

Закуски

Устрицы



*«Что устрицы? пришли! О радость!
Летит обжорливая младость
Глотать из раковин морских
Затворниц жирных и живых,
Слегка обрызгнутых лимоном.
Шум, споры — легкое вино
Из погребов принесено
На стол услужливым Отоном;
Часы летят, а грозный счет
Меж тем невидимо растет.»
(Путешествие Онегина)*

Во время своего путешествия Евгений Онегин отведал в модном одесском ресторане Отона фирменное блюдо заведения — устрицы.

Впервые раковины устриц были найдены в Греции и Риме. Очень интересно, что древние государства вывозили устриц за границу на продажу. Таким образом, когда их привезли во Францию, французские короли были в полном восторге от устриц. В то время устрицы стоили дорого, так как их собирали во время отливов. Кроме того, люди могли видеть устрицы на своем столе только в определенное время года, потому что тогда им и в голову не приходило, что их можно развести искусственным методом.

В России об устрицах узнали при Петре Первом, перенимая французскую кулинарную моду. Екатерина Вторая пыталась выращивать устрицы в северных морях, однако условия им не подошли. Возможно, именно из-за трудностей доставки устрицы стали любимым деликатесом русской аристократии. Богатым одесситам и петербуржцам только что выловленных устриц доставляли рыбаки. Неудивительно, что Пушкин написал о «грозном счете», невидимо растущем. Удовольствие это было не из дешевых: за сотню устриц отдавали по 50, а иногда и по 100 рублей. Как описал поэт, их ели свежими, сбрызгивая лимонным соком. К устрицам подавали легкое белое вино.

Лимбургский сыр

*«Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым»
(I глава XVI строфа)*

Лимбургер - это мягкий сливочный сыр с сильным запахом. Сыр обычно имеет



бледно-желтый цвет с более темно-оранжевой корочкой. Тело сыра имеет форму бруска, или кирпича. Он может быть очень острым, пряным и пахучим, но эти качества контролируют, изменяя влажность, частоту промываний корочки, а также срок созревания. Также сыр имеет слегка сладковатый привкус.

Сыр Лимбургер родился на севере Европы в 19 веке. Его впервые сделали бельгийские монахи-трапписты в провинции Лимбург (откуда и пошло название сыра). Постепенно этот сыр стали делать и в соседней Германии, где он быстро стал чрезвычайно популярным, и немцы стали считать его уже собственным изобретением.

Слава о лимбургском сыре быстро дошла и до России. Этот сыр быстро завоевал популярность и стал любимым блюдом многих людей, в том числе и самого Пушкина. Эпитет «живой» в романе «Евгений Онегин» сыр получил опять-таки из-за своего запаха, который не каждому придется по душе.

Соленые грибы



*«Она езжала по работам,
Солила на зиму грибы,
Вела расходы, брила лбы,
Ходила в баню по субботам»
(II глава XXXII строфа)*

Грибы как сами по себе, так и в сочетании с другими продуктами всегда были традиционным блюдом в русской народной кухне. Особенно возросло значение грибной пищи во время православных постов. Самый длительный и строгий Великий пост исключает употребление рыбы, и тогда грибы были почти единственным источником белка и витаминов, так необходимых организму человека. А в неурожайные годы и ранним летом они частенько просто спасали крестьян от голода.

В XVII-XIX веках русские грибы как известный деликатес начали широко экспортироваться в страны Европы. В первую очередь это были сушёные белые грибы, а также солёные грузди и рыжики. Популярность последних на Руси была столь велика, что в результате постоянных поставок в Европу это слово прижилось даже в некоторых неславянских языках.

К сбору грибов относились серьезно. На тихую охоту всегда шло много народу, чтобы больше принести. Обычно родители посылали своих детей.

В России сбор и заготовка грибов с давних пор приравниваются к одному из национальных видов спорта. От грибника требуется проявить терпение, выносливость и, как минимум, внимание.

В России XIX века грибы были одним из главных блюд крестьян. Каждая хозяйка солила грибы на зиму, чтобы полакомиться ими в холодное время года. Для каждого вида грибов был особый вид соления. В основном собирали грузди, лисички, белые грибы.

Рецепт Соление груздей: Отобрав нужное количество груздей, обрезают от них корешки и вымачивают их двое суток в воде, почаще меняя ее.

Потом грузди вынимаются из воды и сушатся на решете, складываются в липовые или дубовые бочонки, дно которых покрывается капустными листьями. При укладывании каждый ряд грибов пересыпается солью (на одно ведро — 400 г соли).

Наполнив бочонок доверху грибами, закрывают их капустными листьями и сверху кладут легкий гнет. При втором способе грузди не вымачиваются в воде, а только перетираются сухим полотенцем; после чего складываются в липовые бочонки на капустные листы, и каждый ряд грибов пересыпается мелкой сухой солью и перекладывается веточками укропа.

Соли для мелких грибов надо не 400 г на ведро, а в таком количестве, чтобы каждый ряд грибов был слегка пересыпан. Конечно, обязательно берутся для соления только одни шляпки груздей, а корешки отрезаются совсем.