

АЛЕКСЕЙ МАЙСКИЙ

КРЫМСКАЯ КУЛИНАРИЯ с историей и рецептами

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



Алексей Майский

**Крымская кулинария
с историей и рецептами.
Рыба и морепродукты**

«Издательские решения»

Майский А.

Крымская кулинария с историей и рецептами. Рыба
и морепродукты / А. Майский — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-500387-4

В данном сборнике собраны аутентичные крымские кулинарные рецепты с практически достоверными историями происхождения блюд (дошедшими до наших дней в памяти крымских народов). Книга выполнена в свободной интерпретации, приближенной стилистике конца XIX — начала XX веков — расцвета купечества Российской Империи, без цветных фотографий, но с учетом современных реалий, мер и весов.

ISBN 978-5-00-500387-4

© Майский А.
© Издательские решения

Содержание

ПРЕДИСЛОВИЕ	6
РЕЦЕПТЫ	7
Тефтели по-ялтински из черноморской пикши (трески)	7
Консульские котлеты запеченные из филе судака «Сугдея»	9
Рыбные котлеты «Нэпман» с кабачком, запеченные в духовке	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Крымская кулинария с историей и рецептами Рыба и морепродукты

Алексей Майский

© Алексей Майский, 2019

ISBN 978-5-0050-0387-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ПРЕДИСЛОВИЕ

В данном сборнике собраны аутентичные крымские кулинарные рецепты с практически достоверными историями происхождения блюд (дошедшими до наших дней в памяти крымских народов).

Книга выполнена в свободной интерпретации – приближенной стилистики конца XIX начала XX веков – расцвета купечества Российской Империи без цветных фотографий, но с учетом современных реалий, мер и весов.

РЕЦЕПТЫ

Тефтели по-ялтински из черноморской пикши (трески)



Нежнейшие тефтели из черноморской пикши придется по вкусу даже самому взыскательному гурману. Минимальное количество ингредиентов в составе блюда позволит насладиться истинным вкусом крымского деликатеса.

С 1883 года в ялтинской ресторации принадлежащей торговому дому «Б. и М. Кукулевич и К.» подавались тефтели из черноморской пикши по-ялтински как неизменная составляющая ежедневного рациона, полюбившегося гостям и жителям южного бережного города.

На сегодняшний день, за неимением свежесвыловленной пикши при приготовлении используется любой вид трески или подготовленного рыбного филе, но как говорится, вкус будет немного не тот.

Время приготовления: 1 час 15 минут;

Калорийность 89 кКал/100 гр.

Ингредиенты:

- Филе пикши – **0,7 кг;**
- Крымский рис – **0,5 стакана;**
- Головка белого салатного лука – **3 шт;**
- Сливочное масло – **3 ч.л.;**
- Молоко – **2 стакана;**
- Пшеничная мука – **4 ст. л.;**

- Соль по вкусу;
- Розмарин – **0,5 ч.л.**;
- Укроп свежий для украшения;

Приготовление:

1. Тщательно промываем рис, заливаем холодной водой в соотношении 1:3 и доводим до кипения. После закипания, огонь выключаем и даем рису самому впитать необходимое количество влаги.

2. Очищаем головки белого салатного лука и нарезаем очень мелкими кубиками.

3. Распускаем в сотейнике сливочное масло и томим на медленном огне лук до состояния прозрачности, но не подрумяниваем.

4. Подготавливаем филе пикши (трески): рыбу потрошим, удаляем голову, плавники и очищаем от костей.

5. Филе рыбы пропускаем через мясорубку или взбиваем в кухонном комбайне. Добавляем томленный белый лук и остывший рис. Тщательно перемешиваем.

6. К готовому фаршу добавляем измельченный розмарин (за неимением свежего – сухой), три столовых ложки муки и немного присаливаем – по вкусу. Еще раз тщательно перемешиваем.

7. Смазываем руки подсолнечным маслом и аккуратно формируем тефтели среднего размера, выкладываем подготовленные тефтели в сковороду для запекания или на противень (любую удобную форму).

8. В холодном молоке взбиваем одну столовую ложку пшеничной муки, немного солим и нагреваем в сотейнике до небольшого загустения (без комков!).

9. Заливаем тефтели подготовленным соусом и отправляем на средний уровень в предварительно разогретый до 180 градусов духовой шкаф на тридцать минут.

10. Извлекаем из духового шкафа, посыпаем мелко рубленой зеленью укропа и подаем на деревянном подносе прямо в форме для запекания (при гостевой подаче чаще используют порционные формы).

Тефтели по-ялтински следует подавать с сухим белым вином и запеченными овощами (красный сладкий перец, кабачки, шампиньоны).

Приятного аппетита!

Консульские котлеты запеченные из филе судака «Сугдея»



Не только полезные, но и невероятно вкусные запеченные котлеты из судака «Сугдея» с незапамятных времен готовились в созвучном с названием блюда и одним из старейших городов Крыма – солнечном Судаке.

