



Традиции енисейской кухни

Традиции енисейской кухни

ТТТрадиции енисейской кухни

КРАСНОЯРСК
2018



УДК 641.55
ББК 36.991(2Рос-4Крн)
Т65

Под общей редакцией И. В. Шеина

Составители:

М. Н. Безфамильная – президент правления Сибирской Ассоциации Гостеприимства
И. В. Максимова – исполнительный директор Сибирской Ассоциации Гостеприимства
А. Л. Кириллова – специалист по связям с общественностью Сибирской Ассоциации Гостеприимства
И. В. Берилло – директор КГАПОУ «Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»
А. В. Бахтигозина – заведующая сектором музейной педагогики в отделе-музее «Литературный музей им. В. П. Астафьева»

Проект «Традиции енисейской кухни» выполнен Сибирской Ассоциацией Гостеприимства при поддержке:

Министерства культуры Красноярского края
КГАПОУ «Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»
КГБУК «Красноярский краевой краеведческий музей» и его филиалы (Литературный музей и Мемориальный комплекс имени В. П. Астафьева, музей-усадьба Г. В. Юдина)
АО ВК «Красноярская ярмарка»
Ресторанов «Гадаловъ», «Хозяин тайги», «Распутин», «Суриковъ», трактира «Сибирский двор»
Название проекта: Традиции енисейской кухни
Номер: 1761-033

Т65 **Традиции енисейской кухни** / под общ. ред. И. В. Шеина. – Красноярск : Офсет, 2018. – 192 с.
ISBN 978-5-6041199-1-4

В этой книге представлены рецептуры блюд народов в течение нескольких веков живших в бассейне реки Енисей. Здесь сформировалась особая кухня со своими традициями и технологиями и, конечно же, со своими особыми продуктами. Приводятся рецептуры как традиционных старинных блюд, так и современных, которые в настоящее время подаются в заведениях общественного питания и готовятся в кругу семьи.

УДК 641.55
ББК 36.991(2Рос-4Крн)

ISBN 978-5-6041199-1-4

© КГКУ «Туристский информационный центр Красноярского края», 2018





Марине Николаевне Безфамильной

ПОСВЯЩАЕТСЯ

ТРАДИЦИИ ЕНИСЕЙСКОЙ КУХНИ



Сегодня в бассейне реки Енисей живёт около 150 национальностей. Какие бы традиции ни были в каждой из этих этнических кухонь, в процессе многовекового сосуществования с другими они будут деформироваться, изменяться, брать на вооружение лучшее у соседей. Поэтому неудивительно, что сегодня мы воспринимаем понятие енисейской кухни как нечто «обезличенное», не русское, не эвенкийское, не любое национально другое, но целостное, объединяющее большое количество технологий из разных этнических опытов. Можно сказать, что сегодня енисейская кухня наднациональна, очень разнообразна, необычна и глубоко региональна.

Главный стержень, на котором держится енисейская кухня – особый набор продуктов, главным из которых всегда была рыба. Прежде всего, это сигаовые, от нельмы до тугуна. К каждой породе выработался особый подход. Нельма хороша в малой соли да в строганине, главное, чтобы была не «синявка», больше семи килограмм. Омуля нужно «пущать» в пирог, чира лучше кушать до нового года, муксуна – жарить, ну а тугуна, тугунка – лучше есть свежим, чуть присоленным, а на зиму коптить в бане.

К осетровым всегда было особое отношение. Исстари деревни на Енисее обжились на реке близ осетровых ям, вылов был всегда общественным, под присмотром выбранного старосты. Малосол – конечно, жарить скорее нет, чем да, а вот ушица да пирожок – туда им и дорога. Стерлядка лучше в ухе, осетринка – в пирожке, да не в простом, а во «вскрышном», когда в «кастрюльке» из ржаной муки, накрытого сверху тестяной «крышкой», запекаются на поду в печи куски осетрины, и по готовности рыба выедаётся, а «посуда» идёт на пир собакам.

Рыбную чернь – пескарей, окуней, чебаков – чаще сушили, превращая в муку, так называемую порсу, но иногда и жарили в охотку на воде в сковородке, плотными рядами выстраивая рыбку на брюшках.



Таймень был случайной добычей

К тайменю относились сдержанно, поскольку на столе он был случайным гостем, да и не рыбалка это, а охота. Это только с 60-х годов XX века, с появлением спиннинга на берегах Енисея, таймень стал гастрономически доступным, вот и угодил в Красную книгу исчезающих видов.

Есть ещё одна рыба на Енисее, которую называют кормильцем. Это налим. Как его только ни готовят – и жарят, и парят, и колбасу делают. Ловят его в зимние месяцы, во время «жора». Больше всего ценится его печень, раньше её называли сенькой, сегодня это макса. Настоящий деликатесный продукт, особенно в виде строганины.

Зверовым промыслом больше баловались, чем занимались, чаще попутно, а не целенаправленно, за исключением районов с северным оленем. А вот птичку в тайге добывали исправно, рябчик был любимым осенним гостем на енисейском столе. Глухарь, тетерев – тоже хорошо, но требует внимательности – как бы в пере не проквасить на недельном отвесе, а без этого никак – жёсткий, сколько ни парь.





Сплав добытого сохатого в Красноярск по Енисею. XIX в.

Уважаемым зверем был сохатый, так у нас называют лося. Охотились на него всегда по руслам рек осенью, а потом сплавляли массивную тушу до жилища на плотах. Брали и марала. Но косуля в скоромном рационе енисейцев была более обыкновенна. Из задних ног делали заготовки на зиму – солили и вымораживали на морозе. Получались провислые окорока, знаменитые на всю Россию. Зайчатину, лисятину, бельчатину не ели, считали поганью.

Из домашнего мяса предпочтение отдавалось говядине, любили телятину и баранину, а вот со свининой были осторожны, не то что не любили, но старались обходиться без неё. Здесь можно предположить влияние на население мнения староверов, которых всегда уважали в нашем суровом крае, а они её не употребляли в пищу вообще.



Черемша – лук победный

Одним из любимейших сезонных продуктов на берегах Енисея всегда была черемша, так её у нас называют (в Западной Сибири она проходит под шорским именем «колба»). Любят её все енисейцы, от мала до велика, прежде всего, в свежем виде, поедая сочные стебли *naturel*, добавляя в салаты, холодные супы – окрошки. В разгар сезона её начинают жарить, солить, мариновать и квасить в кадушках – стараются заготовить на весь год. В некоторых регионах у населения остались старые привычки заготавливать на зиму луковицы саранки (таёжной лилии) в качестве добавки в разнообразные каши зимнего меню. Но в большинстве регионов эта традиция поддерживается только ребятишками, выкапывающими луковицы для сиюминутного лакомства.

Нельзя обойти без внимания и такой важный для рациона енисейского жителя продукт, как кедровые орехи. Они, конечно, не кедровые, а сосновые, из шишек





Ржаной каравай

сосны кедровой, но так уж здесь принято, называть их кедровыми. Как бы они ни участвовали в сибирском застолье, но их в основном щёлкают, и по-особому, по-беличьи. Как это делается, вас научит любой сибиряк. Грибы и полевые ягоды на Енисее употребляют в свежем виде и сушат. С распаренной полевой клубникой зимой пекут вкусные пирожки, грибы добавляют в щи, к томлёному мясу. А вот таёжную ягоду – бруснику, журавлину (клюкву), рябину – любят брать (в Сибири ягоду «не собирают») подснежную, по оттепели, тогда она слаще.

На Енисее всегда умели печь вкусный ржаной хлеб – огромным караваем. Пекли его на две-три недели и держали в темнушке, завёрнутым в большое льняное полотенце. Удивительно то, что он оставался всегда мягким, не черствел. Любили печь у нас и «мягкие» – белый хлеб из ситной, просеянной муки, часто называемой здесь крупитчатой. С XVIII века был известен на всю Сибирь, да и Россию, енисейский калач, в виде заглавной буквы «Е». Его пекли с наступлением морозов, много, надевали



Чёрная редька

на палки рядком и подвешивали в холодных сенях. Так он и висел до надобности всю зиму, не черствел и не ветрил. Его брали с собой в дальнюю сибирскую зимнюю дорогу вместе с жареными замороженными пельменями – хорошая подспора в дороге.

Держали огороды, где росла, главным образом, капуста. Во многих местах огороды так и называли – капустники. Капуста росла везде, даже за полярным кругом её с успехом возделывали. Квасили и крошеную, и рубленую, и небольшими вилочками. Кроме капусты выращивали корнеплоды. Сегодня вызывают удивление такие культуры, как пастернак и овсяный корень. А в далёком XIX веке они были обыкновенны в капустниках. Вместе с ними выращивали и корневой сельдерей, и корневую петрушку, и зорю – любисток по-современному.

Чёрная редька была обязательна. Какой сибиряк без зимней закуски из тонко нарезанной чёрной редьки, замороженной вместе с конопляным маслом, да не простым, а из прожаренных семечек перед отжимом.

Так вкусно и жили.



Чем отличается енисейская кухня от русской? Вопрос и простой и сложный. Гастрономическая эволюция устроена так, что местная кухня возвращается на местных продуктах, как в физике – по пути наименьшего сопротивления. В силу этого, кстати, она и становится региональной, оригинальной и самобытной. Поэтому простота ответа в том, что сибирская кухня в целом, а енисейская в частности, отличается от русской кухни, прежде всего, набором местных продуктов, всё, что обитает в соседнем водоёме, тайге, поле, огороде, становится главным объектом местной кухни. Енисейский регион всегда отличался рыбой и дичью, прекрасными урожаями зерновых, и прежде всего ржи, тугой капустой, обилием черёмухи, кедровых орехов, черемши и пр. и пр.

Сложность вопроса – в традициях, которые сложились задолго до ассимиляции здесь русских, белорусов, украинцев, прибалтийцев. Многие технологии местных народов копировались и внедрялись в русскую кухню, превращая её в сибирскую, в енисейскую. И примеров этому множество: наливная уха, кержачка – приготовление супа без кипения, квашеная рыба, строганина, использование рыбьего жира для выпечки пирогов, и не только рыбных, и многое другое. В целом традиционная енисейская кухня отличается от русской, прежде всего, обилием в рационе рыбы и дичи, потреблением жирных и квашеных продуктов.

Сегодня, в отличие от классического периода – XIX века, ситуация меняется. Стали доступны многие экзотические для Сибири продукты, в магазинах можно купить всё, ну, практически все. Рождается «новая», без оглядки на традиции, енисейская кухня, не имеющая ни какого отношения к нашему региону. К сожалению, в этой ситуации часто удивляет невежество или отсутствие просвещения, когда житель Енисейского края в магазине покупает для своего питания минтай, в два раза дороже рыбы енисейской, и когда-то, во времена СССР, считавшейся кормовой – для кормления скота.

Мы надеемся, что этот материал для многих приоткроет завесу в традициях енисейской кухни, убедит читателя в богатстве этого региона и покажет, как «не скоро



ели предки наши». В последнее время радует наша молодёжь, пытающаяся осознать глубину старых енисейских рецептов, переосмыслить и приготовить их.

Здесь, кроме забытых сегодня на Енисее блюд, вы найдёте и старые рецепты, которые можно реализовать на своей кухне, и современные интерпретации их в сфере общественного питания – взятых с гастрономических конкурсов в Красноярске.



Милости просим к нашему столу!







ЧАСТЬ I

ПОЧТИ ЗАБЫТЫЕ БЛЮДА



СУХА НАЛИВНАЯ

Забытое, когда-то ритуальное енисейское действо XVIII–XIX веков. Практиковалось в среднем течении Енисея. Термины «налив», «наливное» в России уважаемы, и в отношении к пищевым продуктам есть синонимы «полноценного», «свежего», «неповреждённого», «чистого», «высококачественного». Наливное яблочко, белый налив, наливка – русский ликёр.

Любую деревню на Енисее старались строить близ осетровых ям, и чтобы было близко от дома рыбу брать, и чтобы можно было охранять это место от подлого люда. Глубокой осенью, после ледостава вся деревня выходит к станку. Так называли косяк рыбы, стоящей в яме. А стая эта в природе строго иерархична. Впереди крупные особи, и чем дальше от головы косяка вниз по течению, тем мельче рыба. И в хвосте – мелюзга, у которой и кишечник-то ещё пустой. Снимали рыбу крюками и начинали с хвоста, чтобы не напугать кровью весь станок. Бабы на льду ставили шалаш, кипятили воду в большом котле, солили, заправляли по разумению пряными овощами. Живую молодь опускали в котёл с кипящим пряным наваром и сразу убирали с огня наливаться.

Тяжёлое для организации блюдо-действие, но удивительно эмоциональное и вкусное. Сегодня в силу запрета на ловлю осетровых на Енисее этот праздник-блюдо кануло в лету. Тем не менее с распространением искусственного выращивания осетровых, оно стало более доступным у нас, но не таким наливным за счёт искусственных кормов.



КЕРЖАЧКА

У этого блюда много имён: «кораблик», «крейсер», «кержачка», даже есть и неприличные... По нашему мнению, в этом ряду имя «кержачка» наиболее правильное, поскольку отражает его происхождение. Кержаки – старообрядцы, первые русскоязычные жители Сибири. Они и научили всех енисейцев готовить это замечательное рыбное блюдо, которое может быть и ухой, и рыбным соусом, в зависимости от настроения столующихся и наличия тех или иных ингредиентов.

Суть технологии заключается в том, что рыба, лучше осётр или стерлядь, режется крупными кусками, разные овощи и коренья – в зависимости от плотности – более мелко, и всё это готовится при низких температурах, далёких от кипения. Во время приготовления необходимо постоянно следить, чтобы содержимое котла не кипело. Для этого нужно иметь всегда под рукой плоскую деревянную лопатку для проглаживания «взволнованной» поверхности и возможность тонко регулировать нагрев котла. Последнее предполагает, что оно готовится либо на костре, как в старину, либо на современной плите, но не в русской печи.

Классический набор продуктов для этого блюда предполагал любые овощи. Но если вы хотите приготовить его в классическом стиле – забудьте про картофель, который на берегах Енисея стали практиковать в гастрономии только в начале XX века.

Надо полагать, что кержачка – вторичное блюдо, позаимствованное переселенцами у коренных народов Сибири. Такая практика, низкотемпературное приготовление, была широко распространена в Сибири, и это было связано не только с рыбой, но и с мясом. Например, якуты до сих пор так готовят некоторые свои национальные блюда. При этом у хозяйки существует целый набор деревянных инструментов, позволяющий так готовить: это и особый деревянный поплавок, всплывающий при температуре, близкой к кипению, и всевозможные гладилки и чесалки, не допускающие



Часть I. Почти забытые блюда

17

кипения. Так что «су-вид», «изобретённый» в Европе в конце XX века, существовал в Сибири и 200, и 300, а может быть, и 400 лет назад!

Сегодня в заведениях общественного питания это блюдо можно отведать только в загородном ресторане недалеко от Лесосибирска – «Займке Рыбной» (Красноярский край, Енисейский р-н, д. Усть-Тунгуска, ул. Береговая, д. 1).



Кержачка готовится без кипения



ЇШТИ С КЇСЛАМ

Листья, кочни и т. п. остатки от заготовки капусты впрок рубятся в корытах, солятся и смешиваются с ржаной мукой. Масса киснет три дня дома, а затем выносится в погреб, где хранится всю зиму.

Берут два стакана крупы и поварёнку «кїслов», разотрут их, вольют воды, посолят «по пропорции» и ставят в печь, так, чтобы не всплыло, до обеда. На стол эти шти подают заправленные сметаной.

ЇУГУДАЙ

Жить на Енисее и не есть сырой рыбы?! Да вы шутите. Чушь, чушим, рубанина, строганина, тала, расколотка, сыроежка, тряханина, скоблянка – всё это разными способами поданная к столу сырая рыба. Она может быть замороженная или свежевывловленная, но всегда сырая. Сегодня в этом ряду стоит на особом месте сугудай.

Не всякую рыбу можно сагудать, т. е. нарезать кусками, кубиками, тонкими кусочками, строгать длинными, тающими во рту полупрозрачными стружками – только красную. А красная рыба в Сибири – это сиговые, от тугунка (манерка, сосвинская сельдь) до царственной нельмы, стерляди, осетра, тайменя, хариуса, ленка... Окуня, щуку, чебака, ельца, сазана и прочих в этом ряду в Сибири не сагудают.

Для приготовления сагудая свежепойманную рыбу чистят, освобождают от костей, нарезают средними кусками, складывают в просторную банку, солят, сдабривают толчёным зелёным луком, перетряхивают и помещают на снег или лёд, чтобы рыбные кусочки только немного прихватило холодом – сразу поедают. И в мире нет ничего вкуснее этого!



Сугудай



ТУГУНОК МАЛОСОЛЬНЫЙ

Это тот редкий случай, когда с рыбой лучше ничего не делать. Чем больше готовишь тугунка, тем меньше в нём удивительного вкуса – не зря в старину гастрономы его называли манеркой! На Енисее тугунка не едят, им лакомятся. Эта рыбка нежнейшей, жирно-сладкой, тающей консистенции, употребляется целиком, вместе с мягонькими, без усилий жующимися косточками, что, в свою очередь, добавляет во вкус минеральность. Его размеры – обычно 9–12 см длиной, редко 16 – позволяют это делать.

Готовят его малосолом. Если соблюдены два главных условия – наличие свежевыловленного тугунка – то вкуснейшее блюдо уже почти готово, нужно только опустить рыбку в тузлук на 2–4 часа, в зависимости от погоды (лучше, когда похолодней), и на стол. Малосольного тугунка едят особым манером, что предполагает использование обеих рук. Большими и указательными пальцами рыбку берём за голову брюшком вниз. Аккуратно отделяем голову, медленно оттягивая её от туловища. Вместе с головой должна отойти и вся ксень (рыбные внутренности). Если в рыбке есть икра, то она остаётся при теле, которое мы берём за хвост и немедленно отправляется в рот. Эстеты и пижоны оставляют в защипе хвостик и кладут его на пустую тарелку, все остальные пережевывают рыбу вместе с ним.

Готовят малосольного тугунка от самого устья Енисея до посёлка Шушенское. Бывает он на столе и у жителей многих больших притоков нижнего и среднего Енисея: Ангары, Кана, Большого Пита, Подкаменной и Нижней Тунгуски.



Часть I. Почти забытые блюда

Если вас угостили тугунком, что бы вы с ним ни собирались делать, это надо делать немедленно. Промедление – подобно смерти. Даже в замороженном или в хорошо просоленном виде он катастрофически плохо хранится. Поэтому при засоле на продажу делают пряный посол тугунка с гвоздикой, тмином, кориандром, душистым перцем и лавровым листом, что полностью убивает специфику и прелесть тугунка. В этой же «телеге» и копчёный тугун.



Тугунок малосольный



СЕНЬКА (МАКСА)

Налим – рыба тресковая и в отличие от человека любит, где похолоднее, и поэтому обыкновенный обитатель северных рек. Чем холоднее вода, тем активней налим. В Сибири его ловят и употребляют в пищу в основном в зимние месяцы, т. е. начиная с конца сентября и до майских. Из него делают много разных блюд – не зря его в Сибири называют кормильцем. Кроме того, из прочной кожи налима делали продуктовые мешки, в которых хранили различные крупы, зерновую и рыбную муку и рыбий жир.

Самым лакомым куском в налиме всегда была печень. Она у него большая, особенно зимой, в период «жора». Чем крупнее – тем вкуснее. Широко используется в сибирской гастрономической практике самостоятельно и как вкусовая добавка к различным блюдам, прежде всего к ухе и пирогам.

Русские переселенцы в Сибири испокон века печень налима называли сенькой. Скорее всего, термин произошёл от старорусского слова «ксень» – рыбные внутренности. В Сибири это имя использовалось не универсально, а исключительно в применении к налиме. У Л. П. Сабанеева находим: «Вообще налим не может считаться очень удобоваримой пищей и всего пригоднее для ухи, которая очень ценится ради молок (макса в Сибири) и печени (ксень); в северной России и в Сибири крестьяне предпочитают делать пироги с налимами или с налимеюй максой и печёнкой. Последняя, как известно, несоразмерно велика и у крупных налимов достигает нескольких фунтов веса; из неё также вытапливается превосходный жир». На берегах Енисея сенькой называли печень налима ещё в 50-х годах XX века. Сегодня этот термин практически забыт.

С какого-то времени в Сибири максой стали называть не налимеюй молоки, а печень. «Исконная зимняя енисейская еда – налим с картошкой. Налим похож на огромного головастика – толстое брюхо, плоский хвост. Вспорешь мягкое толстое



Часть I. Почти забытые блюда

23



Пувля

Жареная макса

брюхо – розовый пальчатый желудок, оливковая макса – печёнка, на ней мешочек с зелёными чернилами – желчью. Всё блестящее, заподлицо уложенное. Главное, желчь не раздавить. Налим хоть и кормилец, но относятся к нему, как к чему-то несуразно смешному или даже не совсем приличному. «Опять сопливый попался». Смотрят самолов, надеясь на «красную рыбу», а тут кормилец идёт, язви его, как говорит баба Лида. Налим смешно извивается, топырится, дурацкий усик на бороде, как у Хоттабыча. Лучше всего он в ухе, уху заправляют растёртой с луком максой... Как на Новый год запекает она налимы «икры» в русской печке, и как они берутся корочкой, а внутри суховато-рассыпчатые...» (М. Тарковский «Енисей, отпусти»).

Многие коренные народы Сибири ели максу замороженной, в виде строганины. Добавляли её в рыбный суп, перетирая вместе с мукой или порсой. Максу жарили на рыбьем жире, вытопленном из внутренностей и голов. Главный принцип приготовления налимыей печёнки – не подвергать её долгой тепловой обработке и использовать минимальное количество приправ. Самая подходящая приправа – белый перец.



