

## Елена Молоховец — кто она?

О личности автора самой знаменитой в России кулинарной книги известно очень мало. Многие утверждают, что под именем Елены Молоховец скрывался некий бравый полковник, большой любитель вкусно поесть. Но более правдоподобной кажется версия о жене армейского офицера, хорошо образованной даме, писавшей сочинения по философии, религии и медицине. Её перу принадлежит более 20 трактатов. На досуге, «для души» она собирала кулинарные рецепты. Когда тетрадки с ними заполонили весь дом, её муж собрал их и за свой счёт издал книгу — подарок супруге в День Ангела. Было это в мае 1861 года.

С тех пор началось триумфальное шествие книги Молоховец по России. Называлась она очень длинно, зато содержательно: «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. Более 2000 описаний разных кушаний с подробным указанием выдачи для них провизии, мерою и весом. Более 1000 описаний разных припасов: фруктовых, овощных и мясных, разного печенья, варенья, наливок, сыра, уксуса, крахмала, масла и т.д. Всего более 4000 номеров».

Многие годы Елена Ивановна (или тот, кто скрывался за её именем) улучшала книгу, дополняла, делала упрощённые или сокращённые варианты. Издавалась книга множество раз, многотысячными тиражами, редкими для России тех лет. Можно смело сказать, что книга Молоховец была в каждом мало-мальски образованном доме. По ней учились молодые хозяйки, с ней сверяли свои знания матери семейства и даже опытные кулинары, её изучали и писатели, когда надо было изобразить какое-либо пиршество. Словом, книга прочно вошла в российский общественный быт, стала необходимой его принадлежностью. И это при том, что стоила она весьма недёшево: 4 рубля! Скажем для сравнения, что курицу можно было купить за 50 копеек, фунт говядины — за 40, а фунт лосося — за 1 рубль.

Наверное, все знают расхожие анекдоты о том, что когда в доме нечего есть, Молоховец советует спуститься в погреб и взять остаток окорока или холодную баранью ногу. Право же, это вопиющая несправедливость! Секрет небывалого успеха, можно сказать, бессмертия замечательной книги в том, что её автор всегда призывает к экономии и бережливости, учит использовать все остатки и отходы продуктов, ничего не выбрасывать, ничего не покупать лишнего. Есть у неё, конечно, и рецепты дорогих, сложных, трудоёмких блюд для богатых и умелых — своего рода шедевры кулинарного искусства. А разве в современных изданиях их нет?

Молоховец пишет в предисловии: «Эту книгу составила я исключительно для молодых хозяек, чтобы доставить им случай без собственной опытности и в короткое время получить понятие о хозяйстве вообще и чтобы тем приохотить их заниматься хозяйством, и если книга моя достигнет хотя бы половины желаемой мною цели и принесёт пользу моим соотечественникам, то я буду совершенно счастлива и это будет самой лучшей наградой за труды мои».

В советское время о Елене Молоховец забыли, точнее, изъяли её из обращения как «вредную проповедь буржуазно-помещичьего обжорства». Появилась своя «Книга о вкусной и здоровой пище», предназначенная для идеологически выдержанной, непривередливой «простой советской семьи». Но вот чудеса: значительная часть рецептов этой книги откровенно списана у Молоховец, разве что расход продуктов поскромнее.

Сейчас книга Елены Молоховец обрела новую жизнь, её издают и переиздают. И слава Богу! В конце концов это тоже народное достояние, драгоценная крупица нашей истории, нашей культуры, без чего не может существовать нация.

Наверное, Елена Ивановна не относилась к своим кулинарным изысканиям очень уж серьёзно — она ведь писала и другие книги, как тогда казалось, более важные. Но история рассудила иначе.

А у нас с вами есть прекрасная возможность воспользоваться советами Елены Молоховец и приготовить что-нибудь вкусненькое.

## Блины, блинчики

### Русские блины

Главную принадлежность стола на масляной неделе считаются у русских блины, у католиков — пончики, а у лютеран — немецкие булочки. Русские блины бывают нескольких сортов: одни — на дрожжах, чисто гречневые, другие — чисто пшеничные, третьи — гречневые пополам с пшеничной мукой, четвёртые — пекутся на соде, которая заменяет дрожжи.

