

Валентина СТЕПАНОВА

■ Калорийно, вкусно, горячо - такой еды хочется во время зимних холодов. Рассказываем, что может предложить традиционная кухня.

ПЯТЬ СОГРЕВАЮЩИХ БЛЮД «А-ЛЯ РЮС»

1. СУТОЧНЫЕ ЩИ

Наверное, каждый хоть раз читал о них в русской литературе. У Гоголя в «Мертвых душах» или у Пушкина в «Капитанской дочке». В основе блюда - капустный привар, или томленая в печи квашеная капуста. Размягченная, она теряет свой белый цвет и становится коричневой.

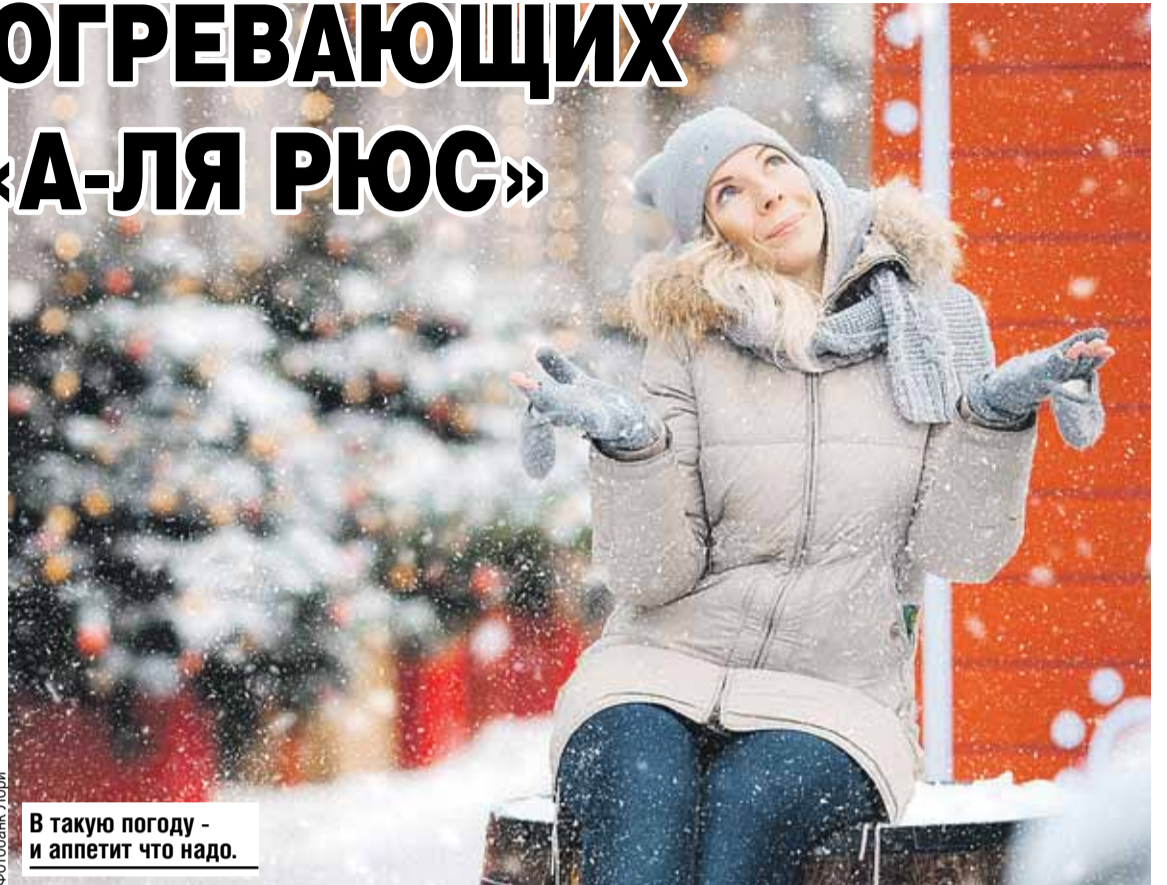
Вдарить по супцу - святое дело.

И приобретает аромат карамелизованных сахаров. Добавил такую заготовку к остальным ингредиентам - и вуаля. Щи получаются необычайно наваристыми и нежными. Для морозной погоды - самое то.

У русских хозяек их рецептов масса - но ни один не обходится без мяса, наваристого бульона и чеснока. Подавать горячими!



Лорри
Фотобанк
ОСИПОВА



Фотобанк Лорри

В такую погоду - и аппетит что надо.

2. ЖАРКОЕ В ГОРШОЧКЕ

Блюда в горшочках на Руси были известны давным-давно - их готовили среди всех сословий, из подручных продуктов. Люди побогаче ели тушеное мясо со сметаной, черносливом, гречневой кашей. Крестьяне обходились пшенной кашей и собранными в лесу грибами, но получалось не менее вкусно - благодаря долгому томлению.

Самое главное - конечно же, глиняный горшочек. В идеале - нужна еще настоящая русская печь. Но в современных условиях вполне можно обойтись обычной духовкой. Самый популярный рецепт - с картошкой, свининой и грибами. Не забудьте добавить сметану, а томить нужно не меньше двух часов.



У многих наших хозяек в арсенале есть такая посуда.

