

Выпечка

Страсбургский пирог



*«И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым»
(I глава XVII строфа)*

Страсбургский пирог не является собственно пирогом: так называется деликатесный паштет из гусиной печени «фуа-гра» с добавлением трюфелей, рябчиков и перемолотой

свинины. Но в то же время и пирогом назвать этот кулинарный шедевр вполне закономерно, поскольку для сохранения формы он запекался в тесте.

Рецепт был изобретен нормандским поваром Жан-Жозеф Клозом в 1782 году. Говорят, что в Средние века повара готовили только фарш, а запекать его относили к булочнику. В современном Страсбурге паштет до сих пор часто продают в кондитерской.

В самом деле: в пушкинские времена страсбургский пирог доставляли в Россию из Франции в ящиках со льдом, прокладывая между паштетом и тестом слой смальца, то есть, жира, вытопленного из сала. Кстати, прилагательное «нетленный» неслучайно: паштет также часто доставлялся в Петербург в виде консервов.

Стоило это лакомство совсем недешево, однако пользовалось такой популярностью, что вскоре после его появления в России предприимчивые люди начали открывать специальные заведения – «паштетные». Нужно ли говорить, что постепенно в подобных ресторанчиках появилось множество рецептов затейливых паштетов с ингредиентами, которые были далеки от оригинала: использовалось парное телячье сердце, раки, индейка, утиная печень, рябчики, перепела. Иногда в страсбургские пироги добавляли продукты, которые вообще ничего общего с паштетом не имели: рыба, сухофрукты, овощи, орехи, всевозможные острые и сладкие специи.

Рецепт Страсбургского пирога: Ингредиенты: Печень птицы — 400 Грамм, телятина мякоть — 300 Гр, Курица мякоть — 300 Гр, Грибы — 200 Гр, Сливочное масло — 120 Гр, Яйцо — 3 Шт, Репчатый лук — 3 Шт, Соль — По вкусу, Чёрный молотый перец — По вкусу, Мускатный орех — По вкусу.

Как приготовить:

1. Телятину помойте, нарежьте мелко. Одну луковицу почистите, измельчите. Грибы помойте, нарубите. Обжарьте эти ингредиенты вместе на 1/4 части масла.
2. В готовую массу вмешайте яйца. Дайте ей полностью застыть. Пройдитесь по данной массе блендером.
3. Печень помойте, нарежьте небольшими кусочками. Ещё одну луковицу почистите, мелко нарубите. Обжарьте эти ингредиенты вместе в 1/4 части масла до готовности.
4. Затем соедините продукты с телятиной в блендере до единой консистенции. Добавьте мускатный орех, соль и перец.
5. Последнюю луковицу почистите, измельчите. Курицу помойте, нарежьте. Обжарьте ингредиенты в 1/4 части масла. Сделайте куриный паштет в блендере, добавив соль и перец.
6. Смажьте большую прямоугольную форму остатками масла. Уложите 1/3 печёночного паштета, затем половину куриного. Сверху — часть печёночного, остатки куриного и в конце вновь печёночного-телячьего.
7. Уложите гнёт на паштет и уберите его на 3 часа в холодильник. После этого растопите оставшееся масло и полейте им паштет, убрав гнёт. Закройте его крышкой и уберите на 2-ое суток в холодильник. Потом достаньте из формы и нарежьте.

Блины



*«Они хранили в жизни мирной
Привычки милой старины;
У них на масленице жирной
Водились русские блины»
(II глава XXXV строфа)*

Некоторые историки считают, что еще в древнем Египте начали печь лепешки из кислого теста, аналог блинов, и происходило это около 5 тысяч лет назад. На Руси блины употреблялись в пищу также очень давно. Однако, что самое интересное блины на Древней Руси были атрибутом поминок. Первые испеченные блины обязательно отдавались нищим, для того чтобы они помянули усопших родственников. И только в более поздние времена блины стали атрибутом масленицы и веселья.

Блины считаются одним из самых любимых русских блюд. История их создания покрыта тайной. Существует много версий возникновения этого кулинарного изделия. Некоторые русские историки считают, что дрожжевые блины появились на Руси в 1005-1006 годах. До крещения Руси блины

являлись жертвенным хлебом. Блины пеклись на Руси в течение всего года, а с XIX века они стали основным угощением во время Масленицы. Возможно потому, что круглый блин олицетворял солнце.

Современные блины и блины XIX века – это два разных блюда. В XIX веке блины называли царскими, и не случайно. Блины делались из дрожжевого теста, были больших размеров и очень пышные. Традиционно такие блины подавались с вареньем или горячим ягодным сиропом, сегодня можно добавить сгущенки, или смеси сметаны и сгущенного молока, как любят у нас дома.

Русская кухня насчитывает десятки рецептов блинов, блинцов и блинчиков, дрожжевых, постных, пресных, богатых, бедных, пшеничных, гречневых, яблочных, не говоря уже о начинках. В блины добавляли все, что угодно душе. Их ели с вареньем, со сметаной, добавляли черную или красную икру. Но самой распространенной начинкой был мед.

