

История в вашей тарелке

Эльмира МЕДЖИТОВА, автор книги «Русская кухня»

Русская кухня — это не только традиционные щи да каша, блины да пироги. Она впитала и творчески переосмыслила всё самое лучшее, интересное, чем славилась европейская кулинария. Давно замечено, что кухня — неотъемлемая часть культуры народа, в ней в своеобразном концентрированном виде отражаются быт и нравы, отражается история. В памяти народной сохранились и передаются от поколения к поколению не только имена военачальников и героев, строителей и поэтов, но также имена людей, причастных к созданию кулинарных шедевров, навсегда вошедших в нашу обыденную жизнь. Вот некоторые из них.

Внимание: рецепты даны из расчёта на 4 порции.

Салат «Оливье», он же «Столичный»

Самый что ни на есть народный салат, который подают на стол практически в каждом доме, — и такое изысканное название! Дело в том, что салат изобрёл содержатель популярного в начале века московского ресторана «Эрмитаж» француз Оливье. В.А. Гиляровский писал, что Оливье тщательно скрывал рецепт салата, и хотя многие пытались повторить его, салат получался «тот, да не тот». Секрет этого блюда раскрыл бывший подмастерье Оливье Иван Михайлович Иванов, работавший позже шеф-поваром ресторана «Москва» и назвавший салат «Столичным». По невиданной популярности этого салата, а также по использованию в нём традиционно русского набора продуктов салат, безусловно, можно считать исконно русским блюдом.

Многие хозяйки заменяют куриное филе отварной колбасой, варёным мясом или рыбой — но тут уж получается совсем другое блюдо, которое никак нельзя называть «Оливье».

Отварное или жареное филе птицы (курицы, индейки, дичи) нарезать тонкими ломтиками. Отварной картофель, яйца, маринованные или солёные огурцы нарезать мелкими кубиками, добавить зелёный горошек. Часть птицы, половину майонеза перемешать, посолить по вкусу. Готовый салат уложить горкой, полить оставшимся майонезом, украсить ломтиками птицы, яйцами. Для украшения готового салата можно использовать крабы, раковые шейки, маслины.

250 г отварного филе птицы без кожи, 2–3 картофелины, 2 маринованных или солёных огурца средних размеров, 4 сваренных вкрутую яйца, 1/2 стакана зелёного горошка, 350 г майонеза, соль по вкусу.

Говядина по-строгановски

Раньше название этого блюда писали с дефисом: беф-строганов, теперь упростили: просто бефстроганов. Но имя создателя сохранилось. Неизвестно только, кто он такой. По одной версии, знаменитое блюдо, популярное не только в России, но и вошедшее в международную ресторанную кухню, изобрели одесские повара и назвали в честь графа А.Г. Строганова, генерал-губернатора Новороссийска, державшего в городе так называемый «открытый стол», где бесплатно мог пообедать любой человек. По второй версии, блюдо изобрели повара другого графа, русского дипломата Г.А. Строганова, одного из самых богатых людей России. Нам же остаётся только гадать, имя какого графа увековечили талантливые русские повара, истинные авторы знаменитого блюда, чьи имена, как это обычно бывает, остались неизвестны.

В старинных книгах приводятся два рецепта мяса по-строгановски. Вот первый.

Говядину нарезать кусочками, посолить, поперчить, дать постоять полтора-два часа. Затем разогреть масло, положить говядину и жарить в посуде с закрытой крышкой.

Масло растопить и обжарить на нём муку до слегка кремоватого цвета. Помешивая, влить

бульон, добавить столовую горчицу, перец и прокипятить, продолжая помешивать. Обжаренную говядину залить приготовленным соусом. Добавить немного мадеры, прогреть и подавать к столу.

800 г говядины, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2 стакана бульона, 1–2 ч. ложки столовой горчицы, 1 рюмка мадеры, соль и перец по вкусу.

Второй рецепт проще и ближе к тому, что принят в ресторанной кухне всего мира.

Мясо нарезать тонкими ломтиками поперёк волокон, отбить, каждый ломтик нарезать кусочками длиной 3–4 см, посолить, поперчить, обвалить в муке.

Масло разогреть на сковороде, обжарить до золотистого цвета тонко нашинкованный лук, а мясо — до тёмно-коричневого цвета. Переложить мясо в кастрюлю, а на сковороду, где оно жарилось, положить томат-пасту, сметану, прокипятить и влить полученный соус в мясо. Кастрюлю с бефстроганов закрыть крышкой, поставить на паровую баню и тушить 15–20 минут.

