОВСКИЕ

Кирилл Крынжин, основатель пекарни «Калачи-Москвичи»

Калач — это «хлебное изделие в форме замка с круглой дужкой». Из новгородских источников известно, что горожане ели калачи прямо на улице, держа немытыми руками за «хлебную ручку». А «дойдя до ручки», отдавали ее нищим, скармливали собакам или птицам. В наши дни современный калачник — прошеный гость на уличных праздниках.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 15 ПОРЦИЙ:

ТЕСТО:

Мука пшеничная высшего сорта — **1 кг**

Дрожжи прессованные — **12 г**

Соль — **10 г**

Сахар — **10 г**

Закваска — **1 ст. л.**

Вода — **700 мл (столько, сколько возьмет мука)**

ПАШТЕТ ИЗ КРОЛИКА:

Крольчатина с костью — **1 кг**

Лук репчатый — **2 шт.**

(средние)

Сельдерей, корень — **100 г**

Сливки (20%) — **150 мл**

Масло сливочное — **100 г**

Специи — **по вкусу**

ПАШТЕТ ИЗ УТКИ:

Утятинa с костью — **1 кг**

Лук репчатый — **300 г**

Морковь — **200 г**

Сельдерей, корень — **100 г**

Бульон утиный — **300 мл**

Специи — **по вкусу**

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

КАЛАЧИ

1. Замешиваем тесто и ставим на 8 часов в холодильник. Через каждый час перемешиваем.

2. Делим тесто на куски по 100 г, формируем калачи.

3. Выпекаем в духовке или печке при посадочной темпе-

ратуре 260 °С. Затем убавляем до 190 °С. Выпекаем 15 минут.

НАЧИНКИ

ПАШТЕТ ИЗ УТКИ:

1. Мясо утки режем на куски, кладем в утятницу. Добавляем морковь, репчатый лук, сельдерей, специи, соль и тушим в собственном жиру около 4–5 часов.

2. Вынимаем мясо и овощи. Мясо отделяем от костей и разбираем на волокна, овощи разминаем. Добавляем утиный бульон и тушим еще 40 минут. Паштет готов.

ПАШТЕТ ИЗ КРОЛИКА:

1. Мясо кролика зачищаем от пленок, натираем солью и специями.

2. Рубим мясо на куски и обжариваем до золотистой корочки.

3. Тушим мясо 3 часа с добавлением воды, лука, картофеля и корня сельдерея, солим и перчим по вкусу.

4. Вынимаем из бульона мясо кролика и овощи. Мясо тщательно снимаем с костей. Затем овощи и мясо вместе с небольшим количеством бульона пропускаем через мясорубку.

5. Доводим сливки до кипения и вливаем в полученную массу. Все перемешиваем и доводим до консистенции блендером (до густоты сметаны). Охлаждаем. Паштет готов.

6. Делаем надрез в «брюшке» калача и начиняем его паштетом.



КАПУСТА РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ПО-ПОРЕЧСКИ

**Владимир Морозов, шеф-повар ресторана «Дом 20»
Смоленск**

Поречье — одно из старейших поселений на Смоленщине. Поречские купцы были люди зажиточные, ведь их городок стоял на важных торговых путях. И даже обычную тушеную капусту делали здесь не в простоте, а так, что ее можно было подать и на праздничный стол.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 3 ПОРЦИИ:

Капуста квашеная — **200 г**
Капуста свежая — **200 г**
Морковь — **100 г**
Лук репчатый — **1 шт.**
Песок сахарный — **1 ч. л.**
Помидор — **1 шт. (большой)**
Паста томатная — **1 ст. л.**
Соль, перец черный молотый — **по вкусу**
Чеснок — **по вкусу**
Свинина — **140 г**
Колбаса копченая — **50 г**
Ветчина — **50 г**
Сало соленое — **50 г**

же сахарный песок, соль, черный молотый перец, нарезанный крупный томат или 1 ст. л. томатной пасты, разведенную в 1/4 стакана воды.

6. Добавляем кусочки нарезанной копченой колбасы, ветчины, немного мелко нарезанного чеснока. Все вместе тушим около 1 часа.

● Желательно для приготовления капусты иметь большую кастрюлю с толстым дном.

● Особенно вкусно это блюдо на второй день после приготовления.

