

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

Национальная кухня

учебное пособие

Часть 2



Брянск, 2015

УДК 641(07)
ББК 36я73
Н 35

Н 35

Национальная кухня: учебное пособие. В 3-х ч. Ч. 2 / Сост. И.В. Савочкина. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2015. - 136 с.

Данное учебное пособие предназначено для студентов дневной и заочной формы обучения, изучающих дисциплину Национальная кухня и имеет своей целью помочь и облегчить изучение дисциплины.

Рецензенты:

О.А. Хмура, преподаватель спец. дисциплин Жуковского филиала Мглинского техникума агротехнологий

С.В. Костикова, председатель цикловой методической комиссии профессиональных модулей Мичуринского филиала Брянского ГАУ, преподаватель профессиональных модулей

УДК 641(07)
ББК 36я73

© Савочкина И. В., 2015
© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО «Брянский
государственный
аграрный университет»,
2015

Оглавление

Тема: Азербайджанская кухня	4
Тема: Армянская кухня	33
Тема: Казахская, Киргизская и Узбекская кухня	50
Тема: Туркменская и Таджикская кухня	95
Тема: Эстонская кухня	119
Тема: Латышская и Литовская кухня	135

Тема: Азербайджанская кухня

- 1. Факторы, влияющие на создание и развитие азербайджанской кухни*
- 2. Закономерности образования названий блюд на азербайджанском языке*
- 3. Ассортимент напитков и блюд в Азербайджанской кухне*
- 4. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд*

1. Факторы, влияющие на создание и развитие азербайджанской кухни

Азербайджанская кухня одна из самых древних, богатых и вкусных кухонь мира.

Азербайджанская кухня - это не только блюда, способы технологии их приготовления, но и основная часть материальной культуры, гармонично объединяющая и соединяющая в себе культуру кухни, ее историю, философию, застольную психологию, обычаи, физиологию, гигиену, химию, оборудование, этику, эстетику, поэзию и т.п. аспекты кухни, а также практические навыки, созданные на территории исторического проживания Азербайджанского народа в полной гармонии с окружающей средой.

Азербайджанская кухня создана гением Азербайджанского народа на обширной территории исторического проживания, куда входят территории Азербайджанской Республики, Иранского Азербайджана, Иреванского ханства, Зангезурское и Гейчайское махалы, насильно очищенные от азербайджанцев земли в современной Армении, земли в Грузии, в которых проживали и проживают азербайджанцы (в основном Борчалы), на территории Дагестана, в том числе в бывшей столице Азербайджанского государства - Дербенте.

Естественно, что важнейшим фактором, влияющим на создание и развитие кухни, является климат. В связи с этим достаточно отметить, что через территорию Азербайджанской Республики проходит 8 климатических зон, что в свою очередь обуславливает разнообразие и богатство флоры и фауны этого региона, создает благоприятные условия для жизни и развития всех животных и растений, что также является основной базой для создания богатой кухни.

Для создания богатой кухни, кроме использования диких животных, птиц, рыбы и растений, в последующих периодах развития общества требуется наличие производства сельхозпродукции. Для этого население должно обладать высокой культурой земледелия и животноводства.

К примеру, сложные блюда из теста и зерна только тогда могли появиться, когда производство сельхозпродукции могло превышать потребности хлебопечения и заменителей хлеба. Только если появлялся и достаточно надолго десятилетиями державшийся излишек зерна, только тогда и появлялась возможность экспериментировать и создавать сложные блюда. Когда это продолжалось веками, тогда и создавались блюда и закреплялись в народной памяти. Только наличие «четен» (архаичный прообраз дуршлага), который сплетали из камыша, относит историю приготовления блюд из зерна и теста к 5-6 тысячелетию до нашей эры и позволяет говорить о стабильном урожае, и соответственно, о высоком уровне земледелия.

Производство большого количества зерна говорит о высокой культуре сельского хозяйства, о наличии оросительных систем, развитии животноводства и т.д. Все это невозможно без оседлого образа жизни.

Необходимо отметить, что в Закавказье необходимое для кухни сырье в основном производили азербайджанцы, обладающие высокой культурой земледелия и животноводства. К примеру, грузинский ученый М.И.Ткешелов в 1888 году писал об азербайджанском населении, проживающем в Иреванском ханстве: «В деревнях занимаются зерноводством, земледелием и садоводством. Естественно, в низинных землях, в яйлагах не занимаются только животноводством, так как азербайджанцы в основном живут на берегах рек и их можно назвать земледельческим народом. Можно сказать, что азербайджанцы почти постоянно живут на берегах рек, тогда как армяне только в горных местностях».

Л.К.Артамонов в 1889 году отмечал, что: «больше всего зерна дают провинции Азербайджан, Хорасан, Кирманшах, Фарс, Исфahan и Езд».

Г.В.Сологуб в 1852 году пишет: «Армяне направляют свою деятельность в основном на торговлю и накопление богатства. Азербайджанцы же, соответственно, с местами проживания свою деятельность направили на земледелие и скотоводство и являются основным производительным элементом в Закавказье».

И.Л.Сегалов 1902 году отмечал, что: «Мусульманский народ в основном проживает на берегах рек Базарчая, Айрычая, Бергушад, Охчучай, Чоундурчай, их притоках, а также на берегах Аракса; армянское население же живет в разбросанном состоянии на суровых вершинах гор. Очень большая часть армянских мужчин (от 15 до 40 лет) от нужды каждую зиму идут на заработки на берега Каспия, в Баку и в Тифлис. Здесь же привлекает лакейская служба, уличная жизнь. Что касается азербайджанцев, то они живут в равнинах и в лучших условиях земледелия».

Это, конечно же, естественный процесс. Пока приходили другие народы, все плодородные земли уже были заселены и использовались местным населением. Это подтверждает и армянский ученый Г.А.Езов (1908 год): "Новая Родина не очень-то радушно встретила армян, очень мало было свободных государственных земель".

Записки различных путешественников, ученых, купцов, дипломатов и других, а также археологические раскопки доказывают, что на этих землях издревле выращивались в огромных количествах пшеница, овес, рис, кунжут, соевые, свекла, дыни, арбуз, виноград, яблоки, гранаты, айва и тому подобные продукты земледелия, бахчеводства и садоводства.

Этими продуктами растениеводства, а также свежей и сушеной рыбой, икрой, медом, сливочным маслом и другими продуктами животноводства не только обеспечивалось местное население, но и все это экспортировалось в соседние, близкие и дальние страны.

Неопровержимо, что из века в век все кавказские рынки обеспечивались продуктами животноводства и растениеводства, производимыми азербайджанцами. К примеру: Ю.Д.Ангабадзе и Н.Г.Волкова со ссылкой на источники в книге «Старый Тифлис», пишут: «на тифлисских рынках сыр продавали в основном осетины, азербайджанцы, сыр также продавали борчалинцы (азербайджанцы - Т.А.). Большим спросом пользовалась на тифлисских рынках привезенная из Азербайджана форель из озера Гейча (ныне озеро Севан - Т.А.)».

Таким образом, в Закавказье основным народом, имевшим возможность создавать богатую кухню и развивать ее, имеющую мощную сырьевую базу для кухни, были азербайджанцы.

То, что большинство блюд в армянской, грузинской, персидской и др. кухнях имеют азербайджанские корни, связано именно с этим фактом.

После климата основным воздействующим фактором на кухню является очаг. К примеру: множество печеных, вареных и тушеных блюд в славянских кухнях, в частности, русской, предопределено возможностями русской печи. Создание и развитие Азербайджанской кухни в большей степени связано с наличием множества разновидностей открытых и закрытых очагов, таких, как - тандир, кюря, бухары, кюлфа. Чала оджах, садж, мангал и т.д.

Определенные воздействия на нашу кухню оказала и своеобразная посуда, и кухонная утварь. По сей день наши хозяйки используют различную посуду и емкости из шкур животных, из камня, из дерева, из глины, стекла, металла и др.

В Азербайджанской народной кухне как топливо использовалось и по сей день используется наряду с газом и электричеством - древесина, древесный уголь, кизяк и др. Использование кизяка представляет особый интерес. В местах использования кизяка уменьшается вырубка деревьев и кустарников для топлива. В местах заготовки и использования кизяка отсутствуют легочные болезни и болезни дыхательных путей. Согласно исследованиям индийских ученых дым, образующийся от кизяка при горении, обладает антисептическими свойствами.

Одним из показателей уровня кулинарной культуры народа является отношение народа к воде, к ее очистке и умение использования воды.

Издравле азербайджанский народ воду разделил на белую и черную. Вода, которая содержит много солей, ионов, металлов - это жесткая, черная вода и наоборот, вода с низким содержанием ионов, металла и солей - мягкая.

При приготовлении напитков и блюд, используется только мягкая белая вода. На берегах рек, арыков, каналов всегда сажали плакучие ивы. Корни, ветви и др. части ивы, обладающие антимикробными свойствами, оздоравливали воду. И с этой же целью в сосуды с водой опускали куски из веток плакучей ивы или серебряную вещь. Для осадки взвешенных в воде примесей в специальную посуду с водой опускали абрикосовые косточки.

Может быть, самый первый и лучший естественный очиститель воды в истории придуман и до сих пор используется азербайджанцами. Это «су дашы» - камень для очистки воды. Су дашы - представляет собой полу пирамиду из черного или белого песчаника, которую ставят на специальную деревянную стойку вершиной вниз и под него ставят посуду для чистой воды. Сверху вливают воду, часто сюда же опускают серебряную вещь или ветки ивы. Вода, проходя через капиллярные поры песчаника, по каплям течет в посуду для чистой воды и при этом не только очищается, но и охлаждается естественным путем, благодаря разности давления в порах песчаника и при выходе из капилляр.

Необходимо отметить, что самый древний самовар, которому около 3700 лет, найден в Азербайджане (в Шекинском районе) и он древнее, чем Египетский, котрому около 2000 лет. А это одна из отправных точек в кулинарии, перенесение очага снаружи во внутрь посуды, изменение водно-воздушного баланса в воде,

изменение объемов экстрагирования пищевых веществ в водную среду и соответственно вкуса жидкости.

Следующим важным фактором, влияющим на кухню, является исторически-географическое месторасположение народа, взаимосвязь с соседними народами.

Прохождение древних и торговых караванных и военных дорог через территорию Азербайджана оказало определенное влияние на кухню.

Хотя и принадлежность к общетюркскому этносу привела к наличию одноименных блюд, имеющих общие корни, Азербайджанскую кухню можно считать короной общетюркской кухни. С точки зрения близости вкусов Азербайджанская кухня близка к Анатолийской кухне и к кухне турок сельджуков.

Длительные связи с арабами дали нашей кухне кофе, шелковый путь принес из Китая чай. Знакомство с русской кухней, с одной стороны, принесло в кухню Азербайджана «щи» и «борщ», которые знают в народе под одним названием «борщ», а с другой стороны, позволило познакомиться через Россию с искаженной, обрусевшей Европейской кухней. В связи с развитием нефтяной индустрии в конце XIX в начале XX века начинается прямое знакомство с Европейской кухней (этот процесс наблюдается и сегодня), что повлияло только на ресторанную кухню, и приучило население к алюминиевой посуде. И такое проникновение, кроме вреда здоровью населения, ничего положительного в народную кухню не внесло.

Одними из сильно влияющих факторов на национальную кухню азербайджанцев являлись религия и верование народа. Зороастризм, огнепоклонничество, философия Авесты наряду с отражением в психологии, обычаях, в способах мышления азербайджанцев, нашли свое отражение и в кухне. Уважение к первому помощнику повара – «очагу» - идет отсюда. И сегодня живы застольные обычаи и блюда, которые сформировались под воздействием веры в белый свет, в огонь. Долгое время в Азербайджане действовала и действует христианская религия. Но уже более тысячи лет азербайджанцы являются мусульманами и влияние ислама на кухню - бесспорный факт. Отказ от использования посуды из золота, отказ от свинины, запрещение использования алкоголя и т.д. говорят о сильнейшем влиянии исламских традиций. Различные праздники, обряды и посты тоже оказали сильное влияние на кухню.

Отметим, что связанные с религией кухонные обычаи, запреты, советы, являются объектом специальных исследований. Здесь отметим только то, что требование религии, в частности, Ислама в отношении пищи и пищевых продуктов, имеет под собой серьезную научную базу. К примеру, в Исламе не советуется есть фрукты и злаки, очистив их от кожуры, тогда как в науке только недавно открыли, что основная часть водорастворимых витаминов и микроэлементов находится в оболочке растений и т.д.

2. Закономерности образования названий блюд на азербайджанском языке

Очень много написано о влиянии общетюркской кухни на болгарскую, югославскую, русскую и др. кухни. Интересно, что азербайджанская кухня оказала сильное влияние на арабскую и персидскую кухни. К примеру, ученый Джавад Хаят

в книге «Сравнение двух языков» приводит среди других слов около 60 кулинарных терминов, перешедших из азербайджанского в персидский.

С лингвистической точки зрения есть определенные закономерности образования названий блюд на азербайджанском языке. Первая закономерность заключается в том, что название блюда соответствует различным стадиям, формам и методам воздействия на ее приготовление.

К примеру, такие названия, как «гатлама», «долма», «дограмадж», «азмя» - показывают методы начального технического воздействия («гатлама» - означает «слоение», «долма» - «заполнение», «дограмадж» - «раскрошение», «азмя» - «раздавливание»); «гызартма», «портляма», «говурма», «бозартма», «дондурма» и т.п. - способы теплового воздействия; «диндили кюфта», «назик ярпаг хангял», «юха», «люля-кабаб» и т.п. - геометрические формы блюда; «ярпаг долмасы», «ярма хашыл», «дую чянкуру», «сябзи кюкю», «бал-каймаг» - основное сырье для приготовления блюда; «гатыг», «сулу хангял», «хора» - консистенцию; «туршу», «шораба», «ширин назик» - органолептические свойства блюда; «саджичи», «тава кабаб», «кулфя-чурек» и т.д. - название очага; «Гянджинская пахлава», «Тауз хангялы», «Карабах басдырмасы», «Шеки халвасы» - местность, где в основном готовят данное блюдо.

Отметим, что очень часто название блюда означает ни одну разновидность блюда, а несколько. К примеру, известно около 30 наименований долмы, около 200 видов плова и т.д. Вторая закономерность связана со словом «аш». Из этого слова происходит ряд терминов: ашпаз, ашчы (повар), ашхана (столовая), хаш (блюдо из ног животного - горячий студень), хашыл (густая мучная каша), гашыг (ложка) и многие другие. С терминами «аш», «ас» мы встречаемся во многих древнетюркских письменных источниках, в том числе и Орхоно-енисейских и каменописных памятниках.

Третья закономерность в образовании кулинарных терминов относится ко всем тюркским языкам; к примеру, в Турции «имамбаилды» (имам потерял сознание от удовольствия), в Казахстане «бешбармак» (пять пальцев), в Азербайджане «хангял» (хан приходит), «тархан» (молодой хан - принц), «ахсаг-охлаг» (хромой козлик), «тутмадж» (адж-тутма - голодным не оставляй), «галадж» (оставайся голодным).

3. Ассортимент напитков и блюд в Азербайджанской кухне

Одним из разнообразных частей кухни являются напитки. Из тута, кизила и некоторых других растений готовят «араг» - «водку», что в основном используют как лечебное средство. «Араг» - означает «белый напиток» (аг - белый, ар - напиток; в слове «кефир» «ир» тоже означает «напиток»). С другой стороны, «ар» может означать и очищенный, чистый от слова «арынмыш» - очищенный.

С помощью дистилляции из различных растений готовят и безалкогольные, лечебные «араги», вытяжки и т.п.

Примером может служить араг из мяты, гюлабы, напиток из смешанных трав – «чал араг».

Издrevле в Азербайджане готовили «буза» - пиво. Русское слово «бузить» тоже исходит от этого слова.

Как и в других тюркских кухнях, существуют много напитков из молока и кисломолочных продуктов, такие как «айран», «атылама», «булама» и т.д.

Разнообразные шербеты готовят из фруктовых соков, различных вытяжек из растений, сахара и др. Шербеты в основном подают к пловам, пьют во время праздников и ритуалов.

Различные напитки как «овшала», «гяндаб», «вода мушмулы», «сялаб» не только украшают стол, но и являются лечебными.

Чай занимает в Азербайджанской кухне особое место. Невозможно представить наш стол без чая. Кофе и какао употребляют меньше, чем чай. Утром подают на стол кипяченое теплое молоко и напитки из молока.

Особое место занимают среди напитков минеральные воды Азербайджана («Истису», «Бадамлы», «Сираб» и др.). Их подают как жаждоутоляющие, так и лечебные.

Хорошим жаждоутоляющим и полезным считаются напитки на основе бекмезов (дошабов) из уваренного до густоты меда сока тутовника, арбуза, сахарного тростника, свеклы, винограда, дикой хурмы и т.д.

Для утоления жажды и легкого переваривания тяжелых жирных блюд подают на стол вместе с «тяжелыми» блюдами напитков «искенджеби», который готовят из смеси меда и уксуса. В некоторых источниках ее так и называют «уксусомед». Иногда вместо меда используют и сахар.

К разряду напитков (а не сладких блюд) в нашей кухне относят и хошабы (компоты) и палуды (кисель).

Но, естественно, лучшим напитком считаются холодные, как лед, родниковые воды Азербайджана.

Ассортимент блюд в Азербайджанской кухне

Национальная кухня очень разнообразна, известно около двух тысяч блюд Азербайджанской кухни. По свидетельству английского путешественника Антони Джениксона в Шемахе у Абдуллы хана подали ему за один присест сначала 150, а после убрали и принесли еще 140 блюд.

Такое разнообразие в кухне создали домохозяйки и специалисты. Такое разнообразие создано и делением труда между специалистами.

Евлия Челеби напоминает, что «здесь работали 12 поварских цехов, связанных с именем 12-ти имамов, где работали тысячи людей». Хлебопеки, чорекчи, юхасалан, шатыр, ашчы, изготовители пити, кебабчы, чайчы, халвачы, кондитер, шербетдар и т.д. Специалисты, названные по наименованиям тех групп блюд и изделий, по сей день работают в наших предприятиях массового питания. Такое внутреннее деление труда и ее развитие способствовало увеличению количества одноименных блюд. К примеру, известно около 200 видов плова, 20 видов долмы, 20 видов люля-кебаб и т.п.

В Азербайджане издревле используют мясо крупнорогатого и мелкорогатого скота. Источники указывают на использование конины в начальных этапах развития кухни. Сегодня азербайджанцы конину в пищу не используют. Старожилы до сих пор помнят вкус от верблюжатины, особенно кутабов из мяса верблюда.

В нашей кухне широко используется мясо диких и домашних животных. Мясо самцов, шишек (овцы, к которым не допускали самцов), кастрированных

животных, считается более нежным и вкусным. Преимуществом обладает беломраморное мясо животных лугово-пастбищного скотоводства в горных и предгорных районах. В таком мясе жировые капли включены в саму структуру клеток.