Сохранение максы. Если заморозка налима существенно снижает вкусовые качества его мяса, то на печени это сказывается в меньшей мере. Извлечённая из рыбы и плотно без воздуха запакованная в полиэтиленовых мешках, налимя печёнка может храниться при $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ несколько месяцев без изменения вкусовых характеристик. Другая форма сохранения – маринование. Печень налима отваривают 10–15 минут в солёной воде, раскладывают по банкам и заливают слабым уксусом с добавлением нескольких горошин душистого перца. Чем слабее уксус, тем вкуснее печёнка, тем меньше она хранится. Чем сильнее уксус, тем хуже вкус печёнки и тем дольше она хранится. Выбирайте! Можно выбрать слабый уксус и стерилизацию банок с печенью. Есть ещё один способ заготовки – хранить отваренную печень под рафинированным растительным маслом.

Жареная макса. Целую налимя печёнку присаливаем, перчим белым перцем и быстро обжариваем в большом количестве кипящего растительного масла с двух сторон. На каждую сторону по 1–2 минуты, в зависимости от величины печени. Нарезаем на порционные куски и подаём. Можно предварительно обвалить печень в муке, но лучше обойтись без этого. Пожалуй, это единственное блюдо, кроме строганины, отражающее истинный вкус максы.

Жареная картошка с максой. Простое, но вкусное блюдо. Небольшие куски печени налима слегка обжарить в небольшом количестве жира. Добавить нарезанный пластиками картофель. Когда он будет наполовину готов, кладётся измельчённый лук, всё солится и доводится до готовности. Не вздумайте использовать морковь в каком-либо виде, это испортит блюдо.

Паштет из максы. Печень налима отвариваем 10–15 минут в солёной воде с несколькими горошинами белого перца. Жарим на растительном масле мелко нашинкованные грибы (по нисходящей: сморчки, лисички, белые) и лук. После того как печёнка перестанет быть горячей, взбиваем её в однородную массу вместе с жареными грибами. Плотно раскладываем по небольшим банкам так, чтобы в паштетной массе



Часть I. Почти забытые блюда

не было свободного пространства. Сверху добавляем рафинированное растительное масло, закрываем, стерилизуем.

Пувля. Утверждается, что это остяцкое блюдо, в переводе «рукавичка». Но оно практикуется не только на Оби, но и на берегах Лены и Енисея. При разделке налима после выемки печени, извлекаем желудок. Его выворачиваем, моем и набиваем максой, предварительно посолив и добавив немного белого перца. Процедура набивки скользкая, сложная, но реальная. С одного конца желудок подвязываем нитками и разминаем руками. Опускаем в подсоленную кипящую воду на 15 минут. Обычно советуют при варке протыкать желудок вилкой. Но можно этого и не делать, он достаточно крепкий и взрыва не будет. Из-за плотной консистенции желудка это блюдо часто называют жвачкой. Готовая отварная пувля напоминает серую рукавичку с небольшим пальчиком. Есть её можно как горячей, так и холодной, нарезаая дольками, как колбасу. Она будет вкуснее, если отлежится несколько дней в холодном месте. С этим блюдом связано несколько поверий. Считалось, что если человек один съест всю пувлю (завязанный, замкнутый, без выхода желудок), то обязательно попадёт в безвыходную ситуацию. Налимий желудок надо набивать печенью этой же рыбы. Если её взять от другого налима, то при отваривании начинка вылезет наружу, а это очень плохая примета.

Мартан. Отвариваем в течение 10 минут в подсоленной воде печень налима, толчём её, приправляем немного перцем, солью, смешиваем с нашинкованным луком и мукой до однородного пластичного состояния. Формируем из этой массы небольшие лепёшки и обжариваем на сковородке в достаточном количестве растительного масла. Есть и другой вариант, где вместо муки используется натёртая картофельная масса (как для драников).



РЫБА В ЯЩИКЕ

Традиционное блюдо, вот уже четвёртый век практикуемое на берегах Енисея. В Карелии существует блюдо с подобным названием – калалаатикко – «рыба в ящике», но это совсем другая история.

Для приготовления нужна металлическая ёмкость, чугунная, а лучше стальная, нержавеющая. Во-вторых, крышка должна плотно закрываться и легко открываться в горячем состоянии. В-третьих, внутри ёмкости должна быть решётка, немного возвышающаяся надо дном. Оборудование готово. Лучше иметь для рыбы «ящик» вытянутый, как утятница, гусятница, или ещё больше – как осетринница.

Рыба для этого блюда подойдёт любая, но лучше свежельовленная. Начинаем с травок. Кладём на дно ящика веточки смородины и черёмухи без листьев. Обычно на 10 веточек смородины 1–2 веточки черёмухи. Главное, с последними не переборщить, блюдо может стать немного «хинным» – со специфической горчинкой. Можно использовать и ягель, и веточку можжевельника, и ольхи. Здесь фантазия безгранична, что, в конце концов, превратится в ваш секрет фирменного блюда.

Травки, веточки, почки и листочки на дне ящика разложены ровным слоем. Устанавливаем над нашим художественным гербарием решётку. Рыбу разделали, искупали. Укладываем её целую или порционными кусками, в зависимости от позволительности пространства и размера рыбы, на решётку. Закрываем плотно крышкой – и на костёр или в духовку. Дальше небольшая сложность, преодолимая только опытом. Крышку лучше вообще не открывать до конца приготовления блюда. Если вы поднимаете крышку в процессе готовки, то в «ящик» попадает воздух и вместе с ним кислород, что приводит к воспламенению придонной растительной выстилки. В результате в финале у блюда может появиться не планируемый вами аромат. Обычно на костре достаточно 20 минут, в духовке – 35.



Часть I. Почти забытые блюда

27

В природных условиях вариаций готовки намного меньше. Всё упирается в нагрев ящика. Температуру костра и углей сложно регулировать. Дома в наших силах установить точную температуру духовки и через этот параметр моделировать вкус блюда. При минимальном нагреве увеличивается выдержка рыбы в ящике, зато она получается практически *au naturel* с травной выраженностью и лёгким и романтичным напоминанием о костре. При максимальном нагреве мы получаем на выходе продукт горячего копчения, сильного и властного по вкусу. Кто что любит!



ПЕЛЬМЕНИ

С сибирскими пельменями всё не так просто, как кажется на первый взгляд. Сегодня, без сомнения, это блюдо принимают по всей России как истинно сибирское, праздничное. Конечно, магазинный вариант, приготовленный повсеместно из мяса категории «Е», не льёт воду на имидж праздничности этого блюда. В силу этого многие до сих пор с наступлением морозов стряпают пельмени всей семьёй, как встарь, собравшись вокруг стола на кухне, и стряпают много, на все зимние праздники.

В отличие от современности, раньше пельмени в Сибири всегда были блюдом обыденного, а не праздничного стола. По существу, это фастфуд, практикуемый здесь с XVIII века. Можно долго рассуждать о рецептах приготовления классических сибирских пельменей, о том, что тесто должно замешиваться на крепко заваренном чае, в пропорциях мяса должна обязательно участвовать дичатина, что фарш должен хорошенько проферментироваться с изрубленным репчатым луком и т. д. и т. п. Но в сибирской жизни было всё намного проще. Пельмени делали из того, что в данный момент под рукой. Это может быть и рыба, и грибы, но никогда не растительная и творожная начинки.

В чём же особенность сибирских пельменей? Прежде всего, в том, что лепят их с наступлением морозов, всей семьёй, на всю зиму. После приготовления пельмени обязательно замораживают. Затем их складывают в мешки из грубой конопляной или льняной ткани и подвешивают на кляпы на сквозняке. В таких условиях пельмени быстро обветриваются и превращаются в иссушенные аппетитные «винтажные» миниатюры. «Хитрое ли дело – конопляный мешок? А вот нате-ка! Содержит, по-видимому, какие-то такие свойства, которые превращают пельмень в волшебство» (Г. Марков). Часто перед заморозкой их обжаривают в масле. Поэтому пельмени в Сибири могут не только варить, но и заваривать.



Подобная технология приготовления пельменей, от семейной лепки до длительного вымораживания, могла родиться только в Сибири с её долгими дорогами и морозной обыденностью. Сибирские пельмени – это не особенности вымески теста и не пропорции начинки, это условие потребления, где основной ингредиент – Сибирь.

Сегодня сибиряки едят пельмени не только в дороге, но и дома, на ужин, как таковые, варёные, заваренные, со сметаной и сливочным маслом. Часто их едят как суп, с бульоном, добавляя в него крошево из сырого репчатого лука.

Как делали и делают пельмени в Сибири? Разбивают три яйца, смешивают со стаканом молока или воды, солят и густо замешивают мукой. Тесто круто наминается, раскатывается в тонкие (2 мм) сочни, которые нарезаются на косячки (ромбы) с вершок в диаметре.

Начинка приготавливается из мяса или рыбы, которые рубятся в селенке с добавленными перцем, луком и двумя ковшами воды, чтобы мясо было влажно, и раскладывается чайной ложкой на сочни, которые затем защипываются и складываются на посыпанные мукой противни.

Наряду с обычными пельменями, старые кулинарные книги предлагали отдельные рецепты сибирских пельменей. У крупнейшего российского гастрономического компилятора Елены Молоховец находим три рецепта: «Пельмени сибирские» – 1-й и 2-й способы и «Настоящие сибирские пельмени».

Пельмени сибирские (1-й способ). «Мелко изрубить 1 луковицу, прибавить 200 г нарезанной ломтиками сырой свинины, 200 г почечного жира и 200 г очищенной от жил дичи или сырой говядины, изрубить всё вместе, положить душистого и чёрного перца, гвоздики и мелко наколотого льда. <...> Подавая, облить красным мясным соусом со сливочным маслом, лимонным соком или уксусом. Можно подать в том же самом бульоне, в каком варились».



Часть I. Почти забытые блюда

Пельмени сибирские (2-й способ). «Тесто для пельменей делают следующим образом: 3 желтка положить в стакан, долить холодной воды до $\frac{2}{3}$ стакана, всыпать полную ложечку соли, размешать, влить массу в 2 стакана муки, замесить. Из теста получится примерно 120 маленьких пельменей. Взять от ссека ровно 600 г мяса без жира, 50 г почечного жира и 200 г мозгов из костей, изрубить всё очень мелко, вынимая плёнки, всыпать $\frac{1}{4}$ ложечки простого перца, полную ложечку соли, можно также добавить четверть натёртой сырой луковицы. Смешать всю массу, можно истолочь её в ступке, затем влить полный стакан холодной воды, размешать до гладкости. Раскатать тесто, разделить его на 6 частей. Каждую часть, смочив ладони водой, раскатывать в длинный валик, подсыпая на доску $\frac{1}{2}$ стакана муки. Этот валик разделить на 20 маленьких, как напёрсток, частей. Остальное тесто прикрыть салфеткой, чтобы не обсыхало. Раскатать скалкой 20 лепёшечек диаметром стакана, сложить одну на другую, затем брать каждую лепёшечку и накладывать на неё по $\frac{1}{2}$ ложечки мясной массы так, чтобы один край был с начинкой, слепить края в виде пирожка, а потом слепить и концы. Выложить пельмени на доску или на блюдо, посыпанное мукой. Хранить их в морозильнике. За 15 минут до отпуска опустить пельмени в широкую кастрюльку, в крутой солёный кипяток, при этом брать на каждые 3 стакана воды по 2 полные ложечки соли. Когда пельмени всплывут, вынуть их дуршлаговой ложкой, переложить на горячее блюдо. Отдельно подать к пельменям процеженное масло с подрумяненной в нём чёрствой натёртой булкой, уксус или только сметану».

Настоящие сибирские пельмени. «600 г говядины 1-го сорта от жирного филея, наскоблить ножом, положить мелко порезанного и выжатого сырого лука, чёрного молотого перца, соли, сделать из этого фарша пельмени. <...> Если говядина нежирная, то взять 400 г говядины и 200 г почечного жира, который очень мелко изрубить. Сварить их в посоленной воде или в бульоне в отдельной кастрюльке и подавать в крепком чистом бульоне, в который влить процеженный бульон из-под пельменей, или, вынув их из воды шумовкой, подать на блюде, и отдельно к ним подаётся уксус.



Эти пельмени делать лучше величиной в колдуны или в виде ушков. Если подавать пельмени в бульоне, достаточно половины указанной пропорции фарша и теста. Сибиряки заготавливают их впрок: пересыпают слегка мукой, чтобы не слиплись, замораживают и, когда понадобится, варят их в солёном кипятке».

Сближает все три рецепта сибирских пельменей Е. Молоховец только высокая жирность фарша и тесто. В остальном они принципиально разные. В 1-м способе фарш готовится на свинине пополам с дичиной с добавлением душистого и чёрного перца с достаточно большой закладкой гвоздики и средним содержанием лука. Такая закладка препарата может быть оправдана разве что использованием в качестве дикого мяса весенней медвежатины. Все остальные сорта дикого мяса не проявят свою специфику в блюде. Во втором способе в фарше минимальное содержание лука, что оправдывается добавлением большой пропорции деликатного по вкусу костного мозга. Этот способ отличает ещё и жирный соус при подаче. Гармоничный и богатый рецепт. Зато «настоящие» сибирские пельмени в варианте со 100%-й говядиной в фарше и максимальном содержании в нём лука представляется самым аскетичным блюдом из всех – см. таблицу.

И. М. Радецкий в «Альманахе гастрономов» (1852), в одной из «главных» кулинарных книг России второй половины XIX века, приводит единственный рецепт пельменей: «Пельмени сибирские. *Pelmeni, pâtés*. (Пельмени, «пти пате а ля сибирьен»). Изрубить мелко две луковицы, прибавить сырой ветчины с жиром, нарезанной ломтиками, и дичи, очищенной от жил (без костей), изрубить всё это вместе и снабдить по вкусу перцем и толчёными пряностями. Между тем приготовить тесто полусдобное, раскатать его тонко на столе, смазать края яйцом и, взяв на лопатку приготовленный фарш, наложить ряд (в величину обыкновенного ореха) на смазанное тесто, накрыть краем, прижать плотно двумя пальцами кругом фарша, вырезать круглую выемку в виде полумесяца и укладывать порядком на подслоённый маслом сотейник. За 10 минут до отпуска опустить в кипящую воду и варить до тех пор, пока фарш проварится; тогда



Часть I. Почти забытые блюда

33

выбрать на глубокое блюдо и залить приготовленную для этого подливую. Эта подливка готовится из красного бульона, сливочного масла и лимонного сока».

1-й способ	2-й способ	Настоящие сибирские
ФАРШ		
1 луковица; 200 г свинины; 200 г почечного жира; 200 г дичи или 200 г говядины	1/4 луковицы; 600 г говядины; 50 г жира; 200 г мозгов из костей	2 луковицы; 600 г говядины или 400 г говядины; 200 г почечного жира
ПРЕПАРАТ		
душистый перец; чёрный перец; 2–3 шт. гвоздики	¼ ложечки перца	чёрный перец
ТЕСТО		
3 стакана муки; 2–3 яйца	2½ стакана муки; 3 желтка	3 стакана муки; 2 яйца
СОУС		
1 ложку сливочного масла; ¼ лимона или уксуса; 1 ложка муки	50–100 г сливочного масла; уксус или сметана	уксус



Исходя из этих рецептов сибирские пельмени отличает от остальных, прежде всего, присутствие в фарше дичины и использование в нём других особенных продуктов: почечного жира, костного мозга, особых частей говяжьей и свиной туши: окорока, ссека. Другими словами, сибирские пельмени готовились с большей тщательностью и из лучших продуктов.

В XX веке разница между обыкновенными пельменями и сибирскими деформировалась. «Настоящие пельмени характеризуются сочетанием фарша трёх видов мяса: говядины (45 %), баранины (35 %), свинины (20 %). Тесто для пельменей – обычное тесто для домашней лапши. Кроме мясного фарша, в начинку идёт лук, немного бланшированной травы (сныть, крапива, петрушка – смотря по времени года, чёрный перец), чуть муки, для придания фаршу необходимой вязкости, и небольшое количество мясного бульона – для умеренного насыщения влагой. Пельмени становятся особенно вкусны, когда их после приготовления замораживают. Именно этот приём естественно применяется в Сибири, где замораживание – одна из обычных форм хранения пищевых продуктов. При этом тесто пельменей улучшает свои вкусовые качества. Отсюда и пошло наименование пельменей «сибирские» как более лучшего сорта пельменей. Таким образом, лишь предварительно замороженные перед употреблением пельмени могут называться сибирскими (или уральскими), а не какая-то их разновидность с иной начинкой, как иногда думают» (В. В. Похлёбкин).

Несомненно, заморозка в технологической цепочке изготовления пельменей играет существенную роль. Здесь можно выделить два момента. Во-первых, в процессе возникновения этого блюда заморозка пельменей была определяющим моментом. Основная их функция в Сибири сводилась к вкусной, сытной и удобной еде при передвижении на больших пространствах Сибири в холодное время года. Без заморозки они бы не выполняли своих функций, к которым были приспособлены, для которых их сделали. «...Купцы и приказчики, отправляясь в дорогу, запасаются мёрзлыми пельменями. Приехав на станцию, кипятят воду, кладут в неё пельмени, и



Часть I. Почти забытые блюда

35

через полчаса кушанье готово». Часто сразу после лепки пельмени жарились и только после этого замораживались. В таком случае их употребление в дороге ещё больше упрощалось. Залил их кипятком, подождал 2–3 минуты – и блюдо готово. Европа пришла к такой технологии потребления продуктов только в XX веке, а в Сибири она была с XVIII века. Во-вторых, пельмени должны быть не просто заморожены, например в морозильной камере, а ещё и выдержаны длительное время на сквозняке, для того чтобы тесто обветрило и немного выморозилось. Всё это сообщает пельменям значимые вкусовые нюансы. В результате такой процедуры тесто по вкусу можно сравнить, пожалуй, с итальянскими макаронами, сваренными до состояния *al dente*.

Очень хорошо сущность сибирских пельменей передал писатель Георгий Марков: «Пельмени в мешке найдёшь в сенцах на кляпе. <...> Вот простая штука – пельмени. Ел ты множество раз. А знаешь ли, что настоящий сибирский пельмень стряпается из четырёх сортов мяса: говядина, свинина, баранина, дичина (сохатина, оленина, козлятина). И дело не только в мясе и тесте, в которое необходимо плеснуть несколько ложек крепкой заварки чая. Чтоб пельмень получил неотразимый вкус, его непременно промораживают насквозь, а потом ссыпают в мешок из грубой конопляной нитки и держат в мешке на улице. Хитрое ли дело – конопляный мешок? А вот нате-ка! Содержит, по-видимому, какие-то такие свойства, которые превращают пельмень в волшебство».



ПОМАЗУНКИ

Помазу́нками называли пшеничную выпечку, покрываемую сверху начинкой. Они были двух видов: несладкие шаньги, наливные и простые, и тарачки, с сушёными ягодами.

Для **наливных шанег** намятое сдобное тесто раскатывается в небольшие сочни, которые складываются на промазанный маслом противень. На каждом из них делается небольшой ободок: сочень медленно повёртывается одной рукой, другой же касается конца сочня, при этом пальцы при движении приподнимают краешек, который тотчас закатывается ладонью. Ободок делается для того, чтобы не расплывалась размазанная по сочню наливка. Самыми распространёнными были два варианта наливок: 1) почищенный варёный картофель «распичкивается» мутовкой в латке с 2–3 сырыми разболтанными яйцами, к смеси добавляется молоко или простокваша; 2) хорошо отжатый, растёртый творог солят и смешивают с 2–3 сырыми яйцами и стаканом молока или сметаны. Для **простых шанег** в сочне не делают ободка. Перед выпечкой его покрывают подбитой пшеничной мукой смесью молока с присоленными разболтанными сырыми яйцами. Сверху шаньги покрывают сметаной и сажают в печь.

Тарачки пекли разной формы, но чаще всего делали следующим образом. На противоположных концах сочня разрезали ножом два отверстия вдоль края так, что получалось два полукольца в палец шириною, которые соединяли с общей массой сочня двумя небольшими промежутками. На середину сочня клали начинку, чаще всего из ягод. Сухую клубнику, голубику, смородину, бруснику кипятили с небольшим количеством воды и заправляли «яблочной» (картофельной) мукой. Молотую черёмуху просеивали на сите и заваривали с вечера, утром же подбивали мукой. Готовую начинку равномерно распределяли по сочню и накрывали вытянутыми, положенными друг на друга полукольцами.



Часть I. Почти забытые блюда

37



ПИРОГИ

Тесто для пирогов берётся из пшеничной или ржаной квашни, пресное же тесто – «нейдёт – пузырится». Его наминают, раскатывают на небольшие, как на шаньги, сочни, на которые накладывается приготовленная заранее начинка, защипывают, их «прягут» (жарят) на сковороде, реже пекут в вольной печи. В основном начинки для пирогов использовали следующие.

Для **капустного** пирога на сочень из пшеничного или ржаного теста накладывается плотным слоем разрезанный ломтиками лук, который покрывается капустой. Она должна быть предварительно обжаренной и смешанной с рублеными варёными яйцами. В **груздёвый** пирог грибы кладутся целыми и обязательно с луком. В **творожных**, или «**сырных**», пирогах лук не использовали, зато всегда добавляли взбитые сырые яйца. Для **морковника** мелко рубят очищенную, сваренную перед пылом морковь, солят её по вкусу, разбивают 2–3 яйца, заливают стаканом молока или сметаны и хорошо перемешивают.

Избоина – оставшаяся после выработки конопляного масла – складывается с вечера в кринку и заливается водой. Утром её растирают, процеживают сквозь сито, причём оставшаяся масса промывается ещё раза три и выбрасывается. Мутную жидкость сливают в чугуны и ставят в печь. Вода кипит. Сверху собираются белые пенки, которые вылавливаются на тарелку, солятся и хорошо размешиваются с мелко искрошенным луком и используется в качестве начинки для **пирогов с избоиной**.





