

Николай Путилин

---

# Особенности деревенской кухни

или рецепты Кириной  
бабушки

Николай Путилин

**Особенности деревенской кухни.  
Или рецепты Кириной бабушки**

«Издательские решения»

**Путилин Н.**

Особенности деревенской кухни. Или рецепты Кириной бабушки /  
Н. Путилин — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-968280-2

Если Вы уже знакомы с Кирой по книжкам «1000 SMS» и «Кира. Былое», то знаете, что Кира любила поесть. Вот я и собрал в этой книге рецепты простой деревенской еды, которой Киру кормила её бабушка... Все рецепты проверены на практике...

ISBN 978-5-44-968280-2

© Путилин Н.  
© Издательские решения

## Содержание

АЙСБАН	6
Рулька классическая	7
Рулька в пиве	9
БАТБУТ	10
БЕРЛИНСКОЕ ПИРОЖНОЕ	11
БЕФСТРОГАНОВ	14
БЕШБАРМАК	16
БЛИНЫ	18
Дрожжевые	18
Заварные на кефире	19
С припеком	20
Конец ознакомительного фрагмента.	21

# **Особенности деревенской кухни Или рецепты Кириной бабушки**

**Николай Путилин**

© Николай Путилин, 2019

ISBN 978-5-4496-8280-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## АЙСБАН

Средние века. На землях Чехии и Германии

Встречаются два варианта названия: Ice-Bein – ледяная нога; Eisbahn – ледяная поверхность (сами немцы именуют: Eisbahn). Это потому, что рулька блестит, как покрытая льдом. Чешский вариант – «печено вепрево колено». Изначально готовилось после охоты из ног кабана

## Рулька классическая

Что	Сколько
Рулька	1 шт
Пиво темное	2 л
Горчица (лучше немецкую, не острую)	2 чл
Чеснок	2 зубчика
Лавровый лист	
Ягоды можжевельника	
Перец горошком, лавровый лист	
Базилик, тимьян, орегано	
Мед	2 стл
Соль	2 1\2 чл
Сахар	1\2 чл
Соус	
Белое сухое вино	100 г
Брусника	200 г
Сливочное масло	1 ч.л.
Мед	1 ст.л
Лимон	1

### ГОТОВКА

- Моем рульку (можно поскрести шкуру ножом).
- Заливаем рульку («с головой») холодной водой и ставим в холодное место на сутки, меняя воду каждые 6 – 8 часов.
- Растворяем в воде соль и сахар. Добавляем перец, ягоды. Лаврушку. Опускаем рульку в рассол и ставим на 12 часов в холодильник.
- Сливаем половину рассола, добавляем 1 1\2 чл горчицы. Доливаем воды до прежнего уровня, добавляем специи и ставим на плиту.
- Варим 2 часа.
- Достаем. Остужаем. Делаем надрезы, не затрагивая мясо. Обмазываем смесью из меда, горчицы, чеснока.
- Кладем на противень и помещаем в духовку (180 – 200 градусов).
- Периодически поливаем соками.
- Подаем с тушеной капустой, горчицей, брусничным соусом.

### Соус.

- Смешиваем бруснику с вином и медом.
- Нагреваем и разминаем.
- Натираем половину цедры лимона.
- Добавляем в соус цедру и ложку масла.

– Доводим до кипения и выпариваем до густоты.

## Рулька в пиве

Баварский рецепт

Что	Сколько
Рулька	1 шт
Пиво темное	2 л
Луковица	1 шт
Сельдерей	1 стебель
Масло сливочное	3 стл
Чеснок	8 зубчиков
Лавровый лист	
Перец, тмин, базилик, майоран	

### ГОТОВКА

- Моем рульку (можно поскрести шкуру ножом).
- Делаем надрезы (разрезая кожу, но не мясо) для лучшего маринования.
- Натираем рульку солью со специями, кладем в кастрюлю и оставляем на ночь в холодильнике.
- Достаем кастрюлю, давим чеснок, режем лук кольцами, а сельдерей кусками и кладем с лавровым листом в кастрюлю с рулькой.
- Наливаем пиво и ставим на огонь.
- Варим, пока мясо не начнет отделяться от костей (до 3-х часов).
- Выкладываем рульку на противень, смазанный сливочным маслом, и запекаем в горячей духовке, пока кожа не подрумянится (до 40-а минут), периодически поливая бульоном. Подаем с немецкой горчицей и немецкой тушеной капустой.