Предпочтение отдается свежему мясу в сравнении с мороженым. Кроме мяса, широко используют в пищу курдючный жир и субпродукты.

Для долгого хранения мясо поджаривают мелкими кусками вместе с курдючным жиром и заполняют в бурдюки и в специальные глиняные сосуды и сверху заливают растопленным жиром. Кроме этого заготавливают «гахадж ат» – «сушеное мясо».

В нашей кухне широко используется мясо и яйца домашних и диких птиц. Охота на диких птиц начинается после снега и после покраснения клювов и ног птиц от холода. Используется в пищу мясо домашних птиц - гусей, уток и индюшек, курицы.

Часто птицу помещают в специальные клетки, где она не может двигаться, подкармливают ее зернами, которые содержат большое количество жира (зерна кукурузы, подсолнуха и т.п.). Такая птица имеет жирное и нежное мясо. Птичий жир считается более высококачественным продуктом, чем животный.

Мясо птиц, животных готовят в целом виде, крупными и мелкими частями, самостоятельно или вместе с другими продуктами.

В нашей кухне издревле используют и измельченное мясо. Долму, кюфту и т.п. готовят из такого мяса.

Каспийское море, реки Кура, Аракс и другие, озера Гей-гель, Джейранбатан, Гейча и другие обогатили нашу кухню изумительными рыбными блюдами. Множество различных блюд из жареной, тушеной, вареной, фаршированной рыбы украшают наш стол.

Рыбные блюда готовят из целой рыбы, из крупных или мелких кусков, а также из рыбного фарша. Широко используется черная, красная и паюсная икра рыб.

Из птицепродуктов больше всего используют в пищу куриные яйца. В диетической кухне используют и перепелиные яйца. «Гайганаг», «чалхама», «кюкю», «чыгыртма» и т.д. украшают наш стол и сегодня. Очень разнообразна и богата молочная кухня Азербайджана. Молоко, агыз сюд, булама, гатыг, пендир, дуг, гаймаг, чийа, айран, шор и другие молочные продукты и приготовленные из них блюда – «довга», «дограмадж», «айранашы», «атылама», «сюдлю сыйыг» и др. блюда издревле обогатили нашу кухню.

Азербайджанцы с особым трепетом и уважением относятся к хлебу - юха, фетир, лаваш, сангах, хамралы, тендир-чурек и др. хлеба разной формы, толщины и способов приготовления - главное богатство нашего стола. Если на стол подали хлеб, азербайджанцы начинают есть из уважения к хлебу, так как считают, что лучше хлеба на стол ничего нельзя подать. Хлеб почитают как Коран и дают клятву на хлебе.

Блюда и кулинарные изделия из теста занимают особое место в нашей кухне. Отметим, что совместное приготовление мяса и теста свойственное всем тюркским народам. Историк Фариг Сумер в книге «Огузы» чтобы доказать, что сельджуки

были тюрками, несколько раз приводит еще одно доказательство о том, что «сельджуки» ели «тутмадж» (блюда из лапши и фасоли). «Хангял» («сулу хангял», «ярпаг хангял»), «гюрза», «дюшбара», «хашыл», «хорра» и др. мучные блюда, которые, кстати говоря, готовят в основном зимой.

С потеплением погоды на столах уменьшается количество мясных и мучных блюд и наоборот, увеличивается доля потребления блюд из культивированных и дикорастущих растений. «Кята», «суюг», «довга», «аджаб-сандал» и т.п. блюда и различные салаты готовят из мокрицы, шпината, свекольной ботвы, мяты, баклажанов, помидор и т.п.

Достойное место занимают на нашем столе блюда из зерновых и бобовых: «сыйыг», «плов», «говурга», «хадик» и т.п.

Но самым прекрасным блюдом считают «плов». В Азербайджане, в стране, которую можно с достаточной уверенностью назвать одной из родин риса, известно 200 видов плова. Для некоторых регионов Азербайджана рис является заменителем хлеба. К примеру, в Ленкоране ранее вовсе не употребляли в пищу хлеб.

В азербайджанской кухне особое место занимают сладости, кондитерские изделия и халва. Этому способствовало то, что в Азербайджане издревле производился сахар. Получали сахар из сахарного тростника, который по приказу Екатерины Потемкин привез в Россию из Азербайджана, такой сахар называли «тахта гянд». Другим видом сахара - был сахар из свеклы. Эти виды сахара азербайджанцы получали в неочищенном виде, хотя рафинация сахара впервые в Азербайджане произошла в X веке. Кроме этих видов сахара готовили и фруктовый сахар - набат. Наличие большого количества меда и уваренных, сгущенных до густоты меда фруктовых соков - бекмезов, дошабов, тоже способствовало разнообразию сладкого стола. Такие сладости и кондитерские изделия, как «пахлава», «шекербура», «рахатлукум», «ричал», «суджук», «пешмек», «пешвенг», «гумаг», «гатлама», «юха халвасы» и т.п. являются гордостью наших домохозяек и мастеров.

Наличие сладкого начала (меда, сахара, бекмеза) и фруктов способствовало созданию в кухне изумительных изделий. Это различные варенья, компоты, джемы и засахаренные изделия из кизила, айвы, вишни, инжира, орехов, из лепестков роз и т.п.

В Азербайджане широко применяют и консервированные овощи (тутма) с помощью кислого начала (туршулар) и с помощью соли (шорабалар).

Лечебная и диетическая кухни занимают особое место в Азербайджанской кулинарии. Многие блюда, такие как «умадж», «хаш», «хорра», «гуймаг» и т.д. используются издревле при различных заболеваниях как лечебный фактор.

Основной частью кухни являются ритуальные и праздничные блюда. Блюда из сямьяни (проросшие зерна пшеницы) готовят только на праздник Новруз, «говут» готовят только на праздник Хыдыр Неби, "хедик", "говурга" готовят обязательно, когда прорезаются первые зубы ребенка или когда 100-летние старики теряют зубы, в женском празднике «Малая чилля» зимой режут специальный арбуз.

Среди ежедневных легких блюд Азербайджанской кухни галяналты (закуски - буквально «под гальян») необходимо выделить «яхма» (открытые бутерброды от слова «намазать») и «дурмек» - специальные бутерброды, при изготовлении

которых заворачивают продукты в тонкий хлеб - юха или лаваш в виде трубочки или раскрывая тендир-чурек, хамралы и другие виды хлеба в виде кармашка и закладывая продукты в этот кармашек. Соответственно дурмеки называют букме (завероченный) или джибли (карманный). Дурмеки подают как холодными, так и горячими.

Среди закусок необходимо отметить и «мязе» - салаты.

В конце еды подают «чярыз» (фрукты, сухофрукты, орехи и т.д.) и сладкие блюда.

Одним из определяющих факторов богатства, разнообразия развития кухни, являются соусы и взвары. Еще в XVII веке известный турецкий путешественник Евлия Челеби про Азербайджан пишет: «Здесь известно еще 12 наименований соусов и взваров».

Больше используются соусы из кислого молока (гатыг) и чеснока, из уксуса и чеснока, доведенные до густоты меда или сметаны, соки фруктов. Соусы на основе пастилы и лавашаны (сушеная пастила) используют к различным блюдам. К рыбе чаще подают наршараб (уваренный соус из гранатового сока) или соус на основе наршараба.

В Азербайджанской кухне меню составляют с учетом времени года, погоды, возраста, жизненного уклада потребителей, местности и т.д. Известны такие группы еды, как аранское (в низинах) питание, диетическое питание, питание роженицы, питание невесты, питание жениха, питание детей, молодых и стариков.

Самые большие долгожители в мире - азербайджанцы - создали и самую здоровую кухню, так как без здоровой кухни очень трудно долго жить.

Культура Азербайджанского традиционного застолья требует есть руками. Наши тонкие хлеба («юха», «сангях», «лаваш») заворачиваются как ложка и с ее помощью едят жидкую часть блюда вместе с импровизированной «ложкой». А твердые части обволакиваются таким тонким хлебом.

Еда руками имеет ряд преимуществ:

1) на кончике пальцев рук размещены очень чувствительные нервные окончания. Не зря экстрасенсы работают руками, а слепые как бы видят руками. Руки чувствуют тепловую композицию, консистенцию блюда;

2) когда еду вносят в рот с помощью ложки и вилки, можно обжечь или сильно остудить ротовую полость. При еде руками пища попадает в рот при температуре, близкой к температуре тела, а при такой температуре вкусовые рецепторы и ферменты в ротовой полости лучше работают. Такую еду быстро не проглатывают, а тщательно пережевывают. Не зря в Исламе запрещают есть и пить горячую пищу, рекомендуют принимать их теплыми;

3) при приеме пищи металлическими вилками и ложками ионы металла уничтожают фтор и йод, а это приводит к порче зубов;

4) питание руками заставляет соблюдать высокую гигиену, так как приходится тщательно мыть руки, и это превращает процесс принятия пищи в маленький праздник, и готовит человека психологически к долгому приему пищи.

Согласно обычаям, после тщательного промывания рук, пальцы еще раз обмачивают в розовой воде.

Необходимо отметить, что положение кухни можно определить благодаря ее влиянию на кухню окружающих народов. Если Китайская кухня оказала сильное влияние на азиатские кухни (Таиланд, Малайзия и т.д.), а французская на европейскую, то Азербайджанская кухня стала основой для кухни соседних народов. Таким образом, Азербайджанская кухня по своему влиянию стоит в одном ряду с китайской и французской.

Но, в Азербайджанской кухне главное не вкусные блюда и ароматные напитки, и не прекрасные фрукты, главное в нашей кухне - гость. В основе философии Азербайджанской кухни является гость.

4. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд

ПЕРВЫЕ БЛЮДА (СУПЫ)

ПИТИ

Пити – суп, приготовляемый в глиняной посуде – специальном горшочке путуке или пити, каждая порция отдельно. Это блюдо известно в армянской кухне под названием «путук», но получило наибольшее распространение в азербайджанской кухне, как один из основных видов национальных азербайджанских супов. Для приготовления используется обычно обливной изнутри глиняный невысокий горшочек объемом около 1 л.

200-250 г баранины, 2 луковицы, 1 помидор, 3-4 шт. алычи, 1 -2 картофелины (4-6 каштанов), 1 ст. ложка гороха нохута (замочить за 10 ч), 6 зерен черного перца, 1 ст. ложка зелени кинзы, 1 ст. ложка зелени петрушки, 0,5 ст. ложки зелени чабера, 5-6 тычинок шафрана.

1. Заложить в горшок мелко нарезанный лук, мясо, алычу, горох*, залить их 0,5 л кипятка, плотно закрыть крышкой (блюдецем) и поставить в духовку на 30-40 мин.

2. Добавить картофель или каштаны (см. с. 171), нарезанные четвертушками, соль и черный перец и оставить в духовке еще на 30-40 мин. Если вода сильно выкипела – долить кипятка.

3. Через 1-1,5 ч заправить пряностями, дать постоять в духовке 2-3 мин, после чего подавать к столу.

* Горох нохут здесь и в других рецептах после замачивания и разбухания очистить от внешней кожицы (нохут имеет две оболочки в отличие от европейского гороха).

ДОВГА

Для супа: 1-1,25 л катыка, 0,75-1 л холодной воды, 1 яйцо, 1 ст. ложка гороха нохута (замоченного с вечера), 0,5 ст. ложки муки, 0,5 стакана риса, 1 стакан мелко нарезанной зелени шпината, щавеля, лебеды или кервеля, 2 ст. ложки зелени петрушки, 2 ст. ложки зелени кинзы, 2 ст. ложки зелени мяты.

Для фрикаделек: 100 г мясного фарша (лучше баранины), 2 ст. ложки муки, 1 мелко нарезанная луковица, 1 яйцо, 0,5 ст. ложки мяты, 1 ч. ложка черного перца, 0,5 стакана отваренного риса.

1. Предварительно: отцедить из катыка лишнюю сыворотку через марлю. Промыть рис. стакан катыка размешать со взбитым яйцом и 0,5 ст. ложки муки. Из

мясного фарша, отваренного риса, яйца и пряностей, соединенных в однородную массу, сформовать фрикадельки, обвалить их в муке.

2. В эмалированную кастрюлю или глубокую миску влить катык, положить рис, нохут, размешать до получения однородной массы и затем развести водой до суповой консистенции.

3. Поставить кастрюлю на средний или слабый огонь и медленно, но методично мешать деревянной ложкой до появления первых признаков кипения.

4. Не переставая мешать, всыпать подготовленные фрикадельки и зелень, заранее мелко нарезанную, и вновь ожидать признаков закипания. После чего слегка посолить, уменьшить огонь и, не прекращая помешивать доверху, довести до готовности рис и горох, посолить по вкусу, ввести катычно-яичную смесь.

5. Снять с огня и все равно продолжать помешивать около 5-7 мин, после чего подавать к столу.

6. Зимой, осенью и весной доугу подают горячей, летом – холодной. Не следует делать доугу слишком жидкой – хорошо, когда она сохраняет консистенцию кефира. Поэтому норма воды в доуге (0,75-1 л) зависит от того, насколько отцежен катык. Один из главных секретов приготовления доуги – непрерывное помешивание жидкости по часовой стрелке на всех стадиях, даже некоторое время после готовности. Этот прием предотвращает свертывание доуги, придает ее жидкости приятную, нежную и густоватую сметанообразную консистенцию.

КЮФТА-БОЗБАШ

500-750 г баранины (кости для бозбаша, мякоть для кюфты)
Для кюфты (тефтелей) : 1 яйцо (или только желток), 20 шт. алычи, 2 луковицы, стакан отваренного риса, 1 ч. ложка молотого перца, 3 ч. ложки сухой мяты (порошка), 1-2 ч. ложки соли.

Для бозбаша (бульона) : 2 ст. ложки гороха нохута (замочить за 5-6 ч), 2 луковицы, 16-20 мелких каштанов или 2-3 картофелины, 50 г курдючного сала, 1 ст. ложка настоя шафрана (или 7-8 тычинок), 2 стебля базилика, 1 стебель эстрагона, 1 ст. ложка петрушки, 1,5 л воды.

1. Мякоть отделить, сделать мясной фарш, из костей и части мяса сварить бульон (под крышкой).

2. Приготовить кюфту: соединить мясной фарш со взбитым яйцом, отварным рисом, пропущенным через мясорубку луком и пряностями; тщательно перемешать в однородную массу, посолить, выдержать в холодном месте 10-15 мин и сформовать из полученной массы шарики величиной с яйцо, в середину которых положить 1-2 очищенные от косточек алычи.

3. Из готового бульона вынуть мясо и кости и положить подготовленную кюфту, отваренные каштаны (см. с. 171), горох, мелко нарезанный лук и другие компоненты и варить на сильном огне, затем еще 5-7 мин на слабом, заправить мелко нарезанным и обжаренным курдючным салом и мелко нарезанными пряностями.

ПАРЧА-БОЗБАШ

500-750 г баранины, 50 г курдючного сала, 4 ст. ложки гороха нохута (замочить за 5-6 ч), 1,5 стакана каштанов, 1 стакан алычи, 2 луковицы, 2 шт. зеленого лука, 1-2 айвы, 8-10 зерен черного перца, 1 ч. ложка или 1 кусочек имбиря,

2 ст. ложки мяты, 2 ст. ложки укропа, 1 ч. ложка сумаха (молотого барбариса), 6-7 тычинок шафрана.

Баранину разделить на 4 куса, слегка обжарить без масла до золотистой корочки, сложить в большой широкий горшок, добавить мелко нарезанный зеленый лук, перец, имбирь и замоченный нохут, залить крутым кипятком, плотно закрыть и поставить в духовку на 40 мин.

Затем положить подготовленные каштаны (см. с. 171), алычу (целиком), айву (дольками) и выдержать еще 30 мин, заложив за 3-5 мин до готовности пряную зелень, шафран и сумах.

СЮДЛУ-СЫЙЫГ

1,5 стакана риса, 1 л молока, 0,5 л воды, 50 г сливочного масла, 10 кусков сахара, 1-2 ч. ложки или 2-2,5 см палочки корицы, 7-8 тычинок шафрана, 0,5 ч. ложки соли.

Рис отварить в воде до полуготовности, слить воду, промыть (см. с. 167, способ 2).

В кипящее молоко всыпать полуотваренный рис и варить на медленном огне около 10 мин.

В воде распустить сахар, вскипятить.

Соединить рис с сахарным сиропом, добавить сливочное масло, корицу, шафран и варить на медленном огне в течение 7 мин.

ОВДУХ

250 г отварной телятины, 4 яйца, 1 полулитровая банка мелко нарезанного зеленого лука, 1 полулитровая банка зелени кресса, кинзы, эстрагона, базилика и мяты вместе, 1,5 л катыка, 1 стакан холодной воды (кипяченой).

Катык отцедить (не полностью), взбить, добавить воду и, взбивая, ввести отцеженную сыворотку, посолить, охладить на льду.

Пряную зелень нарезать, яйца разрезать на четвертушки, телятину мелко покрошить, разделить на порции и залить катычной смесью.

БАЛЫК-БОЗБАШ

500-750 г рыбы, 2 крупные картофелины, 3 луковицы, 4-5 шт. алычи, 1 ст. ложка гранатового (или лимонного) сока, 8-10 зерен черного перца, 1 ст. ложка петрушки.

Рыбу нарезать крупными кусками, облить гранатовым соком, дать постоять 10 мин. Затем в глиняную или фарфоровую чашу с широким верхом положить слоями мелко нарезанный лук, картофель дольками, рыбу, алычу половинками без косточек, затем снова лук и картофель так, чтобы продукты на 3-5 см не доставали краев чаши, пересыпать их перцем и петрушкой, посолить и поставить в большую глубокую кастрюлю, залитую на 1/4 или 1/3 ее объема кипятком. Кастрюлю (но не чашу) закрыть крышкой, на крышку положить мокрое полотенце и поставить кастрюлю на очень слабый огонь на 4-5 ч. Через 2-2,5 ч воду в кастрюлю можно подлить. К концу приготовления часть воды окажется в чаше.

ХАМРАШИ

Особенность хамраши в том, что большинство его компонентов готовят отдельно и затем засыпают в уже готовый бульон и быстро доводят до готовности. Необычно сочетание этих компонентов – лапша, фасоль и фрикадельки.

500 г баранины, 0,5 стакана фасоли, 150 г муки, 2 яйца, 4 луковицы, 1 ст. ложка сухой мяты, 2 ст. ложки кинзы, 8 зерен черного перца, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 1 ст. ложка настоя шафрана.

1. Мякоть баранины отделить, из оставшегося мяса, костей и 1 луковицы сварить бульон в течение 1,5 ч.

2. Отдельно отварить предварительно замоченную фасоль.

3. Из муки, яйца и 1 ст. ложки воды замесить крутое тесто, нарезать лапшу.

4. Из мяса сделать фарш, смешать с мятой, мелко нарезанной луковицей, яйцом и сделать фрикадельки.

5. В готовый бульон положить оставшийся мелко нарезанный лук и все подготовленные компоненты – фасоль, лапшу, фрикадельки – и варить до готовности.