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.** Крупную морковь нарежем мелкими кубиками или натираем на крупной терке. Лук шинкуем.
- 2.** В сковородке нагреваем кусочки свиного сала, кладем нарезанный лук и обжариваем. Добавляем подготовленную морковь, обжариваем.
- 3.** Отжатую кислую капусту добавляем к овощам, все смешиваем и тушим 10–15 минут.
- 4.** Шинкуем свежую капусту, добавляем к ней соль, мнем руками. Также добавляем к овощам. Все овощи тушим в кастрюле.
- 5.** На сковороде обжариваем нарезанную кусочками свинину, затем перекладываем ее в кастрюлю. Добавляем туда



ПИРОГ С ИНДЕЙКОЙ

**Вадим Бордюг, владелец сети пироговых «Линдфорс»
Санкт-Петербург**

Праздничное блюдо имеет традиционную круглую форму и украшено элементами из теста. А уникальное сочетание тушенного в сливках диетического мяса индейки, бекона, жареных грибов с добавлением нежного сыра, приправленного французской горчицей, делает этот пирог непередаваемо вкусным и необычным.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8 ПОРЦИЙ:

ДЛЯ ТЕСТА

Мука пшеничная высшего

сорта — **350 г**

Соль — **5 г**

Молоко — **170 мл**

Сахар — **40 г**

Дрожжи сухие — **5 г**

Яйцо — **1 шт.**

Масло сливочное — **280 г**

ДЛЯ НАЧИНКИ

Индейка, мякоть — **250 г**

Бекон — **3 ломтика**

Сыр Гауда — **50 мл**

Грибы — **200 г**

Сливки — **50 мл**

Лук репчатый — **1 шт.**

Горчица дижонская — **1 ст. л.**

Масло растительное —

1 ст. л.

Петрушка свежая — **10 г**

Соль, перец — **по вкусу**

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим слоеное дрожжевое тесто. Для этого соединяем все сухие компоненты и перемешиваем. Добавляем молоко комнатной температуры и яйцо. Вымешиваем тесто, после чего добавляем в него 30 г сливочного масла. Накрываем и оставляем на 2 часа. После этого раскатываем тесто в прямоугольный пласт, затягиваем пленкой и убираем в холодильник на 30–60 минут.

2. Пока тесто выбраживает, достаем 250 г охлажденного

сливочного масла и формируем из него прямоугольный брикет. Достаем тесто, раскатываем его в пласт толщиной 1 см. Выкладываем масло на одну половину теста, накрываем второй, защипываем края и раскатываем до толщины 1,5 см. Затем складываем вчетверо, убираем в пакет и ставим в холодильник на 30 минут.

3. Для приготовления начинки мелко режем лук и бекон. Грибы нарезаем ломтиками толщиной 2–3 мм, а индейку — кубиками со стороной 1 см. Разогреваем в сковороде растительное масло и поджариваем лук. Добавляем грибы и тушим на умеренном огне, часто перемешивая, 10–15 минут.

4. Мясо индейки обжариваем на растительном масле до готовности. Добавляем жареные грибы, лук, бекон, сливки, перемешиваем и снимаем с плиты. Даем готовой начинке остыть, после чего приправляем солью и перцем. Заправляем сыром Гауда и французской горчицей.

5. Разогреваем духовку до 200 °С, противень застилаем бумагой для выпечки.

6. Достаем тесто из холодильника и на деревянной поверхности равномерно раскаты-

ваем его в пласт толщиной 1 см, после чего вырезаем из него два круга диаметром 30 см. Перекладываем тесто на противень. Выкладываем начинку на тесто, оставляя свободными края по всему периметру. Посыпаем свежей зеленью петрушки. Накрываем начинку верхним слоем теста и соединяем края, крепко защипывая. Делаем в верхнем слое теста несколько отверстий для выхода пара. Накрываем пирог пленкой и оставляем для расстойки на 20 минут.

7. Смазываем поверхность пирога яйцом. Выпекаем пирог 40–45 минут до золотистого цвета.

Перед подачей сначала остудите пирог при комнатной температуре и только после этого нарежьте и подавайте к столу.



СТЕРЛЯДЬ В ШАМПАНСКОМ

Леонид Гарбар, владелец ресторана «Фонтанка 30»
Санкт-Петербург

Легенды гласят, что после французской кампании 1812 года в Санкт-Петербурге французское шампанское лилось рекой. История умалчивает, каким образом, но это игристое вино попало в стоящую на столах стерлядь. Обычную для тех времен рыбу шампанское превратило в изысканное и дорогое блюдо. А сегодня наша «петербургская кухня» балует им гостей в ресторанах по особым праздничным дням.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ:

Стерлядь — **1,4 кг**
Масло сливочное — **200 г**
Шафран — **0,001 г**
Бульон рыбный — **100 мл**
Шампанское — **500 мл**
Картофель молодой — **1 кг**
Соль, сахар, перец — **по вкусу**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.** Стерлядь промываем. Обдаем кипятком 3 раза и очищаем от чешуек. Вынимаем внутренности рыбы и пленку.
- 2.** Нежно натираем тушку стерляди солью и перцем снаружи и внутри.
- 3.** Кладем тушку рыбы на противень, застланный пергаментом, и смазываем ее маслом.
- 4.** Ставим противень в духовку или в печь, разогретую до 180 °С, на 30–35 минут.

ГОТОВИМ СОУС:

- 1.** Добавляем в шампанское шафран и рыбный бульон. Выпариваем общую массу до половины, добавляем сахар и чуть–чуть соли.
- 2.** Кладем сливочное масло, желательно, чтобы оно было охлажденным. Взбиваем до получения эмульсии.