Приправа блинов различная, но самое печенье их одинаково, а именно: когда тесто поднимется в последний раз, его не надо мешать, чтобы оно не опало, а брать ложкой и лить на маленькие раскалённые сковородки. Сковородки эти, принимаясь печь блины, никогда не надо мыть водою, а поставить на плиту, налить немного жира, насыпать крупной соли, дать хорошенько прогреться, отставить. Когда слегка остынут, быстро, но хорошенько вытереть сковородки, чтобы стереть всю грязь и нагар. Потом ещё вытереть сухой солью и затем чистой сухой тряпкою. Никогда не следует и скоблить сковородки ножом, а если тесто худо отстаёт, то прочистить их снова, как сказано выше, смазать маслом и тогда начать печь. Сковородки для блинов должны быть не иными, как чёрными и чугунными.

В случае, если тесто перед печением блинов окажется густовато, нельзя всё разбавлять молоком, нужно отделить ложки две в отдельную посудину, размешать его хорошенько с молоком и тогда лишь соединить с общим тестом, слегка размешав его для того, чтобы не опало.

Печь блины на плите, лучше — на горячих углях в русской печи, в которой должен постоянно поддерживаться огонь. Когда блины начнут подниматься и румяниться, их надо сверху окропить маслом. Если пекутся на плите, то перевернуть, поджарить, а потом складывать в сторону и держать их в тёплом месте, чтобы не остыли.

Вообще начинать печь надо перед самым отпуском. Наливая в сковородки свежего теста, надо каждый раз их смазывать маслом, пёрышком, не жалея масла. Тесто должно быть немного гуще, чем на обыкновенные пресные блинчики, на которые берётся на 3 стакана молока 2 стакана муки, а на русские блины надо на 3 стакана воды с молоком и дрожжами брать стакана 3 муки вообще. Это приблизительная пропорция, которую точно определить трудно, так как мука бывает не одинакового сорта.

Блины русские должны быть гораздо толще простых блинчиков. Должны быть они рыхлые, ноздреватые, лёгкие, для печения их должны быть сноровка и умение, которые приобретаются опытом и практикой. Удача зависит более всего от дрожжей, от выбивки теста, от умения обваривать блины. На 4 стакана муки, из которых выходит до 25 блинов, надо класть от 3 до 6 золотников сухих дрожжей. На чисто гречневые и заварные кладётся более дрожжей, на простые пшеничные — менее. Чем позже растворяется тесто, тем дрожжей более, чем раньше — менее. Для рыхлости в блины кладутся взбитые белки и взбитые сливки. Сливки кладутся в белки, а не наоборот. И то, и другое кладётся в тесто перед самым печением, но в такие блины, которые не завариваются горячим молоком.

На каждый фунт муки берётся по чайной ложечке соли и чайной ложечке сахара, который растереть с желтками.

Лучше всего растворять тесто за 4–6 часов до отпуска.

Тесто должно иметь густоту хорошей сметаны.

Заваривать блины водою или молоком, не кипящим уже, но доведённым до момента закипания.

На все эти блины, на самое их печение, т.е. на их смазку выйдет около одного стакана растопленного масла.

Когда блин слегка зарумянится, sprysнуть его сверху маслом, перевернуть осторожно двумя ножами, испечь.

Ко всем блинам подаётся отдельно самое лучшее растопленное масло, горячее — сливочное или чухонское, самая свежая сметана, свежая икра, творог, сёмга, мелко изрубленная и в молоке вымоченная селёдка.

### *Чисто гречневые блины.*

За пять или за шесть часов растворить тесто из четырёх стаканов гречневой муки, трёх стаканов тёплого молока или воды, столовой ложки растопленного масла, двух желтков, от 3 до 6 золотников сухих дрожжей, размешать, выбить весёлочкою как можно лучше. Когда тесто поднимется, выбить снова, всыпать полную ложечку соли и ложечку сахара, обварить 1 1/2 — 2 стаканами горячего молока или воды, как сказано выше, выбить. Можно положить ещё 2 взбитых белка, размешать, дать тесту подняться, а когда поднимется, то, не мешая уже более теста, чтобы не опало, перенести его осторожно на назначенное место, брать ложкою и печь, как сказано в примечании.