ПИРОГИ ХЛЕБАЛЬНЫЕ

На один край большого, в палец толщиной, сочня из пшеничного или ржаного теста накладывают начинку: измельчённую капусту, морковь, репу, лук. Закрывают его другим краем, обрезают лишние, выступающие у сгиба, части теста, защипывают и сажают на противне в печь. Когда пирог зарумянится и затвердеет, его вынимают, срезают верхнюю корку, вливают масла, перемешивая начинку и подают на стол в виде чашки, из которой начинка хлебается ложками.

На Енисее часто начинку для хлебальных пирогов делали из осетра или стерляди, добавляли туда иссечённого репчатого лука. Из готового пирога выедали рыбу, используя его крышку как хлеб, а оставшуюся «миску» не ели, отдавали её собакам. В некоторых регионах эта была самая распространённая форма употребления осетровых, что, вероятно, было связано с чрезмерной жирностью рыбы.





Печёный пирог



еусло

На берегах Енисея повсеместно готовили **сладкий саламат**, или сусло. Заваривали 2–2,5 кг ржаной муки и столько же солоду (проросшего, высушенного и смолотого), густо замешивали и ставили в тёплое место на печь. Утром подброженную массу наминали на отрубях и стряпали **квасники** в виде круглых лепёшек с отверстием посередине. Их сушили в печи 2–3 дня и выносили в чулан. Нанизав на палку, подвешивали её к потолку. В таком виде квасники могли висеть месяцами, если не годами.

С вечера хозяйка идёт в чулан за одним-двумя квасниками. Раскрашивает их в горшок, заливает водой и ставит на ночь в печь. Утром из горшка сливается готовое сусло – тёмная и сладкая густая жидкость. На её основе готовили различные сладкие кашицы и кисели с добавлением молотой черёмухи и различных ягод.

Существовала и более сложная технология приготовления солода. В корчаге заваривали 2 кг солода и 2 кг ржаной муки. Всё хорошенько перемешав, корчагу укрывали и ставили на ночь в печь. На следующий день, ближе к паужну, на дно пустой корчаги клали две «кидки» – скрученные из соломы кольца 15–18 см в диаметре. При этом одно кольцо вешали на гвоздь – выступающую внутри деревянную пробку над дном, другое укладывали непосредственно на дно, крест на крест к первой. Полученный накануне солод хорошенько перемешивают с горстью изрубленной соломы и переносят его в подготовленную пустую корчагу, добавляют ковш кипятка и ставят в жарко натопленную печь. Наутро корчагу вытаскивают и аккуратно наполняют её кипятком, который льётся на образовавшуюся за ночь томления корочку. При этом солод ни в коем случае не перемешивается. Корчагу оставляют в покое, пока солод не станет прохладным. Тогда вынимают гвоздь, и вскоре из открытого отверстия вытекает сначала густое тёмное «сусло», а затем более светлое – «пиво»,



которые собираются в различную посуду. В сусло добавляют молотой сушёной черёмухи и, если оно жидковато, картофельной муки. Получалось одно из любимейших енисейских лакомств. В глиняной посуде солод и пиво хранились в погребе до праздников.

БУРДУК

Кушанье из квашеной муки – бурдук, или бардошный кисель, был распространён не только на берегах Енисея, но и на берегах Лены, у якутов, в Бурятии. Готовился из ржаных или ячменных отрубей.

Всыпают в латку отруби, густо замешивают тёплой водой, заквашивают дрожжами и оставляют около печи суток на трое. Выкиснувшие отруби вместе с влитыми 3–4 ковшми холодной воды перемешиваются, процеживаются на сите, причём ещё перемываются раза три, и выбрасываются свиньям или коровам. Наутро отстоявшуюся жидкость сливают. Мутно-белый осадок – бурдук – снова заливают водой и оставляют до утра. Так делают раза три для того, чтобы вытянуть из него кислоту. На четвертое утро бурдук собирают в туюсок или кринку и выносят в погреб, где он хранится продолжительное время.

По мере надобности достают в горшок поварёнки 2–3 бурдука, заливают размешивая кипятком, солят, приправляют к «пылу» и, когда он вскипит, заправляют 2 столовыми ложками картофельной («яблочной») муки, разведённой в холодной воде.

подавался на стол бурдук с сахаром или чаще с постным маслом. Это лакомство на берегах Енисея было очень распространено среди эвенков, русских, белорусов и украинцев.





САЛАМАТ

Эту кашу любили не только на берегах Енисея, ею лакомились по всей Сибири. О его популярности говорит то, что саламат заслужил собственную посуду для своего – особой формы чугунную чашу по объёму чуть больше литра, легко устанавливаемую на тулухан (трёхногую поддержку чаши над костром). Как правило, берётся молоко, сметана, масло в соотношении 6:2:1. Содержимое помешивая доводят до кипения. Затем при постоянном помешивании засыпают тонкой струйкой ржаную муку, по вкусу добавляют соль и варят на слабом огне до появления топлёного масла. Подают на стол саламат в горячем виде.

ЗАВАРУХА

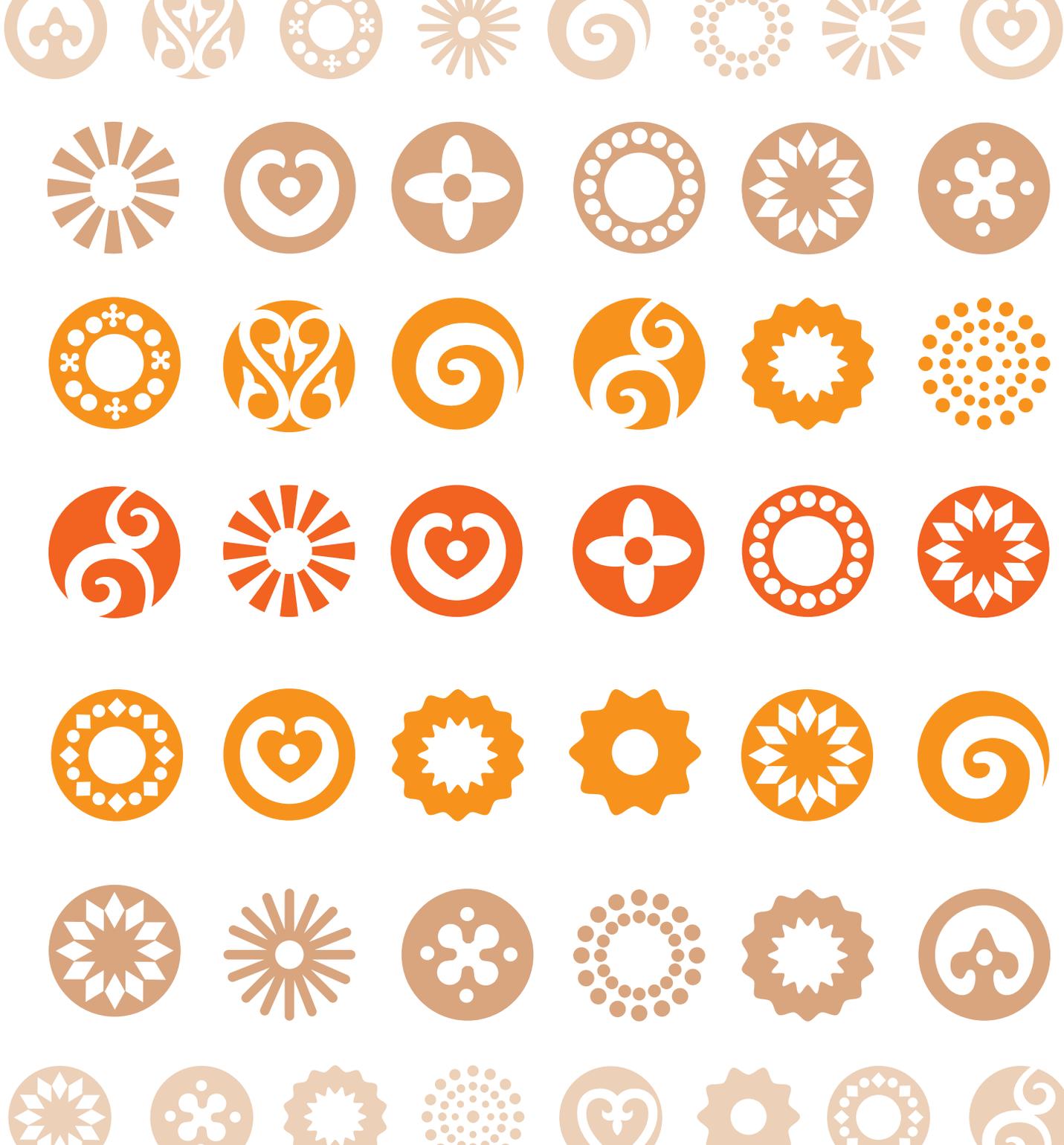
Простокваша или «пахтань» (остатки после приготовления масла) сливаются в горшок, ставятся в печь и, «когда дадут два ключа», предварительно посоленные, густо замешиваются пшеничной или ржаной мукой. В заваруху добавляют масла, слегка поджаривают и подают на стол только горячей.





Саламат







ЧАСТЬ II

@ТАРЫЕ РЕЦЕПТЫ





ЕУП ИЗ БРЮКВЫ

Брюкву, очистив и изрезав в тоненькие ломтики, положи в кипяток и вари целый час; после сего протри сквозь сито, разведи хорошим мясным бульоном, приправь перцем, имбирём и мускатным цветом. Подавая на стол, положи в суповую чашу белого хлеба, нарезанного сухариками и поджаренного в коровьем масле (Е. Авдеева, 1846).

ПОХЛЁБКА ИЗ ГРИБОВ

Очистив грибы, обжарь в масле, потом опусти в бульон, прибавь кореньев петрушки, моркови, рубленой зелёной петрушки, также рубленых яичных желтков, сваренных в густую, и, наконец, смотря по количеству похлёбки, заправь яйцом или двумя. Постная же грибная похлёбка варится с лимоном, луком и петрушкой. Также можно сварить её с луком и засыпать гречневыми крупами (Е. Авдеева, 1846).







©УП ИЗ ПОТРОХОВ

Возьми гусиных, утиных или других каких-нибудь потрохов, вычисти их хорошенько, перемой, налей холодной водой, смотря по количеству потрохов, поставь на плиту или в печь и дай вариться до спелости. Тогда выбери потроха вон, с бульону сними жир и процеди его сквозь сито, поставь снова на огонь, а между тем ложку муки сотри с ложкою чухонского масла (застывшие сливки), поджарь, прибавь мелко изрубленной зелёной петрушки, порею, моркови, пастернаку, и всё это выложи в суп, присоли, положи мускатного орешка и прокипяти. Напоследок подбей несколькими яичными желтками, положи в суповую чашку несколько ломтиков белого хлеба, поджаренных в коровьем масле, туда же положи потроха и вылей бульон (Е. Авдеева, 1846).





КАЛЬЯ С ОСЕТРИНОЙ

Нашинковав огурцов, прибавь кислой шинкованной капусты, крошенных корней и луку, поджарь всё в масле, положи муки, размешай хорошенько и налей рыбным бульоном. Изрезав кусками 600 г осетрины, опусти в калью, прокипяти, снимая пену, потом добавь огуречный рассол; вынув из капусты стебельки, нарежь полфунта паюсной икры небольшими кусочками и, завернув в листочки икру, надень на шпильки, опусти в калью и увари до спелости. Пред отпуском на стол сними икру со шпильек, выверни из капустных листков, положи опять в калью, посыпь зелёного укропу, положи солёного лимона, нарезав четвертинками (Е. Авдеева, 1846).



УХА ИЗ НАЛИМОВ

Очистив и выпотрошив налимов, перемой в холодной воде, положи в кастрюлю, если налимы небольшие, разрежь пополам, а если довольно велики, нарежь звеньями, влей в кастрюлю виноградного вина пополам с водой, приставь на огонь; между тем поджарь в коровьем масле муки, разведи отваром, в котором варятся налимы, вылей к ним же, посоли, положи перцу чёрного горошком, небольших цельных луковиц, лимона, изрезанного четвертинками, и дай исподволь вариться. Пока уха варится, очисти шампиньонов, нарежь полосками, обжарь в масле, налей рыбным отваром, положи туда же печёнки из налимов, нарезав их жеребейками, кроши кореньев моркови, петрушки, сельдерея, прокипяти раза два и вылей в уху. Когда рыба поспеет, то её тотчас должно выбрать шумовкой из бульона, чтоб она не переварилась. Подавая на стол, положи рыбу в суповую чашку, влей туда же уху и ещё один стакан виноградного вина (Е. Авдеева, 1846).

СУП ИЗ УТКИ С РЕПОЙ

Выпотрошенную и приготовленную как следует утку положи в горшок, налей кипятком; если есть мозговые кости или кусок говядины, то прибавь в суп, чтоб он был наваристее, положи сельдерея, порея, петрушки и цельных луковиц, вари до спелости; репу изрежь продолговатыми полосками или жеребейками, отвари один раз в воде, откинь на сито. Когда вода стечёт, обжарь в чухонском масле (застывшие сливки), дав ей подрумяниться, потом влей немного супу и с ним вари до спелости. Когда суп будет готов, утку вынь, разними, положи в суповую чашку, бульон процеди сквозь сито, выложи в него репу и держи горячим, пока надобно будет подавать; тогда посыпь рубленой петрушкой (Е. Авдеева, 1846).



©УП ИЗ РЯБЧИКОВ

Возьми шесть рябчиков, растопи в кастрюле кусок масла с куриное яйцо, положи в масло трёх целых рябчиков, а от остальных трёх отними грудинки и также положи в кастрюлю, жарь, поворачивая, чтобы они зарумянились со всех сторон, а когда поспеют, вынь. Потом в ту же кастрюлю положи полфунта телятины и полфунта ветчины, изрезанных ломтиками, пару луковиц, нашпигованных гвоздикой, по корешку сельдерея, петрушки, и влей стакан бульону, в котором разболтай горсть муки; вари на небольшом огне, пока всё хорошо не зарумянится. Спинки и ножки от трёх рябчиков истолки в ступе, положи туда же в кастрюлю; наконец, влей столько же бульону, сколько нужно супу, дай кипеть часа полтора, чтобы всё хорошо уварилось, потом процеди сквозь сито или цедилку. Вынув жилки из грудинок, оставленных от трёх рябчиков, истолки их в ступе мягко. Затем растопи полфунта масла, возьми три яйца цельных и два желтка, сделай жидкую яичницу, положи туда толчёные грудки, две горсти тёртого белого хлеба, полстакана сливок, немного соли, перцу, мускатного цвета, смешай всё хорошенько, сделай на пробу клёцки, чтобы узнать, не будут ли они развариваться и довольно ли нежны; когда они развариваются, прибавь целое яйцо и ещё два желтка, а если не очень нежны, положи немного масла. Наконец, клади в кипящий ключом суп с чайной серебряной ложки маленькие фрикадели и снимай пену. Оставшихся трёх рябчиков разними на части, положи в миску, фрикадели выбери из супу шумовкою и также положи в миску, и вылей из них суп сквозь частое сито (Е. Авдеева, 1846).



ОУП ИЗ КОРЮШКИ

Корень петрушки, корень сельдерея, лук-порей – 1 шт., лук-репка – 1 шт., картофель – 2 шт., соль – по вкусу, лавровый лист, перец чёрный горошек – 4 шт., мускатный цвет – щепоть, корюшка чищенная – 10 шт., рыбный бульон.

Поставить на огонь воду в кастрюле, положить по кусочку очищенных и нарезанных мелко кореньев петрушки и сельдерея, порея, луковицу и картофель. Когда закипит, сдвинуть на лёгкий огонь, положить по вкусу соли, лавровый лист, английский перец и небольшой кусочек мускатного цвета и варить до мягкости. Потом снова процедить и поставить на огонь. Между тем очистить и вымыть корюшку, снять филе так, чтобы головка и спинная кость остались, тщательно очистить, вытереть, опустить в кипящий мясной или рыбный бульон и, дав один раз вскипеть, разлить в тарелки.

ЧЁРНЫЙ СУП

Ситный хлеб, свежее сало, репчатый лук, зелень петрушки, бульон, варёные яйца, жареная птица.

Изотрите ломоть ситного (сделанного из хорошей просеянной муки) хлеба и обжарьте дотемна в свежем сале. Потом отрежьте от этого же хлеба тоненькие ломтики, положите в суповую миску вместе с обжаренным тёртым хлебом, а потом – мелко нарезанный лук и зелень петрушки. На этот слой положите ещё несколько ломтиков ситного хлеба, обжаренные крошки и ту же зелень. Так следует продолжать, пока миска не наполнится до половины. Тогда залейте хорошим мясным отваром и дайте полчаса стоять на небольшом огне. Можно в этот суп прибавлять отварные яйца и птичье мясо.





©УП ИЗ БРЮКВЫ

Брюкву чистим, нарезаем тонкими ломтиками, отвариваем до готовности. Затем протираем через сито, разводим мясным бульоном, добавляем соль, перец, имбирь и мускатный цвет. Перед подачей в суповую чашку положить сухарики из белого хлеба, обжаренные на сливочном масле.

©ЩИ ИЗ КРАПИВЫ

1 кг говядины, 400 г ветчины, коренья, 600 г молодой крапивы, масло, 1 ст. л. муки, зелень петрушки, укроп, сметана, варёные яйца.

Сварить бульон из говядины и ветчины с кореньями, процедить. Когда бульон будет готов, взять молодую крапиву, перебрать, вымыть, опустить в кипяток, сварить до мягкости, без крышки, откинуть на дуршлаг, ополоснуть холодной водой, выжать, измельчить и протереть сквозь сито. Положить в кастрюлю масло, муку, поджарить, положить крапиву, развести бульоном, вскипятить, помешивая. В суповую миску всыпать зелёную петрушку и горсть укропа. Можно прибавить сметану. Подать к ним разрезанные яйца или пирожки.





ЩИ С ОСЕТРИНОЮ

Свежая или кислая капуста, 2 луковицы, 2 ст. л. масла, солёная осетрина или осетровая голова, 1 ст. л. муки, квас.

Свежую капусту нарезать крупно, обдать кипятком, дать постоять, откинуть на сито и выжать воду. Искрошить луковицы, положить капусту и лук в кастрюлю, влить масло, обжарить, прибавить муку, размешать, залить водой и поставить вариться. Когда капуста будет мягка, положить свежепросольную осетрину, нарезав кусочками. Если осетрина солёная, то замочить с вечера в квасе.

Варят щи со свежей или кислой капустой и из осетровой головы. Солёную голову также замачивают в квасе, в щи кладут раньше, она требует больше варки. Можно сварить сначала её отдельно, обобрать хрящи и мясо, нарезать кусочками и опустить в щи.

ОКРОШКА

Возьми жареной дичины, телятины, говядины или курицу, что случится, нарежь маленькими кубиками, кости птичьи истолки в ступку, налей кислыми щами (род кваса). Потом прибавь к мясу крошенных огурцов, свежих или солёных, рубленых яиц, репчатого или зелёного луку, укропу, смешай всё вместе, положи в миску, процеди на это кислые щи, в которых намочены кости, сквозь сито, посоли, разведи по пропорции кислыми щами или квасом и заправь сметаной (Е. Авдеева, 1846).



КУЛЕБЯКА С ОСЕТРИНОЙ

Возьми 2 кг хорошей муки и сделай с вечера опару следующим образом: отдели 400 г муки, положи в горшок или кадочку, влей четыре стакана воды, тёплой, как парное молоко, разбей хорошенько, чтоб не было комков, положи две ложки дрожжей, поставь в тёплое место, а если в кухне холодно и опару захочешь поставить в печь, то сначала подложи под неё дощечку, иначе опара может угореть. Когда поутру опара поднимется, замеси тесто, положи в него фунт хорошего растопленного коровьего масла, пять свежих яиц и мешай вёселкою (деревянную лопаткою) до тех пор, пока тесто не будет отставать от вёселки и краёв кадочки; тогда поставь в тёплое место, а когда поднимется, снова вымешай хорошенько и дай ещё раз подняться. Потом посыпь на стол муки, выложи тесто, переваливай и, пока топится печь, тесто надобно переваливать раза три. Намочив с вечера 100 г визиги в холодной воде, свари, изруби, прибавь к визиге пять круто сваренных и мелко нарубленных яиц, положи масла и размешай. Два фунта свежей или малосольной осетрины, сняв кожу, нарежь в небольшие кусочки. Наконец, раскатай скалкою из теста пласт потребной величины, отделив половину начинки, положи на него, разровняй, уложи на начинку рыбу, засыпь сверху оставшеюся начинкою, потом защипли таким манером: сложив пласт вместе, защипли посередине, а после с обоих концов; положи на лист, обмажь сбитым яйцом, посыпь мелкотолчёными яйцами, посади в печь, дай зарумяниться, а если в печи слишком жарко, то накрой кулебяку листом мокрой бумаги, чтоб она не пригорела (Е. Авдеева, 1846).



РАЗВАРНАЯ СТЕРЛЯДЬ

Одно из любимейших рыбных блюд на берегах Енисея. Возьми свежую стерлядь; если она мёрзлая, налей холодной водою, дай оттаять, потом обдай кипятком, но надобно наблюдать, чтоб вода была не слишком горяча, иначе кожа на стерляди полопаётся; затем счисти ножом слизь и чешую с брюха, выпотроши и вымой водою. Уложив в кастрюлю стерлядь не разрезая, налей огуречным рассолом, положи лаврового листа, чёрного перца горошком, пару луковиц, натертых гвоздиком, кореньев петрушки, сельдерея, и вари до спелости. Когда будет готова, уложи стерлядь на блюдо, а отвар процеди сквозь сито; возьми стакана три отвара, слей в кастрюлю, прибавь очищенных солёных огурцов, нарезанных кружками, лимона и луку, тоже нарезанных кружками, горсть каперсов, дай повариться и облей этим соусом стерлядь (Е. Авдеева, 1846).