6. Заправить пряной зеленью и шафраном.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

КЕБАБ (АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ ШАШЛЫК)

500 г баранины, 10 головок зеленого лука с пером, 6-8 головок чеснока с зеленым пером, по 5-6 стеблей базилика, мяты, эстрагона и кресса.

Свежее мясо молодого ягненка (не более пяти месяцев) разрубить на кусочки с косточками и хрящами (особенно грудинку, а не только выбранную мякоть задней части, как обычно для шашлыка) и, не сдабривая ничем, не поливая соленой водой, не перемежая кольцами лука, надеть на шампур (лучше не металлический, а деревянный прут) и обжарить на мангале в течение 10-12 мин, переворачивая все время. К кебабу подать молодую пряную зелень целиком, не нарезая (разложить ее на 5-6 пучков так, чтобы во всех пучках было по стеблю каждого сорта зелени и по два стебля лука). Есть кебаб, откусывая одновременно зелень от пучков.

ГАЛЯ

500-750 г телятины, 1 стакан чечевицы, 2 стакана каштанов, 0,3-0,5 стакана ядер фундука, миндаля или лесных орехов (лещины), 1 стакан сухого кизила, 4 луковицы, 50-75 г сливочного масла, 1 ст. ложка свежего чабреца или 2 ч. ложки сухого, 1 головка молодого чеснока с зеленью, 1 ст. ложка мяты, 1 ст. ложка петрушки.

Телятину нарезать четырьмя крупными кусками, обжарить в масле с крупно нарезанным луком, добавить 1 стакан кипятка, дробленую или предварительно замоченную чечевицу и поставить на медленный огонь или в духовку томиться (лучше в глиняных горшочках).

Через 20-25 мин добавить подготовленные каштаны (см. с. 171), молотые орехи и предварительно замоченный и протертый кизил, добавить кипяток или бульон (около 0,5 стакана) и оставить еще на 30 мин.

За 3-5 мин до готовности всыпать в горшочки мелко нарезанную пряную зелень.

САБЗА-КАУРМА

1 кг баранины (мякоть), 50 г курдючного сала, 500 г лука (половина зеленого), 1 стакан абгора (незрелого винограда или его сока) или 0,5 стакана лимонного сока, 250 г зелени нейтральных трав (шпината, спорыша), 100 г кинзы, 2

ст. ложки базилика, 2 ст. ложки укропа, 2 ст. ложки эстрагона, 1 ст. ложка мяты, 0,5-1 ст. ложка настойки шафрана или 6-8 тычинок шафрана.

Баранину нарезать на кусочки размером 2x1 см и обжарить с салом, добавить абгора, нарезанный репчатый лук и тушить, плотно закрыв крышкой, не менее получаса. Затем добавить мелко нарезанную нейтральную зелень, а когда она осядет – пряную зелень и тушить еще 5 мин.

Перед подачей добавить настойку шафрана, перемешать.

ГОРА-МУСАБЕ

1 кг бараньей мякоти (задняя часть), 500 г абгора (незрелого винограда), 50 г курдючного сала, 5 луковиц, 2 ч. ложки корицы, пряная зелень – отдельно.

Баранину нарезать на 4 куска (по 200-250 г) крупными ровными прямоугольниками.

Обжарить на большом огне в сковороде на сале в течение 5-7 мин, переложить в казан, засыпать луком и абгорой и, постепенно выжимая из абгоры сок, тушить более получаса. За 3-5 мин до готовности посыпать корицей.

Подавать с пряной зеленью (чеснок, эстрагон, базилик, зеленый лук, лук-порей, кресс).

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

1 кг баранины, 100 г курдючного сала, 4 луковицы, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1 ст. ложка порошка сухого базилика.

Для гарнира: свежая зелень (зеленый лук, молодой чеснок, кресс, базилик, эстрагон, мята, порей)

1. Приготовить фарш: половину порции курдючного сала пропустить вместе с луком через мясорубку. Дважды пропустить через мясорубку баранину; в первый раз одно мясо, во второй раз мясо-луковую смесь.

2. Тщательно размешать мясо-луковую смесь до вязкости (около 15 мин), сдабривая ее порошком мяты, базилика и перцем; посолить, после чего поставить на полчаса в холод вызревать.

3. Оставшееся курдючное сало нарезать кубиками, затем смоченными в холодной воде руками плотно нанизать мясной фарш в виде тонких колбасок длиной 10-15 см, на широкие (1 см) шампуры, по обе стороны от люля нанизать кусочки курдючного сала и гриллировать (обжаривать) их над углями мангала или в духовке (расположив поперек и повыше).

ПЛОВЫ

Азербайджанские пловы состоят из двух основных и трех дополнительных частей. Все эти части готовятся отдельно.

Основными частями плова служат отварной рис и гара (т. е. его мясная, рыбная, яичная, молочная, овощная или фруктовая основа).

Дополнительными частями служат подаваемые к плову: пряная зелень (целые стебли зеленого лука, чеснока, базилика, эстрагона, крессов, молодой свежей мяты и кинзы); казмаг (тонкая подсушенная пресная лепешка); шербеты (чаще всего кисловатые – лимонный, гранатовый, виноградный, барбарисовый и рейхановый).

Определяющей является основа. В зависимости от ее вида дается и название плову. Наиболее часты и разнообразны мясные пловы. Их делают с бараниной, жареной и фаршированной домашней птицей, дичью, а иногда и с молотым мясом –

в форме шариков или лепешек. Реже в пловы используют рыбу, яйца, овощи и травы как самостоятельную основу. В то же время овощи и особенно фрукты обычно сопутствуют разным видам мясных пловов.

Вот некоторые, наиболее распространенные разновидности азербайджанского плова: каурма-плов (с бараниной), турчи-каурма-плов (с бараниной и кислыми фруктами), чий-дошамя-каурма-плов (с бараниной, тыквой и каштанами), тоух-плов (с курицей, жаренной кусочками), тярчило-плов (с курицей или цыпленком фаршированным), чигыртма-плов (с курицей, залитой взбитым яйцом), фисинжан-плов (с дичью, орехами, кислыми фруктами и корицей), шешрянч-плов (яичный), сюдлу-плов (молочный), ширин-плов (фруктовый сладкий).

Как видно, пловы с мясной основой отличаются лишь числом компонентов. Что же касается технологии их приготовления, то она одинакова. Поэтому мы указываем лишь два наиболее типичных способа приготовления мясной основы (баранины и домашней птицы). Не описано и приготовление рыбного плова, совершенно аналогичное мясному. В то же время рецепты пловов с яичной, молочной и фруктовой основой, отличающиеся деталями технологии от мясных, приводятся полностью.

Поскольку приготовление основных частей азербайджанских пловов идет отдельно и совершенно независимо друг от друга, то прежде всего остановимся на способах приготовления риса, а затем отдельно приведем рецепты приготовления различных основ (гара) для плова.

Методы обработки риса до варки.

В азербайджанской кухне применяются следующие методы обработки риса до его приготовления:

1. Рис перебирают и промывают от грязи и мучной пыли особенно тщательно, обычно до тех пор, пока вода не станет совершенно прозрачной. После этого большинство сортов риса, имеющих в продаже (особенно с круглым, коротким зерном), замачивают на 10-15 мин в теплой (но не горячей!) воде, а затем отваривают.

2. Однако для риса некоторых азербайджанских и зарубежных сортов применяется иная обработка: рис сорта садри следует промыть теплой водой, отмочить в подсоленной воде 5-6 ч, промыть холодной и только после этого отваривать; рис ханский, пакистанский и других сортов с тонким мелким зерном обрабатывается иначе – оборачивают тканью 2-3 ст. ложки крупной соли, кладут на дно посуды, сверху засыпают рисом, заливают холодной водой на 7-10 ч, затем промывают.

Способы отваривания риса для пловов.

Рис для плова можно отварить одним из четырех нижеследующих способов.

Способ 1. В металлический тындыр или глубокую высокую кастрюлю залить до половины кипятка. Поверх кастрюли повязать салфетку из неплотного полотна или бязи, причем так, чтобы она слегка прогибалась. В салфетку засыпать промытый рис, положить сверху сливочное масло, закрыть крышкой (или опрокинутой тарелкой) и поставить кастрюлю на сильный огонь. При выкипании воды из кастрюли доливать кипятка, не снимая салфетки.

Способ 2. В большое количество слегка подсоленного кипятка в эмалированной кастрюле засыпать рис и варить до полуготовности, все время снимая с поверхности кипящей воды пену. Когда рисинки еще будут сохранять внутри некоторую твердость, откинуть рис на дуршлаг, промыть холодной кипяченой водой. Затем выстлать дно и стенки казана казмагом (см. ниже) и положить на казмаг 1-1,5 стакана отваренного риса, перемешанного с половиной нормы топленого масла, разровняв эту смесь тонким слоем; поверх засыпать остальной рис, положить на него оставшееся масло, плотно закрыть крышкой и томить на слабом огне примерно полчаса (до готовности риса).

Способ 3. В кипящую воду, взятую по объему вдвое больше, чем сухого риса, влить половину полагающегося по рецепту топленого масла, а затем засыпать подготовленный рис и варить на слабом огне без крышки до выпаривания воды с поверхности. Затем полить оставшейся половиной топленого масла, плотно закрыть крышкой и держать на слабом огне до полной готовности риса.

Способ 4. Приготовить смесь из 1/3 воды и 2/3 молока и отварить в ней рис почти до полной готовности. Затем откинуть рис на дуршлаг, промыть кипятком, переложить на перевернутое решето, покрытое бязью или бумагой, и дать обсохнуть в течение 15 мин (можно поставить решето на газовую плиту, а внизу зажечь духовку и обсушить рис теплым воздухом). Затем теплый рис переложить в глубокую посуду, выстланную казмагом, и сверху положить масло, дать постоять 5-7 мин под крышкой, чтобы масло впиталось.

Приготовление казмага.

При перекладывании полусваренного риса из кастрюли в казан для дальнейшего доведения до готовности дно и стенки казана выстилают казмагом, т. е. тонким слоем пресного теста. Казмаг приготовить точно так же, как тесто для лапши, раскатать в пласт толщиной 1-1,5 мм и покрыть изнутри маслом, после чего на него положить рис. В процессе приготовления риса казмаг не только предохраняет его от подгорания, но и превращается в хрустящую корочку, которую смазывают растопленным маслом, а при подаче к молочным, сладким и куриным пловам посыпают еще и корицей.

Состав казмага несколько варьируется в зависимости от назначения.

Для мясных, яичных и рыбных пловов: 1,5 стакана муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка воды, 25 г масла, 0,5 ч. ложки соли.

Для молочных и сладких пловов: 1,5 стакана муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка воды, 25 г масла, 1 ч. ложка сахара, 1-2 ч. ложки молотой корицы.

Применение масла в пловах (в рисе).

В азербайджанских пловах в рис вносится в основном топленое масло (сливочное) из расчета 100 г масла на 500 г сухого риса. Следует учитывать, что масло, которым смазывают казмаг до и после приготовления, а также казан или кастрюлю для варки риса, не входит в этот расчет. Поэтому общее количество масла, расходуемого на 500 г риса сухого, должно составлять в общей сложности 125-150 г.

Обработка риса после готовности.

После готовности часть риса, обычно половину или треть, отделить и окрасить настоем шафрана в ярко-желтый цвет. Для этого 1 ст. ложку

растопленного сливочного масла смешать с 1 ч. ложкой крутого кипятка и в эту смесь внести настойку шафрана или щепотку сухой куркумы, а затем окрашенную масляную смесь перемешать в отдельной тарелке с рисом. Окрашенный рис либо посыпать поверх белого риса симметричными полосами, либо равномерно перемешать с неокрашенным рисом.

ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

Для гара (основы) : 750-1000 г молодой баранины (грудинки), 6-8 луковиц, 2 граната, 2-3 стакана свежей алычи, 0,5 стакана изюма.

Для риса: 1,5-2 стакана риса, 100-150 г масла, 1 ст. ложка настоя шафрана.

1. Рис, приготовить способом 2 (см. с. 167).

2. Баранину нарезать небольшими кусочками с косточками, обжарить на собственном жире с добавлением 2 ст. ложек сливочного масла в сковороде на большом огне, затем переложить все в казанок с толстыми стенками, добавить нарезанный крупными кубиками лук, сок граната, изюм, алычу, очищенную от косточек, полстакана кипятка и тушить на небольшом наплитном огне под крышкой 30-45 мин или выдержать в духовке.

3. К плову подать пряную зелень: зеленый лук, молодой чеснок, мяту, кресс.

Вариант: состав основной части плова можно видоизменить: либо оставить баранину обжариваться только с луком, чесноком и пряными травами, либо добавить к указанному составу обжаренную тыкву и каштаны.

ПЛОВ С ЦЫПЛЕНКОМ

Для гара: 1 цыпленок, 1 стакан алычи (или сухого кизила), 0,5 стакана каштанов (или 1 крупная картофелина), 10-15 миндальных орешков, 0,5– 0,75 стакана гранатового сока, 3 луковицы, 1 головка чеснока с зеленью, 1 ч. ложка корицы, 0,5 ч. ложки черного или красного перца, 0,5 ч. ложки соли.

Для риса: 1,5 стакана риса, 100 г сливочного масла, 1 щепотка шафрана.

1. Рис отварить способом 1, 2 или 3 (см. с. 167), залить маслом с шафраном.

2. Каштаны отварить (см. с. 171), затем слегка обжарить их на масле с луком, алычой, рубленным миндалем, слегка посолить, добавить измельченный чеснок.

3. Цыпленка натереть изнутри смесью соли, корицы и перца, затем туго начинить алычово-каштановой смесью (п. 2), зашить и обжарить на вертеле, поливая гранатовым соком.

4. Готового цыпленка разделить на порции, начинку выложить отдельно, полить все гранатовым соком, отдельно подать рис.

5. К плову подать пряные травы: лук-порей, молодую зелень чеснока, кресс, эстрагон, мяту.

Вариант: плов с курицей можно видоизменить, обжаривая курицу, нарезанную кусочками, с тем же составом продуктов или, упростив этот состав (лук, чеснок, чабер, эстрагон), или же добавив в конце приготовления смесь взбитого яйца и сока лимона или граната.

ШЕШРЯНЧ-ПЛОВ (ПЛОВ «ШЕСТИ ЦВЕТОВ» – ЯИЧНЫЙ)

Для гара: 500 г репчатого лука, 250 г зеленого лука, 150-200 г сухого кизила, 6-8 яиц, 50 г подсолнечного или другого растительного масла, 1 ч. ложка черного перца, 1 ст. ложка свежей мяты (или 2 ч. ложки сухой), 1 ст. ложка свежего чабреца или эстрагона (или 2 ч. ложки сухого).

Для риса: 500 г риса, 150 г сливочного масла, 1 ст. ложка настоя шафрана.

1. Отварить рис способом 1 или 2 (см. с. 167), пропитать его маслом, поставить греться.

2. Отделить белки от желтков, взбить белки, а желтки оставить целыми, не нарушая оболочки.

3. В казане, глубокой сковороде или широкой низкой кастрюле с выгнутым дном разогреть все растительное масло и 1-2 ст. ложки сливочного, засыпать весь мелко нарезанный лук, обжарить его в течение 10 мин, добавить пюре предварительно замоченного и протертого кизила, перемешать его с луком, обжарить еще 5-7 мин почти до готовности лука, затем уменьшить огонь до слабого, пропитать всю луково-кизильную массу (гара) несколько раз взбитым белком (намазывая его слоями на поверхность лука), начиная от краев казана до центра.

4. Сделать деревянной ложкой или толкушкой лунки в гара, вылить в эти лунки желтки, посыпать их и все блюдо предварительно подготовленной смесью измельченных пряностей, дать желткам слегка запечься (3-4 мин).

5. Готовый рис выложить ровным слоем на широкое круглое блюдо, соответствующее по окружности величине сковороды, и на него осторожно, не размазывая, положить целиком гара, дав соскользнуть ему со сковороды с помощью больших широких ложек.

Едят шешрянч-плов, захватывая ложкой часть кисло-пряного гара и пресного риса.

СЮДЛУ-ПЛОВ (МОЛОЧНЫЙ)

Для плова: 1,5 стакана риса, 200 г сабзы, 125 г сливочного масла, 1 щепотка шафрана.

Для отваривания риса: 0,75 л молока, 1,5 л воды, 1 ч. ложка соли.

1. Рис отварить способом 4 (см. с. 167), но не добавлять масла.

2. Приготовить казмаг (см. с. 167).

3. Рис перемешать с изюмом (но не с маслом), засыпать на казмаг, закрыть казан очень плотно крышкой и поставить на ровный, но слабый огонь (лучше всего на угли) примерно на полчаса. Когда вода выпарится из риса и на крышке осядут капли, сбросить их, чтобы они не попали в кастрюлю, а плов залить сверху подготовленной смесью растопленного масла и шафрана.

ШИРИН-ПЛОВ (ФРУКТОВЫЙ)

Для гара: 200 г кураги (кайсы), 200 г изюма, 2-3 персика, 1 стакан свежей алычи, 100 г очищенного миндаля, 25-50 г сливочного масла,

Для риса: 1,5 стакана риса, 100 г масла, 1 ст. ложка настоя шафрана.

Для сиропа: 50 г меда, 50 г сахара, 2 ст. ложки наршараба (или 0,5 стакана сока граната, либо незрелого винограда), 1 ч. ложка корицы, 2 бутона гвоздики.

Отварить рис способом 2. Сделать казмаг.

Фрукты и орехи обжарить в глубокой сковороде на сливочном масле, отдельно сварить в эмалированном сотейнике сахарно-медовый сироп с наршарабом и в конце варки добавить пряности, переложить туда поджаренные фрукты и слегка уварить на слабом огне.

Подать фрукты и рис в двух глубоких чашках отдельно.

МЯСО-ТЕСТЯНЫЕ БЛЮДА ТИПА ПЕЛЬМЕНЕЙ

Три вида азербайджанских мясо-тестяных блюд типа пельменей – дюшбара, курзе и гиймя-хинкал – различаются между собой в основном внешним видом, формой и лишь отчасти составом фарша, теста и деталями технологии. Общие же принципы их приготовления и основное пищевое сырье совершенно одинаковы. Тем не менее мы приводим рецепты всех этих блюд, ибо они дают возможность сопоставить различия в степени обработки и влияние этих различий на окончательный вкус и консистенцию блюда.

ДЮШБАРА

Для фарша: 1 кг баранины (мякоть с костью), 50 г курдючного сала, 1 яйцо, 1 луковица, 1 головка чеснока, 1 ст. ложка порошка сухой мяты, 1 ст. ложка порошка сухого базилика, 1 ч. ложка черного молотого перца.

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 0,5 стакана сыворотки, 0,5 ч. ложки соли.

Для бульона: 1,25 л воды, 25 г курдючного сала, 1 лук-порей, 1 луковица, 6-8 горошин черного перца, 7-8 тычинок шафрана, по 1 ст. ложки зелени петрушки, укропа и эстрагона.

1. От баранины отделить кости, сварить из них бульон с луковицей (целиком).