Соус подаем с зеленым луком либо без него — на любителя.





РЫБНИКИ МАЛЫЕ

**Лера Басклеева, совладелица этнографического комплекса
«Устьянское подворье»**

поселок Октябрьский, Устьянский район, Архангельская область

Самое любимое праздничное блюдо на Севере — это рыбник, то есть рыба, запеченная в тесте. Пироги нас всех объединяют: они везде разные, но их запах неизменно ассоциируется с детством. Помните это нетерпеливое желание украсть обжигающий пирожок из стопки, укутанной полотенцем?

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 10 ШТ.:

ДЛЯ ТЕСТА:

Молоко теплое — **1 стакан**

Вода теплая — **1 стакан**

Сметана — **1 ст. л.**

Сахар — **1 ст. л.**

Соль — **1/2 ч. л.**

Дрожжи быстрые — **1 пачка**

Мука — **3–4 стакана**

Яйца — **2 шт.**

Масло растительное — **50 мл**

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Палтус — **1 кг**

Соль, перец — **по вкусу**

(можно промокнуть бумажными полотенцами). Затем рыбу солим и перчим по вкусу.

5. Раскатываем шарики из теста — примерно по 70 г. Оставляем их «подышать» минут на 10, а затем раскатываем тесто в овал — так, чтобы палтус в него поместился. «Упаковываем» рыбу в тесто, делаем надрезы с обеих сторон и плетем косичку.

6. Рыбники выкладываем на противень, смазываем взбитым яйцом, даем подойти 10 минут и отправляем в духовку. Выпекаем примерно 20–25 минут при температуре 180–200 °С.

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Берем удобную посуду, наливаем в нее теплое молоко и теплую воду, добавляем сахар, дрожжи и 2 ст. л. муки. Оставляем опару подниматься на 15–20 минут.

2. Как только опара увеличится в размере, добавляем остальные ингредиенты (чтобы тесто отлипало от рук, необходимо растительное масло).

3. Тесто вымешиваем хорошо, чтобы оно насытилось кислородом. Затем укрываем чистым полотенцем и оставляем примерно на 1–1,5 часа. При необходимости за это время можно 2 раза обмять тесто.

4. Палтус чистим и режем на звенья (примерно по 100 г), выкладываем на полотенце и обсушиваем с обеих сторон

● **Рыбники можно делать на любой вкус: большие и маленькие, открытые и закрытые, с самыми разными видами рыбы. Однако надо помнить: чтобы рыбник получился сочным, рыба обязательно должна быть с костями.**

● **Рыбник — полноценное блюдо. Верхнюю корку традиционно срезали, а нижнюю, пропитанную соком, употребляли как гарнир к рыбе.**

МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА С МОРОШКОВЫМ СОУСОМ И ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ

Светлана Козейко, шеф-повар ресторана «Царская охота»

Мурманск

Простое традиционное блюдо, запеченная треска, может стать по-настоящему праздничным, если добавить к нему изысканный соус из морошки — необычайно вкусной северной ягоды.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ:

Филе трески — **600 г**
Морошка — **400 г**
(5–7 ягод оставить для оформления)
Мед — **1 ст. л.**
Сахар — **10 г**
Корень сельдерея — **1 шт. (около 600 г)**
Сливки (22%) — **100 мл**
Масло растительное — **4 ст. л.**
Соль, перец черный — **по вкусу**
Тимьян — **3–4 веточки**
Розмарин — **3–4 веточки**
Сухари панировочные

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Филе трески солим, перчим, добавляем веточки тимьяна и розмарина и растительное масло. Ставим в холод на 2 часа.
2. Корень сельдерея чистим, режем крупными кусками. Солим, перчим, добавляем тимьян, розмарин и растительное масло. Выкладываем в рукав для запекания и готовим в духовке 30–40 минут при 190 °С.
3. Готовый корень сельдерея делим на 2 части. Из одной делаем воздушное пюре — пробиваем блендером с добавлением горячих сливок.

4. Другую часть корня сельдерея оставляем кусочками, слегка смазываем медом.

5. Из морошки готовим соус. Ягоду выкладываем в сотейник и провариваем в собственном соку 5 минут с добавлением меда и сахара. Затем протираем через мелкое сито и варим еще 1 минуту.

6. Треску панируем в муке и обжариваем на сковороде с двух сторон.

7. Форму для запекания смазываем растительным маслом, посыпаем панировочными сухарями. Выкладываем на дно пюре из сельдерея, обжаренную треску. По бокам рыбы выкладываем кусочки сельдерея, сверху заливаем морошковым соусом.

8. Запекаем в течение 10–12 минут при 190 °С. Достаем из духовки и украшаем ягодами морошки.