СТУДЕНЬ

Возьми говяжьи ноги, хорошо вычищенные, положи в горшок, налей столько воды, чтобы она покрыла ноги, положи чёрного перца горошком, гвоздики и лаврового листа, посоли, обвяжи горшок бумагою, накрой крышкою, поставь в жарко натопленную печь, дай стоять часов пять, чтоб мясо отстало от костей и почти разварилось. Потом, вынув из печи, выбери кости, бульон процеди сквозь сито, а когда бульон стечёт, то оставшееся не разварившееся мясо изруби мелко. Затем возьми хорошей формы чашку, соусник или форму, уложи дно варёною, нарезанною кружочками морковью, круто сваренными, разрезанными пополам или нарезными кружками яйцами, лимоном, посыпь рубленую зелёною петрушкою, влей сквозь салфетку бульону стакана два и застуди. Остальной бульон процеди сквозь салфетку, смешай с рубленую говяжиною и, размешав, вылей на стуженную в формах студень. Подавай с горчицею и уксусом (Е. Авдеева, 1846).



ВИНЕГРЕТ

Возьми живности, дичины, телятины, говядины, нарежь небольшими кусочками и положи горкой на блюдо; потом накроши кубиками варёного картофеля, варёную свёклу и морковь, нарежь звёздочками таким образом: сначала должно нарезать вдоль полоски три или четыре кругом, а после нарезать кружочками; также нарежь кружочками свежих или солёных огурцов, лимону четвертинками, свежих или мочёных яблок полосками; положи горсть каперсов и всё вместе хорошенько перемешай, обсыпь мясо и пригладь ножом. Наконец уברי таким манером: разрезав свёклу вдоль надвое, нарежь полукружочками, не отделяя один от другого; потом возьми на нож, протяни по винегрету, чтобы толстый конец свёклы лежал на блюде, а тонкий на верху винегрета; точно также нарежь морковь и огурцы и положи в винегрет. Круто сваренные яйца, пока они ещё горячи, очисти, изруби отдельно белок и желток, разровняй, придави ножиком и дай так остынуть. Убирая винегрет, вырезывай из них полоски шириною в столовый нож и клади на винегрет. Чтоб винегрет имел красивый вид, уברי таким образом: сначала положи полоску свёклы, возле неё полоску яичного белка, потом полоску моркови, за ней полоску огурцов, за огурцами полоску из яичного желтка, продолжай таким образом, пока обложишь кругом винегрет; низ уברי сливами, вишнями и оливками, вынув из них косточки; верхушку также уложи вишнями и сливами – покрасивее. Наконец возьми чашку прованского масла, чайную чашку уксусу, столовую ложку горчицы и соли по вкусу, всё вместе смешай, сбивай венчиком, пока всё соединится и делается густо и тогда облей этим винегрет (Е. Авдеева, 1846).



Современный вариант винегрета





КАПУСТА САВОЙСКАЯ ТУШЁНАЯ

В XIX веке жители деревни Торгашино, казачьей станицы на правом берегу Енисея, недалеко от Красноярска, специализировались на выращивании капусты сафой (савойской). Красноярцы покупали её на базаре и с удовольствием готовили следующим образом.

Разрезав кочан капусты на несколько частей, обдай кипятком, положи ложку чухонского масла (застывшие сливки), накрой и поставь на умеренный огонь. Когда капуста будет мягка, сотри ложку муки с маслом, прибавь несколько ложек бульону, размешай всё хорошенько и вылей в капусту, а подавая на стол, заправь сливками (Е. Авдеева, 1846).





РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ КАША С РЯБЧИКАМИ

На 8 персон понадобится одна пара рябчиков, 600 г гречневой крупы, два яйца и 200 г сливочного масла.

Рябчиков очистить должным образом, положить в кастрюлю, налить бульоном и сварим до мягкости, потом вынуть на крышку, а бульон процедить в обширную кастрюлю, положить масла, соли и немного толчёных пряностей. Между тем затереть яйцами смоленскую крупу, высушить и просеять сквозь решето. С рябчиков снять мягкие части и изрубить мелко; когда бульон закипит, засыпать кашу и, как только начнёт густеть, положить рубленые рябчики, размешать, покрыть крышкой и поставить в горячую печь на полчаса (И. М. Радецкий, 1853).





ПЕРЕПЁЛКИ С РИСОМ

Уложи дно кастрюли тонко нарезанными пластинками шпика и телятины, прибавь горсть зелёной петрушки, шалоту (небольшой лук-репка, выращиваемый в Сибири повсеместно и называемый «семейный»), соли, влей немного виноградного вина и бульону, положи туда же перепёлок, поставь на лёгкий жар и дай исподволь вариться. Когда перепёлки поспеют, то их вынь, а соус процеди, сними с него жир и, уложив на блюдо, перепёлок облей соусом. Сварив из рису на воде с маслом и пармезаном густую кашу, обложи кругом перепёлок (Е. Авдеева, 1846).





УТКА ТУШЁНАЯ С РЕПОЙ

На 1 порцию. Тушёная утка – 250 г, гречневая каша рассыпчатая – 100 г, грибы белые с/м – 40 г, лук репчатый – 30 г, листья салата – 10 г, бульон утиный – 500 мл, репа – 30 г, мука в/с – 10 г, масло сливочное – 10 г.

Разделанную утку обжарить, посолить и поперчить. Ножки залить бульоном, филе грудки вынуть. Тушить до готовности, периодически снимая жир, под крышкой на медленном огне, добавить утиную грудку, кружочки репы. Тушить до готовности. Соус: муку обжарить на масле, добавить воду, слитый соус, прогреть с овощами и выпарить. Ножки положить в соус, тушить, добавить грудки. Гарнир: сварить гречку, добавить грибы и лук жареный.





МАРИНАД ДЛЯ ТАЁЖНОЙ ДИЧИ

К 1 л 3–6%-го уксуса добавить несколько листочков лаврового листа, чёрного перца горошком, 3–4 почки гвоздики, несколько семечек кардамона, несколько щепоток мускатного цвета, горсть соли, 10 шт. нарезанного пластинками луку, четыре зубчика чеснока, держать в холодном месте.

Дичь крупная, как то: лось, олень, дикая коза, медведь кладутся в маринад на четыре дня и более (крупные части могут быть в маринаде месяц); тетерев, куропатка, заяц, глухарь – от 2 до 6 дней. Мелкую дичь в этом маринаде не держат (И. М. Радецкий, 1853).





ФИЛЕИ ИЗ ГЛУХАРЯ С ПИКАНТНОЙ ПОДЛИВКОЙ

Снять с глухаря филеи, подрезать верхнюю плену, вынуть из середины жилу, положить в маринад на три дня. Потом вынуть, осушить на салфетке, нашпиговать тонким шпиком и, уложив в сотейник, залить сверху маслом.

Кости вымыть в холодной воде, сложить в кастрюлю, налить бульоном и варить, пока не выкипит, как быть должно глянцу, который, процедив, положить в приготовленную пикантную подливу и хорошенько перемешать.

Для подливы выбрать из рассола самых мелких маринованных груздей, рыжиков и корнишонов, сложить в кастрюлю, прибавить немного шампиньонов и оливок без косточек, влить ложку бульона и рюмку мадеры и вскипятить на сильном огне.

За полчаса до подачи изжарить филеи до готовности, подавать с гарниром и пикантным соусом (И. М. Радецкий, 1853).





ОВСЯНАЯ КАША НА КЛЮКВЕННОМ МОРСЕ

На 1 порцию. Овсяные хлопья – 150 г, морс клюквенный – 400 мл, сахар – 60 г, сливки – 70 мл.

Морс довести до кипения, добавить сахар, овсяные хлопья, варить до готовности. Каша может быть манная, морс может быть также брусничный.

ПРЕСНУХА ЕНИСЕЙСКАЯ

Ржаная мука – 235 г, творог 9%-й – 100 г, сливки 33%-е – 30 мл, масло сливочное – 30 г, ягода свежая (черника, брусника и пр.) – 50 г.

В воду добавить соль, ржаную муку. Замешать тесто, как на пельмени. Оставить на 15 минут, тесто раскатать в один пласт толщиной 2 мм, вырезать круглой формы лепёшки диаметром 10 см, выложить на коврик, смазанный маслом сливочным или растительным. Поместить в жарочный шкаф при температуре 200 °С на 10 минут. Вынуть и смазать маслом. Творог 9%-й смешать со сливками, ванилью, сахаром. Прослоить кремом, фруктами и ягодами.







ЯБЛОКО МОНАСТЫРСКОЕ

Яблоко – 1 шт., мёд – 60 г, орех кедровый чищенный – 30 г, клюква – 50 г, коньяк – 15 мл.

Из яблока удалить сердцевину, середину сделать пошире (но не до дна). Мёд перемешать вместе с орехами и начинить этим яблоко. Поместить в жарочный шкаф при температуре 150–160 °С до готовности.

КУЛИЧ ЕНИСЕЙСКИЙ

Мука – 4 кг, масло коровье – 600 г, яйца – 8 шт., дрожжи, сахар – 1 ст., кардамон, корица, мускатный цвет, миндаль – 100 г, померанцевая вода – 1 ст. л., изюм.

Замесить тесто на воде. Когда тесто поднимется, выложить на стол, вмешать в тесто масло, яйца, сахар, кардамон, корицу, мускатный цвет, мелко истолчённого миндаля и померанцевую воду. Разминать хорошенько тесто руками, подсыпая на стол муку, оставленную от 4 кг, пока оно не начнёт отставать от рук и от стола. Сделать кулич, дать ему расстояться, посыпать изюмом, смазать сырым яйцом, обсыпать рубленым миндалём и поставить в печь.







БЛИНЫ КРАСНЫЕ

Мука – 2 кг, сахар – 100 г, масло сливочное – 400 г, соль, яйца – 6 шт., сметана.

Поставь опару на тёплой воде из пшеничной муки, когда поднимется, замесить. Сахар, соль, масло растереть добела, положить в масло желтки, ещё растереть, чтобы желтки соединились с маслом.

Белки взбить в пену и всё вместе положить в тесто и замесить. Когда опара поднимется, размешать и дать ещё раз подняться, и печь блины. К красным блинам подают растопленное масло и сметану.

ЧАЛИВАШНИКИ

Ореховое или маковое масло – 1 ст., соль, мука, варенье, масло сливочное.

В стакан воды влить ложку орехового или макового масла, добавить немного соли, муку, размешать и замесить довольно крутое тесто. Потом, разделив, сделать маленькие колобки, раскатать их тонко, сделать пирожки или треугольники, накладывая в середину варенье, но лучше леваша, и обрезая резцом, и положить на сито. Когда пирожки сделаны, их жарят на сковороде в масле, поливая их горячим маслом, чтобы вздувались.







ЛЕВАШИ (ЛЕВАШНИКИ)

Земляника, малина, смородина, брусника или рябина.

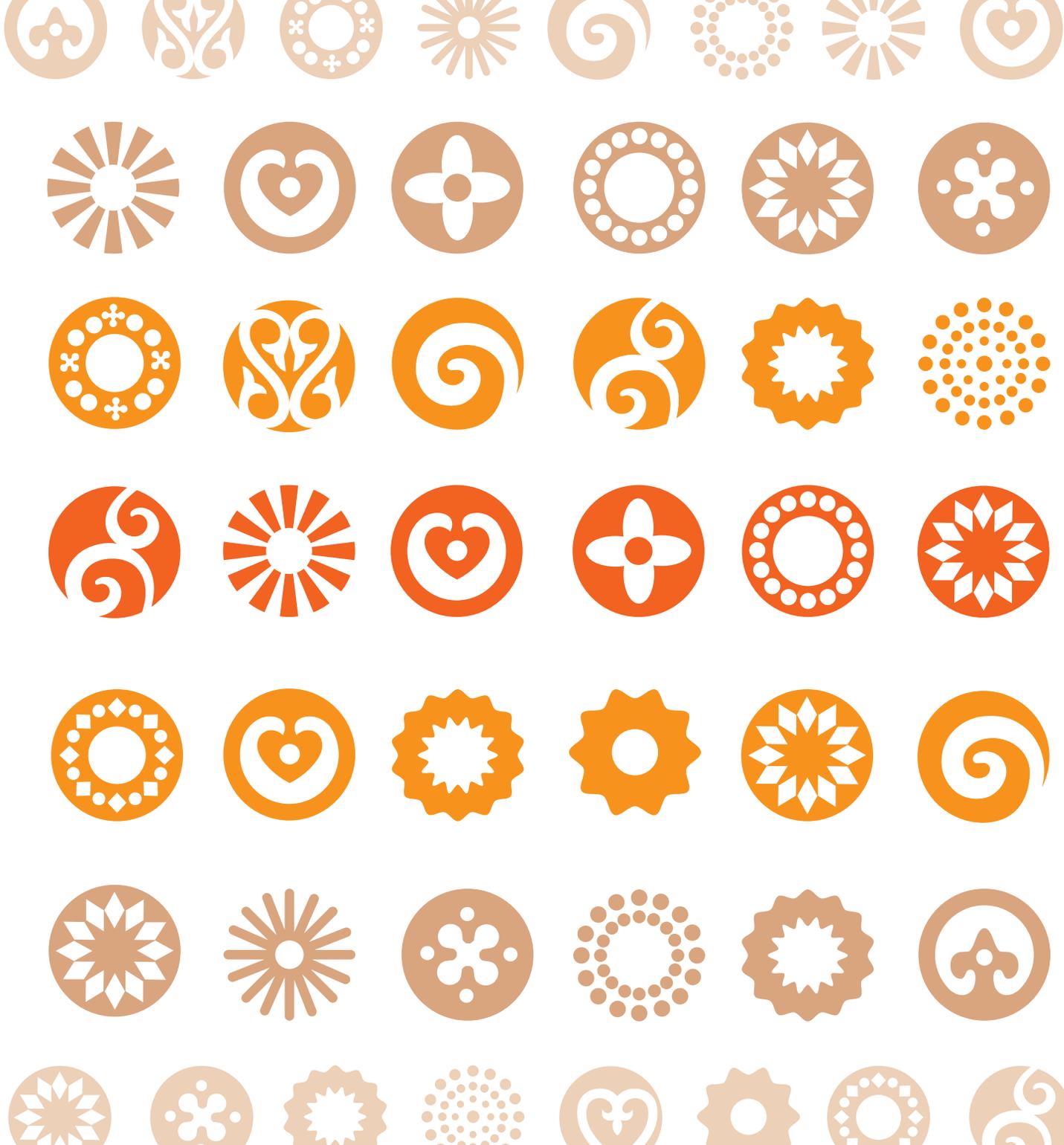
Ягоду моем, перебираем, томим в духовке несколько часов при температуре 60–70 °С. Затем протираем через сито, полученное пюре разливаем толщиной 0,5–0,7 см по бумаге для выпечки. И снова ставим в духовку при той же температуре 60 °С до подсушивания и уменьшения толщины слоя до 0,3–0,4 см. Затем присыпаем сахаром и сворачиваем в трубочки. Леваши подходят для начинки.

РЯБИНОВАЯ СМОКВА

Ягоды рябины собрать после первых заморозков (или выдержать сутки в морозильнике), вымыть, отделить от кистей и 4–6 часов запекать в духовке при температуре около 50 °С. Протереть размягчённые ягоды через сито. Добавить к рябиновому пюре такое же по объёму количество сахара и варить на очень медленном огне до полного загустения. Готовую массу вылить на листы слоем 1–2 см и подсушивать при комнатной температуре 2–3 дня. Нарезать, обвалять в сахарной пудре. Хранить в прохладном месте в стеклянных банках, закрытых пергаментной бумагой.









ЧАСТЬ III

@ОВРЕМЕННЫЕ БЛЮДА

*Блюда заведений общественного питания,
конкурсные блюда «Семейный рецепт – 2017»,
«Краевой чемпионат профессионального мастерства
по профессии "повар" среди учебных заведений Красноярского края»,
отборочные соревнования на чемпионат России
по кулинарии и сервису и др.*





БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ СДОБНЫЕ

На 1 порцию. Гречневая мука – 290 г, пшеничная мука – 300 г, молоко – 880 мл + 440 мл, яйцо – 3 шт., сахар – 1 ст. л., дрожжи – 25–30 г, сливочное масло – 2 ст. л., соль по вкусу.

Подогреть молоко (880 мл), растворить в нём дрожжи, всыпать гречневую муку, всё хорошо перемешать и поставить в тёплое место. Когда тесто поднимется, размешать его, влить остальное молоко (440 мл), всыпать пшеничную муку и хорошо перемешать. Тесто снова поставить в тёплое место. После того как оно подойдёт, добавить яичные желтки, растёртые с растопленным сливочным маслом, сахаром и солью. Всё хорошо перемешать. Взбить яичные белки, ввести их в тесто и поставить в тёплое место на 15–20 минут. Выпекать блины обычным способом.

Ресторан «Гадаловъ»







КУРНИК

На 1 порцию. Тесто слоёное – 500 г, блинчики выпечные – 100 г. Для фарша: куриное филе – 450 г, рис – 60 г, яйцо – 80 г, грибы свежие – 150 г, масло сливочное – 50 г, зелень петрушки и укропа – 10 г, соль – 6 г, перец чёрный – 0,2 г, меланж – 10 г.

Слоёное тесто раскатывают в пласт толщиной 5–6 мм и вырезают из него две лепёшки. Меньшего размера лепёшку, по формату блинчика, выпекают, покрывают её блинчиком, а на него помещают фарши из курицы, грибов, риса, яиц. Фарши укладывают слоями, перекладывая каждый блинчиками. Край нижней лепёшки смазывают меланжем, затем покрывают горку из фаршей, переложённых блинчиками второй лепёшкой, края которой плотно прижимают к нижней лепёшке. Курник смазывают яйцом, украшают фигурками, вырезанными из тонко раскатанного теста, ещё раз смазывают меланжем и выпекают при температуре 240 °С.

Ресторан «Гадаловъ»







КУЛЕБЯКА СО СТЕРЛЯДЬЮ

На 1 порцию. Мука пшеничная – 420 г, сахар – 20 г, маргарин – 10 г, меланж – 10 г, соль – 5 г, дрожжи – 10 г, вода – 180 мл. Теста в этой пропорции должно получиться 600 г. Фарш из стерляди – 530 г.

Дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600 г, подкатывают в виде небольшого жгута, расстаивают 8–10 минут и раскатывают в пласт толщиной 1 см, шириной 18–20 см, длиной по размеру кондитерского листа. Посередине полосы теста (по всей длине) равномерно распределяют фарш (по 530 г) и защипывают края. Кулебяку перекладывают на смазанный жиром лист и выравнивают. Укладывают кулебяки на расстоянии 8–10 см друг от друга.

Сформованные кулебяки украшают вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их яйцом. Для получения более рельефного рисунка украшения лучше делать из более крутого теста. Кулебяки расстаивают 25–30 минут при температуре 30–35 °С, смазывают яйцом, прокалывают в 3–4 местах для выхода пара во время выпечки. Выпекают при температуре 220–240 °С.

Ресторан «Гадаловъ»







РАССТЕГАЙ СИБИРСКИЙ

Тесто готовят опарным способом, более густой консистенции, чем для печёных пирожков. Куски теста массой по 210 г формируют в виде шариков, после 5-минутной расстойки раскатывают в круглую лепёшку, на которую кладут фарш – мясной с луком, рыбный с рисом и визигой или рисовый с грибами. Края лепёшки защипывают над фаршем в виде лодочки, середину оставляют открытой. Изделия после 20–30 минут расстойки смазывают меланжем и выпекают при температуре 240–250 °С. В соответствии с видом фарша, после выпечки в середину расстегаю кладут кусочки малосольной жирной енисейской стерляди, шляпки маринованных рыжиков, нарезанные яйца с отварным рисом. Готовые расстегаи в горячем виде смазывают сливочным маслом. Закусочный вариант расстегаев выпекают с такими же фаршами, но массой 50 г. Расстегаи с рыбным фаршем подают к ухе, с мясным – к консоме, а с грибами – к грибному супу.

Ресторан «Гадаловъ»





БУЛОЧКИ С ТЫКВОЙ И КОРИЦЕЙ

Тыква – 150 г, молоко – 170 мл, дрожжи из хмеля жидкие – 20 мл, орех мускатный молотый – 1,5 г, мука – 400 г, мука на подпыл – 30 г, соль – 3 г, мёд – ложка. Начинка: масло сливочное – 50 г, корица молотая – 15 г, сахар-песок – 15 г, растительное масло для смазки листов – 5 мл, яйца для смазки булочек – 20 г. Выход – 650 г.

Тыкву очистить, завернуть в фольгу. Поместить в духовой шкаф на 45 минут при 180–200 °С. Развернуть и слегка остудить. Сбить блендером в пюре. Тесто: добавить в тыквенное пюре по щепотке соли и мускатного ореха, чайную ложку мёда, мелкими мягкими кусочками масло. Далее добавить просеянную муку и жидкие дрожжи. Ставим на брожение примерно на 1,5–2 часа. Пока подходит тесто, готовим начинку. Масло слегка подтопить до кремообразного состояния. Добавить сахар и корицу. Всё хорошо сбить. Тесто раскатать в пласт около 1,5 см толщиной. Намазать начинкой, оставляя один край свободным. Скрутить тесто в рулет, заканчивая свободным от начинки концом. Разрезать на 10 кусочков. С одного конца «стянуть» тесто и защипить кончик. Опустить его в муку. Поместить на противень швом вниз, дать расстояться, смазать яйцами и выпекать при температуре 240–250 °С в течение 15–20 минут.

Краевой чемпионат профессионального мастерства по профессии «повар» среди учебных заведений Красноярского края, 2017 г.

Шушенский сельскохозяйственный колледж



ШАНЬГА С КАРТОФЕЛЕМ

На 2 порции. Для теста: мука пшеничная – 100 г, масло сливочное – 40 г, сметана – 20 г, яйцо – ½ шт., тёплая вода – 75 мл, дрожжи сухие – 5 г, сахар – 15 г, соль – 5 г. Для начинки: картофель – 100 г, сливки – 30 г, яйцо – ½ шт., соль – 3 г, перец чёрный молотый – 3 г. Выход – 120 г.