По легенде, в 1895 г. при осуществлении ремонтных, изыскательских работ в Генуэзской крепости проводимых под началом русского военного инженера, археолога, историка, инженер-генерал-майора Александра Львовича Бертье-Делагарда, широкой публике (общественности) был представлен образец рациона питания консулов средневековой Сугдеи, включавший в свой перечень и наши знаменитые печеные рыбные котлеты.

В прочем, не знавшей тонкостей кулинарных привычек средневековой итальянской знати, не одно поколение крымчан не только ранее – до оглашения «Рациона...», но и сегодня с удовольствием готовит и угощает гостей полуострова этим вкусным, полезным, с легким налетом истории блюдом...

Время приготовления 40 минут;

Калорийность 95 кКал.

Ингредиенты:

- Филе судака – **500 гр.;**
- Сухое белое вино – **50 мл.;**
- Репчатый лук – **1 шт.;**
- Маринованные каперсы **4—5 шт.;**
- Молоко – **70 мл.;**
- Мякоть белого хлеба – **150 гр.;**

- Сливочное масло – **100 гр.**;
- Каймак¹ – **2 ст. л.**;
- Соль и перец по вкусу, листья базилика для украшения, подсолнечное масло по необходимости.

Приготовление:

1. Подготовить 500 гр. филе судака, ополоснуть проточной холодной водой, залить сухим белым вином и мариновать в течении получаса.
2. Каперсы измельчить острым ножом и тщательно перетереть с размягченным сливочным маслом. Убрать в холодное место.
3. Мякоть белого хлеба (без корочки) замачиваем в молоке на пять минут.
4. Репчатый лук мелко нарезаем и бланшируем в сотейнике до размягчения с малым добавлением воды (без масла).
5. Маринованное филе судака, остывший лук и слегка отжатую от молока мякоть белого хлеба измельчаем (в миксере или пропускаем через мясорубку) и перемешиваем.
6. Добавляем по вкусу черный перец, соль. Взбивая, перемешиваем фарш еще раз. Фарш должен получится вязким и плотным.
7. Противень или сковороду для запекания слегка смазываем маслом (можно использовать пергамент).
8. Мокрыми руками подготавливаем оладьи среднего размера. На середину каждого оладушка, десертной ложкой помещаем немного каперсного масла и формируем котлеты произвольной формы. Выкладываем сформированные котлеты на противень, и смазываем взбитым каймаком (за неимением – густой сметаной).
9. Разогреваем духовку до 200 градусов.
10. Помещаем котлеты на средний уровень и запекаем в горячей духовке, но не более двадцати минут.

Советы приготовления:

- котлеты из судака готовятся очень быстро, при подаче возможны вариации разного уровня прожарки от минимума и выше;
- в оригинале блюдо готовилось в печи на прогретом чугунном листе до образования легкого румянца;

¹ **Каймак** (от тюрк. *қаймақ*) – молочный продукт, сквашенные густые сливки. По вкусу нечто среднее между сметаной, взбитым творогом и сливками. Каймак обладает выраженным сходством с сыром маскарпоне – та же нежность и сливочность.

- обязательно бланшируйте репчатый лук перед смешиванием фарша, в противном случае он (лук) не успеет за короткое время приготовиться и придаст блюду неприятный запах;

- сливочное масло в сочетании с каперсами наполнит котлеты неповторимый ароматом присущим средневековой итальянской кухне, но только в том случае, если блюдо не будет передержано в печи;

- маринование рыбного филе в вине являлось не кулинарным приемом утонченного вкуса, а необходимостью того времени – борьбой с болезнетворными микроорганизмами, в своем роде некой подручной дезинфекцией. Даже питьевую воду для повседневных нужд разбавляли вином (а не наоборот!).

На стол запеченные в котлеты «Судья» подавайте с любимым гарниром или просто – с сезонными свежими овощами и зеленью.

Приятного аппетита!

Рыбные котлеты «Нэпман» с кабачком, запеченные в духовке



Новая экономическая политика в СССР имела целью введение частного предпринимательства и возрождение рыночных отношений, с восстановлением народного хозяйства.

НЭП была мерой вынужденной и во многом полной импровизацией, но за семь лет своего существования стала одним из самых удачных экономических проектов советского периода.

В основе нэпа была теория воспроизводства денег, принципах ценообразования, возрождения ресторанов и частного капитала. НЭП позволила в короткие сроки восстановить народное хозяйство, разрушенное Первой мировой и Гражданской войнами. Вскоре рубль стал конвертируемой валютой.

Не обошла новая экономическая программа и Крым.

Однако советская литература 20-х годов упорно молчит о кулинарной обстановке этого неординарного времени. И это понятно. Ведь НЭП описывали в основном писатели-юмористы – завзятые хохмачи, сплошь «несерьезные» люди: Даниил Хармс, Михаил Зощенко, Пантелеймон Романов, Илья Ильф и Евгений Петров которых более занимало описание комичных нэповских типов и ситуаций, а отнюдь не фиксация блюд нэповской кухни.

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.