ФОРШМАК ИЗ СЕВЕРНОЙ СЕЛЬДИ

Светлана Козейко, шеф -повар ресторана «Царская охота»
Мурманск

В северных широтах Атлантического океана сельдь по природе жирная, и даже такое простое блюдо, как форшмак, из нее получается особенно нежным. Чтобы наполнить его витаминами и поддержать иммунитет людей в полярную ночь, мы используем в рецепте свежее яблоко и лук.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ:

Филе слабосоленой сельди — **600 г**

Яблоки зеленые — **200 г**

Масло сливочное — **150 г**

Лук репчатый — **100 г**

Икра щуки — **50 г**

Лук зеленый — **5–7 г**

Лук красный — **1 шт.**

Яйца вареные — **2 шт.**

Хлебцы ржаные — **12 шт.**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.** Филе сельди без кожи режем небольшими кусочками.
- 2.** Яблоки чистим, режем на кусочки.
- 3.** Слегка размягченное сливочное масло также режем.
- 4.** Лук репчатый мелко рубим.
- 5.** Все продукты складываем в блендер и пробиваем до однородной массы. По вкусу можно добавить свежемолотый перец и тертый мускатный орех.
- 6.** Выкладываем форшмак на тарелку и добавляем все остальные продукты. Отличная закуска готова!

- Для форшмака выбираем самую жирную селедку. Лучше купить на рынке ту, которая солится в ведрах.
- Хорошая селедка должна иметь упругую мякоть без рваных или ржавых пятен.



ТОРТ «ПРАГА»

Ольга Эрбис, кулинарный блогер, автор блога «Еда без границ»

Пятьдесят лет назад подруга моей, тогда пятнадцатилетней, мамы написала на бумажной салфетке рецепт торта «Прага». Салфетка хранится у нас до сих пор, а торт по этому рецепту в нашей семье пекут по праздникам. Корж для торта мы всегда выпекаем в чугунной сковороде.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8 ПОРЦИЙ:

КОРЖИ:

Мука — **200 г**
Сахар — **180 г**
Яйца — **2 шт.**
Сметана — **200 мл**
Какао сгущенное — **180 г**
Сода пищевая — **1/2 ч. л.**
Вода теплая — **1/2 ч. л.**
Сахар ванильный — **1 ч. л.**

КРЕМ:

Какао сгущенное — **180 г**
Масло сливочное — **200 г**

ПРОПИТКА:

Сахар — **2 ст. л.**
Вода — **50 мл**
Коньяк — **1 ст. л.**
Орехи грецкие — **150 г**

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Яйца взбиваем с сахаром.
2. Соду растворяем в теплой воде и вливаем в сметану, перемешиваем и добавляем к яичной массе.
3. В тесто добавляем просеянную муку, снова перемешиваем и вливаем сгущенное какао. Перемешиваем тесто до гладкой консистенции.
4. Форму для выпекания смазываем маслом и немного присыпаем мукой, чтобы готовый корж хорошо отходил.
5. Наливаем тесто в форму для выпечки и выпекаем 40–50 минут при 180 °С.
6. Пока выпекается корж, готовим крем: взбиваем

сливочное масло комнатной температуры со сгущенным какао.

7. Для пропитки коржей готовим сахарный сироп. В маленькой кастрюльке доводим до кипения воду с сахаром, добавляем коньяк и увариваем около 3 минут.

8. Готовый корж остужаем и разрезаем вдоль на две равные части. Обе пропитываем сиропом.

9. Выкладываем на тарелку для торта нижнюю часть, смазываем ее кремом. Накрываем второй половиной и тоже смазываем кремом.

10. Слегка измельчаем грецкие орехи и посыпаем ими торт сверху. Ставим в холодильник на 3–4 часа.





ПИРОЖНОЕ «АННА ПАВЛОВА»

Елена Шевченко, совладелица кондитерского производства

«Север-Метрополь»

Санкт-Петербург

«Анна Павлова» — восхитительный десерт на основе безе, который назван в честь известной танцовщицы. Создатель воздушного пирожного, начиненного фруктами, вероятно, был вдохновлен восхитительной белой пачкой русской балерины.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПИРОЖНЫХ МАССОЙ ОКОЛО 130 Г:

БЕЗЕ:

Белок яичный — **125 г**

(белок 4 средних яиц)

Сахар — **250 г**

Сахар ванильный — **10 г**

КРЕМ:

Молоко цельное — **25 г**

Желатин — **2 г**

Вода — **9 г**

Шоколад белый — **65 г**

Сливки (35–38%) — **70 г**

ДЛЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ:

Шоколад белый — **35 г**

Ягоды свежие по сезону или желанию (клубника, ежевика, малина, голубика и др.) —

200 г

Пудра сахарная — **2 г**

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

БЕЗЕ

1. Взбиваем белки миксером на высокой скорости в белую пену до устойчивых пиков.

В процессе добавляем сахар, смешанный с ванильным сахаром. Не прекращаем взбивать до почти полного растворения сахара и образования белой, пышной, устойчивой массы с глянцем по поверхности. Масса должна хорошо держать форму и рисунок.

2. Из кондитерского мешка на противень, застланный бумагой для выпечки, отсаживаем безе: сначала донышко

диаметром 4–5 см (слегка размазывая безе по бумаге), а затем в виде стаканчика вокруг донышка — шишки вплотную к донышку.

