

Николай Путилин

# Особенности деревенской кухни

или рецепты Кириной  
бабушки

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

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=42597443](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=42597443)*

*ISBN 9785449682802*

**Аннотация**

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...

# Содержание

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| АЙСБАН                            | 5  |
| Рулька классическая               | 6  |
| Рулька в пиве                     | 8  |
| БАТБУТ                            | 10 |
| БЕРЛИНСКОЕ ПИРОЖНОЕ               | 12 |
| БЕФСТРОГАНОВ                      | 17 |
| БЕШБАРМАК                         | 20 |
| БЛИНЫ                             | 24 |
| Дрожжевые                         | 24 |
| Заварные на кефире                | 26 |
| С припеком                        | 27 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 29 |

**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    |
| <b>Соус</b>                         |           |
| 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 образовались 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, разогревать 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 готовки 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

| <b>Что</b>   | <b>Сколько</b> |
|--|----------------|
| <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.<br>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, закидыва-

ем:

*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

| Что                | Сколько          |
|--------------------|------------------|
| 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.