2. Из мякоти баранины приготовить фарш, дважды пропустив его через мясорубку с луком, чесноком и курдючным салом, добавить яйцо, пряности, посолить, поставить на холод на 15 мин.

3. Замесить крутое тесто, дать ему выстояться 20-25 мин, завернув во влажную салфетку. Затем раскатать в очень тонкий пласт (до 1 мм) и нарезать небольшими квадратиками (3,5х3,5 см).

4. На тестяные квадратики положить по 0,5 ч. ложки подготовленного мясного фарша, защипать треугольником, соединив противоположные углы, дать слегка подсохнуть, затем слегка обжарить на сковороде в масле в течение 3-4 мин до едва заметного зарумянивания, после чего отварить в небольшом количестве подсоленной воды в течение 5-7 мин.

5. В подготовленный кипящий бульон положить мелко нарезанные обжаренные кубики курдючного сала, дюшбара, перец, шафран и довести до кипения, а затем ввести все остальные пряности.

КУРЗЕ

Для фарша: 500 г баранины (мякоти), 6 луковиц, 50 г курдючного сала, 1-1,5 ч. ложки черного перца, 1 ст. ложка сузьмы, 5 ст. ложек томатной пасты, 1 ст. ложка чеснока, 2 ст. ложки зелени петрушки, 1 ч. ложка корицы.

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 0,5 стакана воды, 0,5 ч. ложки соли.

1. Мясо пропустить через мясорубку. Лук нарезать кубиками, обжарить на сале, смешать с сырым мясным фаршем, сузьмой, томатной пастой, посолить.

2. Замесить крутое тесто, раскатать в блин толщиной 1,5-2 мм, вырезать в нем тонким стаканом круги, на каждый положить по 1 ч. ложке фарша и защипать полукруглым нетугим пирожком, сделав у него круглый внешний шов и оставив на одном конце пирожка небольшое отверстие диаметром с горошину. Полученные курзе смазать сверху растопленным салом, дать ему слегка впитаться, а затем уложить в эмалированную кастрюлю под углом в 45°, плотно друг к другу,

открытым концом вверх, влить в кастрюлю подсоленный кипяток слоем 2-3 см, закрыть кастрюлю крышкой и припустить курзе на среднем огне 10-15 мин.

Затем воду слить, курзе облить катыком, посыпать зеленью петрушки, чеснока и корицей.

ГИЙМЯ-ХИНКАЛ

Для гиймя: 500 г баранины (мякоти), 4 луковицы, 50 г курдючного сала, 0,5 стакана курута (или 1 стакан тертого чанаха), 1 лимон (сок) или 0,5 стакана абгора, 1-1,5 стакана катыка, 2 ч. ложки корицы.

Для хинкала: 2 стакана муки, 1 яйцо, 0,75-1 стакан катыка или молока, 0,5 ч. ложки соли.

1. Мясо пропустить через мясорубку. Лук нарезать колечками, слегка перемешать с мясом и обжарить все вместе на сале одновременно. К концу обжаривания добавить сок лимона или незрелого винограда, прогреть на слабом огне 1-2 мин, затем добавить растертый курут (курт – см. с. 287), перемешать.

2. Замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 мм, нарезать из него ромбовидной формы кусочки (4х4 см), отварить их в подсоленном кипятке, откинуть.

3. Хинкал положить на блюдо, сверху поместить обжаренный фарш (гиймя), залить все блюдо взбитым катыком, посыпать корицей.

ОВОЦНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ БЛЮДА

В азербайджанской кухне почти нет чисто овощных горячих блюд, не используются жидкие пряные заправки и соусы. Зато она знает блюда из жареной овощной зелени и травы (чучу). а также фруктовые горячие блюда, для которых свежие или вяленые фрукты (чаще всего абрикосы, персики, яблоки и айва) подвергаются жарению на масле, как и овощи. Таким образом, в азербайджанской кухне нет принципиального различия в обработке овощных и фруктовых вторых блюд. Часто овощи и фрукты в таких блюдах сочетаются вместе, и эти блюда можно считать овоще-фруктовыми (например, каштаны с абрикосами, виноградом и орехами – один из вариантов гара для плова). Соотношение фруктов, овощей и орехов в таких блюдах всегда произвольное. Поэтому их рецепты и не приводятся. Для обжаривания используется топленое (сливочное) масло из катыка с прибавлением растительного (оливкового).

ЧУЧУ

500 г шпината или кырпыгына (спорыша), 500 г мелко нарезанного зеленого лука, 5 стеблей молодого чеснока (с зеленым пером), 6 яиц, 3 ст. ложки молока, 500 г пряной зелени (петрушки, эстрагона, кинзы, мяты), 100 г топленого сливочного масла, 1 стакан катыка (или сметаны).

1. Зелень мелко посечь.

2. Яйца хорошенько взбить с молоком до получения однородной массы.

3. В глубокой сковороде или в низкой широкой кастрюле распустить масло, перекалить его, обжарить всю зелень последовательно, начиная с нейтральной и кончая пряной, так, чтобы она слегка осела, затем влить взбитые яйца, быстро и равномерно перемешать их с зеленью и обжарить образовавшийся яично-зеленый блин-омлет с обеих сторон.

4. Переложить в тарелку, нарезать крупными кусками, облить катыком.

КАЙСАБА

250 г кураги (кайсы), 50 г сливочного или растительного масла, 1 стакан алычи, 0,5 стакана гранатового сока или 1 ст. ложка наршараба и 0,25 стакана воды, 1 ст. ложка сахарного песка.

Алычу обжарить в глубокой сковороде на масле. Когда пустит сок, добавить курагу и продолжать обжаривать еще 10-15 мин до подрумянивания всех фруктов. После этого добавить гранатовый сок и сахарный песок и вскипятить.

КАШТАНЫ

Поскольку в значительное число мясо-овощных блюд азербайджанской кухни входят каштаны, целесообразно дать общие правила их обработки и приготовления.

Каштаны ныне сравнительно редко применяются как пищевой продукт. Поэтому многие общие правила не только приготовления, но и хранения каштанов забыты. Между тем они быстро портятся, будучи собраны неправильно, и это вызывает недоверие к ним как к пищевому продукту. Дело в том, что каштаны надо собирать только в солнечное время, в середине дня: раскладывать ровным слоем на прутьяных плетенках на расстоянии 1-1,5 м от земли, на солнце, чтобы они слегка провялились в течение недели (на ночь их следует убирать в теплое сухое помещение). После этого их можно хранить в сухом месте в течение года.

Обработка. Перед употреблением каштаны надо перекалить в скорлупе либо на листе в духовке, либо в специальной сковородке (закрытой и с сетчатой сковородкой внутри), а затем обварить кипятком, очистить от скорлупы и отварить в молоке, как картофель, на очень медленном огне. Можно отваривать каштаны и в воде, тогда надо после перекаливания сделать сверху в скорлупе крестообразный надрез, отварить их в течение 5-7 мин после закипания воды, слить воду, снять скорлупу и доваривать в небольшом количестве воды на медленном огне в течение 20-25 мин.

Приготовление. Только таким образом подготовленные каштаны (т. е. их полуфабрикат) вводят в мясные блюда и доводят до окончательной мягкости вместе с мясным соусом, бульоном, маслом, а в случае использования в качестве самостоятельного блюда обязательно доваривают в молоке (сливках) и сдабривают сливочным маслом.

МАРИНАДЫ

ХЯФТЯ-БЕДЖАР

1 небольшой кочан капусты, 3 баклажана, 2 свеклы, 3 моркови, 4 сладких перца, 2 свежих огурца, 4-5 зеленых помидоров, 2-3 крупных яблока, 4 луковицы, 4 головки чеснока, 3 стебля молодого эстрагона, 2 ст. ложки мяты, 4 ст. ложки укропа, 3 ст. ложки зелени кинзы, 1-2 ст. ложки зелени петрушки, 0,5 стакана виноградного уксуса на 1 л рассола, 3 ст. ложки соли на 1 л воды.

Приготовить рассол-маринад: вскипятить воду с солью, влить виноградный уксус, еще раз довести до кипения, но не кипятить (при отсутствии виноградного уксуса отдельно прокипятить 3 ст. ложки столового уксуса в 1 стакане воды с лимонной цедрой, базиликом и мятой): залить уксусно-солевым раствором измельченные пряности, закрыть, дать настояться до охлаждения.

Подготовить овощи: баклажаны нарезать крупными дольками, бланшировать в подсоленной воде в течение 1 мин, отжать; морковь и свеклу бланшировать целиком в несоленом кипятке 2-3 мин, затем нарезать на крупные дольки; остальные овощи нарезать крупными дольками, лук – кольцами, чеснок разделить на дольки.

Все овощи залить подготовленным маринадом, выдержать в нем неделю-полторы.

МАРИНОВАННЫЙ ВИНОГРАД

1 кг винограда или изюма, 600 г воды, 250 г виноградного уксуса (3%-ного), 150 г сахара, 1 ч. ложка молотой корицы, 4 шт. душистого перца, 5 бутонов гвоздики, 0,5 ч. ложки бадьяна.

Воду вскипятить с сахаром, влить в нее уксус.

Залить горячим маринадом пряности, дать настояться 2-3 ч.

Очищенный виноград или изюм промыть, залить подготовленным маринадом и выдержать полторы недели

ШЕРБЕТЫ

Азербайджанские шерbetы в отличие от таджикских – легкие шерbetы, они не только гораздо менее плотные, но и имеют иное назначение. В то время как таджикские, среднеазиатские шерbetы – это прежде всего сладость, десерт, употребляемый в завершение трапезы, азербайджанские шерbetы в основном играют роль прохладительных напитков, а также питья, сопровождающего пловы. Отсюда понятно, что в таких шерbetах содержание сладкого начала, сахара, довольно невелико. Это оказывает влияние не только на вкус, но и на плотность азербайджанских шерbetов.

Кроме того, для азербайджанских шерbetов используют в качестве фруктовой основы соки кислых фруктов и ягод – алычи, лимона, незрелого винограда (гора), граната, в то время как таджикские шерbetы делают преимущественно из сока сладких плодов (абрикосов, вишни, клубники и винограда сладких сортов).

Вторым отличительным признаком азербайджанских шерbetов служит то, что в качестве основного компонента в них используют не только фруктовые и ягодные соки, но настои и дистилляты ароматических частей растений – семян, почек и т. п. Так используют семена базилика, мяты, фенхеля (бадьяна), эстрагона, ароматических трав. В такие шерbetы сахар почти не добавляют, поскольку их употребляют исключительно как аперитивы или питье, сопровождающее мясные блюда.

Третьим отличительным признаком азербайджанских шерbetов является обязательное введение в их состав розового сока, розового масла или настоя. Хотя эти добавки всегда крайне незначительны, но они существенно влияют на аромат* и вкус шерbetов, делая их отличными от всех иных напитков.

* При этом розовый аромат должен почти не ощущаться как таковой (за исключением шерbeta из роз). Достичь эффекта можно только при условии очень точного и минимального дозирования розового масла или настоя, малейшая неточность может привести к появлению горечи и порче всего напитка. Вот почему приготовление шерbetов при всей их простоте требует хорошего навыка и в еще большей степени наличия тонкого вкуса.

Таким образом, азербайджанские шербеты отличаются по своему составу, вкусу, аромату от таджикских, но полностью сходны с ними по технологии, т. е. принципам приготовления. Воду с сахаром кипятят отдельно, а ароматическо-вкусовые компоненты – натуральные соки, настои, дистилляты и пряности – готовят самостоятельно и соединяют с сиропом чаще всего непосредственно перед едой.

Поскольку шербеты всегда должны быть прозрачными, то отжатый прессом-выжималкой сок процеживают, либо отжимают крайне осторожно, чтобы в сок не попала часть мякоти.

Несколько слов надо сказать об окраске шербетов. Согласно иранской кулинарной традиции каждый сорт шербета должен иметь свой определенный цвет: лимонный – желтый, цитрусовый – оранжевый, розовый – розоватый или красноватый, мятный – зеленый, гранатовый – красно-карминный и т. д. Традиционный цвет шербетов играет немалую роль в создании вкусовой ассоциации, а также способствует украшению стола, делает его более красочным и богатым. Цвет, как правило, в большинстве случаев возникает естественно, но иногда для достижения более яркого оттенка шербеты подкрашивают дополнительно. Лучше всего подкрашивать натуральными красителями – шафраном, куркумой, чаем. Чтобы цвет шербетов оттенялся ярче, их подают к столу в прозрачной стеклянной посуде.

Приготовление розового сиропа. Лепестки розы или шиповника, собранные в сухой солнечный день, положить в стеклянный сосуд слоями по 0,5 см толщиной, пересыпая их сахарной пудрой. Поставить на солнце в комнате примерно на 1-2 недели. Сироп по мере выделения сливать в отдельную посуду, подсыпая немного сахара в оставшиеся лепестки. Сироп тщательно процедить, налить в бутылку, плотно закупорить (сироп может сохраняться до 1 года и служить полуфабрикатом для приготовления шербетов, ароматизации варенья и кондитерских изделий).

Как правило, на 1 л готового шербета идет не более 1 ч ложки розового сиропа, а то и меньше.

Использование розового масла. В шербеты можно вносить также розовое масло, но в чрезвычайно небольших дозах – около 1 капли на 1 л готового шербета, причем эта капля должна быть небольшой. Обычно розовое масло дозируют более осторожным способом: тонкой стеклянной палочкой касаются поверхности розового масла, а затем погружают ее в шербет. Этого бывает достаточно, чтобы придать шербету чуть уловимый аромат.

Приготовление дистиллятов. Высушенные травы или почки растений положить в глубокую эмалированную кастрюлю, залить небольшим количеством воды, а поверх поставить глубокую пустую тарелку. Кастрюлю плотно закрыть крышкой, сверху покрыть мокрым полотенцем и поставить все на медленный огонь. По мере выпаривания вода будет оседать на крышке кастрюли и оттуда падать в тарелку. Каждые 20-30 мин в кастрюлю следует доливать кипятка, а скопившуюся в тарелке воду сливать в сосуд для хранения.

Эти дистилляты с чуть заметным запахом соответствующей травы и абсолютно бесцветные используют как основу для шербетов.

ЛИМОННЫЙ ШЕРБЕТ

4 лимона, 25 кусков сахара, 1 л воды, 1 капля розового масла или 1-1,5 ч. ложки розового сиропа (см. выше).

Снять цедру с лимонов, прокипятить ее в 2 стаканах воды в течение 5-7 мин, охладить, дав настояться, не вынимая цедры. Из лимонов отжать сок в отдельную посуду.

Из воды и сахара сварить сироп, влить в него, пока он горячий, отвар цедры, перемешать и через 10 мин добавить розовое масло, а когда остынет – лимонный сок и затем поставить на холод.

ГРАНАТОВЫЙ ШЕРБЕТ

2 стакана сока кислых гранатов, 15 кусочков сахара, 1 л воды, 0,5 ч. ложки розового сиропа (см. выше).

Готовят так же, как лимонный шербет.

РОЗОВЫЙ ШЕРБЕТ

250 г лепестков роз или шиповника, 1 ч. ложка розового сиропа, 15-20 кусочков сахара, 0,5 лимона (сок) или 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Лепестки промыть в холодной воде, положить в эмалированную кастрюлю, залить водой, плотно закрыть и на очень медленном огне довести до кипения и тотчас же снять, дав охладиться, не открывая крышки. Затем процедить, добавить сахар, еще раз прогреть до растворения сахара на слабом огне, не давая закипать. Вновь охладить под крышкой.

Затем влить розовый сироп и лимонный сок, размешать.

МЯТНЫЙ ШЕРБЕТ

1,5 ст. ложки сухой мяты (только не перечной), 1 стакан сока алычи или сок 1 лимона, 15 кусочков сахара, 1 л воды.

Третью часть указанного количества воды вскипятить с мятой в течение 2 мин, закрыть, дать настояться полчаса, процедить, остальную часть воды вскипятить с сахаром, влить в теплый сироп настой мяты, размешать, дать постоять до полного охлаждения, затем влить сок алычи, поставить на холод.

ШЕРБЕТ ИЗ СВЕЖЕГО БАРБАРИСА

1 стакан сока свежего барбариса, 15 кусочков сахара, 1 л воды, 1 ч. ложка розового сиропа (см. выше).

Сварить сироп, охладить его до 40°C. Влить сок вместе с розовым настоем в сироп, охладить до 8-10°C.

СЛАДОСТИ

*ТУТОВЫЙ БЕКМЕС**

20 кг белого тута, 1 л воды.

Тутовые ягоды и воду варить на очень слабом огне в течение 1 ч после закипания, затем процедить всю массу под прессом, полученный сок слить в широкий таз и уваривать на медленном огне в течение нескольких часов (иногда сутки), все время снимая пену. Когда пена перестанет появляться, сок сильно потемнеет – бекмес готов. Его можно уваривать до толстой и тонкой нитки.

Бекмес служит и самостоятельным сладким и полуфабрикатом для приготовления других видов сладостей – варений, шербетов, ирчала, смоквы, для добавок в рахат-лукум и различные кондитерские изделия.

* Бекмесы закавказского типа характерны как для азербайджанской, так и для армянской кухни, где они известны под названием дошабов.

ИРЧАЛ

Готовый бекмес смешать со свежими тутовыми ягодами в пропорции 1:1 и кипятить, снимая пену, до тех пор, пока вся смесь не загустеет.

БАДАМ-НОХУТ

Бадам-нохут – один из видов мармелада с миндалем. Для его приготовления надо, во-первых, сварить фруктовую массу и, во-вторых, сделать форму для отливки в нее мармелада.

Для фруктовой массы: 1 кг абрикосов, 2-3 крупных кислых яблока, 1350 г сахара, 200 г мелко толченого миндаля, 2 ст. ложки патоки, 3 г лимонной кислоты, 3 ч. ложки молотой лимонной цедры, 2 ч. ложки корицы, 3 бутона гвоздики.

Для изготовления форм: 1 кг картофельного крахмала, 100 г талька.

Приготовление крахмало-тальковой смеси. Тщательно перемешать крахмал с тальком. Нагреть в духовке лист или противень, выстлать его чистой бумагой, насыпать тонким слоем крахмало-тальковую смесь, оставить на несколько часов в теплом сухом помещении, затем просеять.

Приготовление фруктовой массы. Яблоки испечь слегка на противне в духовке, отжать через пресс-выжималку; абрикосы протомить в глиняном горшке в духовке в течение 20 мин, отжать через выжималку. Смешать оба пюре с сахаром и уварить на слабом огне в течение 1-1,5 ч, все время помешивая. За несколько минут до конца варки добавить патоку, перемешать (температура варки 100-110°C). В полученную фруктовую массу добавить лимонную кислоту, молотые пряности, перемешать, накрыть салфеткой, затем крышкой.

Приготовление бадам-нохута. Высыпать крахмало-тальковую смесь ровным слоем толщиной 1,5 см на стол и раскатать ее фигурной скалкой, сделать в ней деревянным пестиком углубления, в которые отсадить (т. е. налить) через корнет фруктовую массу, и, спустя 25 мин, вынуть застывший мармелад, смахнуть с него крахмал (или сдуть), дать подсохнуть в течение 1 ч при температуре 30-35°C, после чего обкатать в толченом миндале.

