



Рецепты. Что казачка подает к столу



Рецепты. Что казачка подает к столу

Борщ и солянка, каша и лапша, рыбные блюда, по обилию которых можно изучать обитателей близлежащей реки — Дона или Терека, Яика или Волги. Казаки — люди основательные, и трапеза для них не терпит суеты. Исторически в состав казачества входили русские и украинцы, степные кочевники и народы Северного Кавказа, сибиряки и представители Средней Азии. Оттого и кухня казачья столь разнообразна. Вопрос — где придется обедать? Дома за столом, тогда и леца, запеченного с кашей, можно ожидать к столу, а если поход, на то и пирог походный печь проворная хозяйка умеет.

Обед в одной кастрюле (станция Старочеркасская, XIX век)



Что нужно:

Свинина, картошка, белый корень, морковь, 2-3 луковицы, помидоры, терн, гвоздика.

Как готовить:

Мякоть свинины посолить и поперчить, обжарить в кипящем жиру. Уложить в чугунок или толстостенную кастрюлю, добавить нарезанный картофель, белый корень, морковь, долить холодной воды и тушить. Перед готовностью добавить резаные помидоры, моченый терн и 2-3 гвоздики.

Постный борщ (Средний и Нижний Дон, XVIII век)



Что нужно:

Несколько крупных луковиц, капуста, морковь, пастернак, картофель, стручки зеленой фасоли или гороха, чеснок, лавровый лист, перец, зелень.

Как готовить:

На медленном огне отварить луковицы. Достав из бульона лук, добавить нашинкованную капусту, морковь, пастернак, картофель, фасоль или горох. Перед готовностью приправить свежеспотолченным чесноком, лавровым листом и перцем. Заправить борщ обжаренным на растительном масле луком и зеленью.

Солянка рыбная (Ростов, XIX век)**Что нужно:**

Рыба, луковица, 1,5 ложки муки, вода, лавровый лист, перец, 10 оливок, 10 шампиньонов, 2 соленых огурца, свежая и кислая капуста, зелень.

Как готовить:

Луковицу мелко порубить, обжарить, засыпать полторы ложки муки, снова обжарить и добавить воды. В соус заложить мелко нарезанную рыбу, шампиньоны, огурцы, лавровый лист, перец, оливки, немного свежей и соленой капусты. По готовности добавить по вкусу огуречный рассол, сметану, зелень, протушить.

**Рыба, начиненная кашей
(Нижний Дон, станица Елизаветинская, XVIII–XIX века)**

Что нужно:

Донская рыба (лещ, сазан, карп), рис или пшено, лук, белое вино, специи по вкусу.

Как готовить:

Рыбу почистить и убрать потроха. При наличии — икру отделить и смешать с полуготовым рисом или пшеном. Тушку рыбы час выдержать в белом вине, затем начинить кашей, уложить в глубокую сковороду, добавить подсолнечное масло, обжаренный лук и рыбный бульон. Тушить со специями.

**Раки по-праздничному
(станция Елизаветинская, XIX век)****Что нужно:**

20–30 раков, стакан сметаны, 0,5 стакана крепкого красного вина, ложка сливочного масла, соль, тмин, укроп.

Как готовить:

В кастрюлю с водой добавить сметану, вино, сливочное масло, немного соли, тмина и укропа. После закипания закладывают раков, накрывают крышкой и варят в течение получаса.

Таранчук (обед из кухни Нижнего Дона, XVIII–XIX века)

Что нужно:

Баранина, картофель, морковь, корень пастернака, пряности, бараний жир, стручок жгучего перца, уксус, масло растительное.

Как готовить:

Мелкие кусочки мякоти баранины обжарить в кипящем масле, уложить в горшочки. Отдельно сварить овощи и залить мясо овощным бульоном, добавить нарезанные картофель, морковь, корень пастернака, пряности. Тушить до готовности с добавлением жира, перца и уксуса по вкусу.

Пирог походный (из кухни Среднего Дона, XVIII–XIX века)**Что нужно:**

Мякоть свинины, говядины или баранины, чеснок, любое тесто для пирога, помидоры, животный жир, лук.

Как готовить:

Кусок мяса начинить чесноком и обжарить в духовке или печи до готовности. Нарезать слоями толщиной в сантиметр и уложить на раскатанное тесто. Сверху выложить слой помидоров и обжаренного лука, залить жиром и накрыть сеткой из теста. Выпекать в духовке или печи до готовности.

Пряники донские (Нижний Дон, XIX век)

Что нужно:

Фунт или около 450 граммов нардека (арбузный мед) или меда цветочного, 1 столовая ложка соды, 1,5 фунта или около 700 граммов муки, растительное масло, яйцо, сахарная пудра, изюм.

Как готовить:

К меду добавить столовую ложку соды и муки. Замесить крутое тесто и оставить в комнате на двое суток. Вымесить и раскатать в пласт, вырезать формой и уложить на промасленную сковороду. Верх пряников смазать взбитым яйцом или посыпать сахарной пудрой с изюмом.

**Нардек — арбузный мед
(Нижний Дон, XVIII век)****Что нужно:**

Мякоть арбузов.

Как готовить:

Мякоть спелых арбузов отжать, пропустить через пресс. Полученную массу поместить в эмалированный или медный таз, поставить на огонь и довести до кипения. Постоянно помешивая, держать на слабом огне, уваривая до 1/8–1/10 объема. Хранить мед в сухих стеклянных банках в прохладном месте.

Квас из терна (станция Старочеркасская, XVIII–XIX века)

Что нужно:

1 килограмм терна, 300 граммов сахара, 15 граммов дрожжей.

Как готовить:

Терн протереть, добавить четыре литра воды, кипятить в течение 15 минут. Напиток остудить, процедить и, засыпав 300 граммов сахара, вновь вскипятить. Полученный сироп охладить и добавить сырой терновый сок и, помешивая, дрожжи. Квас разлить по бутылкам, плотно закрыть пробками и выдерживать в течение пяти дней

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЯЗЫКА



Хорошо промытый и отваренный до полуготовности в небольшом количестве воды говяжий язык вынуть из кастрюли, подержать под холодной проточной водой и очистить от жесткой кожицы. Отвар слить, а язык вновь положить в кастрюлю, залить подсоленным кипятком, чтобы он был только покрыт водой. Быстро довести до кипения и варить язык на слабом огне до полной мягкости, добавив в бульон специи по вкусу, лавровый лист и небольшую очищенную морковь.

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

ЗЕЛЬЦ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ИЛИ СВИНОЙ ОБРЕЗИ



Обрезь тщательно перебрать, чтобы не попались кусочки со щетиной, промыть вначале горячей, а затем холодной проточной водой в течение 20–25 минут. Нарезать примерно одинаковыми кусочками, добавив, если обрезь не жирная, кусочки сала. Небольшую головку чеснока очистить, растолочь дольки с солью, молотым перцем и лавровым листом, растереть с небольшим количеством горячей воды и смешать с подготовленной обрезью. Если есть возможность, добавить рюмку сухого вина или 1–2 ложки винного уксуса.

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