

АЛЕКСЕЙ МАЙСКИЙ

---

# КРЫМСКАЯ КУЛИНАРИЯ с историей и рецептами

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



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

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=43018223](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=43018223)*

*ISBN 9785005003874*

**Аннотация**

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.

# Содержание

ПРЕДИСЛОВИЕ	5
РЕЦЕПТЫ	6
Тефтели по-ялтински из черноморской пикши (трески)	6
Консульские котлеты запеченные из филе судака «Сугдея»	11
Рыбные котлеты «Нэпман» с кабачком, запеченные в духовке	17
Конец ознакомительного фрагмента.	19

# **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 придутся 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 южнобережного города.

На сегодняшний день, за неимением свежельвленной 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 рубленной 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 ви-

ном 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 Бертъе-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.**;

· Каймак<sup>1</sup> – **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 сотейни-

---

<sup>1</sup> **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.

ке 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 получиться 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;
- 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 «Сугдея» подавайте с любимым гарниром или просто – с сезонными свежими овоща-

ми и зелению.

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, прин-

ципах 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.