3. Помещаем безе в духовку, разогретую до 90–100 °С и выпекаем (скорее, сушим) 3–4 часа. Затем выключаем духовку и оставляем безе остывать внутри еще на пару часов (можно на ночь).

КРЕМ

1. Желатин замачиваем в воде комнатной температуры и даем набухнуть. Затем растапливаем на водяной бане до жидкого состояния (до температуры около 50 °С). Молоко нагреваем до температуры 85–90 °С (не кипятим!). Растопленный желатин добавляем к разогретому молоку, хорошо размешиваем.

2. Получившуюся смесь молока с желатином выливаем на шоколад, поломанный на кусочки, и перемешиваем до полного растворения шоколада и однородности. Охлаждаем смесь при комнатной температуре до 32–33 °С.

3. Взбиваем сливки миксером до начала образования рисунка на поверхности (если сливки сильно перевзбить, в креме может отдделиться вода), добавляем к взбитым

сливкам шоколадно-молочную смесь и осторожно, но тщательно размешиваем. Крем оставляем в холодильнике не менее чем на 12 часов.

ПИРОЖНОЕ

1. Белый шоколад растапливаем на водяной бане и смазываем им безе изнутри. Отстоявшийся крем взбиваем миксером до пышности. Кремом наполняем стаканчики из безе (можно при помощи кондитерского мешка или ложки).

2. На поверхность пирожного укладываем очищенные свежие ягоды: разрезанную пополам клубнику, малину, ежевику и т. д. в произвольном порядке. Готовые пирожные слегка присыпаем сахарной пудрой.

● Яйца для безе лучше брать свежие. А белки отделять аккуратно, чтобы желток не попал в белок, иначе безе не взобьется. Наилучшая температура взбивания белков — около 2 °С. Для этого их стоит хорошо охладить в холодильнике. Можно приготовить белки вечером накануне дня выпечки.

● Сливки охладить до температуры 5–6 °С — так они лучше взобьются.

СЕВЕРНЫЕ ПРЯНИКИ «КОЗУЛИ»

Светлана Митькина, педагог Устьянской детской школы искусств деревня Тарасоволоцкая, Устьянский район, Архангельская область

Козули на Севере — предмет ритуальный. Обрядовые пряники — это красивый и вкусный подарок к Рождеству. В детстве на Новый год моя тетя привозила сказочной красоты пряники из Архангельска — для нас, детишек, они были настоящим чудом. Уже став взрослой, я раздобыла рецепт этого лакомства и попробовала испечь сама.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 12 ПРЯНИКОВ:

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА: ЕГО ПОЛУЧАЕТСЯ МНОГО, МОЖНО ВСЕ УМЕНЬШИТЬ В 2 РАЗА

Мука — **2 кг**
Сахар — **1,25 кг**
Масло сливочное — **300 г**
Яйцо — **1 шт.**
Вода горячая — **2,5 стакана**
Соль — **1 ч. л.**
Корица молотая — **1 ч. л.**
Гвоздика молотая — **1 ч. л.**
Сода — **2 ч. л.**

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

Белки яичные — **2 шт.**
Сахар — **0,5 кг**
Эссенция уксусная — **4 капли**
Красители пищевые натуральные

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Пережигаем 1 стакан сахара до темно-коричневого цвета в алюминиевой кастрюле, помешивая. Тонкой струйкой вливаем горячую воду. Мешаем до полного растворения корочек.
2. Добавляем 1 кг сахара, мешаем до полного растворения. Добавляем сливочное масло. Полученную массу остужаем. Затем добавляем соду, соль, корицу, гвоздику, яйцо.
3. Просеиваем муку, замешиваем тесто. Месим его на столе до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук.

4. Перед выпечкой держим тесто на холоде 1–2 часа в закрытой крышкой посуде.
5. Тесто раскатываем на столе, вырезаем силуэты пряника ножом или с помощью металлической формы.
6. Смазываем пряники желтком, разведенным небольшим количеством воды. Выпекаем в духовке 10–15 минут при температуре 180 °С.

Основные изображения — это фигурки животных: коня, оленя и т. п. Многие старинные северные предания говорят о том, что солнце возвращается весной в зимние страны в виде коня или оленя, грива и рога символизируют свет солнца, дающего жизнь и тепло. Птица — символ восходящего солнца, вестница весны. Петух — олицетворение солнца, огня, света, выполняет охранительные функции, являясь опекуном хозяйства.

ГЛАЗУРЬ

1. Варим сахарный сироп. Проверяем готовность — капельки сиропа должны тянуться.
2. Блендером взбиваем белки в плотную пену. Вливаем горячий сироп небольшими порциями, продолжая взбивать. Затем добавляем уксусную эссенцию.
3. Окрашиваем глазурь натуральными красителями (соком черники, моркови, свеклы, малины и др.). Можно использовать и пищевые красители.
4. Готовую глазурь накрываем влажной тканью, чтобы она не засыхала.