В тёплой воде размешиваем дрожжи и сахар. Добавить муки, перемешать и оставить на 15 минут в покое. Пока опара подходит, смешиваем мягкое сливочное масло, сметану, яйцо и соль. Соединяем с опарой. Постепенно всыпаем просеянную муку. Замешиваем тесто, при этом месить нужно долго, примерно минут 15–20, тогда тесто напитается кислородом и шаньги получатся пышными. Готовое тесто накрываем полотенцем или пищевой плёнкой и убираем в тёплое место для расстойки на 2–3 часа.

Пока подходит тесто, готовим начинку. Картофель чистим и режем на небольшие ломтики. Заливаем водой и ставим на огонь. Как только вода закипит, солим и варим до готовности. Сливаем воду и делаем из картофеля пюре. Добавляем сливочное масло, толчём. Вливаем горячее молоко, опять измельчаем. В самом конце добавляем яйцо и взбиваем. Для большей воздушности можно воспользоваться миксером.

Делим тесто, формуем шарики, в каждом шарике делаем углубление и выкладываем начинку. Помещаем готовые к выпечке шаньги с картошкой на смазанный маслом противень. Оставляем в теплом месте, пока шанежки немного не поднимутся. Смазываем яйцом и отправляем в духовку, заранее прогретую до 180 °С.

Краевой чемпионат профессионального мастерства по профессии «повар» среди учебных заведений Красноярского края, 2017 г.
Техникум горных разработок имени В. П. Астафьева



ДЕРЕВЕНСКИЙ ПИРОГ С ОЛЕНИНОЙ

Подсолнечное масло – 45 мл, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, бекон – 3 ломтика, фарш из оленины – 675 г, шампиньоны – 175 г, мука – 30 г, лавровый лист – 2 шт., свежий тимьян – 5 г, бульон говяжий – 450 мл, портвейн – 150 мл, горчица – 1 ч. л., желе красной смородины – 15 г, картофель – 675 г, корень пастернака – 450 г, желток от одного яйца, тёртый мускатный орех, сливочное масло – 50 г, зелень петрушки – 45 г, соль, перец чёрный молотый.

На большой сковороде прокалить масло и обжарить лук, чеснок и бекон в течение 5 минут. Добавить грибы и оленину, продолжая готовить, пока мясо не подрумянится. Затем добавить муку и пожарить ещё 1–2 минуты, положить мелко нарезанной зелени, влить бульон и портвейн, добавить желе из красной смородины, соль и перец. Всё довести до кипения, накрыть и оставить на медленном огне на 30–40 минут, пока мясо не станет мягким.

Тем временем крупно нарезать картофель и пастернак и варить их вместе в солёной воде около 20 минут. Слить воду, размять картофель и пастернак, затем добавить яичный желток, масло, мускатный орех, нарезанную зелень петрушки и приправы по вкусу.

Готовую начинку переложить в большое блюдо или в четыре жаропрочные формы. Положить сверху пюре и разровнять. Большой пирог печь в течение 30–40 минут при 200 °С, пока картофель не покроется золотистой корочкой. Пироги в формочках готовятся быстрее, за 25 минут. На стол подавать горячим.





БОРЩ ЗЕЛЁНЫЙ С ОСЕТРИНОЙ

На 4 порции. Осетрина – 300 г, картофель – 3 шт., лук репчатый – ½ шт., щавель – 200 г, каперсы – 2 ст. л., маслины – 12 шт., чеснок – 1 зубчик, яйцо – 1 шт., укроп – пучок, петрушка – пучок, масло оливковое – 20 мл, соль и сметана по вкусу.

Филе осетрины, репчатый лук и чеснок нарезать и обжарить на оливковом масле, посолить. В кипящую воду всыпать нарезанный картофель, проварить и добавить осетрину. Маслины нарезать, каперсы отжать от лишней жидкости и всыпать в кастрюлю. Добавить щавель и нарезанную зелень. Довести до кипения и варить до готовности картофеля. Ввести сырое яйцо и сразу его размешать. Борщ подавать со сметаной.





ПОХЛЁБКА «ГРИБНАЯ ЗАВАРУХА»

На 2 порции. Грибы белые сушёные – 16 г, картофель – 200 г, лук репчатый – 63 г, морковь – 83 г, чеснок – 9 г, репа – 66 г, растительное масло – 20 г, зелень петрушки – 2 г, лук-порей – 25 г, сельдерей стеблевой – 15 г, перец чёрный молотый – 2 г, перец душистый горошком – 1 шт., гвоздика – 1 шт., лавровый лист – 1 шт., сметана – 20 г, вода – 400 мл. Тесто для клёцек: мука – 60 г, яйцо – 1 шт. Выход – 800 г.

Грибы промыть, замочить. Приготовить грибной отвар. Положить гвоздику, перец душистый и лавровый лист. Подготовить овощи, лук, картофель нарезать кубиками, морковь и репу дольками, сельдерей и лук-порей кольцами. Лук, морковь, репу пассеровать на растительном масле. Приготовить тесто для клёцек: взбить яйцо и ввести муку, хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Отвар процедить, ввести картофель, довести до кипения. Грибы измельчить и добавить к картофелю. Затем ввести пассерованные овощи, сельдерей, лук-порей и довести до кипения. Затем заварить клёцки и посолить. Варить до готовности, в конце варки ввести перец чёрный молотый, измельчённую зелень петрушки и измельчённый чеснок. Дать похлёбке несколько минут настояться. При подаче в миску налить похлёбку, положить веточку зелени петрушки и сметану.

Краевой чемпионат профессионального мастерства по профессии «повар» среди учебных заведений Красноярского края, 2017 г.



Часть III. Современные блюда





ПОХЛЁБКА РЫБНАЯ

На 2 порции. Сиг, стерлядь или осётр – 226, 218 или 250 г соответственно, картофель – 460 г, лук репчатый – 71 г, помидоры свежие – 14 г, маргарин – 10 г, грибы белые сушёные – 10 г, чеснок – 5,1 г, вода – 800 мл, укроп (зелень) – 11 г. Выход – 1 л 100 мл.

Подготовленные сушёные грибы замачивают в холодной воде, варят в той же воде, промывают и нарезают соломкой. Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, рыбу семейства осетровых на звенья с кожей без хрящей, нарезают на порционные куски и припускают до готовности. Рыбу вынимают из бульона, бульон процеживают. Свежие помидоры нарезают дольками, лук репчатый нарезают полукольцами и пассеруют с помидорами. Рыбный бульон соединяют с процеженным грибным отваром, доводят до кипения, кладут нарезанный брусочками картофель и варят. За 10 минут до готовности вводят пассерованные овощи и грибы, соль, специи. В конце варки добавляют растёртый с солью чеснок. При отпуске в похлёбку кладут рыбу и посыпают мелко нарезанной зеленью.





@УП ИЗ СВЕКОЛЬНОЙ БОТВЫ И ЩАВЕЛЯ

На 2 порции. Свекольная ботва – 260 г, щавель – 92 г, лук зелёный – 63 г, огурцы свежие – 125 г, редис красный – 63 г, яйца – 2 шт., горчица готовая – 5 г, вода – 650 мл, укроп свежий – 14 г, сметана – 100 г. Выход – 1 л.

Подготовленную свекольную ботву заливают горячей водой и варят 10–15 минут, затем добавляют подготовленный щавель и варят ещё 10 минут. Сваренные ботву и щавель протирают. Отвар процеживают, охлаждают, соединяют с протёртой массой, добавляют соль, столовую горчицу и перемешивают.

Подготовленные лук зелёный шинкуют, огурцы и редис нарезают тонкими ломтиками, яйца, сваренные вкрутую, рубят. Овощи, яйца соединяют с приготовленной смесью и перемешивают. При отпуске в суп кладут сметану и посыпают мелко нарезанным укропом.



СТЕРЛЯДЬ СЕЗОННАЯ

На 1 порцию. Стерлядь – 230 г, свекольный крем с чёрной смородиной – 100 г, «ржаная» полба – 70 г, попкорн из полбы – 30 г, хрустящий маринованный укроп – 2 г, пудра из смородины – 1 г, масло семян укропа – 1 мл. Свекольный крем с чёрной смородиной: свёкла – 300 г, пюре чёрной смородины – 50 г, лук красный – 70 г, масло сливочное – 50 г, соль – 3 г, перец чёрный молотый – 2 г. «Ржаная» полба: полба – 200 г, ферментированный солод – 5 г, квасное сусло – 10 г, рыбный бульон – 50 мл, соль – 3 г, перец чёрный молотый – 2 г. Попкорн из полбы: полба – 200 г, ферментированный солод – 5 г, соль – 5 г. Хрустящий маринованный укроп: маринованный укроп – 100 г, соль из водорослей – 3 г. Масло семян укропа: нерафинированное подсолнечное масло – 100 мл, семена укропа – 5 г.

Стерлядь приготовить как обычно и выдержать на пару до готовности. Разложить на тарелки кусок очищенной стерляди без хрящей, свекольный крем, «ржаную» полбу, попкорн из полбы, украсить хрустящим маринованным укропом и вспрыснуть маслом семян укропа. Для приготовления свекольного крема с чёрной смородиной свёклу запечь, обжарить красный лук на сливочном масле, все ингредиенты смешать и пробить блендером, протереть через сито и заправить в сифон. Полбу замочить на ночь в воде, отварить и промыть. Для «ржаной» полбы прогреть её с рыбным бульоном, солодом и суслом, довести до вкуса. Для приготовления попкорна отваренную и промытую полбу высушить и обжарить в разогретом фритюрном масле, посыпать солью и солодом. Маринованный укроп высушить, обжарить в этом же фритюрном масле и присолить. Для получения масла семян укропа последние растолочь в ступке, залить растительным маслом, прогреть и настоять один день.



ЕНИСЕЙСКИЙ СИГ НА ЛЕТНЕЙ ПАЛИТРЕ С ГАРНИРОМ ИЗ ЯЧНЕВОЙ КРУПЫ И КАБАЧКА

На 1 порцию. Филе сига – 75 г, соль – 0,5 г, перец чёрный молотый – 0,5 г, лимон – 0,5 г, розмарин – 1 г. Для гарнира «Летняя палитра»: перец сладкий жёлтый – 100 г, перец сладкий красный – 100 г, горох свежий – 100 г, соль – 1 г, перец чёрный молотый – 1 г, сироп глюкозный 43%-й – 6 мл, ксантановая камедь – 3 г. Для гарнира «Рулет из ячневой крупы»: ячневая крупа – 30 г, вода – 90 мл, соль – 0,5 г, перец чёрный молотый – 0,2 г, кабачок – 30 г, творог – 30 г, бегония – 2 г, живучка – 1 г, порошок зелёный – 0,3 г. Для декора: икра малосольная – 30 г, кольцо из кожи рыбы – 1 шт.

К филе рыбы добавить соль, перец, лимон и розмарин, завакуумировать. Готовить 10 минут при температуре 85 °С в *sous-vide*. Овощи для гарнира «Летняя палитра» также готовятся в *sous-vide* при 85 °С 20 минут. После этого охлаждаются 10 минут на льду, миксируются в блендере, протираются через сито, охлаждаются во льду 10 минут. Пробиваем блендером, добавляем специи, глюкозу и камедь и протираем через мелкое сито. Ячневую крупу варим в воде 1:3 в течение 15 минут. Охлаждаем. Добавляем творог и перемешиваем. Цукини нарезаем тонкими дольками, сворачиваем смесь крупы и творога в рулет. Украшаем зелёным порошком и съедобными цветами. Для декора промываем икру, добавляем соль, масло растительное и оставляем в холодильнике на 6 часов. Выкладываем декор на тарелку.



ПЕЛЬМЕНИ ИЗ НЕЛЬМЫ И МУКСУНА

Фарш: филе нельмы – 500 г, филе муксуна – 700 г, лук репчатый – 400 г, масло сливочное – 30 г, соль – 10 г, перец чёрный молотый – 0,5 г. Тесто: мука – 1 кг 300 г, яйцо куриное – 3 шт., сметана – 200 г, специи – 10 г, вода минеральная – 500 мл.

Филе северной рыбы нарезаем мелкими кубиками. Измельчённый репчатый лук жарим на сковороде с добавлением сливочного масла до золотистого цвета. Подготовленную рыбу соединяем с луком и специями, тщательно перемешиваем. Фарш готов.

Куриные яйца смешиваем со сметаной и специями, добавляем минеральную воду и тщательно перемешиваем, вводим муку. Тесто замешиваем до эластичного состояния. Оставляем «отдохнуть» на 20–30 минут. Тесто готово.

Готовое тесто раскатываем до нужной толщины, вырезаем формой кругляши. На получившиеся кругляши выкладываем шарик рыбного фарша и залепляем кружочком.

Пельмени отвариваем в воде с добавлением специй и лаврового листа либо в рыбном бульоне 10 минут. Для более полного раскрытия вкуса рыбных пельменей при варке в бульон можно добавить дольки репчатого лука.

При подаче готовые отварные пельмени посыпаем мелко нарезанным свежим укропом. К пельменям можно подать деревенскую сметану, с добавлением икры, либо растопленное сливочное масло.

Ресторан «Распутин»



Филе щуки, припущенное в черемше с ложным ризотто из корня сельдерея

На 1 порцию. Филе щуки – 150 г, ризотто из сельдерея – 150 г, огурец – 30 г, проростки гороха – 10 г, помидоры – 10 г, семена подсолнуха чищенные – 5 г, сливочное масло – 30 г, черемша – 50 г, бульон из щуки п/ф – 80 мл, сахар – 2 г, соль – 1 г, свекольный соус п/ф – 20 г, фреш щавелевый – 5 мл.

Щуку зачистить, вырезать филе, посолить, поперчить. Обжарить на сливочном масле со стороны кожи вместе с черемшой, перевернуть, влить бульон из щуки, посолить, посахарить и припустить до готовности, поливая рыбу. Гарнир разогреть, соус заправить в сифон и разогреть. На тарелку выложить ризотто, рыбу, соус из свёклы и украсить огурцом, семечками помидоров, ростками гороха, семечками подсолнуха и фрешем щавеля.

Бульон из щуки п/ф. Кости щуки – 500 г, вода – 2 л, лук репчатый – 50 г, морковь – 50 г, корень сельдерея – 50 г, тимьян – 2 г, перец горошком – 5 г, лавровый лист – 2 г. Уварить до 200 мл.

Щучьи кости и голову промыть, залить холодной водой и довести до кипения, снимая пену. Овощи нарезать произвольно, запечь без масла и добавить в бульон. Томить полтора часа на низком огне, за 15 минут до конца добавить специи и процедить. Уварить до 200 граммов.

Песто из петрушки и семечек п/ф. Масло растительное нерафинированное – 30 мл, масло рафинированное – 120 г, петрушка – 50 г, семечки подсолнечные чищенные – 30 г, чеснок – 5 г, соль – 2 г, сахар – 2 г, перец чёрный горошек – 1 г. Выход – 230 г.

Семечки обжарить на сухой сковороде, петрушку помыть и оборвать листья. Все ингредиенты пробить блендером.



Соус из свёклы п/ф. Свёкла отварная – 100 г, сливки – 100 г, соль – 1 г, перец чёрный – 1 г. Выход – 200 г.

Свёклу пробить блендером со сливками, протереть через сито и прогреть.

Ризотто из корня сельдерея п/ф. Корень сельдерея – 90 г, лук репчатый – 25 г, сливочное масло – 25 г, вино белое – 25 мл, песто из петрушки п/ф – 30 г, геркулес – 50 г, вода – 150 мл, соль – 1 г, сахар – 1 г, тимьян – 2 г, перец чёрный дроблёный – 1 г. Выход – 170 г.

Корень сельдерея и лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле 5 минут, затем влить вино и выпарить, добавить песто из петрушки. Геркулес залить кипятком на 32 минуты и слить воду в ризотто, посолить, поперчить, добавить тимьян и выпарить до нужной консистенции.



МУКСУН, ТУШЁНЫЙ В СМЕТАНЕ

На 1 порцию. Лук репчатый п/ф – 60 г, масло топленое – 50 г, масло растительное – 10 г, сметана – 90 г, соль экстра – 3 г, перец молотый – 1 г, кабачок – 20 г, зелень (петрушка, укроп, лук зелёный, салат) – 4 г, брусника с/м – 5 г, мука пшеничная – 15 г, филе муксуна – 135 г, морковь л/ф – 20 г, крупа пшённая отваренная п/ф – 150 г, омулёвая икра – 10 г.

Филе муксуна посолить, посыпать репчатым луком, нарезанным соломкой, залить рассолом, мариновать 10–15 минут, лук, морковь и кабачок нарезать мелким кубиком. На сковороде обжарить тмин, затем овощи, когда овощи почти готовы, добавить отварное пшено, перемешать и томить 5–10 минут.

Филе муксуна достать из маринада, панируем в муке и обжариваем до золотистой корочки с обеих сторон на сливочном и растительном масле, затем добавляем отжатый из маринада репчатый лук. Когда лук станет мягким, добавить рассол и тушить 3–4 минуты, затем добавить сметану и томить ещё немного.

Подавать на плоской тарелке, в центр тарелки выкладываем гарнир, сверху на гарнир поместить рыбу, вокруг распределить соус, на соус поместить ветку укропа и бруснику. На рыбу выкладываем омулёвую икру и ржаную гренку.

Бистро де Люкс «Home»



Филе муксуна в пикантной панировке с кашей из кедрового ореха



«ГРЕБЕШОК» ИЗ ОМУЛЯ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЛУКА И ПУДРОЙ ИЗ КОРИАНДРА

На 1 порцию. Омуль – 180 г, крахмал – 20 г, сливки – 100 г, анчоус – 10 г, лук – 35 г, чеснок – 5 г, соль – 3 г, масло сливочное – 10 г, яйцо – 1 шт.

Сырое филе омуля смешиваем с остальными ингредиентами пробиваем в блендере. На тарелке формуем цилиндр.

Пюре с укропом. Картофель – 180 г, чеснок – 2 г, соль – 2 г, масло сливочное – 50 г, укроп – 40 г, молоко – 30 г.

Отвариваем картофель. Масло прогреваем с молоком и пробиваем с укропом в блендере, пюрируем. Выкладываем на тарелку к «гребешку».

Варенье из лука. Лук – 200 г, сахар – 80 г, яблоко зелёное – 30 г, вино красное – 35 г.

Режем лук с зелёным яблоком на мелкие сегменты, засыпаем сахаром, ставим на медленный огонь. После закипания добавляем остальные ингредиенты и варим на медленном огне в течение 2 часов. Выкладываем на тарелку к «гребешку».

Пудра из кориандра. Тимьян – 1 г, бальзамический уксус – 25 г, кориандр – 3 г.

Смешиваем все ингредиенты и высаживаем досуха. Перетираем в пыль. Посыпаем «гребешок».







ПАШТЕТ ИЗ ЩУКИ С БРУСНИКОЙ

Щука – 1 кг, брусника – 3–4 ст. л., чёрный перец – 3–4 горошины, лавровый лист – 1 шт., стебли укропа, гвоздика – 2 шт., мускатный орех – чуть натереть, шафран на кончике ножа, соль.

Щуку промыть, очистить от чешуи, отрезать хвост, голову с жабрами и плавники. Разрезать вдоль от головы к хвосту, удалить внутренности и плёнки, тщательно промыть, разрезать на крупные куски. Варить в большом количестве солёной воды с добавлением специй, на умеренном огне в течение 30–35 минут.

Варёную рыбу очистить от костей выложить в блендер, добавить бруснику и измельчить до консистенции паштета. Полученную смесь взбить до однородной воздушной консистенции. Готовый паштет поставить в холодильник на пару часов.





ЯЗЫК СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ НА СВЕКОЛЬНОМ КРЕМЕ ПОД ЯГОДНЫМ СОУСОМ И МУССОМ ИЗ ЧЕРЕМШИ

На 1 порцию. Язык оленя, приготовленный sous-vide – 60 г, крем из копчёной свёклы – 10 г, соус ягодный – 10 г, мусс из черемши – 20 г, свекольная пудра – 1 г, масло тыквенное – 1 г, черемша – 3 г, масло сливочное – 10 г, соль – 1 г, перец чёрный молотый – 1 г.

Прогреваем язык оленя. Тем временем готовим ягодный соус. Прогреваем крем из копчёной свёклы. На сливочном масле обжариваем прогретый язык. Снимаем с огня и заворачиваем в плёнку, обсыпанную пудрой из лука. На дно тарелки наносим разогретый крем. Разрезаем вдоль язык и аккуратно убираем плёнку. Укладываем язык на крем, поливаем ягодным соусом, через сифон отсаживаем мусс из черемши. Декорируем блюдо пудрой из свёклы, тыквенным маслом и черемшой.



Олений язык *sous-vide*. Язык оленя – 1 кг 786 г (при выходе готового продукта – 1 кг), масло сливочное – 71 г, тимьян – 21 г.

Язык оленя приправляем оливковым маслом и тимьяном. Помещаем в вакуумный мешок и вакуумируем. Выдерживаем при 75 °С 15 часов.

Крем из копчёной свёклы. Лук-репка очищенный – 350 г, картофель очищенный – 350 г, свёкла копчёная чищенная – 1 кг, вода – 750 мл, соль – 35 г, перец чёрный молотый – 10 г.

Копчёную свёклу, лук и картофель обжариваем на сливочном масле, добавляем воду, доводим до готовности и кремообразного состояния. Полученный крем убираем в банку, замораживаем в течение суток при температуре –20 °С, затем обрабатываем в гомогенизаторе (РАСОJET).

Свёкла копчёная. Свёкла сырая – 1 кг 304 г (при выходе готового продукта – 1 кг), масло растительное – 22 мл, соль – 43 г.

Свёклу приправляем солью и копчёным маслом. Помещаем в печь томления с копчением (ALTO SHAAM). Выдерживаем 1 час при 110 °С и 2,5 часа при 83 °С с дымообразованием при замене щепы 3 раза. Щепы укладывается слоями: мокрая – сухая.