600 г мяса, 3 луковицы, 2/3 стакана сметаны, 2 ч. ложки томат-пасты, 1 1/2 ст. ложки муки, 60 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Таким же способом можно приготовить печень по-строгановски.

Пожарские котлеты

Однажды царь Александр I остановился в трактире Пожарского и заказал котлеты из телятины. Но телятины на кухне не нашлось. И трактирщик, то ли сам, то ли по совету жены, решился на обман: ни слова не говоря, подал царю котлеты из курятины. Они очень понравились царю, и трактирщик, осмелев, раскрыл секрет их приготовления. Царь велел его наградить, назвать котлеты пожарскими и включить в меню царского стола.

Угощались такими котлетами не только цари — они приобрели широкую популярность, вошли и в русскую, и в западноевропейскую кухни. И конечно, их подавали в знаменитом трактире Пожарского. Помните, у Пушкина:

На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке.
Жареных котлет отведай
И отправься налегке.

«Налегке» — потому что куриное мясо всегда считалось диетическим, «лёгким» продуктом. Кстати, и сегодня в старинном городе Торжке в ресторане вас обязательно угостят знаменитыми котлетами. Жива традиция!

В старинных книгах рекомендуют готовить пожарские котлеты только из натурального куриного филе. В современной кухне их обычно делают из рубленой курятины. Вот оба рецепта.

Котлеты пожарские натуральные. Из двух куриц вырезать филе с косточкой, слегка отбить, посолить, поперчить, смочить в яйце, взбитом с молоком, обвалить в сухарях и жарить до готовности с двух сторон примерно 15 минут.

4 куска куриного филе, 4 яйца, 2 ст. ложки молока, 4 ст. ложки сухарей, 200 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Котлеты пожарские рубленые. Нежирную курицу опалить, выпотрошить, вымыть, снять кожу и отделить мякоть от костей. Чёрствый белый хлеб размочить в молоке или сливках, промолоть на мясорубке вместе с куриным мясом, посолить, добавить сливочное масло, яйцо, тщательно вымесить. Из полученного фарша сделать котлеты, обвалить в сухарях и жарить с обеих сторон до готовности.

1 курица средней величины, 1 стакан молока или сливок, 200 г белого хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 4 ст. ложки сухарей, 100 г масла для жарения, соль по вкусу.

Гурьевская каша

Название этого блюда связано с именем министра финансов России графа Гурьева. Согласно одной версии, граф купил крепостного повара Захара Кузьмина у отставного майора Юрисовского, попробовав за его столом изумительную кашу, приготовленную Кузьминым. По другой версии, граф сам изобрёл эту кашу в ознаменование победы над Наполеоном. Так или иначе, но этот шедевр кулинарного искусства впервые демонстрировался как русское блюдо в Париже в 1814 году.

Готовить его непросто, но результат того стоит.

Грецкие или другие орехи ошпарить, очистить от тонкой кожицы. Часть орехов измельчить, остальные, желательнo половинки, обсыпать сахаром и обжарить в духовке до образования светло-коричневой карамельной корочки.

Сливки вылить в широкую кастрюлю, поставить в духовку на средний жар. Как только на поверхности появится румяная пенка, её тут же снять, переложить на тарелку, а сливки снова поставить в духовку. Подобным образом следует получить ещё 5–6 пенок. Но их нельзя доводить до тёмно-коричневого цвета, иначе они будут горчить. В оставшиеся сливки всыпать сахар, манную крупу и варить, помешивая, пока каша не загустеет. Добавить измельчённые орехи, хорошо промытый изюм, нарезанные полосками 2–3 пенки и тщательно перемешать.

Металлическое, керамическое блюдо или сковороду смазать маслом, положить слой каши, на него — пенку. Так сделать 3–4 слоя, но сверху пенкой не накрывать, а посыпать сахарным песком. Поставить в духовку и запекать, пока каша не покроется румяной карамельной корочкой. На горячую кашу уложить обжаренные с сахаром орехи, цукаты или мармелад, консервированные фрукты или варенье.

Каша получится ещё более изысканной, если каждый слой пересыпать орехами, цукатами, пряностями.

1 стакан манной крупы, 3 стакана сливок, 1/2 стакана сахара, 200 г очищенных орехов, 1/2 стакана изюма, 100 г мармелада или цукатов, 3 ст. ложки варенья, 1 ч. ложка сливочного масла.