## БАТБУТ

XVIII век. Марокко

<b>Что</b>	<b>Сколько</b>
Мука	2 стакана
Дрожжи сухие	1 чл
Соль	1\4 чл
Теплая вода	1 стакан

### ГОТОВКА

- Просеиваем муку. Смешиваем с солью и дрожжами.
- Вымешиваем тесто пока не перестанет липнуть.
- Делим на два шара.
- Раскатываем лепешку толщиной 4 мм. Вырезаем кружочки диаметром сантиметров в 5.
- Кладем на поднос, накрываем полиэтиленом, кулинарной пленкой или полотенцем и ставим в теплое место минут на 30.
- Разогреваем сковороду с толстым дном, кладем на неё без масла заготовки.
- Жарим на среднем огне. Как только вздуются – переворачиваем и еще жарим пару минут.
- Готовятся очень быстро. Внутри получаются полыми.
- Подаем с таджинами или просто так, разрезав и положив внутрь начинку.

## **БЕРЛИНСКОЕ ПИРОЖНОЕ**

XVIII век – Пруссия. XX век – Россия

Это печенье (без помадки) в Германии называется «свиные ушки» (Schweinsohr), в Европе – прусский десерт. По легенде, в России добавили пропитку и помадку. Назвали по месту изготовления – Гостиница «Берлин»

<b>Что</b>	<b>Сколько</b>
<b>Печенье</b>	
Творог	250 г
Сливочное масло	250 г
Мука	250 г
Разрыхлитель	3 чл
Сахар	150 г
Лимон	2 шт
Сахарная пудра	1 стакан
Соль	1 чл
<b>Глазурь</b>	
Сахарная пудра	4 стл
Ванилин	2 чл
Вода	1 стл
Крахмал	1стл
Лимон	1 шт
<b>Помадка</b>	
Сахар песок	500 г
Вода	150 г
Лимонный сок	1 чл
Крахмал	1стл
Лимон	1 шт
Лед; миска для льда	
Миска для взбивания	

**ГОТОВКА****Печенье**

- Все должно быть холодным.
- Просеиваем муку. Перемешиваем с солью и разрыхлителем.

- Натираем (режем масло) добавляем в муку.
- Перетираем творог и кладем туда же.
- Хорошо вымешиваем.
- Раскатываем в прямоугольник толщиной до 5 мм.
- Складываем пополам и снова раскатываем. Так до 10-и раз.
- Кладем в холодильник на 6 часов или на час в морозилку.
- Достаем. Снова раскатываем, складываем, раскатываем, но на сахарном песке.
- Сворачиваем с 2-х краев к центру в два рулета. Плотно, чтобы не развалились при резке.
- Нарезаем «сердечки» толщиной в 1,5 см.
- Выкладываем на противень с промасленной бумагой соблюдая взаимное расстояние (увеличатся в размере).
- Выпекаем в сильно разогретой духовке 15 – 20 минут.
- Выдавливаем лимон из лимонов. Смешиваем сок с сахарной пудрой.
- Хорошо пропитываем печенье, пока оно теплое.

### **Печенье покрываем или глазурью, или помадкой.**

#### **Глазурь.**

- Выдавливаем сок из лимона.
- Смешиваем пудру, крахмал и ванилин. Добавляем сок и воду.
- Перемешиваем. Увеличиваем объем пудры, если жидковато.
- Покрываем печенье и убираем на пару часов в холодильник.