Соус ягодный. Смородина с/м – 330 г, клюква с/м – 330 г, брусника с/м – 330 г, вода – 500 мл, демиглас говяжий п/ф – 1 кг, соль – 10 г, сахар – 200 г, перец чёрный дроблёный – 10 г.

Ягоды увариваем с сахаром, добавляем демиглас говяжий, воду, соль и перец. Доводим до соусной консистенции и протираем через сито.

Мусс из черемши. Сливки 33%-е – 1 л 500 мл, черемша свежая – 200 г, соль – 10 г, перец чёрный дроблёный – 10 г, сахар – 50 г.

Черемшу измельчаем до пастообразного состояния. Сливки доводим до кипения и добавляем черемшу, сахар и соль. Томим до нужной консистенции, добавляем чёрного перца и процеживаем через сито.

Свекольная пудра. Свёкла печёная – 8 кг 333 г (при выходе готового продукта – 1 кг).



ВЫРЕЗКА СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ С ЧЕРЕМШОЙ И ГРИБАМИ

На 1 порцию. Вырезка северного оленя – 190 г, шишка-ягода можжевельника – 2 г, соль морская – 2 г, маринад для гриля – 15 г, картофель запечённый – 90 г, огурцы маринованные – 30 г, черемша – 27 г, рыжики солёные – 10 г, грибы белые маринованные – 10 г, сметана – 50 мл, сливки 33 %-е – 10 мл, масло сливочное – 10 г, лепёшка пшеничная – 1 шт., брусника с/м – 11 г, соус брусничный – 50 г, розмарин свежий – 3 г, маслины – 2 г. Соус брусничный: брусника с/м – 31 г, сахар – 8 г, вода – 100 мл.

Оленью вырезку маринуем в морской соли и можжевелевой ягоде. Картофель, огурцы, грибы, режем жеребейками и прогреваем в сливочном масле. Добавляем сметану, сливки и затягиваем, добавляем черемшу. Оленину обжариваем на гриле. На берёзовый сруб выкладываем лепёшку, горкой картофельный салат. Декорируем телегой из солёного теста. На телегу выкладываем сено, пергамент, оленину режем под углом 45 градусов и выкладываем на пергамент. Декорируем розмарином, брусникой и маслинами. Подача: на блюдо выкладываем яблочно-грушевое пюре, томаты черри и медальоны из оленины. Декорируем зеленью и соусом. Отдельно подаём брусничный соус. Для приготовления соуса бруснику засыпаем сахаром и разогреваем в соевнике, после появления карамели ввести воду 100 мл.

Макар Слободян, ООО «Северянка»



Филе-миньон из таймырской оленины с пюре из топинамбура, поджаренным корнем петрушки и гусиным желтком

На 1 порцию. Филе-миньон (тендерлойн) северного оленя – 100 г, пюре из топинамбура – 80 г, корень петрушки – 50 г, гусиный желток – 30 г, цетрария исландская – 10 г, сосновая пудра – 1 г, шнитт-лук – 1 г, соус из клюквы и черноплодной рябины – 20 г.



Вырезку оленя после жиловки помещаем в 6%-й солевой раствор на 8 часов. Затем выдерживаем в сухой ткани не менее 6 часов, для отвода лишней влаги. За 30 минут до жарки, смазываем вырезку джином *Bombay Sapphire*, заворачиваем в фольгу и оставляем при комнатной температуре. Обжаривать на растительном масле до прожарки *rare*. Для приготовления пюре нужно сварить очищенный и промытый топинамбур, слить воду, кастрюлю же с топинамбуром ещё некоторое время подержать на лёгком огне или в духовом шкафу, чтобы остаток воды испарился. Параллельно выполняем те же действия с картофелем. После этого, не давая клубням остыть, пюреуем их с добавлением сливок, сливочного масла и перепелиных яиц. Промываем корень петрушки, разрезаем вдоль на необходимое количество частей, смазываем сливочным маслом и запекаем 13 минут при 180 °С. Колеруем на сухой сковороде. Перед подачей слегка коптим на можжевельнике. Для этого помещаем корень петрушки в сотейник, туда же помещаем разожжённые угли, на которые выкладываются ветви можжевельника. Закрываем крышкой и выдерживаем 1 минуту. Гусиный желток отделяем от белка, подсаливаем, вакуумируем и помещаем в предварительно разогретый до 65 °С *sous-vide* на 40 минут. Цетрарию исландскую очищаем от мусора и помещаем на 20 часов в молоко. Промываем, бланшируем в подсоленной воде и обжариваем в масле при 150 °С. Присыпаем пудрой из сублимированного хрена и соли. Для приготовления соуса из клюквы и черноплодной смородины берём ягоду в соотношении 2:1 соответственно. Помещаем её в сотейник и прогреваем с небольшим добавлением сахарного сиропа. Пробиваем в блендере, после чего процеживаем через сито. В полученное пюре добавляем джин *Bombay Sapphire* и ещё раз прогреваем, не доводя до кипения.

Денис Хельдман, «Welcome» бар



КОСУЛЯ С ТЫКВОЙ И ЧЕРЕМШОЙ ПОД СМОРОДИНОВО-ПИВНЫМ СОУСОМ

На 1 порцию. Соус из крафтового пива и смородины п/ф – 21 г, косуля sous-vide п/ф – 75 г, пюре из тыквы п/ф – 41 г, тыква гриль п/ф – 40 г, чипсы из черемши п/ф – 5 г, масло оливковое – 3 мл.

Готовое пюре тыквы выкладываем на тарелку и с помощью силиконовой лопатки делаем произвольный мазок, с одного края гарнира укладываем тыкву гриль, с другой – поливаем соусом и на него выкладываем косулю. Декорируем чипсами и крошкой из черемши и сбрызгиваем оливковым маслом.

Косуля sous-vide п/ф. Косуля – 2 кг, масло оливковое – 67 мл, масло растительное – 133 мл, соль – 20 г, сахар – 40 г, перец чёрный дроблённый – 4 г, шишка-ягода можжевельника – 6,7 г, масло сливочное – 133 г. Выход – 1 кг 330 г.

Обработанное мясо косули порционируем, сбрызгиваем оливковым маслом, вакуумируем и выдерживаем при 58 °С 25 часов. Готовое мясо обсушиваем, приправляем и закрываем со всех сторон на ароматизированном можжевельником раскалённом масле, за минуту до готовности добавляем кусочек холодного сливочного масла.



Соус из крафтового пива и смородины п/ф. Пиво «Белль Вю Крик Экстра» – 6 л 667 мл, демигляс п/ф – 222 г, масло сливочное – 222 г, смородина с/м – 333 г, соль – 44 г, сахар – 111 г, перец чёрный дроблёный – 22 г. Выход – 6 л 670 мл.

Выпариваем пиво на $\frac{1}{6}$ объёма, затем добавляем смородину и продолжаем готовить, приправляем, вводим демигляс и сливочное масло. Протираем через сито.

Чипсы из черемши п/ф. Черемша – 3 кг, масло оливковое – 50 мл, Выход – 1 кг.

Побеги черемши сбрызгиваем оливковым маслом, раскладываем на пищевую плёнку и накрываем сверху плёнкой. Готовим в микроволновой печи 4,5 минуты на максимальной мощности.

Тыква гриль п/ф. Тыква – 2 кг 750 г, масло растительное – 250 мл, соль – 20 г, сахар – 125 г, копчёная паприка – 2,5 г. Выход – 1 кг 750 г.

Обработанную тыкву нарезаем дольками, маринуем в специях и масле, затем обжариваем на гриле до состояния al dente.

Пюре из тыквы п/ф. Тыква – 3 кг, масло сливочное 3 кг, соль – 30 г, сахар – 50 г, перец чёрный дроблёный – 2,5 г. Выход – 2 кг 500 г.

Обработанную тыкву нарезаем произвольно и обжариваем на растительном масле, затем добавляем воду и варим до готовности, доводим до вкуса, добавляем сливочное масло и пробиваем блендером до гладкого состояния.

ООО «Булл Гриль»



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ ПОД СОУСОМ ИЗ ИРГИ С РИЗОТТО ИЗ ПОЛБЫ

На 1 порцию. Оленина зачищенная – 140 г, соль – 8 г, перец чёрный дроблёный – 2 г, крупа полба – 30 г, сахар – 15 г, пармезан тёртый – 50 г, соус чили острый – 1 мл, ирга с/м – 150 г, вино красное – 25 мл, демигляс п/ф – 2 г, сливки 33%-е – 50 мл, молоко – 70 мл, лук-репка – 30 г, мускатный орех – 1 г, редис обработанный – 5 г, масло сливочное – 20 г, масло растительное – 50 мл, масло оливковое – 5 мл, попкорн из полбы п/ф – 3 г. Выход – 610 г.

Берём сухую полбу и варим до готовности, постепенно вводим 250–300 г воды. На сливочном масле обжариваем мелко рубленный лук, добавляем отварную полбу, солим, перчим. Вводим молоко, затем сливки, выпариваем до нужной массы, добавляем мускатный орех и затягиваем тёртым пармезаном. Для приготовления соуса смешиваем иргу, сахар, воду, соль, перец и соус чили, выпариваем на медленном огне в течение 15–20 минут. Затем протираем через сито, полученную массу и демигляс добавляем в заранее выпаренное красное вино и затягиваем до нужной консистенции.

Оленину закрываем на сковороде со всех сторон и ставим на 3–4 минуты на 180 °С. Медальоны выкладываем на тарелку, поливаем соусом из ирги. Рядом выкладываем ризотто из полбы, посыпаем попкорном из полбы, украшаем лепестками редиса и зеленью.

Е. А. Кочкин, «Нет Проблем»



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ С ПЮРЕ ИЗ ЗАПЕЧЁННОГО ЯБЛОКА И ГРУШИ С СОУСОМ ИЗ СОСНОВЫХ ШИШЕК

На 1 порцию. Вырезка северного оленя – 176 г, яблоки – 125 г, груши – 92 г, сахарная пудра – 3 г, варенье в ассортименте – 50 г, мёд – 21 г, соевый соус – 20 мл, вино красное сухое – 30 мл, масло сливочное – 15 мл, помидоры черри – 35 г, зелень очищенная – 3 г, приправа – 3 г.

Оленину нарезаем на медальоны (придаём форму), солим, перчим, обжариваем с двух сторон. Для приготовления пюре яблоки и груши моем, очищаем от сердцевины и запекаем в пароконвектомате при 170 °С 12–15 минут. Очищаем от кожуры, пюрируем и добавляем сахарную пудру, протираем через сито. Охлаждаем. Соус: варенье из сосновых шишек добавляем на сковороду, где обжаривалась оленина, добавляем мёд и прогреваем. Добавляем красное сухое вино, небольшое количество соевого соуса. Выпариваем и затягиваем сливочным маслом. Подача: на блюдо выкладываем яблочно-грушевое пюре, томаты черри и медальоны из оленины. Декорируем зеленью и соусом.

«Чемпионат по кулинарии и сервису – 2017», ООО «Северянка»





ЗРАЗЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ С ЧЕСНОКОМ

На 4 порции. Оленина – 500 г, чеснок – 1 зубчик, соль – по вкусу, перец чёрный молотый – по вкусу, лук-репка – 3 шт., сало копчёное – 80 г, огурцы солёные – 2 шт., мука, масло сливочное – 50 г, бульон – 250 мл.

Мясо вымыть, очистить от плёнок и жил, разрезать и отбить. Каждый кусок с обеих сторон натереть чесноком, приправить черным перцем и посыпать нарезанным луком, положить на мясо полоски сала и нарезанные солёные огурцы, свернуть, перевязать ниткой, обвалить в муке и обжарить на распущенном масле. Подлить бульон и тушить до готовности. Когда зразы будут готовы, нитку удалить и подать с картофелем.





СВИНАЯ ВЫРЕЗКА, ШПИГОВАННАЯ ЛИСИЧКАМИ С КРЕМОМ ИЗ ТЫКВЫ И КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ ЛУКОМ

На 1 порцию. Свиная вырезка, фаршированная лисичками – 120 г, золотистое пюре из тыквы – 100 г, соус с лисичками – 30 г, мусс карамельный – 50 г. Выход – 300 г.

На горячую тарелку выложить мясо, гарнир, соус и мусс.

Свиная вырезка, фаршированная лисичками: свиная вырезка – 145 г, лисички – 30 г, соль – 2 г, приправы – 2 г, сахар – 1 г, растительное масло – 10 мл. Выход – 120 г.

Столовой ложкой в свиной вырезке сделать продольное отверстие. Вырезку замариновать солью и приправами. Лисички обжарить. Подготовленное мясо нафаршировать грибами и придать форму цилиндра. Обжарить на сковороде до образования румяной корочки. Довести до готовности в ПК при 180 °С 15 минут.



Золотистое пюре из тыквы. Кабачки, цукини, тыква – 135 г, лук репчатый – 25 г, соль – 2 г, сахар – 2 г, масло сливочное – 5 г. Выход – 100 г.

Лук и тыкву нарезать кубиком и обжарить на сковороде со сливочным маслом. Добавить воды и тушить до готовности. Лишнюю жидкость слить, а массу измельчить до пюреобразного состояния. Пюре выложить в сотейник, довести до вкуса солью и сахаром и прогреть до загустения.

Соус с лисичками. Лисички – 30 г, лук репчатый – 15 г, сливки 30–35%-е – 10 мл, масло сливочное – 2 г, бульон куриный п/ф – 10 г, соль – 1 г, приправы – 1 г, сахар – 1 г. Выход – 30 г.

Лук и грибы нарезать и обжарить на сливочном масле. Добавить бульон и высадить на половину, добавить сливки и довести до кипения. Довести до вкуса солью, сахаром, приправами и измельчить в блендере. Готовый соус подогреть.

Мусс карамельный. Лук репчатый – 80 г, масло сливочное – 10 г, сахар – 1 г, соль – 1 г, вино – 20 мл. Выход – 50 г.

Лук нарезать мелкими кубиками и обжарить на масле до полуготовности. Влить белое вино, сахар и высадить. Довести до вкуса солью и приправами.

Геннадий Азаров, ресторан «Сибирь»



ПЕЛЬМЕНИ С СУБПРОДУКТАМИ

На 1 порцию. Тесто: мука пшеничная – 57 г, яйца – ¼ шт., молоко – 25 мл, сахар – 2 г, масло сливочное – 3 г, соль – 1 г. Фарш: сердце – 70 г, лёгкие – 81 г, грибы белые сушёные – 1 г, лук репчатый – 6 г, масло сливочное – 4 г. Для подачи: масло сливочное или сметана – 25 г. Выход – 225 г.

В просеянную муку добавляют нагретое до 30–35 °С молоко, яйца, сахар, масло сливочное или маргарин, соль и замешивают тесто. Подготовленное тесто выдерживают 30–40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего раскатывают в пласт толщиной 1,5–2 мм.

На тесто кладут рядами шарики фарша массой 10 г на расстоянии 3–4 см один от другого. Края теста приподнимают, накрывают им фарш, после чего вырезают пельмени специальным приспособлением или формочкой с заострёнными краями. Масса 1 шт. должна быть 20 г. Оставшиеся обрезки теста используют при повторной раскатке. Сформованные пельмени укладывают в один ряд на посыпанные мукой деревянные лотки и до варки хранят при температуре ниже 0 °С.

Для фарша подготовленные лёгкие, сердце нарезают и отваривают в подсоленной воде, охлаждают и пропускают через мясорубку. Варёные грибы мелко нарезают и обжаривают вместе с мелко нарезанным репчатым луком. Измельчённые субпродукты соединяют с грибами и луком, добавляют соль, перец и тщательно перемешивают.

Подготовленные пельмени варят в кипящей подсоленной воде (на 1 кг пельменей 4 л воды и 2 г соли) при слабом кипении в течение 5–7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их вынимают и порционируют по 9 шт. на порцию.

При отпуске пельмени поливают растопленным сливочным маслом или сметаной. Можно посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.



ФИЛЕ ПОРОСЁНКА С КАШЕЙ ИЗ СЕМЯН ПОДСОЛНУХА И СОУСОМ ИЗ ШИШЕК И ЖИМОЛОСТИ

Каша из семян подсолнуха. Семя подсолнуха – 40 г, мука пшеничная – 2 г, масло сливочное – 30 г, соль каменная – 1 г, сельдерей очищенный – 40 г, листья щавеля – 20 г, лимон – 5 г.

Семя подсолнуха обжарить на сливочном масле, добавить сельдерей, ещё немного обжарить, ввести муку, рубленые листья щавеля, воду. Высадить до нужной консистенции.

Филе поросёнка. Вырезка свиная – 130 г, масло, настоящее на щепе, – 30 г, соль каменная – 2 г.

Вырезку свиную готовим на водяной бане 15 минут, затем обжариваем на настоящем масле.

Декор. Мука – 200 г, яйцо – 1 шт., петрушка – 30 г, соль каменная – 1 г.

Замесить тесто на пюре из петрушки и яйцах, сформовать декор, выпекать при 160 °С.

Соус из шишек. Концентрированный говяжий бульон – 50 г, жимолость – 30 г, хрен – 3 г, сироп от шишек – 15 г, масло сливочное – 10 г, лимон – 5 г.

Соединить все компоненты, упарить до нужной консистенции, в конце добавить сливочное масло.

Шишка в сиропе. Шишка сосновая зелёная – 100 г, сахар – 100 г, вода – 500 мл.

Вымоченную шишку соединить с оставшимися компонентами, готовить в скороварке 12 часов при 120 °С.

Желе из жимолости. Жимолость – 50 г, вода – 100 г, сахар – 3 г, желатин – 5 г.



Молоко, настоянное на шишке. Молоко, настоянное на шишке, – 120 мл, сахар – 5 г, сироп от шишек – 15 г, желатин – 5 г.

Соединить все компоненты, кроме желатина, проварить 5 минут, процедить, ввести желатин, убрать в холодильник до полного застывания.

ПЕЛЬМЕНИ ГРИБНЫЕ «ЕНИСЕЙСКИЕ РЫБКИ»

На 2 порции. Тесто: мука – 250 г, яйца – 1 шт., вода – 100 мл, растительное масло ½ ст. л., соль ¼ ч. л. Начинка: грибы (белые или шампиньоны) – 200 г, репчатый лук – 1 шт., топленое масло – 2 ст. л., сыр голландский – 100 г, соль по вкусу. Грибной соус: грибы (любые, свежие или замороженные) – 200 г, лук репчатый – 1 шт., бульон (любой: мясной, грибной, овощной) – 500 мл, сметана – 4 ст. л., сливочное масло – 50 г, мука – 1 ст. л., соль и перец чёрный молотый по вкусу.

Высыпать муку горкой на стол, сделать углубление в середине, осторожно влить в него подсоленную воду, яйца и масло. Замесить тесто, забирая муку по окружности от краёв к середине. Грибы промыть, мелко нарезать и посолить. Одну половину грибов сварить, вторую потушить на сковороде. Как только из тушёных грибов выпарится жидкость, добавить к ним отварные грибы, масло и всё поджарить. В отдельной сковороде поджарить на масле до золотистого цвета мелко нарубленный лук, смешать его с грибами и посолить. Раскатать пласт теста толщиной 1–2 мм, разрезать его на квадраты или прямоугольники. На каждую половину квадрата положить начинку, смазать края молоком или слегка взбитым яичным белком. Накрыть второй половиной теста, защепить в форме рыбок. Пельмени опустить в слабо кипящий грибной бульон, а после того как они всплывут, варить ещё около 10 минут. Пельмени подавать с грибным соусом.





Для соуса режем мелко лук, грибы нарезаем ломтиками, потом режем на небольшие кусочки. В сковороде разогреваем растительное масло, добавляем сливочное и выкладываем лук. Обжариваем пока он не станет прозрачным, добавляем грибы и на среднем огне жарим всё вместе до готовности грибов.

Когда грибы будут готовы, всыпаем ложку муки, перемешиваем, вливаем немного бульона и быстро размешиваем смесь. После этого вливаем оставшийся бульон или воду. Размешиваем, солим и перчим по вкусу. Провариваем минут десять. Добавляем сметану, доводим до кипения и выключаем. Даём немного настояться. Соус готов.

И. В. Чупрова, А. А. Коржумбаева,
1-е место на конкурсе «Семейный рецепт – 2017»





Кундюмы с грибами

На 2 порции. Мука – 320 г, растительное масло – 20 мл, вода – 750 мл, кедровый орех – 20 г. Начинка: грибы – 320 г, яйцо – 1 шт., репчатый лук – 35 г, гречневая крупа – 60 г, папоротник – 30 г. Для отвара: грибной бульон – 300 мл, чеснок – 15 г, перец горошек – 10 г, лавровый лист – 2 г, сметана – 200 мл.

Кундюмы – старинное русское блюдо. Традиционно готовилось в древнерусских монастырях, в том числе и Енисейской губернии, современный вид приобрело в XIII в. Они как нельзя лучше подходят к постной трапезе. Особенность кундюмов в сочетании заварного и вытяжного теста. Начинка может быть приготовлена как из свежих, так и из сухих грибов в сочетании с гречневой крупой или рисом и пряностями. В отличие от пельменей кундюмы не отваривают, сначала запекают, а затем томят в духовке.

Тесто: смешать крутой кипяток с растительным маслом, добавить просеянную муку и быстро замесить тесто лопаткой. Выложить тесто на доску и продолжать вымешивать до остывания. Затем раскатать тонко тесто и нарезать квадратиками.

Для начинки: гречневую крупу отварить. Затем отварить грибы, отвар слить, грибы мелко порубить, обжарить на растительном масле с мелко рубленным луком, папоротником и рубленным варёным яйцом, добавить отварную гречку.

На середину квадратика положить начинку. Залепить края в виде треугольника, затем залепить края, чтобы получился треугольный кундюм. Выложить их на смазанный маслом противень и запекать 15 минут при 180 °С.



Часть III. Современные блюда

137

Для отвара: К грибному отвару добавить перец горошком, чеснок, сметану, петрушку, соль. Запечённые кундюмы выложить в горшочки, залить отваром и томить в духовом шкафу 15 минут.