ДЕКОРИРОВАНИЕ ПРЯНИКОВ:

Раскладываем глазурь в кулечки из пергамента или полиэтилена, делаем небольшое отверстие и приступаем к росписи пряника. Орнамент козуль несложен: прямые, волнистые, ломаные линии, точки, кружочки, а узоров можно придумать великое множество. Основной узор традиционно наносим белой глазурью, а потом «оживляем» его розовыми, голубыми, желтыми оттенками.

● Козулями можно украсить елку или новогоднюю композицию. Для этого необходимо сделать отверстия для ленточек перед выпечкой, так как после остывания козули твердеют.

● Подарочные козули сохраняли до следующего Нового года, их ставили в доме на видное место. Такой пряник считался целебным.

● Если пряник вам покажется твердым, перед едой его можно смягчить, ненадолго поместив в емкость вместе с хлебом.

● Козулечку дарить – прибыль в дом получить! Порадуйте себя и близких удивительным лакомством!

● Не каждый расписной пряник можно назвать козулей. Важно, чтобы были использованы традиционные формы и способы росписи.

● Когда в семье появились маленькие дети, козули стали настоящей палочкой-выручалочкой. С тех пор как уроки домоводства исключили из обязательной школьной программы, я не перестаю искать способы компенсировать этот пробел моим ученикам. Выпечка и роспись козуль — это связь с нашими предками и нить, которую страшно потерять.







КАЛИНИГРАДСКОЕ ВРЕМЯ



БУТЕРБРОДЫ С БАЛТИЙСКИМИ ШПРОТАМИ

Дмитрий Акименко, шеф-повар ресторана «Табаско»
Калининград

Неизменной закуской на большинстве праздничных столов всегда были и остаются бутерброды. Они и готовятся очень быстро, и расходятся с невероятной скоростью. Бутербродами можно перекусить до подачи горячего — и весьма неплохо. Поделюсь с вами одним из своих любимых, а что самое главное — бюджетным набором для праздничных бутербродов.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 1 ПОРЦИЮ:

Хлеб «Финский» или «Бородинский» —

15 г

Масло сливочное — **7 г**

Шпроты — **12 г**

Огурец свежий — **8 г**

Перец черный молотый — **3 г**

Укроп — **1 г**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Вырезаем шарики из неочищенного огурца из расчета 1 шарик — на бутерброд. Для того чтобы огуречные шарики не заветрились, поливаем их растительным маслом.

2. Кусочки «Бородинского» или «Финского» хлеба обжариваем на раскаленной сковороде. Вырезаем из них прямоугольнички размером 6–8 см в длину и 3–4 см в ширину. Натираем чесноком.

3. Намазываем хлеб тонким слоем сливочного масла. Выкладываем шарики огурца и шпроты — по одной или две рыбки.

4. Готовые бутерброды украшаем веточками укропа. А сверху перчим свежемолотым перчиком.

Самый подходящий хлеб для балтийских шпрот, по мнению калининградцев, — конечно же, «Бородинский».

БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Рустам Тангиров, шеф-повар ресторана «Териберка-бар»

Санкт-Петербург

Мы с семьей стараемся приготовить традиционные праздничные блюда, но с небольшим авторским апгрейдом. Например рецепт селедки под шубой. Учить вас чистить селедку не буду, а вот выбор сельди у нас в стране большой. В моем рецепте сельдь из Мурманска, выловленная в северных широтах Атлантического океана. По своей природе это сельдь высокой жирности, что и требуется для нашего легендарного блюда. Желаю всем попробовать свежую сельдь в Мурманске, в месте ее вылова. Жареная, маринованная и малосольная — это истинный деликатес.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ:

Сельдь — **1 шт.**

Свекла печеная — **400 г**

Морковь печеная — **200 г**

Картофель печеный — **300 г**

Лук репчатый — **50 г**

Сметана — **400 г**

● Сельдь должна быть целой — с головой. Лучший вкус сельди — только у такой!

● Я добавляю еще один слой: пюре из яблок, которые запекаю около 1 часа в духовке при 180 °C.

ПОРЯДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Сельдь очищаем от костей, режем кубиками, выкладываем первый слой.
2. Все овощи запекаем до готовности, каждый вид индивидуально в фольге. К каждому овощу добавляем немного морской соли.
3. Режем репчатый лук и выкладываем вторым слоем.
4. Овощи чистим и натираем на средней терке. Затем выкладываем слоями в классической последовательности: картофель, морковь и свекла.
5. Смазываем слои сметаной.
6. Ставим сельдь под шубой в холодильник настояться.
7. Ну и, конечно же, необходимо праздничное оформление блюда! Здесь вы почувствуете себя настоящим художником — все в ваших руках. Я использую разные травы и съедобные цветы.