Рецепт Царских блинов: Ингредиенты: 200 гр. сливочного масла (1/2 фунта), 10 крупных яиц, 4 капли масла сладкого апельсина (померанцевого), 1 ¼ стакана мелкого белого сахара, 100 гр. пшеничного муки, 3 стакана жирных сливок, масло для выпечки, варенье и сметана для подачи

Порядок действий:

1. Отделить белки от желтков. Сливочное масло размягчить при комнатной температуре. Сложить масло, желтки и сахар в миску, поставить ее на холод, например, поместив в большую емкость с колотым льдом, и взбивать до пышности (ручным венчиком или миксером на малой скорости).
2. В другой миске или кастрюле соединить 2 стакана сливок и муку и при помешивании венчиком (миксером на малой скорости) прогреть на водяной бане до загустения и однородности, затем снять с огня и продолжать перемешивать на холоде, пока не остынет до температуры парного молока.
3. Оставшиеся сливки взбить в пену.
4. Соединить тесто и масляно-желтковую смесь, добавить масло сладкого апельсина, ввести взбитые сливки, тщательно перемешать.
5. Выпекать блины обычным способом на разогретой тяжелой сковороде.



Пряники

*«Я, кажется, тебя крестила?
А я так на руки брала!
А я так за уши драла!»*

*А я так пряником кормила!»
(VII глава XLIV строфа)*

Первые пряники на Руси назывались "медовым хлебом", их рецепт привезли к нам варяги около IX века. Это была смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед составлял почти половину всех ингредиентов. Позже в "медовый хлеб" стали добавлять лесные травы и корни, а в XII-XIII веках с появлением различных заморских "сухих духов" пряник окончательно приобрел вид хорошо известной нам сладости.

Печатный пряник - самый распространенный (известны еще пряники вырезные и лепные). Изготавливался он с помощью пряничной доски. Мастера-знаменщики вырезали ее из твердых пород древесины - клена, ореха, груши, березы. Доску толщиной около 5 см сушили от 5 до 20 лет при естественной температуре в тени, затем художник-резчик наносил на нее рисунок в зеркальном отражении. Такая пряничная форма может служить очень долго, до 70 лет. Особенно если периодически кипятить ее в масле, чтобы убирать застрявшие остатки теста.

Пряничное дело в России становится повсеместным народным промыслом в XVII - XIX веках. Особенно прославились на этом поприще Архангельск, Городец, Вологда, Москва, Тула, Тверь, Вязьма. Причем секреты рецептов хранились в строжайшей тайне, передавались от отца к сыну.

Виды пряников:



Тульский пряник

Самый популярный русский печатный пряник, известный еще с XVII века. Традиционная прямоугольная форма и минималистский дизайн делают продукцию заводов "Старая Тула" и "Ясная Поляна" невероятно узнаваемой на полках продуктовых магазинов. А начинку (в основном повидло или сгущенку)

каждый уже выбирает на свой вкус.



Вяземский пряник

Появился примерно в одно время с тульским. Это заварной пряник небольшого размера, настолько небольшого (примерно 4x2,5 см), что на нем зачастую не помещалось полностью название города, а только три первые буквы - ВЯЗ. При этом

он был дороже своих тульских, городецких и московских собратьев: по 1 рублю 50 копеек за фунт, когда другие пряники стоили 4 копейки за фунт. Возможно, именно столько должен стоить настоящий королевский пряник, ведь доподлинно известно, что к 300-летию юбилею Дома Романовых вяземские купцы преподнесли Николаю II пряник весом в целый пуд (около 16 кг). В XIX веке в городе работало восемь пряничных фабрик, а после Октябрьской революции производство было прекращено. В результате старинный рецепт пряника, который по легенде любила сама английская королева, был безвозвратно утерян.



Архангельские «Козули»

Козуля обозначает с поморского "завиток", "змейка". Эти украшенные цветной глазурью фигурки из теста в виде различных животных первоначально пеклись только на Рождество. Сегодня же эта разновидность силуэтного пряника - символ Поморья - выпекается в Архангельской и Мурманской областях к любым домашним праздникам: новоселью, свадьбе, при рождении ребенка. Люди верят, что "козули" в доме защищают от злых духов, поэтому не принято их сразу есть и тем более выбрасывать. Лучше украсить ими рождественскую елку.



Городецкий пряник

В конце XIX века в Городце было 15 пряничных заведений, в которых работали потомственные мастера, преимущественно старообрядцы. Создавали они пряники, в отличие от вяземских, внушительного веса и размера. На пряничных формах вырезались рыбы и птицы, гербы с двуглавыми орлами, пароходы и поезда с дымящими трубами, разные фирменные надписи и пожелания - не пряник, а настоящее произведение искусства. Известно до 30 сортов городецких пряников, в том числе с различными наполнителями: сиропные, фруктовые, миндальные, лимонные. Эта сладость пережила и революцию, и войны и до сих пор выпускается ведущими предприятиями города.