РАХАТ-ЛУКУМ

Для сиропа: 1 кг сахара, 300 г воды.

Для крахмального молока: 100 г рисового, пшеничного или кукурузного крахмала, 200 г холодной кипяченой воды.

Для обсыпки рахат-лукума: 100 г сахарной пудры, 1 см ванильной палочки или пакетик ванильного сахара.

Для варки рахат-лукума: 3-4 ст. ложки сиропа от варенья или фруктового пюре, 2 ч. ложки лимонной или апельсиновой цедры, 1 капля розового масла или 1 ч. ложка розового сиропа (см. выше), 100 г очищенных орехов (миндаля, фундука), 1 щепотка шафрана или куркумы.

1. Сварить в казане или медном тазу сахарный сироп, влить в него при сильном кипении крахмальное молоко (смесь воды и крахмала) и, уменьшив огонь, все время размешивать деревянной ложкой до загустения массы.

2. Добавить остальные компоненты в следующем порядке: фруктовое пюре, пряности, розовое масло, орехи, агар-агар. Варить до полутвердого состояния, все время мешая ложкой по дну казана, не давая пригореть массе.

3. Готовую массу вылить в деревянный противень слоем 2,5 см, дать застыть в течение 3-4 ч, затем разрезать на квадратные кусочки и обсыпать сахарной пудрой с ванилью.

МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Азербайджанские мучные кондитерские изделия делятся на два основных типа. К первому принадлежат изделия типа толстого печенья, приготовляемого обязательно из бездрожжевого теста – масляного и масляно-песочного. К ним относятся различные наны, курабье, шакеры. На их приготовление идет очень сухая мука самого высшего сорта, лучше всего крупчатка.

К другому типу относятся изделия, в которых тесто играет, роль лишь своеобразной оболочки, в то время как их основа состоит из орехово-сахарной начинки (50-80% от общего веса). Таковы пахлава, шакер-бура, ореховые трубочки.

Все перечисленные изделия, как правило, очень сладкие.

УНЛА-НАН

500 г муки, 350 г сливочного масла, 250 г сахарной пудры.

Сливочное масло вскипятить, засыпать в него тотчас же муку и сахарную пудру и, быстро вымешав, охладить. Из теста вылепить руками (иной способ не подходит) печенье различной геометрической формы и выпечь на очень слабом огне в течение 2-3 мин на листе, застелив его предварительно пергаментом.

ШИРВАНИ-НАН

600 г муки, 150 г масла, 2 яйца, 300 г сахарной пудры, 1 стакан молока, 50-75 г орехового ядра (миндаля), 150 г изюма, 100 г цукатов, 0,3 г аммония или пекарского порошка, 2 ч. ложки молотой лимонной цедры.

1. Сливочное масло растереть до пенообразного состояния. Желтки растереть с 250 г сахарной пудры до бела. Белки взбить. Соединить все вместе, еще раз растереть до однородного состояния, добавив 0,5 стакана молока, взбить.

2. Обработать миндаль (см. с. 176), растереть его до пастообразного состояния с 50 г сахарной пудры, затем развести в 0,5 стакана молока, соединить с остальной массой (п. 1), взбить все вместе.

3. К полученной массе (п. 2) добавить половину муки, вымесить жидковатое тесто.

4. Изюм промыть в горячей воде, разрезать на половинки или измельчить в мясорубке, цукаты измельчить квадратиками (0,5х0,5 см), перемешать с молотой лимонной цедрой, ввести всю изюмно-цукатную массу в жидкое тесто, перемешать.

5. В оставшуюся муку всыпать пекарский порошок и соединить ее с жидким тестом, стараясь вымесить его как можно быстрее, но без особого нажима.

6. Тесто тотчас же раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формами или тонким стаканом полукруглые печенья, смазать сверху яйцом, выпечь на листе, слегка посыпанном мукой, или просто на сухом чистом листе в течение 5-7 мин на слабом огне.

КУРАБЬЕ

500 г муки, 250 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 50 г меда, 2/3 стакана молока, 8 бутонов гвоздики, 1 ч. ложка молотой лимонной цедры, 3 капсулы кардамона, 1 пакетик ванильного сахара.

Сливочное масло растереть до пенообразного состояния, добавить сахарную пудру, мед, молотые пряности и вновь растереть в однородную массу. Затем все развести в молоке, взбить и замесить на этой основе тесто.

Тесту дать выстояться 10-15 мин в холодном месте, затем раскатать в пласт толщиной 1 см. Вырезать тонким стаканом круглое печенье и выпечь его на сухом листе в течение 3-5 мин на слабом огне в предварительно нагретой духовке.

После выпечки дать слегка остыть и еще теплое печенье посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром или ванилином. Иногда курабье глазируют сверху постным сахаром, смешанным с кислым фруктовым соком – гранатовым или лимонным.

ШАКЕР-ЛУКУМ

500 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 1 яичный желток, 50 г тутовки (коньяка, рома или водки высших сортов), 7-8 тычинок шафрана.

Растереть топленое масло добела. Сахарную пудру растереть с желтком добела. Соединить обе массы, вновь растереть, влить коньяк, в котором предварительно развести шафран, перемешать, замесить тесто, держать его на холоде 5-7 мин.

Скатать из теста шарики диаметром 2,5–3 см, слегка приплюснуть их, чтобы получилась толстая лепешка, и выпечь на подпыленном мукой или на сухом чистом листе в духовке в течение 5-7 мин на слабом огне.

ПАХЛАВА

Пахлава – это пирог с ореховой начинкой, имеющий несколько разновидностей – пахлава бакинская, нахичеванская, шушинская, сдобная, слоеная, ариштовая (лапшевидная) и др.

Каждая из них отличается характером теста (дрожжевое, бездрожжевое, слоеное и т. д.), соотношением теста и начинки, способом их укладки и расположения, пропорциями компонентов начинки, составом сиропа-заливки.

Неизменны традиционный внешний вид, состав начинки и общие правила приготовления. Эти правила таковы:

1. Пахлаву всегда выпекают в металлической невысокой форме, которая обязательно плотно заполняется тестом – будь то противень, сковорода или иная специальная форма.

2. Сформованную, как герметично закрытый пирог, пахлаву тем не менее непосредственно перед посадкой в печь уже на противне разрезают.

3. В выпечке пахлавы всегда должен быть перерыв для дополнительного внесения масла.

4. Выпеченную пахлаву заливают сиропом, который изменяет вкус теста и всего изделия.

Пахлаву готовят в основном из дрожжевого теста, но имеются и разновидности из бездрожжевого теста. Характерный вкус пахлаве придает начинка, т. е. ее наиболее постоянный элемент.

Приготовление начинки.

Начинку можно приготовить двумя способами – простым или сложным.

Простой способ состоит в равномерном перемешивании сахарной пудры с толчеными орехами. Кажущаяся примитивность этого способа часто служит причиной того, что начинку готовят неправильно. Во-первых, заменяют сахарную пудру сахарным песком, что ведет к ухудшению консистенции и вкуса начинки и всего изделия. Во-вторых, не выдерживают правила подготовки орехов. Между тем миндаль и фундук нужно вначале ошпарить, освободить от кожицы, подсушить, а затем истолочь. Грецкие орехи можно истолочь без подготовки. В результате толчения должна получиться либо гладкая масса, либо масса, крупинки которой по размеру соответствуют сахарному песку. Гладкую ореховую массу делают тогда, когда орехи в начинке превышают по весу сахар. При этом вкус начинки и ее консистенция напоминают марципаны.

Сухую начинку насыпают в пахлаву ровным слоем через крупное сито или дуршлаг. Наряду с сахаром и орехами в состав начинки входят две пряности – корица и кардамон. Обе в молотом виде добавляют в сахарную пудру – перед введением в начинку орехов. Соотношение корицы и кардамона меняется в разных видах пахлавывы.

Сложный способ состоит в том, что в сахарно-ореховую массу вносят дополнительно кондитерскую крошку и сырое яйцо. Для кондитерской крошки обычно используют остатки печенья, которые растирают наподобие панировочных сухарей. Но можно и желательно приготовить ее специально. Для этого небольшую часть теста, предназначенного для пахлавывы, раскатывают в блин толщиной 1 мм и выпекают в духовке в течение 3-4 мин, дают ему остыть и затем растирают в крошку, которую подмешивают в сахарно-ореховую массу (1-2 ст. ложки на стакан сахарно-ореховой смеси).

Сырое яйцо готовят следующим образом: желток растирают с частью сахарной пудры добела, белок взбивают в пену, обе части смешивают и вносят в сахарно-ореховую смесь.

Полученную плотную массу раскатывают на мраморной доске (или толстом стекле) в тонкие блины толщиной 3-5 мм (в зависимости от вида пахлавывы и желаний), которые закладывают как начинку.

Выбор способа приготовления начинки зависит не только от желания изготовителя. Характер начинки связан с составом сиропа-заливки. Если заливка целиком медовая или в состав ее входит значительная часть меда, то начинку делают простым способом. Если же заливка состоит из сахарного сиропа или сахар составляет ее большую часть, то начинку готовят сложным способом.

Приготовление заливки.

Готовую пахлаву заливают сиропом, либо из меда, либо из сахара, либо из медово-сахарной смеси и пряностей.

Медовую заливку готовят путем разведения меда в воде и небольшого уваривания его до тонкой нитки. На 500 г меда необходимо взять 100 г воды.

Медово-сахарную заливку получают следующим образом: сахар растворяют с водой и слегка уваривают в сироп (с него снимают пену). После исчезновения

пены в прозрачный сахарный сироп вводят мед, и вся смесь уваривается до тонкой нитки. Соотношения воды, меда и сахара обычно следующие (в г):

Сахар	Мед	Вода
100	250	90
150	200	100
200	150	110
250	100	120
300	50	30

Сахарная заливка для пахлавы представляет собой сахарный сироп с добавлением фруктовой кислоты и отвара пряностей. Готовят его так: в небольшом количестве воды (около полстакана) кипятят в течение 5 мин лимонную или апельсиновую цедру (свежую или сухую), иногда с небольшим количеством имбиря (0,5 ч. ложки), иногда один имбирь (1-2 ч. ложки); отдельно распускают в воде сахар и варят сироп, снимают с него пену, добавляют отвар пряностей и уваривают до тонкой нити, после чего охлаждают, а затем добавляют лимонный или гранатовый сок, а в случае их отсутствия лимонную кислоту.

ПАХЛАВА БАКИНСКАЯ

Для теста: 700-750 г муки, 75 г масла, 2 яйца, 40 г дрожжей, 1 стакан воды.

Для начинки: 450 г сахара, 500 г орехов, 8-9 капсул кардамона, 4 ч. ложки корицы.

Для смазки и заливки: 200 г масла, 150 г меда, 1 яйцо.

1. Взбить масло, яйца и 0,5 стакана воды в течение 3 мин. Развести дрожжи в 0,5 стакана воды. Соединить с первой смесью и замесить из полученной жидкости тесто в миске, растирая его ложкой в течение 15 мин и доведя его температуру до 20°C. Затем поставить на 1,5 ч на выстойку при температуре воздуха 22-25°C.

2. Приготовить начинку простым способом (см. выше).

3. Когда тесто подойдет, разделить его на 2 равные части, раскатать одну в пласт толщиной 1,5-2 мм, другую – в пласт толщиной 2-2,5 мм так, чтобы их размеры совпадали с размером противня. На смазанный маслом противень положить более толстую часть раскатанного теста, на него слоем 3-5 мм нанести начинку, закрыть более тонкой частью теста, которая должна быть чуть больше противня, чтобы ее можно было защипать с нижним куском, не натягивая последнего. Закрытая пахлава должна точно входить в противень без зазоров. Ей надо дать подойти на противне в течение 10 мин, затем смазать сверху яичным желтком.

4. Хорошо нагреть духовку (до 200-220°C), разрезать подготовленную в противне пахлавку на ромбовидные кусочки (5x7 см) и сразу же поставить противень в духовку. Через 10-12 мин вынуть пахлавку, залить по линиям разреза растопленным маслом, вновь смазать сверху яйцом, затем поставить в духовку на полчаса.

Первые 7-10 мин температура должна оставаться высокой, затем огонь надо убавить и выпекать пахлавку оставшиеся 20-25 мин на слабом огне. После выпечки горячую пахлавку, не вынимая из противня, залить медом по линиям разреза, дать ему впитаться, затем вынуть изделие из противня и дать окончательно остыть под салфеткой.

ШАКЕР-БУРА

300 г муки, 75 г масла, 0,5 стакана теплого молока (35°C), 1 яйцо, 10 г дрожжей, 2 капсулы кардамона, 0,5 см палочки ванили или 0,5 пакетика ванильного сахара.

Желток растереть с маслом, белок взбить, обе части соединить.

В теплом молоке развести дрожжи, влить в масляно-яичную смесь, добавляя постепенно муку, замесить тесто, поставить его на выстойку на 1,5 ч. Подошедшее тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, вырезать из него стаканом или специальной выемкой овалы (по два на каждое печенье), положить начинку (сложную – см. выше) так, чтобы тесто обтягивало ее туго, как яйцо, и зашпатель красивым круглым швом, подсушить на противне на очень слабом огне, а затем выпечь в течение 5-10 мин. Шакер-буру выпекают также и в особых вафельницах.

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите национальные особенности приема пищи азербайджанского народа.
2. Перечислите особенности кулинарных традиций азербайджанского народа.
3. Перечислите ассортимент блюд и напитков в азербайджанской кухни.
4. Дайте характеристику тепловой обработки при приготовлении блюд азербайджанской кухни.
5. Какая посуда используется для подачи блюд азербайджанской кухни?
6. Перечислите особенности кулинарных традиций азербайджанского народа.

Тема: Армянская кухня

1. *История развития Армянской кухни*
2. *Особенности приготовления блюд армянской кухни*
3. *Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд*

1. История развития Армянской кухни

Армянская кухня – одна из древнейших кухонь в Азии и самая древняя в Закавказье. Ее характерные черты сложились еще, по крайней мере, за тысячелетие до нашей эры в период формирования армянского народа и сохраняются во многом на протяжении более трех тысячелетий до наших дней. При этом надо учесть, что армянский народ вплоть до Великой Октябрьской революции и создания Советской Армении находился в крайне неблагоприятных условиях, был лишен своей государственности, единства территории.

Дело в том, что сложившееся в VI в. до н. э. Армянское государство уже во II в. до н. э. разделилось на западную и восточную части и стало испытывать вначале зависимость от римлян, персов, византийцев, арабов, а с VII в. н. э. на несколько столетий подверглось чужеземным завоеваниям, в том числе арабскому, монгольскому, турецкому и иранскому. С XVII до начала XIX в. Армения была поделена между Турцией и Ираном. В этот период хозяйство Армении, ее людские и материальные ресурсы пришли в упадок, но духовная и материальная культура не изменилась, не погибла и армянская кухня. Наоборот, армяне внесли свой вклад в кухню турок-сельджуков, так что многие истинно армянские блюда стали позднее известны в Европе через турок как якобы блюда турецкой кухни (например, долма).

Более того, не только на территории собственно Армении, но и в многочисленных колониях, созданных в Азии и Европе переселившимися туда армянами, т. е. далеко на чужбине, армянская кухня, как и другие национальные особенности армянского народа, сохранила свои типичные черты.

2. Особенности приготовления блюд армянской кухни

Традиционность и преемственность армянской кулинарии проявляются весьма многообразно – в использовании старинной кухонной техники и в технологии приготовления блюд, и в составе пищевого сырья, и в сохранении вкусовой гаммы, и типе излюбленных блюд.

Тип очага (тонир) и вид посуды (глиняная), принятые первоначально у армян, распространились по всему Закавказью, оказав влияние на сам характер блюд. Тонир обусловил специфичность хлебных изделий, а также некоторых мясных блюд и супов. В нем пекут овощи, парят каши, коптят рыбу и птицу. Названия многих блюд армянской кухни связаны не с составом продуктов, как это принято у европейских народов, а с названием посуды, в которой их готовят. Таковы, например, путук, кчуч, тапак – все это виды глиняной посуды и одновременно названия супов и вторых блюд.

Эта армянская традиция перешла и к соседям армян – грузинам и азербайджанцам.

Что касается технологии приготовления армянских блюд, то она, как правило, сложна и в ряде случаев трудоемка. Приготовление большого количества мясных, рыбных и овощных блюд армянской кухни построено на фаршировании, взбивании, приготовлении пюре- и суфлеобразных масс, требующих больших затрат времени и труда (кололик и кололак).

Другой характерной особенностью технологии армянской кухни, как и других восточных, является раздельность операций с последующим объединением разных частей блюда, многократная смена операций.

Обе эти черты ярко проявляются, например, при приготовлении армянских кондитерских изделий. Так, трудоемок, как правило, процесс раскатки многослойного теста (гата, назук), длительно и трудоемко приготовление сладостей из фруктов и орехов (оно иногда растягивается на несколько этапов и продолжается порой более полумесяца). При этом технологические приемы получения сладостей отличаются большой изобретательностью и сменой многих операций, с помощью которых даже простое овощное сырье – баклажаны, зеленые помидоры, тыква, а также незрелые грецкие орехи, арбузные корки – превращаются в оригинальные, изысканные по вкусу, аромату и даже консистенции кондитерские изделия.

Разнообразие технологических приемов довольно наглядно проявляется и в супах: здесь и супы с кисломолочно-яичной основой (спасы, тановы), и раздельно приготовляемые бозбаши, и сложные виды лапши (тархана), и, наконец, внесение в навары и отвары многих компонентов, приготовленных вне этих отваров.

Основная цель перечисленных технологических приемов состоит в создании облагороженного продукта (блюда), вкус которого в результате длительной и сложной обработки и внесения массы дополнительных компонентов значительно

обогащается. Отсюда обилие блюд с молотым мясом, к которому добавлены другие компоненты также в молотом состоянии. Таковы кололак, схторац, толма и др.

В армянской кухне, конечно, имеются блюда и из натурального мяса, например армянский шашлык, пастынеры, мясные кчучи, а также блюда из целой домашней птицы, но они, во-первых, более древнего происхождения, реже употребляются в современной кухне и считаются ныне более простыми, а во-вторых, и в них мясо, хотя и сохраняет натуральную форму, также отличается новым вкусом.

Итак, армянская кухня располагает разнообразными по составу блюдами, отличается сложной, богатой, можно сказать, даже утонченной вкусовой и ароматической гаммой. Эта гамма, конечно, создается не только в результате своеобразных технологических процессов, она в значительной степени обусловлена самим составом пищевого сырья. Армянское пищевое сырье стабильно на протяжении многих веков, оно целиком связано с природными условиями армянских нагорий и Араратской долины. Древнейшее развитие скотоводства на армянских нагорьях привело постепенно к чрезвычайному разнообразию культивируемых видов домашнего скота и птицы. Армяне разводили и разводят коров, овец, буйволов, свиней, индеек, кур, гусей и уток. Используют они и дичь. В армянской кухне можно встретить чрезвычайно редкое для других кухонь сочетание различных видов мясного сырья в одном блюде. Например, одно из древнейших блюд – арганак сочетает куриное и оленьё мясо (последнее варят в курином бульоне).