### *Блины самые лучшие.*

Растворить тесто из 1 1/2 стаканов пшеничной и 2 1/2 стаканов гречневой муки, 2 1/2 стаканов тёплой воды и 3–6 золотников дрожжей. Когда тесто поднимется, всыпать 1 стакан гречневой муки, дать подняться, за час перед печением, когда затопится печь, заварить всё тесто 2 стаканами почти кипящего молока, размешать до гладкости. Когда остынет, положить соли и сахара, можно прибавить 2–3 яйца, 1/8 фунта масла, дать подняться и, не мешая более теста, печь блины, как сказано в примечании. Выйдет блинов 25.

### *Постные русские блины.*

На 1/3 гречневой взять 2/3 пшеничной муки. С вечера взять гречневой и наполовину пшеничной муки, дрожжей и воды, растворить густоватое тесто, на другой день прибавить остальную муку, соли и сахару. Когда поднимется, за 1/2 часа перед тем, как печь блины, долить тёплой воды, чтобы тесто было густоты сметаны. На масленице оставшееся тесто вынести на ночь на холод, хотя бы и на мороз. На другой день прибавить такую же пропорцию дрожжей и воды, муки.

Такие блины с каждым днём делаются всё лучше и лучше.

### *Превкусные манные блины.*

Вскипятить 1 стакан молока, всыпать 2/3 стакана манной крупы, положить 1/2 ложки масла, сварить кашу, как обыкновенно, остудить, незадолго перед обедом всыпать 3/4 стакана муки, разбавляя 2 стаканами молока и 1/4 стакана воды, вбить 1–2 желтка, всыпать соли; размешать до гладкости, жарить на маленьких сковородках. Подать к ним сахар.

### *Блины на соде.*

Они хороши тем, что их можно во всякое время тотчас приготовить. Взять 1 фунт гречневой и 1 фунт пшеничной муки, развести 4 1/2 или 5 стаканами тёплой воды, добавить по 2 чайные ложечки соли и сахара, вымесить, выбить. Когда сковородки будут раскалены, взять 1 чайную ложечку кислоты, всыпать её в 1/2 стакана холодной воды, размешать, влить в тесто, тотчас размешать 1 чайную ложечку соды в другом полстакане холодной воды, влить в тесто, размешать и тотчас печь. Подать к ним также масло, сметану и икру.

## **Блинчики**

Блинчики пекутся на тонкой железной сковороде, которую перед печением смазывают самым лучшим свиным несолёным шпиком. Тесто должно быть жидкое, наливать его нужно на сковороду очень мало, чтобы разлилось тонким слоем по всей сковороде, лишнее можно сливать обратно. К количеству наливаемого теста надо привыкнуть с первого блина, смотря по величине сковороды, потому что нехорошо каждый раз сливать тесто обратно. В случае, если в блинчиках окажутся комки, тесто процедить сквозь частое сито. Когда блин начнёт подниматься, отставать от сковороды, когда он с одной стороны поджарится, то, отделив его осторожно ножом от краёв, перевернуть и поджарить его вторую сторону. В таком случае надо перед тем, как перевернуть, смазать его маслом. Затем для другого блина опять смазать его маслом или шпиком, подогреть, влить тесто и т.д. Такие блины поджариваются или с одной стороны, или с обеих, смотря по надобности, а именно: если предназначаются для караваев, пудингов или слоёных пирогов, то поджариваются с обеих сторон, для прочих целей — с одной только.

Пропорция назначена на 6–8 человек.

*Блинчики обыкновенные.*

Растереть 2 желтка с 1/2 чайной ложечки соли, 1/2 чайной ложечки сахара и с 1/2 ложкой мягкого масла, развести понемногу, размешивая, тремя стаканами молока, затем всё это влить понемногу, постоянно мешая, в 2 стакана муки, размешать до гладкости, если надо — процедить; положить, 2 взбитых белка. Печь, как сказано выше, поджарить их с одной стороны. Всего выйдет блинов 20. Такие же блины можно печь на воде и не класть в них ни яиц, ни масла.

*Блинчики с сахаром и вареньем.*

Испечь блинчики, как сказано выше, поджарить с одной стороны. Когда все блинчики будут готовы, сложить их вчетверо неподжаренной стороной вверх. Положить на сковороду масло, положить на неё блинчики острыми концами в середину, смазать сверху маслом, поставить на плиту. Когда поджарится с одной стороны, перевернуть на другую, поджарить. Подавать горячими, обсыпав их сахаром. Подать отдельно сахар и варенье.