Наталья ОСИПОВА/Фотобанк Лорри

3. КУНДЮМЫ

Под замысловатым названием скрываются печеные пельмени с грибной начинкой. Есть версия, что это - изобретение церковных кулинаров, которые таким образом заменили мясные пельмени на постном столе. Их первое упоминание относится к 1490 году. Про них написано в «Домострое», были они и одним из царских кушаний. Пока Павел I не подавился кундюмом в присутствии одного из фаворитов своей матери, запачкав манишку, панталоны и даже камзол сына - Александра I. Тогда-то их и «разжаловали» из официальной русской кулинарии. Но рецепт пельменей с грибами долго хранил и помнил народ.

Помимо грибов в начинку также добавляют крупы - гречку и рис. В отличие от пельменей их не отваривают, а жарят или пекут, а потом томят в духовке.

4. КУЛЕБЯКА

Это угощение многим знакомо еще с детства - раньше его даже подавали в садах. По сути - закрытый пирог с множеством начинок, разделенных тонкими слоями теста. Внутри могли положить что угодно: кашу, яйца, капусту, рыбу, грибы, лук и мясо. Не все ясно с происхождением названия блюда. В толковом словаре Даля написано, что оно пошло от глагола «кулебячить» - валять руками, гнуть, складывать, стряпать и лепить. Есть версии и об иностранном генезе: от немецкого слова kugleback (запеченная в тесте капуста) или от финского kala - рыба. Название могло пойти и от понятия «колуб».

Кулебяка сейчас продолговатая, но нынешнюю форму она получила только в XVIII веке, а раньше была круглой.

Сейчас самая популярная версия - с начинкой из фарша. Но иногда готовят с двумя или тремя «наполнителями», выкладывая их слоями. Рис, фарш и крутые яйца, нарезанные кружочками. Очень вкусно и сытно.



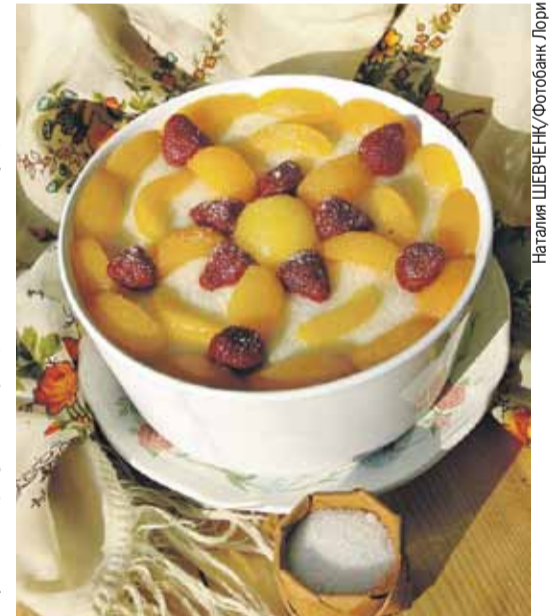
Не только вкусно, но еще и красотища какая!

Валерия ПОПОВА/Фотобанк Лорри

5. ГУРЬЕВСКАЯ КАША

По легенде, однажды граф Дмитрий Гурьев обедал в доме майора Оренбургского полка Георгия Юрисовского. Гостю подали необычный десерт - сладкую манную кашу с сухофруктами, орехами и вареньем. Блюдо так впечатлило его, что он предложил хозяину дома выкупить талантливому повара вместе с семьей, и тот согласился. Позже рецепт стал невероятно популярным. Блюдо прославилось даже за рубежом. Каша была любимым десертом Александра III - перед тем, как произошло крушение царского поезда в 1888 году, он как раз собирался отведать ее.

Рецепт не так уж и сложен: в манную крупу, сваренную на сливках, добавляют орехи, сухофрукты, цукаты, мед и варенье, а после запекают. Приятного аппетита!



Невероятный десерт снискал популярность даже за границей.

Наталья ШЕВЧЕНКО/Фотобанк Лорри

НАШ САЙТ



SOUZVECHE.RU

СОЮЗНОЕ ВЕЧЕ 12+

Адрес редакции:
127015, Москва, ул. Новодмитровская,
д. 5а, стр. 8.
Тел. в Москве: +7(495) 777-02-82
(доб. 3343)
E-mail: souzveche@souzveche.ru
220013, Минск,
ул. Б. Хмельницкого, д.10а.
Тел. в Минске: +375 173110211
E-mail: infong@sb.by

Главный редактор
Светлана Владимировна КАМЕКА
Первый зам. главного редактора
Лариса Павловна РАКОВСКАЯ
Газета зарегистрирована в Федеральной службе
по надзору за соблюдением законодательства
в сфере массовых коммуникаций
и охраны культурного наследия РФ.
Регистрационный номер
ПИ № ФС 7754482 от 17.06.2013

RU - BY (Россия - Беларусь)

Учредитель:
Парламентское Собрание
Союза Беларуси и России.
Еженедельная газета
Парламентского Собрания Союза
Беларуси и России

Российский выпуск
№ 57 (1031)
20 - 26 декабря 2023 г.

Размещенные в газете материалы не подлежат
использованию другими лицами в какой бы
то ни было форме без разрешения правообладателя.
Приобретение авторских прав:
8 (495) 777-02-82 (доб. 8800)

Рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Номер подписан: 19 декабря 2023 г. в 16.00
По графику: 16.00

Отпечатано:
ООО «Типография КомПресс-Москва».
Адрес: Нагорное шоссе, д. 2,
Московская обл., г. Химки, 141407.
Тип. № 7457.

Общий тираж 314 427 экз.
Тираж по РФ 300 000 экз.
Тираж по РБ 14 427 экз.



YouTube
Союзное
вече видео

RU-BY агент