Скотоводство стало также источником разнообразных молочных изделий – в основном кувшинных и бурдючных рассольных сыров, а также кисломолочных продуктов, являющихся производными мацуна или же его сочетаниями в разных пропорциях с сладкомолочными продуктами.

Эти продукты переработки молока играют весьма важную роль в армянской кухне и употребляются не только в чистом виде, но и входят либо как основа, либо как компоненты в состав ряда блюд.

В рационе армян большое место занимают сыры. Развитое домашнее сыроделие отличается не только богатым ассортиментом сыров, но и оригинальным использованием сыворотки и пахты и дальнейшей их переработкой. Так, из сыворотки от мацуна или из пахты делают творог жажик, а также сухую пахту чортан для длительного хранения. Все эти молочные продукты принадлежат к постоянным, неизменным и почитаемым в народе продуктам питания наряду с хлебом.

Их едят чаще всего утром, а, кроме того, также в обед.

Раннее возникновение земледелия в плодородных долинах Армении обусловило закрепившееся на тысячелетия использование широкого ассортимента зерновых в армянской кухне (полбы, проса, ячменя, пшеницы, риса), а также бобовых (фасоли, бобов, чечевицы, горного гороха), причем, как правило, не отдельно друг от друга (как, например, в русской кухне), а в сочетаниях. Так, суп зернушка состоит из нескольких видов бобов и круп. Имеются также различные зерно-бобовые каши. Как правило, эти блюда относятся к блюдам зимней кухни. Следует подчеркнуть, что в армянской кухне для крупяных блюд и супов

употребляют предварительно особо обработанные пшеничные крупы: дзавар – крупу из слегка отваренного, а затем высушенного зерна, освобожденного после этого от шелухи, либо коркот – крупу из чуть подмоченного зерна, затем ошелушенного и высушенного. Как видим, здесь также имеет место усложненная технология, оказывающая влияние на вкус зерна. Поэтому воспроизведение армянских блюд без оригинального армянского пищевого сырья весьма затруднено.

Основным мучным изделием, занимающим большой удельный вес в рационе, является лаваш – особый хлеб.

Для приготовления мучных изделий используется мука не только нескольких видов, но и разных помолов, число которых доходит до полутора десятков.

Шире всего применяется пшеничная мука, но иногда ее сочетают с картофельным или кукурузным крахмалом.

Оригинальной армянской мукой является мука из поджаренной пшеницы – похиндз.

Из древних национальных блюд, приготовляемых из пшеничной муки без выделки теста, надо отметить хашил и асуда, напоминающие мучные кисели на пахте или виноградном соке.

В основном пшеничная мука идет на приготовление кондитерских изделий и хлеба разных сортов – лаваша и матнакаша.

Немалую роль в питании армян играют овощи и фрукты. Как и всюду в Закавказье, их употребляют сырыми, сушеными, квашеными и маринованными; помимо этого они служат обязательными компонентами при приготовлении супов и вторых блюд. При этом не только овощи, но и фрукты (айва, алыча, лимон, гранат, изюм, курага) широко используются в процессе приготовления мяса и рыбы, что придает им (особенно рыбным блюдам) своеобразный вкус. В мясные армянские супы наряду с картофелем и луком часто идут яблоки, айва, курага, грецкие орехи; в рыбные – кизил; в грибные – алыча, чернослив, изюм.

Совершенно самостоятельные овощные блюда в Армении готовят реже. В этом случае их основу составляют баклажаны, тыква или бобовые (горох, чечевица, фасоль), к которым добавляют другие овощные и фруктовые компоненты, пряности, молоко или масло. Овощной набор армянской кухни обычен для Закавказья. Пожалуй, более употребляема в Армении, чем в соседних республиках, лишь бамия. Овощной рацион дополняется, кроме того, дикорастущими травами – их около трехсот – и пряностями, из которых излюбленными являются черный перец, кинза, мята, эстрагон, базилик, чабрец и, конечно же чеснок и лук, а для кондитерских изделий – корица, кардамон, гвоздика, отчасти шафран и ваниль.

Эта гамма пряностей несколько отличается от грузинской и азербайджанской, и не столько по составу, сколько по соотношению применяемых компонентов. Лук, например, применяется постоянно и в значительных количествах, в то время как чеснок – умереннее, причем больше и чаще в маринованном, а не в свежем виде.

В армянской кухне используется и местное рыбное сырье, для которого разработана своя технология. Основной вид рыбы – форель, мясо которой отличается нежным вкусом. Это и определило технологию армянских рыбных блюд

– припускание, при котором всегда максимально сохраняется нежная консистенция рыбы.

Наконец, следует сказать несколько слов и о применении жиров в армянской кухне. Подавляющее большинство блюд готовят на топленом масле. Оно идет в супы, для тушения и жарения мяса, птицы, рыбы и овощей, а также в кондитерские изделия. Поскольку топленое масло приготавливают в Армении из мацуна, а мацун преимущественно из овечьего молока, то оно имеет характерный кисловатый привкус и аромат, передаваемый и тому блюду, в которое вводят масло. За неимением масла из мацуна для приготовления блюд армянской кухни целесообразно применять крестьянское или любительское сливочное масло. Растительные масла используются в армянской кухне реже – для приготовления рыбных и некоторых овощных блюд (фасоль, баклажаны). Причем традиционным является кунжутное масло, заменяемое также оливковым, а в последнее время подсолнечным.

На вкусовые качества блюд армянской кухни значительный отпечаток накладывают и способы их тепловой обработки. Как правило, это сложные виды тепловой обработки блюд из мяса, птицы и овощей. Одно и то же блюдо или пищевое сырье, например, мясо, может быть подвергнуто и обжариванию, и отвариванию, и тушению. При этом можно сказать, что тушение и как заключительный процесс при наплитном приготовлении и как самостоятельный вид тепловой обработки (тушение в духовке или тоне) преобладает. Поэтому многие блюда армянской кухни отличаются приятной нежной консистенцией (что называется, тают во рту) и не особенно резким кисловато-пряным вкусом и ароматом.

3. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

МЯСНЫЕ СУПЫ

БОЗБАШ

Это наиболее распространенный армянский мясной суп из жирной бараньей грудинки с разнообразными овощами и фруктами, слегка подкисленный. Наряду с простым вариантом он имеет несколько разновидностей – как региональных (ереванский, эчмиадзинский, сисианский, шушинский старый и шушинский новый), так и для разных времен года (летний и зимний). Эти разновидности отличаются по составу так называемых дополнительных овощей и фруктов, в то время как количество мяса и жидкости (воды), основные овощи и набор пряных трав во всех случаях остаются неизменными. Все виды бозбаша готовят по одной и той же технологической схеме. Это дает возможность представить здесь общий, единый рецепт приготовления бозбаша, указывая лишь отличия в наборе продуктов для его разновидностей и небольшие вариации в приготовлении.

В любой бозбаш идет на каждые 500 г баранины по 2 л воды и по 25-50 г топленого или сливочного масла для обжаривания мяса и овощей. Таким образом, концентрация бульона и количество мяса на порцию всегда одинаковы. Однако баранью грудинку режут на кусочки разных размеров для разных видов бозбаша: на

кусочки размером с половину спичечного коробка (эчмиадзинский, шушинский, летний, зимний), со спичечный коробок (сисианский, шушинский старый), с два коробка (ереванский).

Соответственно на порцию в разных бозбашах приходится тогда по четыре, два или одному кусочку мяса, каждый с ребрышком.

Приготовление бозбаша. 1. Мясо залить холодной водой и в течение 1 -1,5 ч варить бульон под крышкой на слабом огне, после чего вынуть из бульона полуготовое мясо.

2. Обжарить его на топленом или сливочном масле в казанке или кастрюле с толстым дном либо вместе с овощами, либо без них, либо ошпарить и промыть кипятком – в зависимости от вида бозбаша.

3. Ошпаренное и промытое мясо залить процеженным бульоном и довести до готовности в течение разного времени – в зависимости от величины кусков мяса – вместе с обжаренными и дополнительно добавленными овощами и фруктами, а также набором пряностей.

В конце приготовления все бозбаша подкисляют либо 1 ст. ложкой винного уксуса (простой, зимний, ереванский), либо более тонким натуральным подкислителем – соком лимона или 50-100 г гранатового сока (летний, сисианский, шушинский). Солят бозбаш за 10 мин до полной готовности, перед закладкой пряной зелени и подкислением.

Набор овощей и фруктов в бозбаше. Основными и неизменными овощами для бозбаша считаются горох-нут, картофель или каштаны (иногда и то и другое, иногда один из них), лук и помидоры (или заменяющая их томатная паста – 1 ст. ложка пасты вместо 2-3 помидоров). Горох предварительно замачивают на 10 ч.

Дополнительные фрукты – айва, яблоки, алыча, курага, чернослив. Набор пряностей во всех видах бозбаша постоянен. Это зелень петрушки, кинзы, базилика (по 1 ст. ложке каждого), красный и черный перец (5-6 раздавленных горошин).

*БОЗБАШ ПРОСТОЙ (ОБЫКНОВЕННЫЙ) **

Вынутую из бульона баранину ошпарить кипятком и, не поджаривая, вновь залить процеженным бульоном вместе с подрумяненным с томатной пастой луком и подготовленным горохом (иногда горох заменяют рисом, но это изменяет вкус бозбаша). Варить до готовности гороха или риса. Затем добавить картофель, довести его до готовности, посолить и заправить пряной зеленью и подкислителем.

* Во всех рецептах бозбаша указываются лишь вариации в приготовлении.

БОЗБАШ ЗИМНИЙ

Горох сварить до готовности в отдельной посуде на слабом огне в небольшом количестве воды. Переложить туда вынутую из бульона баранину, промытую кипятком, добавить процеженный бульон, обжаренный лук с томатной пастой, картофель (каштаны) и сухофрукты.

БОЗБАШ ЛЕТНИЙ

Вынутую из бульона баранину обжарить в течение 10 мин, залить кипящим бульоном, добавить поджаренный лук, нарезанную бамию и болгарский перец колечками, яблоки и помидоры дольками и варить 15 мин.

БОЗБАШ ЭЧМИАДЗИНСКИЙ

Вынутую из бульона баранину поджарить до полной готовности, залить процеженным кипящим бульоном, добавить поджаренный отдельно мелко нарезанный лук, картофель кубиками (по 0,5 см) и крупно нарезанные дополнительные овощи, до готовности которых и варить бозбаш. Посолить и положить помидоры дольками за 10 мин до готовности.

БОЗБАШ СИСИАНСКИЙ

Вынутую из бульона баранину поджарить в топленом масле вместе с луком и помидорами или томатом-пюре с добавлением муки до полной готовности. Затем залить кипящим бульоном, заправить остальными овощами и фруктами и варить их до готовности, внеся за 3 мин до конца приготовления пряности.

БОЗБАШ ЕРЕВАНСКИЙ

Вынутую из бульона баранину обжарить до полной готовности. Тем временем в процеженный бульон заложить подготовленный горох и варить его до готовности. Затем добавить мясо и другие овощи и фрукты (яблоки нарезают четвертинками) и варить суп еще 15 мин, после чего посолить и заправить пряностями.

БОЗБАШ ШУШИНСКИЙ

Вынутую из бульона баранину слегка обжарить вместе с луком, добавить муку и жарить до тех пор, пока мука не станет светло-коричневой. Затем залить баранину горячим бульоном, куда сразу добавить все указанные в рецепте овощи и фрукты, кроме яблок, и бульон варить до полуготовности айвы. После этого добавить яблоки, нарезанные четвертинками, и на слабом огне довести бозбаш до готовности всех продуктов. Пряности положить за 3 мин до конца приготовления.

БОЗБАШ ШУШИНСКИЙ II (КАРАБАХСКИЙ)

Баранину обжарить до полной готовности с луком и мукой, как и в предыдущем рецепте, а тем временем варить в процеженном бульоне горох и затем опустить подготовленную баранину в этот бульон вместе с остальными овощами и фруктами (кроме яблок). Когда горох будет готов, опустить яблоки, нарезанные четвертинками, посолить и варить до готовности яблок, около 10 мин, заправив пряностями.

БОЗБАШ СБОРНЫЙ

Процесс варки такой же, как в предыдущем рецепте. Баранину обжарить до полной готовности с луком, горох варить в бульоне, затем заложить в бульон подготовленную баранину и все остальные овощи и фрукты, кроме яблок, и варить до готовности гороха и картофеля (каштанов). После этого положить яблоки, а затем и пряности.

КОЛОЛИК

Кололик – по сути суп с фрикадельками. Однако по составу входящих в него продуктов, вкусу и технологии это блюдо сильно отличается от соответствующих европейских. Как и многие армянские блюда, кололик имеет несколько разновидностей, отличающихся степенью сложности приготовления. Самый простой в этом отношении – кололик обыкновенный, самый сложный, трудоемкий – кололик шушинский.

Приготовление кололика. В приготовлении всех видов кололика имеются следующие

общие черты:

1. Используется только парное мясо задней части, как правило, баранина и лишь для шушинского кололика говядина.

2. Из костей варят бульон.

3. Мясо измельчают либо в мясорубке, причем обязательно дважды, либо отбивают его деревянным молотком до получения однородной тягучей массы. Иногда комбинируют оба способа: мясо взбивают после пропуска через мясорубку.

4. В мясной фарш вводят дополнительные продукты – отварные крупы (рис, манную крупу) или муку, яйца, молоко, соль, пряности (лук, петрушку, перец), а иногда и коньяк – либо, перемешивая их в однородную массу с мясом, либо в форме начинки в мясное окружение, либо комбинируя то и другое.

5. Из мясного фарша формируют крупные шарики (величиной с куриное яйцо и более) и начиняют их либо указанной выше растительно-пряной начинкой, либо кусочками сливочного масла.

6. В костный бульон вводят крахмалсодержащие продукты (рис, картофель, каштаны), а также пряности (лук, петрушку, эстрагон) и иногда приправы (томатную пасту). После закипания бульона в него погружают подготовленные мясные шарики, которые варят до тех пор, пока они не всплывут на поверхность.

Весь кололик варят до готовности риса.

КОЛОЛИК ПРОСТОЙ

500 г баранины, 0,5-0,75 стакана риса, 2 яйца, 4 луковицы, 50 г сливочного масла, 3-4 ст. ложки зелени эстрагона, 2 ст. ложки зелени петрушки, 10 горошин черного перца.

Бульон сварить, процедить.

Мясо провернуть через мясорубку, добавить в него сырые яйца и измельченные пряности и из массы сформовать фрикадельки.

Засыпать в кипящий бульон рис, пряности, фрикадельки.

КОЛОЛИК ФАРШИРОВАННЫЙ

500 г говядины или баранины, 3,5 ст. ложки манной крупы, 50 г сливочного или топленого масла, 2 яйца, 500 г картофеля, 2,5-3 ст. ложки риса, 3 ст. ложки томата-пюре, 3 ст. ложки зелени петрушки, 1 ст. ложка базилика, 1-1,5 ч. ложки черного перца, 4 луковицы.

Бульон сварить, процедить.

Мясо провернуть через мясорубку, смешать с манной крупой, яйцами, солью, половиной перца и взбивать 10-15 мин, после чего разделить на фрикадельки величиной с яйцо.

Приготовить начинку из отварного риса, обжаренного лука, половины пряностей, посолить. Вдавить начинку в середину фрикаделей. Засыпать бульон картофелем, разрезанным на четвертинки, добавить томат, довести до кипения и засыпать фрикадели и пряности.

КОЛОЛИК ШУШИНСКИЙ

1,5 кг говядины, 200 г сливочного масла, 3 луковицы, 2 яйца, 0,25 стакана молока, 0,5 стакана риса, 1 ст. ложка пшеничной муки, 3 ст. ложки зелени эстрагона, 1,5 ч. ложки молотого черного перца или 12 горошин, 30 г коньяка (2,5 ст. ложки).

1. Сварить бульон, процедить.

2. Мясо отбить (см. выше общие рекомендации по приготовлению кололика), вынуть все пленки, сухожилия, жир, посыпать мелко нарезанными луком (1 луковица) и продолжать отбивать до получения тягучей массы.

3. В массу ввести муку, молоко, яйцо, коньяк и взбить до полужидкой консистенции, затем посолить, добавить пряности, 1 измельченную луковицу и поставить на полчаса на холод.

4. Из массы сделать круглые фрикадельки, внутрь которых положить кусочки замороженного масла.

5. Разделить бульон на две части: в меньшей отварить фрикадели на слабом огне; из большей приготовить суп, засыпав туда рис, пряности, 1 измельченную луковицу и за 5 мин до готовности ввести взбитое яйцо.

6. Соединить обе части кололика.

ХАШ

Хаш – одно из древнейших армянских блюд, получивших распространение по всему Закавказью. С древности сохранился обычай есть хаш совершенно отдельно от всех иных блюд, причем рано утром на завтрак или даже до завтрака, по праздничным дням.

1,5 кг говяжьих ножек, 500 г рубцов, 2-3 головки чеснока " 1 редька.

1. Ножки опалить, выскоблить, промыть несколько раз, разрубить на части вдоль и положить на сутки либо в проточную воду, либо залить холодной водой и менять ее каждые 2-3 ч. Затем вновь промыть, переложить в эмалированный таз, залить водой, чтобы она покрывала ножки слоем в 15-20 см и варить на слабом огне.

2. Рубцы очистить, промыть, залить холодной водой и варить до исчезновения специфического запаха (определяется пробой), затем отвар вылить, а рубцы промыть горячей и холодной водой, нарезать мелко и добавить к варящимся ножкам.

3. Продолжать варить хаш на медленном огне без соли, не допуская сильного кипения, снимая пену, пока мясо не будет отделяться от костей и рубцы не станут мягкими.

4. Готовый горячий хаш посолить, засыпать измельченным чесноком или развести толченый чеснок в бульоне и подать отдельно. Едят хаш, закусывая тертой редькой, пряной зеленью (базилик, петрушка, эстрагон) и лавашем.

КУРИНЫЕ СУПЫ

ТАРОНСКИЙ СУП

2 л воды, 1 курица, 4 луковицы, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 0,5 стакана перловой крупы, 2 яичных желтка, 1 лимон, 4-5 горошин черного перца.

1. Отварить курицу с целой луковицей и разрезанными вдоль морковью и сельдереем до готовности, вынуть ее, срезать мясо, нарезать его кубиками по 1 см, отложить, затем освободить бульон от вареных овощей, процедить.

2. Перловую крупу засыпать в кипяток, отварить до мягкости, отвар слить.

3. Подготовленную перловую крупу, мелко нарезанный лук, перец засыпать в бульон, проварить, добавить куриное мясо, посолить, положить в суп отдельно цедру лимона и очищенную от кожи и семян нарезанную кубиками мякоть лимона, снять суп с огня.