УХА

Игорь Бухаров, президент Федерации рестораторов и отельеров РФ

Идеальное блюдо для дня, следующего за праздниками, — горячая наваристая уха. В лучшей ухе, которую я ел в своей жизни, не было ничего кроме рыбы, причем нескольких видов: она не терпит множества ингредиентов и специй. Легкое, лаконичное, честное мужское блюдо зависит исключительно от качества и свежести основного продукта.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 5–6 ПОРЦИЙ:

Семга — **0,5 кг**
 Судак — **0,5 кг**
 Лук репчатый — **1 шт.**
(средняя)
 Морковь — **1 шт. (средняя)**
 Картофель — **5–6 шт.**
 Лист лавровый — **2–3 шт.**
 Корень петрушки — **1 шт.**
 Перец черный горошком — **5–7 шт.**
 Вода — **2,5 л**
 Водка — **70 мл**
 Соль — **по вкусу**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.** Овощи режем крупными кусками, не мельчим. Луковицу разрезаем пополам — она быстрее отдаст свой сок.
- 2.** В кипящую воду опускаем картофель и луковицу. Через 10 минут добавляем морковь и корень петрушки. Готовим около 10 минут.
- 3.** Рыбу чистим и потрошим. Разделяем тушки на порционные куски.
- 4.** Закладываем в кастрюлю лавровый лист, черный перец и рыбу. Рыбы не жалеете: правильная уха — это больше рыбы и меньше воды. Все вместе варим около 15 минут.
- 5.** На стадии закипания снимаем пену. Чтобы навар был прозрачным как слеза, готовим уху на медленном огне, без крышки. Не допускаем бурного кипения.

6. Не помешиваем уху ложкой, иначе нежная рыба превратится в кашу. Вливаем водку. Солим уху в самом конце, перед тем как снять с огня.

7. Подаем блюдо с черным хлебом и зеленью. Едим с удовольствием!

● Лучшая уха получается из окуней, сазана, судака, карасей, семги, карпа, щуки, стерляди.

● Уха будет вкуснее, если готовить ее из разных сортов рыбы.

● Оставляйте голову и плавники — именно они дают навар. В ухе рыба используется целиком.

● Не переваривайте уху. Морскую рыбу варят не больше 8–12 минут, речную от 7 минут (мелкие куски) до 20 минут (крупные куски).

● Если в рыбе много костей, навар лучше процедить.



ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

Ольга Ткачёва, шеф-кондитер ресторанного холдинга «Табаско»
Калининград

Калининградская область очень богата облепихой. Приготовленный по моему рецепту пирог прекрасно украсит любой праздник благодаря своим ярким краскам, побалует необычным вкусом да еще и зарядит витаминами на всю зиму.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 12 ПОРЦИЙ:

БИСКВИТ

Сахар ванильный — **5 г**
Сахар — **70 г**
Масло сливочное комнатной температуры — **75 г**
Яйцо — **1 шт. (70 г)**
Молоко — **15 мл**
Мука — **75 г**
Разрыхлитель — **5 г**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В размягченное масло добавляем соба вида сахара, взбиваем до пышной массы. Не прекращая взбивать, постепенно добавляем яйцо, а затем молоко, просеянные муку и разрыхлитель. После того как тесто стало однородной массой, вливаем его в форму для запекания диаметром 22 см, предварительно застелив ее дно пергаментом. Выпекаем в режиме «жар» 20 минут при 150 °С.

2. Готовый бисквит желательно достать из формы и завернуть в пищевую пленку, чтобы он не терял влагу.

ОБЛЕПИХОВЫЙ ГАНАШ НА ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ

Шоколад темный — **160 г**
Сливки (30%) — **110 г**
Облепиха — **330 г**
Облепиха свежая или замороженная — **115 г**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Шоколад ломаем на кусочки и добавляем сливки. Растапливаем массу до однородности, постоянно помешивая, на водяной бане или в микроволновой печи. Облепиху измельчаем, протираем через сито. Получившийся сок соединяем с основной массой и тщательно перемешиваем.

2. Форму для запекания — дно и края — выстилаем пергаментом. Первым слоем кладем бисквит. Поверх него заливаем ганаш. Убираем в холодильник до застывания.

СЫРНАЯ МАССА:

Сливки (30%) — **220 г**
Сахар — **170 г**
Вода (для сиропа) — **50 г**
Желтки яичные — **4 шт.**
Сыр сливочный — **300 г**
Желатин — **12 г**
Вода (для желатина) — **72 мл**
Облепиха — **143 г**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Желатин замачиваем в воде. Сливки взбиваем до мягких пиков. В сотейник кладем сахар, заливаем водой и доводим до кипения. Параллельно начинаем взбивать желтки. Когда температура сиропа достигнет 121 °С, тонкой струйкой вливаем его в

желтки, продолжая взбивать до загустения.

2. Массу соединяем с растопленным желатином и протертой облепихой. Затем добавляем массу в сыр, тщательно перемешиваем, вливаем сливки и снова перемешиваем до однородности. Полученную массу заливаем в форму на ганаш и убираем в холодильник для застывания.