Подать горячими, посыпав кедровыми орешками и зеленью.

А. Хрущева, В. Хрущева,
3-е место на конкурсе «Семейный рецепт – 2007»



КОТЛЕТЫ ИЗ БРЮКВЫ

На 1 порцию. Брюква – 209 г, яйца – $\frac{3}{4}$ шт., масло сливочное – 5 г, сухари – 30 г, масло растительное – 10 г. Соус: изюм – 36 г, вода – 60 мл, масло сливочное – 5 г, сахар – 20 г, сметана – 25 г, мука пшеничная – 5 г. Выход – 300 г.

Брюкву очищают от кожицы, нарезают на несколько частей, заливают горячей водой и через 10–15 минут воду сливают. Подготовленную брюкву заливают снова горячей водой и варят до мягкой консистенции, затем протирают. В протёртую брюкву, охлаждённую до 60–70 °С кладут яйца, растопленное масло сливочное, измельчённые сухари, соль и тщательно перемешивают. Из полученной массы формируют котлеты, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон.

Для соуса подготовленный изюм кладут в воду и доводят до кипения при закрытой крышке, добавляют масло сливочное, сахар и варят в течение 5–10 минут затем при непрерывном помешивании вводят сметану, просеянную муку и варят до готовности.

Подают котлеты по 3 шт. на порцию, отдельно подают соус.

ЧИКРА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Бульон грибной – 100 мл, агар-агар – 1 г, микрогрин – 4 г, чипс из чёрного хлеба – 5 г.

Варим бульон из белых грибов. После готовности процеживаем, добавляем агар-агар и доводим до кипения. Заполняем горчичник и капаем в охлаждённое масло. Подача на чипсе из чёрного хлеба с микрогрином.



БЕЛАЯ КУРОПАТКА ПОД ЯГОДНЫМ СОУСОМ И ХЛЕБОМ ИЗ ПОТРОХОВ НА МАКОВОМ САЛАМАТЕ

На 1 порцию. Котлета или ножка северной (белой) куропатки – 90 г, масло растительное – 10 мл, соль – 0,5 г, перец чёрный молотый – 0,5 г. Саламат: сметана – 100 мл, масло сливочное – 20 г, мука – 5 г, вода – 20 мл, соль – 1 г, мак – 2 г. Хлеб из потрохов: яйцо куриное 1 шт., разрыхлитель – 7 г, сахар – 3 г, соль – 1 г, мука – 25 г, квас – 3 мл, потроха куропатки – 15 г. Ягодный соус: клюква с/м – 25 г, облепиха с/м – 25 г, жимолость – 25 г, рябина черноплодная – 25 г, тимьян – 1 г, лук репчатый – 15 г, мёд – 15 г, масло растительное – 10 г, бульон из куропатки – 150 мл, соль – 0,5 г, сироп глюкозный 43%-й – 2 мл, ксантановая камедь – 0,5 г. Декор: сетка из муки – 1 шт., побег камнеломки – 1 шт., яснотка – 1 шт.

От подготовленной тушки белой куропатки отделяем две котлеты (филе грудки) и ножки. Зачищаем косточку. Солим и перчим котлеты и ножки. Обжариваем на масле с двух сторон до готовности. Для приготовления саламата сметану, замоченный в воде мак и масло сливочное выкладываем в сотейник, доводим до кипения. Предварительно обжаренную муку добавляем в холодную воду и перемешиваем. Вводим разведённую муку в сметану и доводим до кипения, добавляем соль. Яйцо, разрыхлитель, муку, сахар, соль, квас перемешиваем в однородную массу, добавляем потроха. Ставим в микроволновую печь на 1 час 30 минут при 800 Вт. Наливаем в кастрюлю 500 мл воды и закладываем кости оставшиеся от разделки куропатки.



Увариваем около 1 часа 30 минут. Бульон увариваем до 150 мл. Ягоду укладываем в полиэтиленовый пакет и вакуумируем, выдерживаем в *sous-vide* 20 минут при 59 °С. Лук обжариваем на растительном масле, добавляем бульон из куропатки, мёд. Доводим до кипения. После закипания бульона добавляем ягоду и пробиваем в блендере. Протираем через мелкое сито, добавляем ксантановую камедь и глюкозный сироп. Тщательно перемешиваем. Сетку из муки выкладываем на хлеб, а листья на соус саламат.

УТКА С ГОРОХОВЫМ КИСЕЛЁМ

На 1 порцию. Утка филе грудки с/м – 250 г, соль – 2 г, перец чёрный молотый – 3 г, масло сливочное – 50 г, орех мускатный – 3 г, мука гороховая – 90 г, грудка куриная копчёная – 30 г, яблоки мочёные – 100 г, зелень (укроп, петрушка, кориандр) – 4 г.

Промываем филе утки, обсушиваем, натираем солью, перцем и обжариваем на топлёном масле. Отдельно готовим кисель: в кастрюле доводим до кипения 200 мл воды и сразу вводим гороховую муку и соль. Как только масса загустеет, снимаем с плиты, добавляем грудку копчёную, переливаем в форму. Утку выкладываем на блюдо, рядом через форму выкладываем кисель, украшаем яблоком мочёным и зеленью.

Е. Марусич, ресторан «Михайлов»



УТИНАЯ ГРУДКА С КОПЧЁНОЙ МОРКОВЬЮ

На 1 порцию. Утиная грудка *sous-vide* – 150 г, облепиховый соус п/ф – 20 г, пюре из копчёной моркови п/ф – 20 г, молодая морковь, бланшированная п/ф – 20 г, чипсы из лука-порея п/ф – 5 г.

Утиную грудку *sous-vide* просушиваем, делаем надрезы на коже. Обжариваем на коже, поливая утку образовавшимся жиром. На тарелку выкладываем морковное пюре, облепиховый соус, сверху выкладываем нарезанную утку. Украшаем молодой морковью и чипсами из лука-порея.

Утиная грудка *sous-vide*. Утиные грудки – 1 кг 200 г (при выходе – 1 кг), соль – 13 г, перец чёрный дроблёный – 13 г, сахар – 13 г, чеснок очищенный – 33 г.

Утиные грудки натираем специями, вакуумируем и выдерживаем 6 часов при 56 °С в *sous-vide*.

Облепиховый соус. Демигляс говяжий п/ф – 500 г, розмарин – 25 г, облепиха – 1 кг, сахар – 450 г. Выход – 1 кг 980 г.

В раскалённом сотейнике припускаем облепиху до образования сока, вводим сахар, увариваем сироп. Протираем через сито. В сотейнике греем розмарин, затем добавляем облепиховый сироп и демигляс говяжий, доводим до вкуса.



Пюре из копчёной морковки. Морковь копчёная п/ф – 1 кг 250 г, лук-репка – 250 г, масло сливочное – 250 г, имбирь очищенный – 35 г. Выход – 1 кг 540 г.

В сотейнике на сливочном масле обжариваем лук репчатый, имбирь и копчёную морковь, доводим до вкуса. Полученное пюре протираем через сито, убираем в банку, замораживаем в течение суток при температуре 20 °С, затем пробиваем.

Морковь молодая бланшированная. Морковь – 1 кг 667 г, масло сливочное – 333 г. Выход – 1 кг 330 г.

Припускаем морковь в небольшом количестве воды и обжариваем на сливочном масле.

Чипсы из лука-порей. Лук-порей – 2 кг, крахмал кукурузный – 600 г. Выход – 1 кг 600 г.

Лук-порей нарезаем соломкой, солим. Просушиваем. Панируем в кукурузном крахмале и обжариваем во фритюре.

ООО «Телёнок Плаза»



ЦЕСАРКА НА ПЮРЕ ИЗ КРАСНОЙ КАПУСТЫ ПОД ЧЕРНОСЛИВОВЫМ СОУСОМ

На 1 порцию. Цесарка маринованная п/ф – 200 г, масло подсолнечное – 25 мл, пюре из красной капусты п/ф – 130 г, черносливовый соус п/ф – 50 мл, «ягоды» рябины – 25 г, зелень кориандра – 20 г, проростки горчицы – 10 г, перец чёрный дроблёный – 1 г.

Цесарку обсушить от маринада, обжарить на растительном масле с обеих сторон, довести в пароконвектомате до готовности. Пюре прогреть на водяной бане, приготовить соус. Ягоды рябины насадить на веточку, масло прогреть с зеленью кориандра, пюрировать и протереть через сито. На доску положить пюре из капусты, цесарку, соус, украсить веточкой с ягодами, ростками горчицы и маслом с кориандром, посыпать черным перцем.

Цесарка маринованная п/ф. Филе (котлета) цесарки с крылом – 200 г, Чернослив без косточек – 35 г, мёд – 15 г, масло растительное – 15 мл, соль – 7 г, чай копчёный (Лапсанг Сушонг) – 5 г, вода – 50 г, тмин – 1 г, кориандр молотый – 1 г, перец чёрный дроблёный – 1 г. Выход – 200 г.

Филе цесарки вымыть, обсушить. Специи растереть в ступке, чай заварить, процедить, смешать специи, чай, мёд, чернослив, масло, соль, пробить блендером. Смазать маринадом филе и мариновать двое суток.

«Ягоды» рябины п/ф. Ягоды рябины – 100 г, вода – 100 мл, сахар – 100 г, агар-агар – 5 г, потрошки цесарки – 150 г, мясо цесарки – 100 г, масло сливочное – 50 г, лук репчатый – 30 г, морковь – 30 г, корень сельдерея – 20 г, вода – 50 мл, соль – 6 г. Выход – 630 г.

Лук, морковь, корень сельдерея нарезать произвольно, обжарить на сливочном масле. Сердце, печень и желудок цесарки зачистить, промыть и просушить. Нарезать потроха с мясом и добавить к овощам, обжарить 2 минуты залить водой и тушить



до готовности. Пробить паштет блендером и протереть через сито. Из паштета скатать шарики диаметром 5 мм. Рябину смешать с сахаром и водой, варить 10 минут, протереть через сито, добавить агар-агар и вскипятить. Шарик паштета наколоть на шпажку и окунуть в рябиновое желе, дать застыть в холодильнике.

Бульон из цесарки п/ф. Кости цесарки – 500 г, лук репчатый – 100 г, морковь – 100 г, корень сельдерея – 100 г, тимьян – 10 г, вода – 2 л, перец чёрный горошек – 5 г, лавровый лист – 2 г. Выход – 1 л 500 мл.

Кости цесарки запечь, залить холодной водой и поставить на огонь. Овощи запечь без масла. Довести бульон до кипения, снимая пену, убавить на медленный огонь, добавить овощи и томить 4 часа. За 15 минут до готовности добавить специи.

Пюре из красной капусты п/ф. Капуста краснокочанная – 260 г, лук красный – 60 г, масло сливочное – 40 г, вода – 300 мл, сахар – 15 г, соль – 4 г, уксус 70%-й – 1 мл. Выход – 500 мл.

Капусту и лук тонко нашинковать, в кастрюле растопить сливочное масло и обжарить в нём лук до золотистого цвета, затем добавить капусту, обжарить 2 минуты, залить водой и тушить до готовности ингредиентов. Блендером взбить пюре, протереть через сито, добавить уксус, сахар и соль.

Соус черносливовый п/ф. Лук красный – 25 г, чернослив без косточек – 50 г, масло сливочное – 25 г, бульон из цесарки п/ф – 150 мл, вино красное – 25 мл, сахар – 20 г, соль 5 г. Выход – 145 г.

Лук и чернослив нарезать кубиками 0,3 см, лук обжарить в сотейнике на сливочном масле, добавить чернослив, обжарить ещё минуту. В сотейник добавить вино и выпарить, затем добавить бульон и выпаривать до нужной консистенции примерно 15 минут. Добавить в соус соль и сахар.

А. А. Фокин



ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕПЕЛ С МОРОЖЕНЫМ ИЗ САЛА ПОД МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

Перепел – 1 шт., картофель печёный с грибами – 60 г, соль каменная – 2 г, грибы белые сухие – 20 г, масло растительное – 300 г, чёрный хлеб – 50 г.

Пюрируем отварной картофель с грибами, фаршируем перепела пюре и обжариваем во фритюре.

Мороженое из сала. Шпик свиной – 200 г, лук-репка – 40 г, чеснок – 4 г, соль – 4 г, масло сливочное – 50 г.

Шпик топим с добавлением остальных ингредиентов, цедим и оставляем застывать.

Соус из говяжьего бульона с малиной. Концентрированный говяжий бульон – 50 мл, малина – 50 г, соль и сахар по вкусу.

Варим говяжий концентрированный бульон, добавляем малину, специи и высаживаем до загустения.

А. Ковалёв





СБИТЕНЬ

Мёд – 100 г, сахар – 75 г, гвоздика – 3 г, корица – 5 г, кардамон или имбирь – 5 г, смесь душистых трав (зверобой, шалфей, душица, мята) – 80 г, лавровый лист – 1 г, облепиха – 110 г. Выход – 1 л.

Гвоздику, корицу, кардамон или имбирь и смесь душистых трав заливают горячей водой и кипятят в течение 10–12 минут. За 5 минут до окончания варки кладут лавровый лист. Отвар процеживают, добавляют в него сахар, мёд, отжатый сок облепихи, соединённый с отваром из облепихи, и доводят до кипения.

Для приготовления сока подготовленную облепиху протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят и процеживают. Отпускают сбитень в горячем виде по 200 мл на порцию.







150

Традиции енисейской кухни

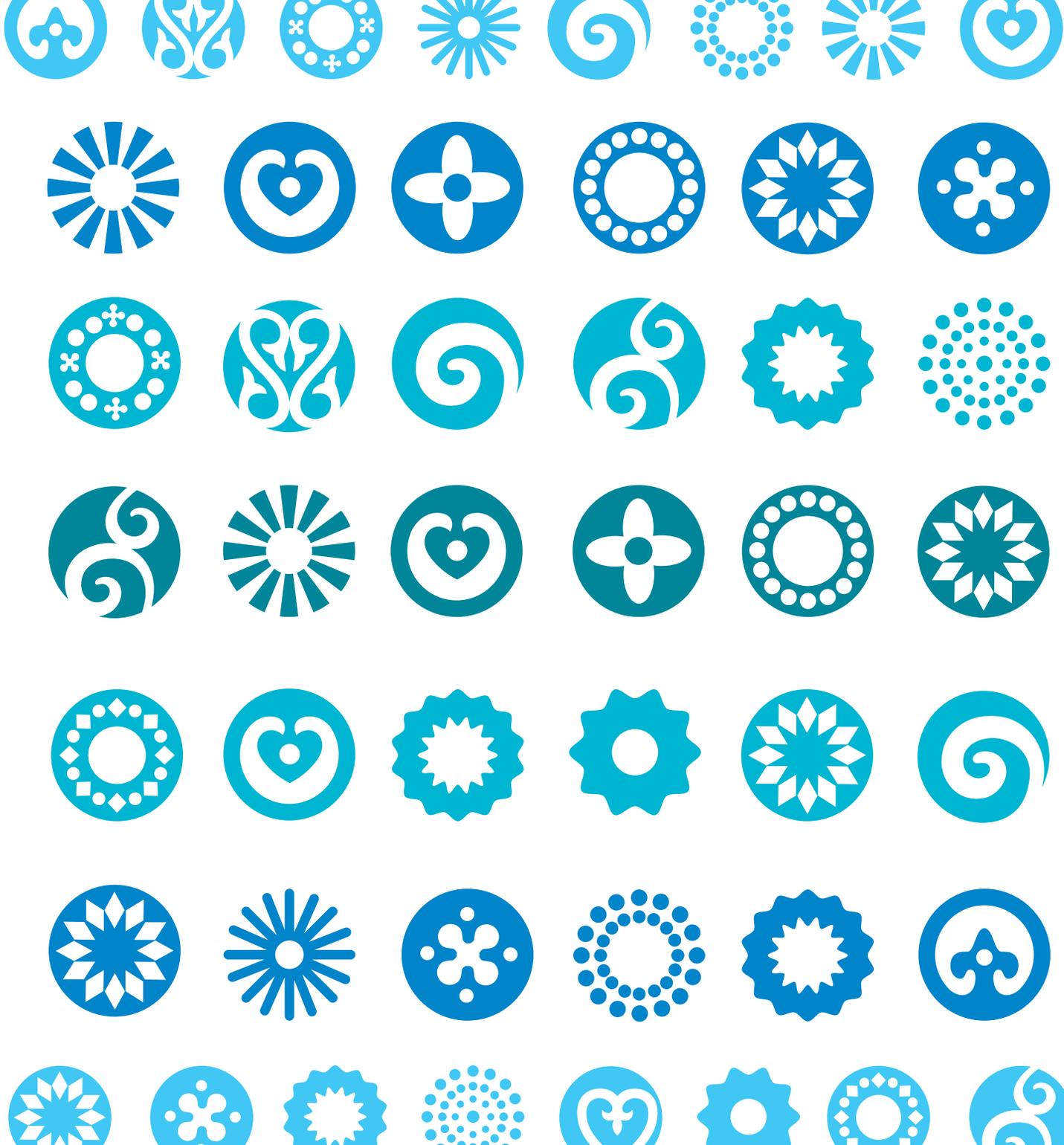
КВАС КЛЮКВЕННЫЙ

Клюква – 132 г, дрожжи (прессованные) – 4 г, вода – 1 л 15 мл, сахар – 120 г. Выход – 1 л.

Подготовленную клюкву протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5–8 минут и процеживают. В отвар добавляют разведённые дрожжи, сахар, отжатый сок и оставляют на 5–6 часов для брожения при температуре 20 °С, затем процеживают и охлаждают.









ЧАСТЬ IV

ЕНИСЕЙСК СЕГОДНЯ

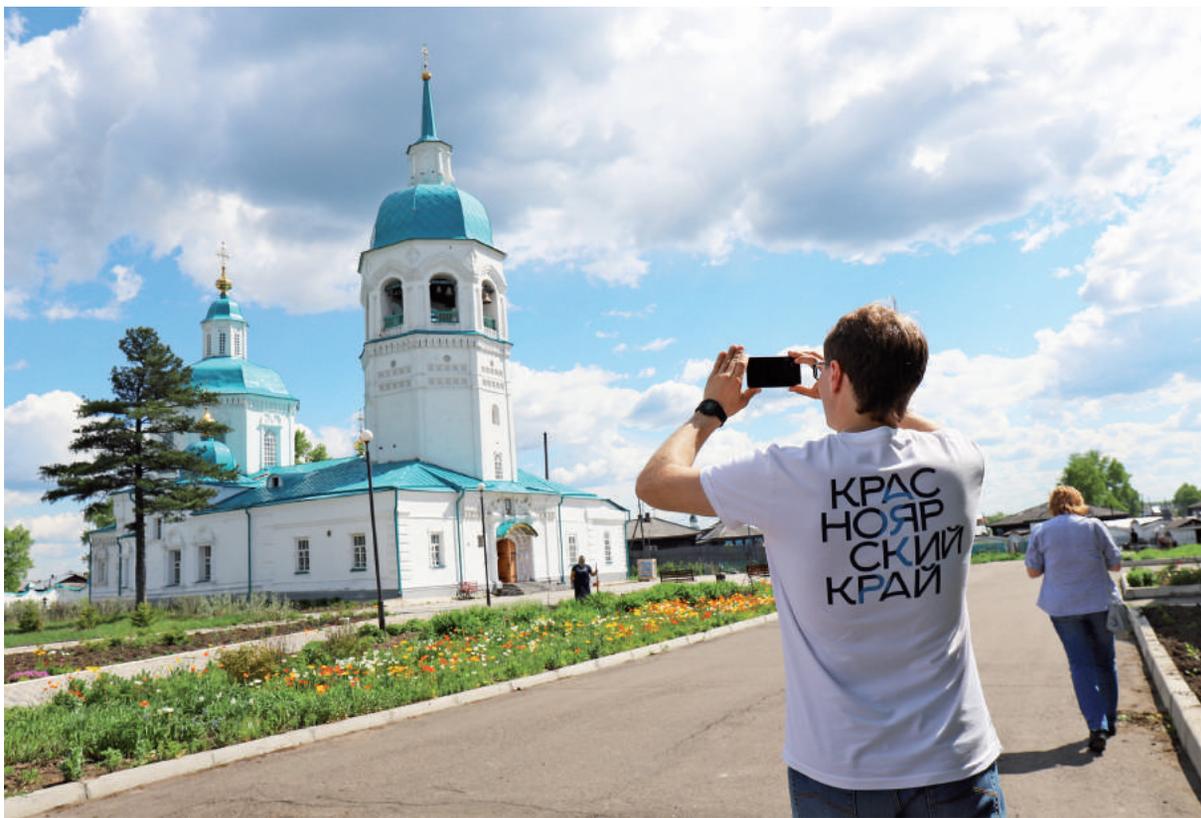




В этой части книги представлена информация об основных достопримечательностях города Енисейска – некогда столицы Енисейской губернии. В XX веке Енисейск внесён в список исторических городов России. Центральная часть города является уникальной архитектурной летописью. На её территории расположено более 100 объектов культурного наследия – памятников архитектуры и истории регионального и федерального значения. В 2012 году инициатива краевых властей по подготовке к празднованию 400-летия Енисейска поддержана Президентом РФ и депутатами Государственной думы, кроме этого получено благословение Святейшего Патриарха Московского и всея Руси Кирилла, который высоко оценил духовный потенциал города для православной жизни Сибири.

В 2019 году городу Енисейск исполнится 400 лет.





В августе 2019 года Красноярский край отпразднует 400-летний юбилей Енисейска.

Фото предоставлено Министерством культуры Красноярского края





Макет города Енисейск.

Фото Александра Ганевича





Вид на Спасо-Преображенский мужской монастырь г. Енисейска.
Комплекс Спасского монастыря является одним из первых, наиболее целостных
и живописных в культовом зодчестве Сибири.

Фото Сергея Болотова





158

Традиции енисейской кухни



Памятник основателям города Енисейска.