#### **Помадка.**

- Смешиваем в кастрюле сахар и воду.
- Ставим на средний огонь, снимаем пену, растворяем, не забывая счищать кристаллы со стенок.
- Варим 4 – 5 минут не перемешивая.
- Вливаем лимонный сок. Варим еще минуту.
- Проверяем, капая из ложки в холодную воду. Если можно будет слепить из сахара шарик – готово.
- Нужно «поймать» густоту сиропа. Густой – трудно взбивать, жидкий – слишком текучая помадка.
- Миску для взбивания ставим на лед. Вливаем сироп. Распределяем по стенкам для быстрого охлаждения.
- Взбиваем при 50° лопаткой. Активно, чтобы образовывались пузырьки, которые и делают помадку белой.
- Можно взбивать и миксером. Но, тогда сока нужно 1 столовую ложку.
- Собрать помадку в комок, помять. Положить в банку с крышкой. Оставить на сутки при комнатной температуре.
- Готовую помадку ломать на куски, разогреть на водяной бане (не более 50°) и покрывать кондитерские изделия. Можно добавлять наполнители (вода, ликер, сироп), изменяя вкус и тягучесть.

## БЕФСТРОГАНОВ

Одесса. Россия. Конец 19 века.

Беф – говядина. Строганов – граф.

Что	Сколько
Говядина (вырезка)	400 г
Лук	2
Сливочное масло	100 г
Сливки	100 г
Сметана	100 г
Мука	2 ст.л.
Мадера	50 г
Французская горчица (с зернами)	2 ст.л.
Помидоры	3÷4
Петрушка	200 г
Растительное масло	3 ст.л.
Томатный соус	
Спелые помидоры	6
Оливковое масло	3 ст.л.
Соль	
Сахар	

### ГОТОВКА

- Мясо режем пластинами толщиной в 20 мм. Пластины отбиваем до толщины в 7 мм.
- Режем соломкой поперек волокон.
- Лук разрезать на четверть кольца. Обжарить в части сливочного масла.
- Добавить муки и перемешать.
- Влить сливки, нагреть. Добавить горчицу.
- Положить сметану. Довести аккуратно (чтобы не свернулась сметана) до кипения. Убавить огонь до минимума. Немного потушить.
- Нарезать помидоры тонкими пластинами.
- Разогреть пару ложек масла в сковороде. Выложить слой помидоров.
- Мясо кладем в пакет с мукой. Встряхиваем несколько раз. Перекладываем в дуршлаг. Стряхиваем излишки муки.
- Мясо обжарить на сильном огне на подложке из помидоров порциями, аккуратно переворачивая ломтики. 2—3 минуты с каждой стороны. По мере готовности заменять подложку. Посолить. Сложить мясо в сотейник.
- Мясо залить сливочно-сметанной заправкой.
- Добавить по вкусу томатный соус (ложки 3 – 4), мадеру, сахар...
- Тушить до готовности.

### **Томатный соус**

- Надрезаем помидоры крест-накрест и ошпариваем.
- Помидоры измельчаем в блендере. Протираем через сито.
- Кладем в сотейник, добавляем сахар, соль оливковое масло. Варим минут 20.

## БЕШБАРМАК

Центр Евразии. 1 век до н.э. – 3 век н.э.

Беш – пять, бармак – пальцы

Что	Сколько
<b>Бульон</b>	
Баранина постная	0,5 кг
Баранина с костями	0,3 кг
Баранина жирная	0,5 кг
Казы	Пол палки
Лук	5
Стебли молодого чеснока с головками. Или просто молодые головки	4
Зира	1\4 чл
Морковь	2
<b>Заправка</b>	
Петрушка	Пучок
Перец горошек	
Перец болгарский	2
<b>Жайма</b>	
Мука	0,5 кг
Яйца	2

### ГОТОВКА

#### Бульон.

- Нарезаем крупными кусками: мясо; лук; морковь.
- Заливаем 2,5 л. Воды. Солим.
- Варим, снимая пену, 2 часа. Как сняли пену, закидываем:  
*лук,*  
*морковь,*  
*стебли петрушки.*  
*перец горошком*
- После готовности снять в отдельную емкость жир.

– Кладем и варим 20 минут:

*чеснок;*

*казы;*

*зиру.*

– Все вынимаем

– Режем мелко:

*половину головки лука*

*петрушку*

– Кидаем в бульон. (можно оставить бульон чистым, без лука). Доводим до кипения.