ЖЕЛЕ ИЗ ПРОТЕРТОЙ ОБЛЕПИХИ

Облепиха — **414 г**
Сахар — **26 г**
Сахар ванильный — **3 г**
Желатин — **10 г**

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Облепиху измельчаем и протираем через сито. В полученный сок добавляем желатин.

2. Когда он набухнет, растапливаем его в микроволновке или на водяной бане, добавив оба вида сахара. Заливаем поверх сырной массы и убираем в холодильник до полного застывания.

Лучше всего собирать эту богатую серотонином ягоду после первых морозов — тогда она остается целой и невредимой.







УДК 641.55
ББК 36.997
Ш24

© Шаповалова Е., текст, 2018
© Оформление обложки, АО «Издательский дом
"Комсомольская правда"», 2019

Ш24 Шаповалова Е.
Страна, за стол! Праздничные блюда от Владивостока до Калининграда / Екатерина Шаповалова. – Москва: ИД «Комсомольская правда», 2019. – 144 с.

ISBN 978-5-4470-0320-3

Уникальный контент книги подарит вам идеи для кулинарного вдохновения. Что приготовить на Новый год, 8 Марта, на день рождения, юбилей свадьбы и другое семейное торжество? Осетинские пироги, индейку, запечённую с каштанами в тыкве, или утку в ржаном тесте с соусом из вишни, хамсу под шубой, рыбную кулебяку или запеканку из кролика, котлету по-министерски или мурманскую треску с морошковым соусом, десерт «Анна Павлова», торт «Прага» или облепиховый чизкейк?

Кулинарная книга «Страна, за стол!» – это вкусное и красивое путешествие от Владивостока до Калининграда под руководством знаменитых поваров и рестораторов из всех регионов России. Энциклопедия праздничного застолья – прекрасный подарок для всех, кто любит готовить и угощать!

Составитель:	Екатерина Шаповалова
Фуд-стиль:	Екатерина Шаповалова
Фото:	Олег Жиров, Дмитрий Купрацевич
Дизайн-макет:	Ирина Николаева
Корректор:	Екатерина Иванова

ЕАС

16+


Благодарности:

Федеральному агентству по туризму и лично руководителю Олегу Сафонову и советнику руководителя Светлане Сергеевой, Министерству туризма Республики Бурятия и лично министру Марии Бадмацыреновой, Агентству по туризму Ульяновской области и лично руководителю Агентства по туризму Юлии Скоромоловой, Государственному комитету Республики Татарстан по туризму и лично председателю Сергею Иванову, Министерству курортов и туризма Республики Крым и лично заместителю министра Людмиле Бабий, начальнику отдела развития туризма Министерства развития промышленности и предпринимательства Мурманской области Анне Поповой, президенту Федерации рестораторов и отельеров Игорю Бухарову, президенту Ассоциации рестораторов и отельеров города Сочи Анне Нетягиной, Максиму Ткачеву, Кириллу Крынжину, Наталье Жамсоевой, Ольге Ижемцевой, Евгении Подариной, Зое Рыжковой, Кириллу Синичкину, Денису Аленину, Варваре Белецкой, Екатерине Совриковой.

Подписано в печать 09.11.2018. Формат 84x108/16, объём 9 п. л. Тираж 4000. Заказ № 10846.
Печать офсетная.

Акционерное общество «ИД "Комсомольская правда"»
127287, Россия, Москва, Старый Петровско-Разумовский проезд, д. 1/23, стр. 1. www.kp.ru

Отпечатано:
Филиал «Чеховский Печатный Двор АО "Первая Образцовая типография"»
142300, Россия, Московская область, г. Чехов, ул. Полиграфистов, д. 1.
Сайт: www.chpd.ru, e-mail: sales@chpd.ru, секр. 8 (495) 988-63-41



37 поваров и рестораторов, а также простые хозяйки из 23 регионов России дарят вам 45 рецептов национальных праздничных блюд. Буузы, хамса под шубой, хамур-долма, индейка, запеченная с каштанами, «черноморское» заливное, кулебяка рыбная, хинкал, калачи московские, десерт «Анна Павлова». Присоединяйтесь к праздничному путешествию и готовьте на радость!

«Путешествовать по регионам, пробовать региональную еду, везти с собой местные продукты, чтобы обязательно приготовить эти блюда дома и продлить вкус путешествия и праздника.

А наши проводники — региональные шеф-повара и рестораторы. Считайте, что эта книга их праздничных кулинарных историй-рецептов — начало подготовки к реальному путешествию».

Екатерина Шаповалова,
координатор федерального проекта
«Гастрономическая карта России»

«Я кормлю людей — на кремлёвской кухне и кухне домашней — всю сознательную жизнь и убежден, что ни один повар не состоится как профессионал и личность, если не выучит кухню родного региона. Великое кулинарное разнообразие нашей страны — повод для гордости и кулинарных экспериментов. В этой книге собраны самые яркие блюда, которые готовят родным людям на праздники от Владивостока до Калининграда. Прошу к столу!»

Виктор Беляев,
президент Национальной ассоциации кулинаров России