Фото Андрея Щетинина





Памятник основателям города Енисейска. Фигуры боярского сына Петра Албычева и инок Тимофея Иванова. В руках Петра Албычева – царский указ об освоении Восточной Сибири и основании Енисейского острога.

Фото Дарьи Антоновой





160

Традиции енисейской кухни



Енисейский краеведческий музей им. А. И. Кытманова.

Фото Александра Ганевича





Пакгауз усадьбы Кытмановых второй половины XIX века, самого большого усадебного комплекса в г. Енисейске. С момента постройки и до наших дней здание сохраняет основную функцию — типографии, издательства и редакции.

Фото Дианы Серебренниковой





Интерьер музея «Фото-изба» с разнообразными старинными предметами.
Музей создан энтузиастом Петром Яковлевичем Дроздовым.

Фото Дианы Серебrenниковой





Коллекция Енисейского музея рубанков насчитывает 1500 экземпляров, внесена в Книгу рекордов Гиннеса как самая большая на сегодняшний день коллекция этих инструментов. Музей создан по личной инициативе жителя города Виталия Алексеевича Ислентьева.

Фото Дианы Серебренниковой





Воскресенская церковь является редким образцом культовой архитектуры Сибири второй четверти XVIII века, одним из ранних произведений енисейской школы каменного зодчества.

Фото Дмитрия Тархнишвили





Спасский собор Спасо-Преображенского мужского монастыря в г. Енисейске.
Один из главных символов города.

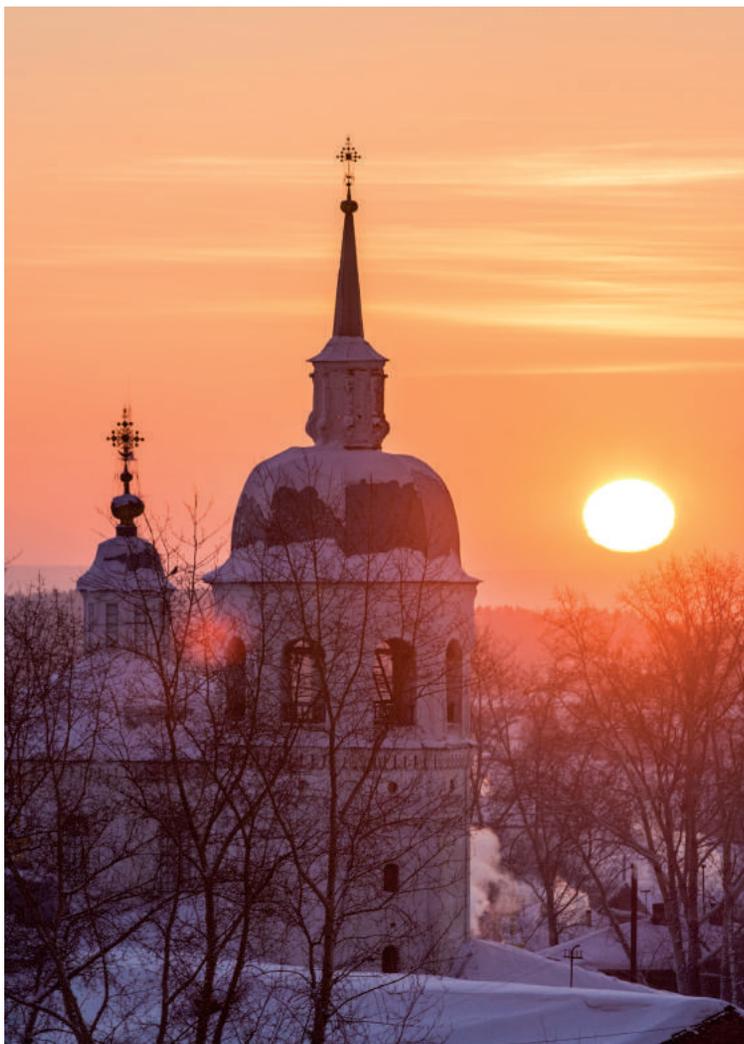
Фото Виталия Иванова





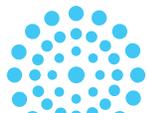
166

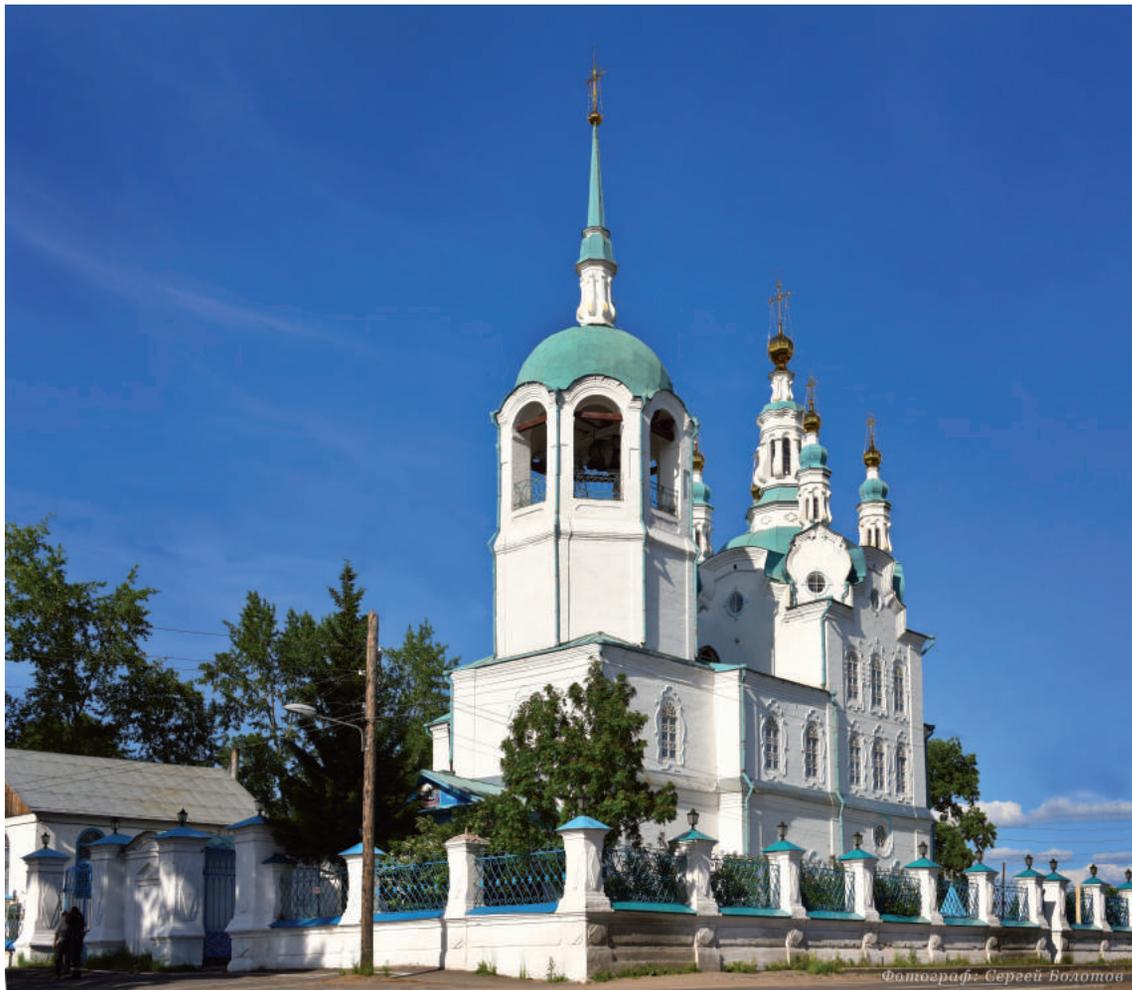
Традиции енисейской кухни



Башня Спасского собора на закате.

Фото Виталия Иванова





Фотограф: Сергей Болотов

Успенский кафедральный собор.
Расположен в самой высокой точке исторической части г. Енисейска.

Фото Сергея Болотова





На колокольне Успенского собора.

Фото Андрея Щетинина





Дом купца первой гильдии Ф. Д. Дементьева – памятник русской архитектуры первой половины XIX века, выстроенный по «образцовому» проекту из «Губернских альбомов» в стиле классицизма. Вместе с тем это уникальный для Енисейской губернии и редко встречаемый в Сибири, но распространённый в среднерусской провинции пример архитектурной композиции дома с мезонином и садом.

Фото Сергея Болотова





170

Традиции енисейской кухни



Здание мужской гимназии является памятником истории и культуры края – учебным заведением второй половины XIX века. Построено на пожертвования енисейских купцов. В 1913 году в актовом зале гимназии состоялся доклад Ф. Нансена о перспективах Северного морского пути.

Фото Виталия Иванова





Дом усадьбы купца Хамиткова, построенный после пожара 1869 г.

Фото Александра Куприянова





Ставни жилого дома. Узоры со ставен использованы в качестве основных элементов в фирменном стиле города Енисейска.

Фото Андрея Щетинина

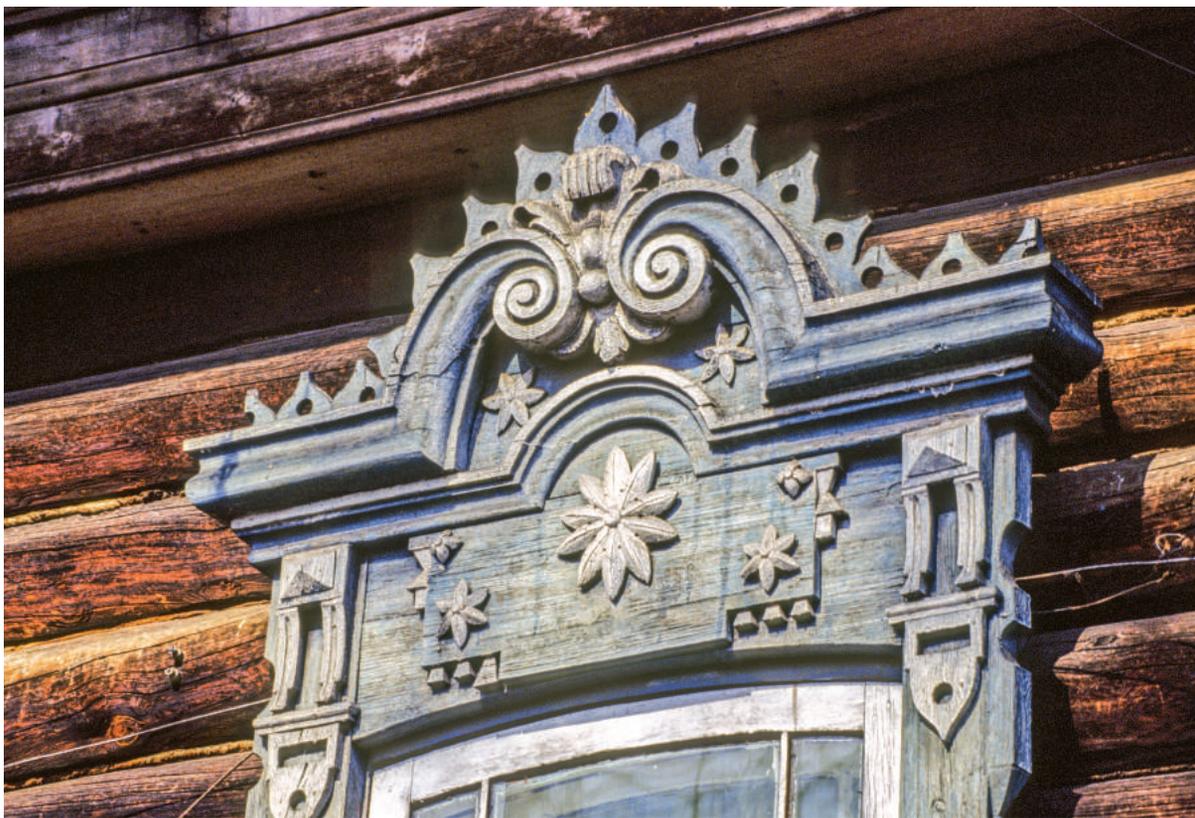




Завершие жилого дома в г. Енисейске.

Фото Виталия Иванова





Аутентичные мотивы деревянного сибирского зодчества в оформлении одного из окон жилого дома в г. Енисейске.

Фото Виталия Иванова





Традиционные енисейские наличники.

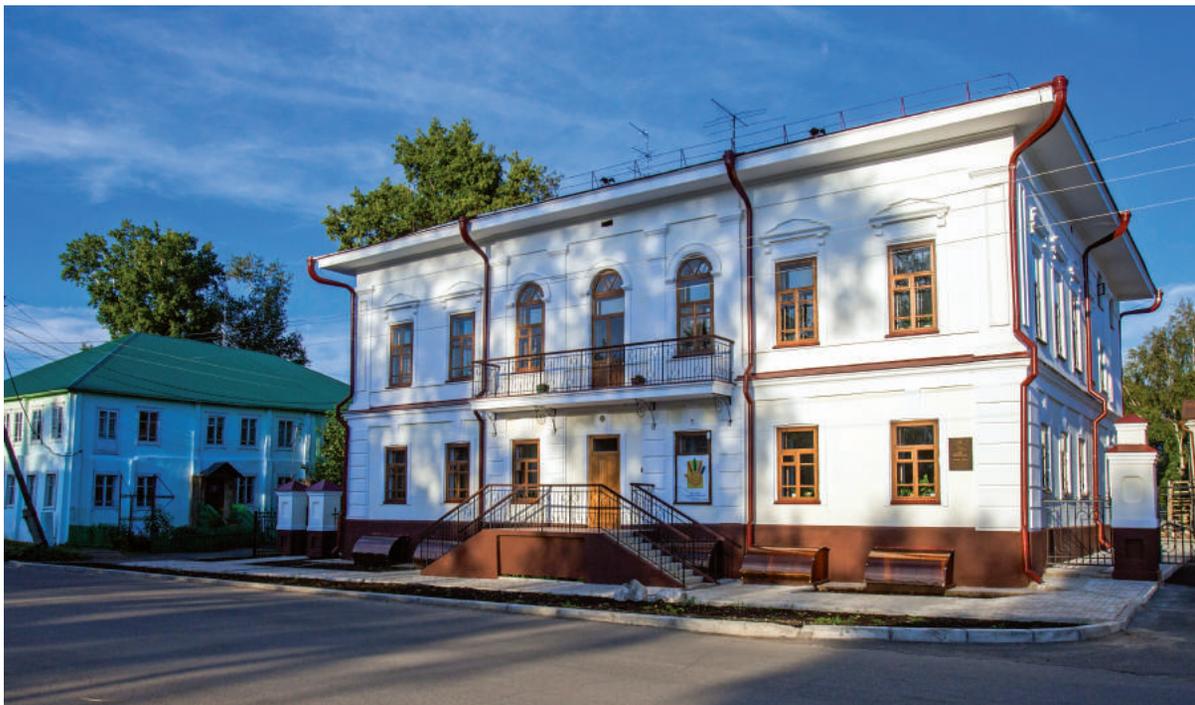
Фото Андрея Щетинина





176

Традиции енисейской кухни



Главный дом усадьбы купца Н. Н. Дементьева в настоящее время –
детская художественная школа имени Н. Ф. Дорогова.

Фото Виталия Иванова





Изделия учеников детской художественной школы имени Н. Ф. Дорогова.

Фото Дарьи Семёновой





178

Традиции енисейской кухни



Вид с набережной г. Енисейска. В середине XIX века в северо-енисейской тайге нашли месторождение золота. Этот факт стал главным импульсом развития экономики и культуры города. Енисейск находился в самом центре важных водных путей.

Фото Виталия Иванова





Застывший Енисей. Набережная г. Енисейска.

Фото Александра Ганевича





В рамках подготовки к празднованию 400-летия города Енисейска с 2012 года велись работы по реставрации и восстановлению 26 объектов культурного наследия в исторической части города. На фото – отреставрированный Дом Дементьева.

Фото Дианы Серебrenниковой





Аутентичная гостиница «Енисейская», ранее – купеческий дом.

Фото Дианы Серебренниковой





Городская аптека № 20, являвшаяся в конце XIX – начале XX века зданием городской лечебницы.

Фото Виталия Иванова





Уездное училище. В здании характерно сочетание деревянного зодчества и каменной кладки, свойственное градостроительству г. Енисейска в период первой половины XVIII века

Фото Дианы Серебренниковой





Мероприятия в рамках II Сибирского культурно-туристского форума в г. Енисейске, июнь 2018 года. Внутренний двор Енисейского краеведческого музея.

Фото предоставлено Министерством культуры Красноярского края





Экскурсия по исторической части Енисейска в рамках II Сибирского культурно-туристского форума в г. Енисейске, июнь 2018 года.

Фото предоставлено Министерством культуры Красноярского края





Концерт в рамках II Сибирского культурно-туристского форума в г. Енисейске, июнь 2018 года.

Фото предоставлено Министерством культуры Красноярского края





Августовская ярмарка - традиционный праздник, проходит каждый год, в первые числа августа. Традиционно Енисейская ярмарка проводилась в августе месяце с 1785 года. С 2006 года проведение ярмарки возобновлено с целью расширения торговых связей Севера с другими территориями Красноярского края.

Фото предоставлено Центром международных и региональных культурных связей.





СОДЕРЖАНИЕ

ТРАДИЦИИ ЕНИСЕЙСКОЙ КУХНИ	3
ЧАСТЬ I. ПОЧТИ ЗАБЫТЫЕ БЛЮДА	13
Уха наливная	14
Кержачка	16
Шти с кислам	18
Сугудай	18
Тугунок малосольный	20
Сенька (макса)	22
Рыба в ящике	26
Пельмени	28
Помазунки	36
Пироги	38
Пироги хлебальные	40
Сусло	42
Бурдук	43
Саламат	44
Заваруха	44
ЧАСТЬ II. СТАРЫЕ РЕЦЕПТЫ	47
Суп из брюквы	48
Похлёбка из грибов	48
Суп из потрохов	50
Калья с осетриной	51
Уха из налимов	52





Суп из утки с репой	52
Суп из рябчиков	54
Суп из корюшки	55
Чёрный суп	55
Суп из брюквы	56
Щи из крапивы	56
Щи с осетриною	58
Окрошка	58
Кулебяка с осетриною	60
Разварная стерлядь	62
Студень	62
Винегрет	64
Капуста савойская тушёная	66
Рассыпчатая гречневая каша с рябчиками	67
Перепёлки с рисом	68
Утка тушёная с репой	69
Маринад для таёжной дичи	70
Филеи из глухаря с пикантной подливкой	71
Овсяная каша на клюквенном морсе	72
Преснуха енисейская	72
Яблоко монастырское	74
Кулич енисейский	74
Блины красные	76
Наливашники	76
Леваши (левашники)	78
Рябиновая смоква	78
ЧАСТЬ III. СОВРЕМЕННЫЕ БЛЮДА	81
Блины гречневые сдобные	82





Курник	84
Кулебяка со стерлядью	86
Расстегай сибирский	88
Булочки с тыквой и корицей	90
Шаньга с картофелем	92
Деревенский пирог с олениной	94
Борщ зелёный с осетриной	96
Похлёбка «Грибная заваруха»	98
Похлёбка рыбная	100
Суп из свекольной ботвы и щавеля	101
Стерлядь сезонная	102
Енисейский сиг на летней палитре с гарниром из ячневой крупы и кабачка	104
Пельмени из нельмы и муксуна	106
Филе щуки, припущенное в черемше с ложным ризотто из корня сельдерея	108
Муксун, тушёный в сметане	110
«Гребешок» из омуля с вареньем из лука и пудрой из кориандра	112
Паштет из щуки с брусникой	114
Язык северного оленя на свекольном креме под ягодным соусом и муссом из черемши	115
Вырезка северного оленя с черемшой и грибами	118
Филе-миньон из таймырской оленины с пюре из топинамбура, подкопчённым корнем петрушки и гусиным желтком	119
Косуля с тыквой и черемшой под смородиново-пивным соусом	121
Медальоны из оленины под соусом из ирги с ризотто из полбы	124
Медальоны из оленины с пюре из зелёного яблока и груши с соусом из сосновых шишек	126





Зразы из оленины с чесноком	128
Свиная вырезка, шпигованная лисичками с кремом из тыквы и карамелизованным луком	129
Пельмени с субпродуктами	131
Филе поросёнка с кашей из семян подсолнуха и соусом из шишек и жимолости	132
Пельмени грибные «Енисейские рыбки»	133
Кундюмы с грибами	136
Котлеты из брюквы	138
Икра из белых грибов	138
Белая куропатка под ягодным соусом и хлебом из потрохов на маковом саламате	140
Утка с гороховым киселём	141
Утиная грудка с копчёной морковью	142
Цесарка на пюре из красной капусты под черносливовым соусом	144
Фаршированный перепел с мороженым из сала под малиновым соусом	146
Сбитень	148
Квас клюквенный	150
ЧАСТЬ IV. ЕНИСЕЙСК СЕГОДНЯ	153





Общее редактирование
Шейн Игорь Владимирович

Составители
Безфамильная Марина Николаевна
Максимова Ирина Валентиновна
Кириллова Анастасия Леонидовна
Берилло Ирина Васильевна
Бахтигозина Анна Васильевна

Традиции енисейской кухни

Фотографы
Александр Ганевич
Александр Куприянов
Андрей Щетинин
Виталий Иванов
Дарья Антонова
Дарья Семёнова
Диана Серебренникова
Дмитрий Тархнишвили
Ксения Резникова
Сергей Болотов

Вёрстка Вера Смотрицкая

Подписано в печать 20.12.2018
Формат 60x84 1/12
Усл. печ. л. 14,88
Тираж 1000 экз. Заказ № 7678

Отпечатано в ООО «ПИК ОФСЕТ»
660075, г. Красноярск, ул. Республики, 51, стр. 1
Тел. (391) 202-61-53. E-mail: sales@pic-ofset.ru

