

Горячие блюда

Уха



*«Москва Онегина встречает
Своей спесивой суетой,
Своими девами прельщает,
Стерляжьей потчует ухой...»
(Путешествия Онегина)*

В отличие от Петербурга с его английскими, бельгийскими и французскими деликатесами, в Москве Онегин отдавал предпочтение русской кухне с ее богатым ассортиментом супов. Уха из стерляди — традиционное русское блюдо. Помимо свежей выпотрошенной и почищенной рыбы, в суп добавляли овощи и водку. Уху варили на прозрачном курином бульоне, а для аромата клали сельдерей.

Версии происхождения названия блюда в основном сводятся к следующей: слово «уха» происходит от древнего индоевропейского корня *jusa*, означавшему «отвар» («жидкость»). Название «уха» закрепилось исключительно за рыбным бульоном только с конца XVII – начала XVIII вв. В XI – XII вв. «ухой» называли также навар из мяса, в XVI – XVII вв. – из курицы. Однако уже с XV в. уху всё чаще начинают делать из рыбы, которая лучше других продуктов давала возможность создать блюдо, принципиально отличающееся от остальных жидких блюд русского стола. Уха превратилась в блюдо быстрого приготовления, с прозрачной жидкостью, похожей на бульон, поэтому её нельзя заправлять, как рыбный суп, маслом, крупой, мукой, пережаренным луком и т. п.

Рецепт «Ухи из стерляди»: 1 кг свежей стерляди, 1 курица весом 1 кг, 0,5 кг рыбной мелочи, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 100 г картофеля, 2 ст. л. растительного масла, 0,3 стакана водки. **Ход приготовления:** Стерлядь почистить, выпотрошить. Курицу залить 2,5 л воды, довести до кипения, варить 30 мин. Рыбную мелочь, не очищая, завернуть в марлю, добавить в бульон с курицей и варить все вместе еще 10 мин. Удалить курицу и рыбу, бульон процедить, посолить. Овощи очистить, мелко нарезать. Масло разогреть в сковороде, обжаривать овощи 3 мин. и добавить в бульон. Стерлядь порезать на порционные куски, опустить в готовый бульон и варить 5 мин. Перед окончанием влить в бульон водку. Разложить кусочки стерляди по тарелкам, залить бульоном.

Roust-beef



*«Пред ним **roust-beef** окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет»
(I глава XVI строфа)*

Бифштекс - это традиционное английское блюдо. Оно появилось в России в XVIII веке и быстро нашло своих преданных почитателей, в основном, из высшего общества. Как и всякое простое мясное блюдо, бифштекс

пользуется популярностью не меньше тысячи лет. Этот патриарх мясной английской кулинарии в том или ином виде был изобретен или прижился во многих странах мира, но англичане все же считаются владельцами этого бренда.

В Россию мода на английское блюдо пришла в 1819–1820 годах. Его готовили из хорошей бычьей вырезки. Чтобы филе оставалось нежным внутри, перед готовкой его несколько часов выдерживали в молоке. После этого по три минуты обжаривали с каждой стороны на сковороде, заливали белым сухим вином и готовили еще 15 минут. Центр мясного куска должен был оставаться полусырым — ярко-розового цвета. Сверху же блюдо покрывалось аппетитной румяной корочкой. Ростбиф обычно ели холодным. Сок из-под мяса сливался и подавался в соуснике. На гарнир к ростбифу предлагали жареный картофель или запеченные овощи.

Поскольку данное блюдо было заимствовано у Европы, то и в России блюдо готовили по европейским рецептам.

Рецепт Roust-beef: В старину бифштекс готовили следующим образом - для приготовления брали говядину (бычье или воловье провесное мясо, выдерживаемое не менее двух недель после убоя при температуре не ниже +4°C и не выше +8°C, в проветриваемом помещении, на весу, из поясничной части (предпочтительнее вырезка или филе), резали крупными кубиками (6x5 или 7x5) поперек волокон и жарили в собственном соку на сильном огне в течение пяти-десяти минут без добавления соли или иных приправ. Центр бифштекса при этом обычно оставался розовым, но мягким.

Этот способ приготовления существует и сегодня, только при сервировке на бифштекс кладут 20-25 граммов сливочного масла и посыпают петрушкой, сельдереем, черным перцем.

Котлеты



животных, и бедренной – у птицы.

Само блюдо «котлета» пришло в русскую кухню из европейской не позднее XVIII века. Cotlett переводится как «ребрышко». Если сегодня мы готовим это блюдо из мясного фарша, то в онегинские времена котлеты делали из свиных и телячьих ребер. И, так же, как и в Европе, в России под котлетой первоначально понимали кусок мяса с рёберной костью. Изначально наличие косточки в котлете было обязательным. Наверное, чтобы было удобнее брать мясо руками. По рецепту из «Новейшей полной поваренной книги» 1828 года их рекомендовалось мариновать около часа с перцем горошком, грибами, луком, петрушкой, чесноком и теплым маслом, а затем — обсыпать хлебным мякишем и пожарить на маленьком огне.



