

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ ПО-РУССКИ



Сборник рецептов

Праздничный стол по-русски

Серия «Проверено вкусом»

Текст предоставлен правообладателем.

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8683903

*Праздничный стол по-русски. Оригинальные рецепты от профессионалов: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп»; Москва; 2014
ISBN 978-5-373-05572-7*

Аннотация

Издавна русская кухня считается одной из самых интересных, разнообразных, богатых и вкусных. А русские праздники во всем мире ассоциируются с огромным и веселым застольем. «Пошел пир горой, пир на весь мир» – так говорили на Руси. В этой книге мы предлагаем рецепты блюд русской кухни, которые прекрасно подойдут для самого шикарного праздника.

Содержание

Рыба

7

Конец ознакомительного фрагмента.

9

Праздничный стол по-русски. Оригинальные рецепты от профессионалов

© ООО «Шефик», 2013

© ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2014

Русские населяют необъятные просторы – от Белого моря на севере до Черного на юге, от Балтики на западе до Тихого океана на востоке, где живут бок о бок с другими народами. Многообразие используемых продуктов, несходство быта разных социальных слоев, влияние обычаев соседей – все это внесло свою лепту в формирование феноменально разнообразной русской кухни. Именно поэтому так сильно отличаются кулинарные предпочтения поморов и москвичей, донского казачества и сибиряков. Кухня Севера, например, – это оленина, свежая и соленая морская рыба, ржаные пироги, дежи с творогом, обилие грибов... При этом на Дону жарят и тушат степную дичь, едят много фруктов и овощей. И если кухня поморов напоминает скандинавскую, финскую, карельскую, то жители Дона многое переняли у турок и ногайцев, а жители Урала и Сибири – у татар и удмуртов. Есть и другие отличия – менее существенные, но стойкие: они про-

изошли от давнего соперничества крупных среднерусских городов. Взять хотя бы уху, блины, пироги, каши или пряники: в каждой области Европейской России имелись свои излюбленные виды этих блюд, с мелкими особенностями в рецептуре, внешнем виде и т. п.

Традиционно главным действующим лицом на кухне была печь, где поддерживался особый температурный режим. Наши далекие предки не знали жарки, возможной только при наличии плиты с греющейся поверхностью, зато были распространены такие способы обработки продуктов, как запекание, тушение, томление.

Большое влияние на русскую кухню оказала церковь. На Руси давно приняли и усвоили православный календарь: от 192 до 216 дней в году – постные, отсюда – невероятное изобилие блюд из овощей и грибов, рыбы, зерна. Интересно, что в былые времена овощи практически не резали или резали очень крупно, запекали и тушили их целиком и, как правило, никогда не смешивали друг с другом. Рыбу варили, тушили, запекали, фаршировали разными начинками (например, из каши или грибов), делали из нее тельное и заливное, ели соленой, вяленой, сушеной, квашеной.

Нельзя представить себе русскую кухню и без всевозможной выпечки – блинов, куличей, расстегаев, кулебяк, курников, ватрушек, калачей, пирогов и пирожков с разнообразными начинками (от рыбы и мяса до фруктов и ягод).

Обилие постных дней породило как постную кухню, так

и очень яркую и сытную праздничную. Русские праздники славятся на весь мир. Недаром до наших дней дошло выражение – пир горой.

P. S. Все рецепты в книге рассчитаны на 4 порции. Для каждого блюда указано количество калорий, содержащееся в его 100 граммах, и время на приготовление, затраченное автором рецепта. Поэтому последнее следует воспринимать, скорее, просто как ориентир и цель, к которой стоит стремиться.

Рыба

Блюда из рыбы занимают в русской кулинарии особое место. С незапамятных времен русские селились по берегам рек, озер и морей, в ту пору богатых рыбой. Доступность и дешевизна всевозможной рыбы – живой, мороженой, соленой – определяли обилие и разнообразие рыбных блюд. Но самыми вкусными среди них всегда были приготовленные из живой рыбы. Интересно, что живую рыбу рекомендовали закалывать, не давая ей уснуть, поскольку уснувшая считалась гораздо хуже свежезаколотой.

В русской кухне известны рыба паровая, вареная, тельная (приготовленная особым образом из филе, без костей), жареная, чиненая (наполненная начинкой из каши или грибов), тушеная, заливная, печеная в чешуе, запеченная на сковороде в сметане, просольная (соленая), вяленая и сушеная. Кроме того, в Печорском и Пермском краях рыбу квасили (кислая рыба), а в Западной Сибири ели строганину – мороженую сырую рыбу. И лишь копчение рыбы как способ ее приготовления получил развитие только в начале XX в.

Главной рыбой в русском кулинарном репертуаре была красная, т. е. «красивая, прекрасная» (пять видов осетровых – осетр, севрюга, белуга, шип, стерлядь и некоторые другие виды деликатесных рыб). Именно она в разварном, запеченном или соленом виде составляла основу большинства наци-

ональных рыбных блюд вплоть до конца XIX в. У русского купечества, например, особой любовью пользовались стерляжья уха, солянка с осетриной, белуга в рассоле, белорыбьи и осетровые балыки, а также налимы печенки, лососина, рыбные расстегаи, кулебяки с рыбой... И в наши дни неизменным успехом на столе пользуются блюда, приготовленные из разных видов рыбы разными способами: фаршированная, отварная, паровая, жареная, запеченная... Правда, некоторые классические русские рыбные блюда вроде тельного из употребления вышли. А между тем они вкусны и просты в приготовлении. Их вполне можно готовить из морской рыбы, которую использовали еще в старину, например, на севере России – в Поморье. Жители этих бесхлебных тогда районов привычны были к треске, палтусу, пикше, мойве, наваге... «Безрыбье хуже бесхлебья» – гласила поговорка поморов.

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.