4. Желтки (без покрывающей их тончайшей пленки) растереть в чашке, и постепенно добавляя по ложечке, развести их 0,5 стакана бульона, а затем влить в суп, размешать и подать блюдо на стол.

ТАРХАНА

Тарханой называется суп на курином бульоне с особо приготовленной лапшой – тарханой, которая и дала имя всему блюду.

Для лапши: 450 г картофельной муки (крахмала), 450 г пшеничной муки, 1,1 л мацуна, 0,5 л молока, 2,5-3 яйца, 3 ч. ложки соли.

Для бульона: 1 стакан сухой тарханы, 2 л воды, 1 курица, 1 морковь, 3-4 луковицы (желательно шалота), 25-50 г сливочного масла, 4-5 ст. ложки мяты, 1 ст. ложка зелени чабера.

Подготовка лапши. Оба вида муки перемешать, залить кипящим молоком и вновь перемешать. Яйца взбить с мацуном и эту смесь постепенно ложками подливать к мучной смеси, размешивая. Полученное тесто должно выстаиваться сутки. Затем нащипать его мелкими кусочками, высушить их на полотенце и просеять через сито, слегка растирая рукой, чтобы отделить муку и крошки. Готовую тархану хранить в стеклянных банках.

Подготовка и засыпка бульона. Отварить курицу с морковью и луковицей до полной или частичной готовности (в зависимости от дальнейшего употребления курицы во второе блюдо), вынуть ее из бульона, засыпать туда сухую тархану и варить на слабом огне. За 5 мин до готовности добавить обжаренный мелко нарезанный лук, мяту, чабер.

КРУПЯНО-ОВОЩНЫЕ СУПЫ

Крупяно-овощные супы армянской кухни просты и обычны по технологии, но интересны по составу: бобовые сочетаются в них с рисом, пшеницей и одновременно с кислой капустой, свекольной ботвой или орехами, изюмом, курагой, заправляются мацуном, пахтой. Все это придает супам этой группы своеобразный вкус, отличный от европейских крупяных и крупяно-овощных супов.

ЗЕРНУШКА

3 ст. ложки пшеницы, 3 ст. ложки чечевицы, 0,5 стакана гороха, 0,5 стакана бобов, 1 стакан очищенных орехов, 3-4 луковицы, 1 ст. ложка пшеничной муки, 75-100 г сливочного масла, 1 ст. ложка чабера, 1 ст. ложка базилика, 0,5 ст. ложки мяты.

1. Все виды зерен замочить по отдельности на 10-12 ч.

2. Бобы, горох, пшеницу залить холодной водой и отварить на слабом огне в течение 25-30 мин.

Затем отвар вылить, добавить чечевицу, залить 2 л кипятка и продолжать варку еще в течение 1 ч.

3. Лук обжарить на масле с мукой до светло-желтого цвета.

4. Зернушку посолить, заправить обжаренным луком, толчеными орехами, прокипятить 5 мин.

Затем добавить пряности и дать постоять под крышкой еще 5 мин.

ВОСПНАПУР

4 ст. ложки чечевицы, 3-4 ложки риса (или лапши), 2-3 луковицы, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана изюма (или кураги), 0,5 стакана толченых грецких орехов, 6-8 горошин черного перца, 1 ст. ложка петрушки, 2 ст. ложки зелени кинзы.

Чечевицу залить холодной водой и отварить до мягкости.

Добавить все остальные компоненты, кроме пряной зелени, и варить до готовности риса, затем добавить пряную зелень.

ХРЧИК

500 г квашеной армянской капусты (*), 4 картофелины, 2-3 луковицы, 4-5 ст. ложки манной или другой пшеничной крупы («Артек»), 3 ст. ложки топленого масла, 1-2 ст. ложки томатной пасты или сока, 1 ст. ложка сухой зелени петрушки, 0,25 ч. ложки красного перца, 1 ст. ложка сухой зелени эстрагона, 1 лавровый лист.

Капусту отварить на слабом огне до мягкости в 0,5 л воды без соли. Лук обжарить на масле и соединить с отваром, продолжая подогревать.

Отварить картофель и крупу (манную или «Артек») до готовности с лавровым листом в 1-1,25 л воды.

Соединить приготовленную капусту с картофелем, добавить томатную пасту и пряности, посолить.

(*). Капуста квашенная с добавлением красной перцы и свеклы.

Если капуста заквашена кочаном, то перед употреблением в хрчик ее мелко шинкуют.

КРУПЯНО-КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СУПЫ

СПАС

0,8 л мацуна (или 2 л свежей пахты), 0,5 стакана риса (или 140 г муки, если вместо мацуна используют пахту), 4-5 ст. ложек (40 г) муки, 1 яйцо, 3 луковицы, 25-50 г сливочного масла, 0,5 стакана мяты, 1 стакан кинзы.

Муку развести с яйцом, взбить; мацун развести пополам с водой. Соединить обе смеси, постепенно вводя вторую в первую, и поставить на слабый огонь.

Непрерывно помешивая, довести до кипения.

Добавить отваренный рис с отваром, мелко нарезанный обжаренный лук, пряную зелень и, не переставая помешивать, вновь довести до кипения.

САРНАПУР

0,5 стакана гороха, 0,25 стакана риса, 0,75 л мацуна, 3 ст. ложки зелени кинзы, 1 ст. ложка зелени мяты, 1 полулитровая банка молодой свекольной ботвы.

Сварить горох в 1 л воды. Незадолго до готовности добавить рис.

Отдельно припустить свекольную ботву в 0,5 л воды.

Соединить все, заправить пряной зеленью, посолить, проварить в течение 3 мин, охладить.

ФРУКТОВЫЕ СУПЫ

АНУШАПУР

1,5 л воды, 200 г кураги, 3 луковицы, 75 г сливочного масла, 75 г сахара (10 кусков рафинада).

Курагу промыть, засыпать в кипящую воду и варить 20 мин. Добавить сахар.

Обжарить в кастрюле мелко нарезанный лук, соединить его с супом, довести суп до кипения.

ЧИРАПУР

2 л воды, 0,5 стакана гороха нута, 200 г кураги, 15 кусков сахара-рафинада.

Предварительно замоченный за 10 ч горох промыть несколько раз и отварить до готовности.

Добавить курагу, сахар, варить до готовности кураги, охладить под крышкой.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

В армянской кухне для рыбных блюд употребляется в основном севанская форель – ишхан. Реже используется ручьевая форель, храмуля и так называемая зангинская мелкая рыба – армянская плотва, уклейка. Армянская рыбная кухня специфична. Для нее характерны некоторые особые приемы в обработке, приготовлении и сдабривании рыбы.

I. Потрошат рыбу, не разрезая брюшка. Для этого вначале удаляют жабры, а затем через образовавшееся отверстие столовой или чайной ложкой вынимают внутренности и тщательно выполаскивают всю полость. Так обрабатывают форель.

II. Рыбу редко варят или жарят, а в основном припускают, т. е. отваривают в малом количестве воды на слабом огне в течение 15– 20 мин. Припускание осуществляется одним из трех способов, цель которых не допустить контакта рыбы с дном кастрюли:

1. На дно кастрюли насыпают небольшие камушки, на них кладут рыбу.

2. На дно кастрюли крест-накрест кладут несколько палочек от фруктового дерева.

3. Кастрюлю смазывают сливочным маслом, обкладывают изнутри зеленью эстрагона, затем кладут рыбу, которую сверху обмазывают маслом и уже потом немного заливают водой.

III. Помимо припускания используют оригинальный прием тушения рыбы в лаваше. В этом случае дно и стенки посуды смазывают сливочным маслом, затем дно выстилают лавашем, на него кладут посоленную, поперченную рыбу, засыпают эстрагоном, кинзой, покрывают лавашем, плотно прикрывают крышку кастрюли и тушат рыбу на слабом огне.

IV. Другой способ безводной обработки рыбы – запекание в пергаментной бумаге (или в пищевой фольге). Для этого пергаментный лист смазывают сливочным маслом, укладывают на него рыбу, покрывают дольками помидоров, мелко нарезанным зеленым луком, эстрагоном, солят, перчат, складывают бумагу, промазывая ее сгибы тестом и запекают в духовке на смазанном маслом противне 15-20 мин.

V. Среда, в которой припускают рыбу, также несколько необычна в армянской кухне. Это не только вода, но и белое виноградное вино, раствор квасцов.

1. Для припускания форели используют виноградное вино из расчета 1 стакан на 1 кг рыбы в сочетании с луком и эстрагоном. Припускают 20 мин на слабом огне.

2. Для приготовления зангинской мелкой рыбы, т. е. плотвы и уклейки, используют квасцы. Тем самым рыба получает более плотную консистенцию,

лучший вкус и красивый голубоватый цвет. На 1 кг рыбы берут 0,5 л воды, 2 ч. ложки соли и 10 г квасцов (кубик размером 1,5 см3).

VI. Припущенную рыбу сдабривают, как правило, такими своеобразными и необычными для европейской кухни приправами, как фруктовой и ореховой, а также пряностями.

1. К фруктовой приправе относятся алыча, лимоны, гранаты (наршараб), мякотью и соком которых рыбу можно фаршировать, натирать, поливать.

2. Ореховая приправа состоит из следующих компонентов:

1 стакан тертых грецких орехов, 1 стакан воды, 1 кусочек сахара, 1 ч. ложка соли, 3-4 горошины черного перца, 2 ст. ложки зелени кинзы, 1 ч. ложка зелени мяты, 2 ст. ложки виноградного уксуса.

Первые пять компонентов проваривают в течение 10 мин, добавляют остальные.

3. Из пряностей наиболее употребляемы сочетания красного перца, лука, петрушки, эстрагона (эстрагон – особенно излюбленная пряность для рыбных блюд в армянской кухне).

Руководствуясь изложенными выше правилами, можно получать разнообразные рыбные блюда армянской кухни. Обычно эти блюда не носят специальных названий. Только немногие рыбные блюда, в том числе древнего происхождения, например кутап, кчуч, плаки, имеют собственные названия.

КУТАП

1,5 кг форели, 75-100 г сливочного масла, 0,5 стакана риса, 0,5 стакана изюма, 3 ст. ложки зелени петрушки или кинзы, 1 ч. ложка имбиря.

Выпотрошить рыбу, не разрезая (см. выше), нафаршировать ее отварным рисом, изюмом, маслом, имбирем. Запечь в духовке на противне, смазанном маслом.

КЧУЧ РЫБНЫЙ

1 кг рыбы (филе с кожей), 5 луковиц, 75-100 г сливочного масла, 4 помидора, 3-4 болгарских перца, 0,5 стакана белого виноградного вина, 12 зерен черного перца, 6 зерен ямайского перца, 0,5 ч. ложки красного перца, 2-3 ст. ложки эстрагона, 2 ч. ложки соли.

Глиняную посуду смазать сливочным маслом. Заложить слоями мелко нарезанные овощи: лук, помидоры, болгарский перец; поперчить их всеми видами перца, затем уложить рыбу крупными кусками, покрыть вновь слоями овощей, сбобрить пряностями, посолить, залить вином, закрыть посуду крышкой и обмазать края тестом. Запечь кчуч в духовке в течение 30-40 мин.

ИШХАН В ВИНЕ

750-1000 г форели (2 рыбы), 1 стакан сухого белого виноградного вина, 0,5 стакана алычи, 3 ст. ложки мелко рубленого эстрагона, 4-5 луковиц шалота или 0,5 стакана зеленого лука, 1 гранат (сок и мякоть), 10-12 горошин черного перца (или 0,5 ч. ложки).

Рыбу выпотрошить, не разрезая брюшка, посолить и поперчить изнутри.

Сделать начинку из алычи, граната, лука и эстрагона, измельчив и перемешав эти продукты, набить ею брюшко форели. Остаток начинки подать как салат к готовой форели. Припустить рыбу в вине в течение 8-10 мин на слабом огне.

МЯСНЫЕ БЛЮДА ИЗ МОЛОТОГО МЯСА

Мясные блюда армянской кухни делятся на две группы: блюда из молотого и блюда из целых кусков мяса.

Ниже приводятся все характерные приемы использования молотого мяса: внутри овощных и фруктовых оболочек (толма); в виде фарша, комбинированного с разного рода наполнителями (простые кололаки и коконы); в суфлеобразном виде с применением коньяка (сложные кололаки); в виде запеканок из отварного мясного фарша с овоще-фруктовыми наполнителями; внутри тестяной оболочки (борани).

ТОЛМА

Толма – мясное блюдо, состоящее из растительной оболочки, наполненной начинкой, основу которой составляет мясной фарш, и подливки. В качестве оболочки используют различные овощи и фрукты. Оболочка создает форму, внешний вид толмы и придает ей основной привкус. Начинка в толме, наоборот, практически не меняется. Она остается почти постоянной по составу продуктов независимо от перемены растительной оболочки и придает толме ее основной мясной вкус и пряный аромат, поскольку в состав начинки наряду с мясом входят пряности.

Третью часть толмы – подливку – готовят из бульона, в котором варилась толма, и из приправ, вводимых в этот бульон до или после его готовности. Эти приправы, а следовательно, и вкус подливки, должны всегда быть кислыми или кисло-сладкими.

Технология толмы в принципе одинакова для всех ее разновидностей, но отличается деталями в подготовке растительной оболочки.

Основные операции: подготовка оболочки, приготовление начинки, фарширование толмы и ее закладка для варки, варка и приготовление подливки.

Подготовка различных оболочек для толмы. Оболочку готовят обычно из виноградных и капустных листьев, баклажанов, помидоров, кабачков, лука, айвы и яблок. Свежие виноградные листья: опустить в кипяток на 2-3 мин, затем удалить стебли.

Капуста: вырезать из кочана кочерыжку, отварить кочан в подсоленном кипятке в течение 10 мин, разобрать на листья, удалить грубые стебли.

Помидоры, перцы: надрезать со стороны плодоножки поперек на три четверти так, чтобы получилась крышка, удалить семечки.

Баклажаны: надрезать сверху горизонтально вдоль так, чтобы получилась крышка, удалить семечки и часть мякоти.

Кабачки: разрезать вдоль пополам, удалить семена, ошпарить кипятком.

Лук: срезать слой с корешковой части, ошпарить или отварить в кипятке в течение 2 мин, удалить середину.

Яблоки и айва: срезать кружочком верхушку, чтобы получилась крышка, вычистить сердцевину. Айву, кроме того, отварить в течение 5 мин до полуготовности.

Приготовление начинки. В качестве мяса для толмы всегда используют баранину.

500 г баранины, 2-3 ст. ложки риса, 3 луковицы, 1-2 яйца (не во все виды толмы), 0,5-1 головка чеснока, по 1 ст. ложки кинзы, петрушки, базилика, 2 ст. ложки чабреца, 3 ч. ложки мяты, 10 горошин черного перца.

Из мяса приготовить фарш. Для большинства видов толмы рис отварить до полуготовности, а при приготовлении в оболочке из кабачков, лука и помидоров – полностью. Лук и остальные пряности измельчить. Все компоненты тщательно перемешать.

Фарширование. Подготовленные оболочки наполнить фаршем, прикрыть надрезанными или срезанными крышками, в листовые оболочки фарш завернуть, перевязать ниткой.

Закладка толмы для варки. В посуду положить кости, влить бульон, уложить толму – вначале более плотные сорта – айву, затем яблоки или баклажаны, затем перцы, помидоры. (Сочетание айвовой и яблочной толмы называется аштаракским, сочетание баклажанной, перечной и помидорной – эчмиадзинским).

В промежутках между толмой поместить дольки яблок, айвы, курагу, чернослив, мелко нарезанный лук, а в капустную и кабачковую толму залить томатный сок или пюре, в луковую добавить алычу (ткемали). После закладки толму плотно прикрыть тарелкой, закрыть кастрюлю и тушить все на слабом огне до готовности.

Приготовление подливки. Образовавшийся во время варки толмы соус из бульона и разваренных сухофруктов или томатного пюре слить и подать к толме отдельно. К толме в виноградных листьях и кабачках подать мацун с толченым чесноком.

Для подлив на 500 г мясного фарша: 1-1,5 стакана мацуна, 200 г кураги и 1-2 айвы или 0,5 стакана кураги и 0,5 стакана чернослива.

КОЛОЛАК

Под этим названием в армянской кухне известны два вида блюд – одно из фаршеобразного, другое из суфлеобразного мяса. Каждый из этих видов имеет свою технологию и сильно отличается от другого не только по внешнему виду, но и по вкусу и по используемому сырью. Однако они носят общее название, так как в обоих используется молотое мясо с различными добавками.

Блюда первого вида, которые можно назвать простыми кололаками, готовят обычно из баранины или смеси свинины с говядиной. При этом мясной фарш обязательно дважды пропускают через мясорубку вместе с луком. Остальные компоненты – пряная зелень – тщательно измельчаются.

Блюда второго вида, которые следует именовать сложными кололаками, готовят только из первосортного и обязательно парного говяжьего мяса.

Приготовление простых кололаков. Простые кололаки представляют собой фрикадели, содержащие наряду с мясным фаршем разного рода наполнители, придающие им вкусовые оттенки (рис, яйцо, кизил, пряную зелень). Внешне они имеют форму шариков величиной с грецкой орех, а иногда этот шарик раскатывают в форме эллипсоидной сигары. Шарики обычно панируют, причем виды панировки у кололаков, приготовляемых в разных районах Армении, меняются (сухари, мука, яйца). Затем кололаки обжаривают в масле либо на сковородах, либо в кастрюлях.

Отдельно готовят томатную подливку к кололаку или жареный картофель с тушеными помидорами.

Приготовление сложных кололаков. Сложные кололаки готовят, превращая говядину в суфлеобразную массу. Достигается это следующими последовательными операциями: мясо освобождают от жира, пленок, сухожилий; отбивают деревянным молотком до тестообразного состояния; посыпают солью и перцем: продолжают отбивать до побеления; перекладывают полученную массу в посуду, добавляют водку (коньяк, спирт) и продолжают взбивать до разжижения; добавляют взбитые яйца, молоко, муку, пряную зелень и взбивают до получения однородной тягучей массы.

Остальные операции по варке кололака и приданию ему гарнира несложны, их можно варьировать в зависимости от местных обычаев.

Наиболее известны кололак гехаркуни и кололак аштаракский.

Ниже приведено несколько рецептов кололаков. Указаны лишь те операции, которыми тот или иной вид отличается от общей схемы.

КОЛОЛАК СЮНИКСКИЙ

500 г баранины, 2 луковицы, 0,5 стакана сушеного кизила, 1 яйцо, 75 г масла, 2 ст. ложки зелени петрушки, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

Кизил сначала замочить на 15 мин, затем протереть в пюре. Шарики обжарить без панировки.

КОЛОЛАК ШИРАКСКИЙ

500 г баранины, 4-5 луковиц, 3-4 желтка, 2 ст. ложки муки, 500 г помидоров, 75-100 г масла, 2 ст. ложки зелени петрушки, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

В фарш использовать половину лука. Остальной обжарить на гарнир. Кололак сделать в форме сигар, запанировать в муке, обжарить. Вместе с помидорами готовый кололак выдерживать в духовке 10-15 мин.