Однако, уже в первой половине XIX века появились так называемые рубленые котлеты, для приготовления которых мясо мелко рубилось ножом. Самым знаменитым примером такого рода являлись Пожарские котлеты, которые впервые создал некий Пожарский, владевший постоялым двором и трактиром в городе Торжке. Эти котлеты были воспеты А. С. Пушкиным, неоднократно проезжавшим через Торжок, и со временем обрели всероссийскую популярность.

Рецепт Пожарских котлет: Ингредиенты: Мясо курицы - 0,8 кг, Корки белого хлеба - 0,2 кг, мякиш белого хлеба (батона) - 0,15 кг, лук - 0,4 кг, масло сливочное - 150 г. замороженного + 50 г. комнатной температуры, масло оливковое - 1 столовая ложка, жирные сливки - 1 стакан, соль и перец - по вкусу.

*«Еще бокалов жажда просит
Залить горячий жир котлет,
Но звон брегета им доносит,
Что новый начался балет».*

(I глава XVII строфа)

Котлета в русской кухне – это блюдо из мясного или рыбного фарша в виде лепешки или шарика. Котлета в европейской кухне – это кусок мяса на кости: реберной – у

Приготовление: Корки ненадолго положите в холодильник, а мякиш опустите в миску со сливками. Лук нарежьте очень мелко - кубиками размером с рисовое зерно, пассируйте до прозрачности. Следите, чтобы он не зарумянился. Остудите при комнатной температуре. Приготовьте фарш. Острым ножом порубите куриное мясо, посолите и поперчите, добавьте лук и мякиш, размоченный в жирных сливках (мякиш не отжимать). Вымесите тесто руками, положите в полиэтиленовый пакет и отбейте, ударяя пакетом с силой о рабочую поверхность стола 5-7 раз. Замороженное масло нарежьте мелкими кубиками и добавьте фарш, перемешайте. Охладите получившийся фарш 30 минут в холодильнике. Приготовьте панировку для котлет: корки хлеба натрите на крупной терке. Мокрыми руками сформируйте из фарша котлеты продолговатой формы, обваляйте в панировке. И снова положите в холодильник на 10 минут. На горячую сковороду выложите 50 г сливочного масла и оливковое масло. Разогрейте. Обжарьте котлеты на протяжении 3 минут с обеих сторон до образования коричневой корочки. Доведите котлеты до готовности в духовке, нагретой до 180 градусов. Это займет 7-10 минут.

Жаркое



*«Да вот в бутылке засмоленной,
Между жарким и блан-манже,
Цимлянское несут уже»
(V глава XXXII строфа)*

Жаркое по-домашнему – достояние славянской кухни. Родиной его считают Российскую империю. Однако история этого блюда интернациональна – по всему свету люди томили в печи мясо и птицу, сдабривая это упоительное угощение свежими овощами и приправами. Как пишет знаменитый кулинар Вильям Похлебкин, жаркое – это мясо или птица, запеченные в духовом шкафу или русской печи. Название родилось от слова жар, потому что блюдо готовилось на открытом огне, впитывая всю живительную силу пламени.

Первые упоминания о жарком мы находим в царском меню образца XVII века – одном из первых сохранившихся списков блюд торжественного царского пира. Он гласит: "Подану царю Алексею Михайловичу в сенник во время бракосочетания с Натальей Кирилловной Нарышкиной: припарок лебедин под шафранным взваром, потрох гусиный, пороса жаркое". Роскошное блюдо подавали к столу и других русских императоров и вельмож. Одним из основных блюд царского стола жаркое стало в XVIII веке, во времена царствования Павла I. Его стали подавать вторым блюдом, после супа – шей, ухи или солянки.

Происхождение любимого славянами блюда по-прежнему покрыто тайной. Кто и когда его нарек жар-блюдом, и впервые подал к столу – неизвестно. Есть версия, что рецепт жаркого пришел к нам из немецкой кухни, от иноземных послов. Прародителем его считается Sauerbraten – традиционное рождественское кушанье из мяса, выдержанного в изысканном маринаде и приготовленного на огне.

Рецепт «Жаркое из свинины»: Ингредиенты: 1 кг свежего свиного окорока, 100 г шпика, лавровый лист, гвоздику, чеснок, перец молотый, соль по вкусу. В куске окорока в нескольких местах сделать ножом проколы и равномерно нашпиговать чесноком, шпиком, гвоздикой, перцем. Поверхность мяса натереть смесью соли и измельченного лаврового листа. В форму влить 3-4 столовые ложки горячей воды, положить окорок и запечь в духовке. Когда мясо подрумянится, посуду накрыть крышкой и запекать еще 1-2 часа, часто поливая мясо выделяющимся соком. Готовое мясо нарезать ломтиками.