### **Заправка**

– Режем:

*сваренное мясо тонкими кусками поперек. 3х3 см*

*2 луковицы тонкими полукольцами*

*перец соломкой по 2 см.*

*чеснок мелко*

– Обжариваем лук, чеснок перец. Солим

– Смешиваем с мясом.

– Добавляем бульон на половину слоя. Тушим минут 10.

### **Жайма.**

– Хорошо вымешиваем тесто

– Кладем в пакет на 20 минут

– Снова вымешиваем.

– Раскатываем несколько больших пластов толщиной 2 мм

– Просушиваем полчаса. Режем на полоски шириной 6 см. Кладем друг на друга. Нарезаем длиной 6 см.

– Мелко режем петрушку и чеснок.

– Жайму варим в бульоне. Можно варить в отлитом отдельно бульоне, сохранив чистый бульон для еды.

– Вынимаем, складываем на блюдо. Немного поливая (смазывая) слои жиром из казана. Пересыпая петрушкой и чесноком.

### **Подача**

Смешиваем перед подачей бульон заправки и бульон, в котором варилось мясо вместе. Подогреваем.

Европейский вариант:

– мясо из заправки выкладываем на другое блюдо

– блюда с жаймой и мясом ставим на стол

– кладем жайму на тарелку

– кладем сверху мясо

– немного доливаем бульона из-под заправки.

– посыпаем петрушкой и чесноком

– бульон наливаем в пиалу

– добавляем петрушку и чеснок.

– вкуснее всего есть руками, беря жайму и кладя на неё мясо

## БЛИНЫ

### Дрожжевые

Россия. 1006 год

<b>Что</b>	<b>Сколько</b>
Мука	1,5 стакана
Молоко	2,5 стакана
Яйца	3 штуки
Дрожжи (сухие)	1/2 столовой ложки
Сахар	1/2 стакана
Растительное масло	1/2 стакана

#### ГОТОВКА

- Разбить яйца. Смешать с сахаром, солью. Хорошо взбить.
- Добавить молоко, муку, дрожжи. Перемешать в кастрюле, чтобы не было комков. Закрывать крышкой. Для лучшей всхожести все должно быть теплым: молоко подогреть до температуры тела, яйца заранее выложить из холодильника.
- Поставить в теплое место на час. После увеличения объемов вдвое – перемешать и настаивать еще полчаса.
- Выпекать не пересушивая, складывать в тарелку, смазывая маслом и накрывая другой тарелкой. Можно, чтобы сохранить тепло, держать тарелки в нагретой, выключенной духовке.

## Заварные на кефире

<b>Что</b>	<b>Сколько</b>
Мука	1 стакан
Кефир (1%)	1 стакан
Кипяток	1 стакан
Яйца	2 штуки
Сахар	3 столовых ложки
Сода	1\2 чайной ложки
Растительное масло	3 столовых ложки
Соль	1\2 чайной ложки

### ГОТОВКА

- Разбить яйца. Смешать с сахаром и солью. Немного взбить.
- Добавляем кефир. Жирность кефира должна быть не более 1,5%.
- Активно перемешиваем, вливая средней струйкой кипяток.
- Высыпаем в смесь муку и перемешиваем венчиком, чтобы не было комков.
- Добавляем соду и растительное масло.

## С припеком

Что	Сколько
Молоко	700 мл
Яйца	4
Мука	2 стакана
Сахар	1 ст.л.
Растительное масло	3 ст.л.
Припеки	
Яблоки	
Ветчина	
Грибы	
Красная рыба	
Творог	
Мед с орехами	

### ГОТОВКА.

Тесто (может быть и таким, к какому привыкли).

1. Отделяем желтки. Смешиваем с молоком, маслом, солью, сахаром.
2. Потихоньку добавляем муку, взбивая.
3. Взбиваем белки в пену и аккуратно добавляем в тесто.

Припеки.

#### Первый способ.

- Припек выкладывается на сковородку.
- Заливается тестом. Обжаривается с одной стороны.
- Переворачивается и дожаривается.

Вид начинки.

- Яблоки вначале карамелизируются
- Грибы обжариваются с луком.
- Ветчина мелко нарезается

#### Второй способ.

- Тесто наливается на сковородку тонким слоем, чтобы пропекся и второй слой..

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.