КОЛОЛАК АЙРАРАТСКИЙ

500 г баранины, 1 яйцо, 75 г масла, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, 1 ч. ложка черного молотого перца.

Для подливки: 1 стакан бульона, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка виноградного уксуса, 0,5 ч. ложки черного перца, 2 ст. ложки зелени петрушки и базилика.

Кололак приготовить в форме шариков, после обжаривания залить подливкой.

Для получения подливки все компоненты смешать и проварить в течение 10 мин на слабом огне.

КОЛОЛАК ГЕХАРКУНИ

500 г говядины (мякоть), 3 луковицы, 1 яйцо, 125-150 г топленого масла, 3/4 стакана молока, 25 г водки или коньяка, 1 стакан пшеничной крупы-коркот, 1 ч. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки кинзы, 1 ст. ложка петрушки, 0,5 ч. ложки черного перца.

1. Приготовить суфлеобразную массу (см. выше).

2. Сварить мясной бульон, процедить, разделить на две части.

3. Суфлеобразную массу опускать деревянной ложкой в горячий бульон в виде шариков и варить их на очень слабом огне до тех пор, пока они не всплывут.

4. На оставшемся бульоне сварить полужидкую кашу из пшеничной крупы.

5. Подать обе части – кашу и шарики кололака – в отдельной посуде, но есть одновременно, заедая мясо кашей.

КОЛОЛАК АШТАРАКСКИЙ

1,5 кг говядины, 1 цыпленок, 3 яйца, 10 луковиц, 100 г масла, 0,75 стакана риса, 2,5-2 л мясного бульона, 3 ст. ложки зелени эстрагона, 3 ст. ложки зелени петрушки, 1 ст. ложка зелени чабера, 50 г коньяка, 1 ч. ложка черного молотого перца.

1. Сделать суфлеобразную массу из мяса (см. выше).

2. Уложить массу на салфетку из полотна или бязи ровным слоем и обернуть цыпленка так, чтобы масса покрывала его всего.

3. Опустить кололак в бульон и варить 45 мин – 1 ч.

4. Из другой половины бульона сделать суп, положив туда промытый рис, лук, пряную зелень, довести до готовности на слабом огне и перед подачей влить взбитые яйца, довести до кипения.

ШАРИКИ МЯСНЫЕ

Среди других блюд из молотого мяса в армянской кухне распространены еще котлеты схторац, приготавливаемые из баранины и отличающиеся от обычных котлет лишь формой (в виде яйца) и большим содержанием перца и чеснока, а также тем, что после приготовления фарш перед панировкой вторично пропускают через мясорубку и панировкой служит мука, а не сухари.

Другой вид котлет – мясные шарики или коконы. В отличие от простых кололаков их готовят из говядины или телятины и они имеют несколько иные наборы наполнителей, которые и придают им иную вкусовую гамму.

На 1 кг говядины – один из наборов:

I. 4 шт. болгарского перца, 3 ч. ложки тмина, 1 ч. ложка красного перца, 2 головки чеснока, 1 ст. ложка зелени мяты.

II. 4 яичных желтка, 3 ст. ложки зелени кинзы, 1-1,5 ч. ложки черного перца.

III. 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 0,5 стакана изюма, 2 ст. ложки петрушки, 2 ст. ложки мяты, 1 яйцо, 1 ч. ложка черного перца.

В качестве панировки используют муку или яичный белок (взбитый), затем обваливают в сухарях, вновь в яичном белке и вновь в сухарях.

ШАРИКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Шарики из телятины приготавливают по несколько иной технологии, они имеют иной состав.

Отварной рис и лук составляют обычно от 1/3 до 1/2 массы по отношению к мясу. Если используют только лук, то он составляет 1/4 объема. Из пряностей к телятине добавляют только черный перец в небольшом количестве. Яйца в фарш не добавляют. Лук пропускают через мясорубку.

При тепловой обработке фарша применяются два приема.

1. Шарики, в состав которых входит рис, вначале припускают в бульоне, затем смачивают во взбитом яйце, панируют в сухарях и обжаривают в масле.

2. Сырые шарики из телятины помещают внутрь картофельного пюре, приготовленного с сырым яйцом, и этот большой шарик панируют во взбитом яйце и обжаривают.

Вопросы для самоконтроля:

1. Перечислите особенности кулинарных традиций армянского народа.
2. Перечислите ассортимент блюд армянской кухни.
3. В чем заключаются отличительные особенности приготовления блюд в армянской кухне?
4. Дайте характеристику тепловой обработки при приготовлении блюд армянской кухни.
5. Какая посуда используется для приготовления блюд армянской кухни.

Тема: Казахская, Киргизская и Узбекская кухня

1. *Особенности зарождения и развития национальной кухни народов Средней Азии*
2. *Ассортимент и технология блюд Узбекской кухни*
3. *Особенности зарождения и развития Казахской и Киргизской кухни*

1. Особенности зарождения и развития национальной кухни народов Средней Азии

При знакомстве с национальными кухнями узбеков и таджиков очень скоро обращаешь внимание не только на частое совпадение названий многих блюд, но и на нечто более существенное – на совпадение подавляющего большинства принципов подбора продуктов и технологии приготовления пищи.

Причину такого сходства нельзя, конечно, объяснить лишь одинаковостью природных условий. Сходное пищевое сырье, которым располагают народы Средней Азии, конечно, в большой степени определяет своеобразие их кухонь, подбор сочетаний пищевых продуктов, но не может само по себе вести к совпадению принципов и приемов приготовления пищи, к использованию одной и той же кухонной техники. Причина сходства узбекской и таджикской кухонь, несомненно, связана с тесным переплетением исторических судеб этих двух народов.

Еще в IV-VII вв. в Средней Азии существовали две группы народов – одни из них были потомками древнего населения земледельческих оазисов, другие – пришлыми кочевниками-скотоводами.

Таджики являются потомками древнейшего ираноязычного местного населения, существовавшего на территории Таджикистана за много веков до нашей эры. Они получили свое нынешнее название после арабского завоевания в VIII в. Уже в X в. таджики, исконным занятием которых всегда было земледелие и садоводство, сложились в народность.

С конца X в. на Среднюю Азию обрушились различные тюркоязычные народы, уже до этого в течение ряда веков просачивавшиеся в среду местного ираноязычного населения. Тюрки стали теснить таджиков из долин в горы или частично ассимилироваться с ними. К XII в. тюркоязычное население Междуречья Амударьи и Сырдарьи составило основу узбекской народности. Вместе с таджиками оно подверглось в XIII в. монгольскому завоеванию, надолго прервавшему развитие средназиатских народов.

В начале XVI в. Средняя Азия была завоевана кочевыми племенами, оставшимися после распада Золотой Орды и пришедшими с севера, из кипчакских степей (ханский Казахстан). Они смешались с местным населением, особенно с тюркоязычным, и стали заключительным этническим пластом в формировании узбекской народности. Поселившись в Междуречье, бывшие кочевники стали постепенно перенимать земледельческий уклад хозяйства таджиков и другого местного населения, их культуру и одновременно оказывать свое влияние. Так, с XVI в. в Средней Азии сложились Бухарское и Хивинское ханства, которые просуществовали до 1920 г. (с конца XVIII по конец XIX в. существовало еще и третье – Кокандское ханство). Эти государства не носили национального характера. Как узбеки, так и таджики входили по частям и в Бухару, и в Хиву, и в Коканд. Этнические границы между этими народностями, если не считать разного языка, в быту и в духовной жизни вообще не были четко выражены. Гораздо большее значение приобретали социальные перегородки, резко отделявшие в этих феодальных государствах быт и культуру горожан и крестьян, торговцев и ремесленников, феодально-байской верхушки, мулл, муфтиев, кадиев и ишанов от массы трудящегося декханства.

Поэтому и кухня населения этих ханств различалась вовсе не по национальным признакам, а скорее по социальным, классовым.

На столе декхан преобладали мучные изделия, лепешки, кислое молоко, немногие овощи, бобовые, в то время как зажиточные слои употребляли в основном мясные блюда, пернатую дичь, много фруктов и сладостей. Но при этом принципы кулинарной обработки, выработанные веками в процессе тесного взаимодействия разных народов Средней Азии, оказались в конце концов общим достоянием и были одинаковы у всех сословий и народностей, живших на территории нынешних Узбекистана и Таджикистана.

Для современной кухни узбеков и таджиков характерно использование большого количества мяса, преимущественно бараньего, и абсолютное исключение свинины и жирной домашней птицы – уток, гусей. Редко употребляется и другая домашняя птица (куры, индейки), в то время как пернатая дичь (фазаны, куропатки, перепелки) часто служит для пополнения рациона.

Для обоих народов показательным является повышенное употребление в пищу местных зерновых (пшеница, джугара, рис) и бобовых (горох нут, маш), некоторых овощей (репа, тыква, редька, морковь), разнообразных фруктов и орехов (абрикосы, виноград, черешня, слива, дыни, фисташки, грецкие орехи). В то же время почти не встречаются рыбные блюда, ограничено употребление яиц.

Общим является использование в самые различные блюда, особенно в первые, кислого молока (катыка) и изделий из него (сузьмы, курта), одинаковый подход к использованию жиров (комбинации растительных и животных), повышенное употребление пряностей, особенно лука, красного перца, ажгона (зиры), базилика, куркумы, укропа, кинзы, мяты (реже используется чеснок). Из приправ, не относящихся к пряностям, популярны барбарис и бужгун.

Однако, более чем в выборе продуктов, единство узбекской и таджикской кухонь обнаруживается в выборе основных кулинарных приемов.

Основными приемами тепловой обработки служит обжаривание – преимущественно в жирах и в меньшей степени на открытом огне – на мангале или в тандыре (тануре). При обжаривании в жирах применяется специальное перекаливание масла, и обжариванию в одинаковой степени подвергаются не только мясные продукты, а также и мучные изделия и овощи.

Другой прием – варка паром – тоже применяется как узбеками, так и таджиками.

Эти способы обработки породили и одинаковый кухонный инвентарь и пользование одним типом печи. Обжаривание ведут в казанах – открытых металлических котлах с толстыми стенками, варку паром – в специальных ман-ты-касканах.

Наконец, для таджикской и узбекской кухонь характерны одинаковые принципы подачи блюд к столу, их особая очередность, сильная загущенность супов, полужидкая консистенция вторых блюд и сочетания зерновых, бобовых и овощей с мясом и тестом (пловы, шавли, халиса, халим).

Таковы те главные черты, которые объединяют узбекскую и таджикскую кухни. Различия же между ними касаются частностей. Так, таджики наряду с бараниной охотно употребляют козлятину, чаще своих соседей едят дичь, а у узбеков есть некоторые блюда из конины и из молока, дошедшие до наших дней как напоминание о далеком кочевом прошлом их предков. Из бобовых таджики охотнее всего используют горный горох нут, а узбеки предпочитают местную мелкую фасоль маш. Сохраняются различия и в композиции отдельных блюд, причем такие различия носят чаще всего региональный, а не национальный характер. В каждом крупном городе Узбекистана или Таджикистана – Хиве, Бухаре, Самарканде, Ходженте, Душанбе и других – издавна готовят свои виды плова (основного национального блюда и таджиков и узбеков) с несколько иными компонентами, чем у соседей, с вариациями в очередности закладки продуктов. Кроме того, в горной части Таджикистана и в густонаселенных районах издавна сохранялись и дошли до нашего времени блюда, свойственные исключительно таджикской национальной кухне и не имеющие узбекских аналогов (например, халиса, хушан). Они свидетельствуют о большей древности, сложности и изощренности таджикской кухни по сравнению с узбекской. Именно на таких блюдах мы и остановимся в разделе о таджикской кухне. А в разделе, посвященном узбекской кухне, будут рассмотрены как чисто узбекские блюда, так и общие для узбеков и таджиков кулинарные изделия, например различные виды распространенного супа – шурпы или жареных пирожков – самсы.

Поскольку численность населения в Узбекистане почти втрое больше, чем в Таджикистане, региональных блюд в узбекской кухне, естественно, больше. Поэтому целесообразнее начать рассмотрение среднеазиатских кухонь именно с нее.

Однако прежде, чем перейти к рецептурам, необходимо более подробно разобрать особенности таких групп блюд в среднеазиатской кухне, как супы, мясные, овощные, мучные и сладкие блюда.

Приготовление этих блюд очень специфично, особенно если их сравнивать с теми же группами блюд европейской кухни.

Супы занимают довольно большое место в узбекской и таджикской кухне. Их своеобразие состоит в том, что по консистенции они гораздо более плотны и очень часто напоминают скорее кашу, чем суп в нашем обычном представлении. Кроме того, эти супы жирны, наваристы, поскольку содержат курдючное сало или топленое масло, даже если в них отсутствует мясо.

Но помимо всех этих чисто внешних различий супы среднеазиатской кухни отличаются и составом продуктов и технологией приготовления. Специфическим является употребление в супах местных круп – маша (мелкой среднеазиатской фасоли) и джугары (сорго) – кукурузы, риса и их сочетаний. Из овощей почти обязательно присутствуют в супах морковь, репа, тыква, причем в гораздо большей пропорции, чем в европейских супах. Чрезвычайно высока также норма употребления лука: втрое-впятеро больше европейской. Что же касается технологии среднеазиатских супов, то тут основной особенностью следует считать, во-первых, приготовление «жареных» супов (вначале жарят твердую часть, затем заливают ее водой), а во-вторых, употребление катыка и сузьмы для приготовления кисломолочных супов. Первый прием дает существенное сокращение времени при варке мясных супов, второй – сообщает супам совершенно особый кисловатый привкус, повышает их калорийность и усвояемость.

Наиболее распространенными типами узбекских и таджикских супов являются шурпа (шурбо), мастава (мастоба), атала (атола), угра (угро), пиевы (пиеба) и кисломолочные супы (катыкли). При этом в таджикских кисломолочных супах доля молока снижается вдвое по сравнению с узбекскими, в то же время жирность молочного компонента повышается либо использованием вместо катыка сметаны, либо добавлением топленого сливочного масла. В таджикской кухне больше вариаций в приготовлении общих для обеих кухонь супов – пиевы, аталы, супа из джугары. Эти вариации не меняют, однако, самого блюда, а придают ему лишь несколько иной вкусовой оттенок.

Некоторые супы характерны только для узбекской кухни – такие, как куртова, шопирма, какурум, сихмон. Они основаны на использовании молочных продуктов и возникли, по-видимому, еще у кочевых предков узбеков. Другие супы, приготовляемые из зернового сырья (нутовый суп, кашк, бринчоба), встречаются только у таджиков и связаны с древнейшей земледельческой культурой.

С супами тесно связаны мясные блюда, так как большинство супов приготовляются с мясом или постдумбой (курдючной оболочкой), особенно у узбеков.

Общей особенностью в обработке мяса является привычка не отделять мясо от костей. И в супах и во вторых блюдах мясо варится и обжаривается обязательно вместе с костью. Исключением могут быть лишь кебабы, да и то лишь тогда, когда их готовят из вырезки. Специфическим приемом при обработке птицы и дичи является также обязательный сьем с нее кожи, либо до, либо после тепловой обработки. Общим для обоих народов является и изготовление мясных презервированных блюд – кавур-дака и хасипа (хасиба), которые едят в холодном виде или используют в виде полуфабрикатов в супы и пловы. Большинство мясных блюд состоит из одного мясного компонента, лишено всякого гарнира, если не считать лука. Характерны также комбинации из мяса и отваренного теста. Среди

них самыми распространенными и известными за пределами Средней Азии являются манты (род крупных пельменей) и лагман, шима, манпар (виды лапши, приготовленной в сочетании с мясом). И те и другие блюда имеют различные вариации у узбеков и таджиков.

Несколько слов следует сказать об особенностях применения овощей. Самостоятельных овощных блюд в узбекской и таджикской кухнях почти не существует. Овощи используют в супах, иногда они выступают в роли закуски к мясным блюдам или пловам, и в этом случае их употребляют сырыми (лук, ремень, редька), но чаще служат своего рода полуфабрикатами к зерновым, мясным или мучным блюдам: зирвак к плову или шавле, начинка к самсе, ваджа (кайла) к лагману или шиме. В таком случае с овощами поступают так же, как и с мясом – их обжаривают в большом количестве жира, затем смешивают с мясом, зерном или тестом.

Выше уже упоминалось, что в узбекской и таджикской кухнях чрезвычайно широко используются мучные изделия как из парового, отварного, так и особенно из печеного и жареного теста. Не будет преувеличением сказать, что именно мучные изделия составляют в разных видах почти половину блюд срезнеазиатской кухни, причем значительное количество их, особенно многочисленные виды лепешек, являются на 100% мучными и употребляются либо взамен хлеба, либо как самостоятельные блюда с катыком. Большинство мучных изделий, чаще лепешек (нони, патыров, лочире, чевати, катламы) и самсы, выпекают в специальной печи – тандыре (тануре), к раскаленным стенкам которой прикрепляются смоченные в воде мучные изделия. Уже одно это обстоятельство затрудняет приготовление среднеазиатских мучных изделий в иных условиях (например, в духовке газовой плиты), когда нельзя достигнуть необходимой температуры и, следовательно, получить изделие такой консистенции и вкуса, как в тандыре. Вот почему мы приводим только ограниченное число рецептов мучных изделий, причем таких, которые за неимением тандыра можно выпекать и в духовке и на примере которых можно показать специфику среднеазиатской технологии, например особенности закваски и замеса теста. Три других способа выпечки мучных изделий, применяемых в узбекской и таджикской кухнях, вполне доступны и вне Средней Азии. Это выпечка в котле – без масла и с масляной смазкой, выпечка между двумя сковородками на углях, а также жарение в перекаленном масле.

Специфичен, разнообразен и обширен сладкий стол в узбекской и таджикской кухнях. Достаточно сказать, что ни узбеки, ни таджики, как и большинство других народов Среднего Востока (арабы, персы, турки), не знают десерта как завершающего, заключительного блюда. Сладости, напитки и фрукты, которые на европейском столе завершают любую трапезу, на Востоке употребляются дважды во время еды, а порой и трижды – их подают и до, и после, и в процессе приема пищи.

Правда, в последние годы этот обычай у узбеков и таджиков начинает постепенно исчезать, поскольку все большее число людей приходит к выводу, что употребление сладостей до еды портит аппетит, но по установившейся традиции и привычке на восточный стол и по сей день до начала обеда все равно ставят

несколько видов сладостей, сладких напитков, свежих, сушеных и вяленых фруктов, особенно изюм и урюк, дыни и арбузы, а также поджаренные и соленые орехи.

Так же, как свежие фрукты, ягоды, виноград и дыни, весь обед в Узбекистане и Таджикистане сопровождается и чай. Чаем начинают обед, им запивают жирную мясную закуску и мучные изделия, а особенно вторые блюда, чаем завершают еду, запивая им сладости.

В разных районах пьют чай различных типов. В большей части Узбекистана, особенно в сельских районах, на востоке и юге (Самарканд, Наманган, Андижан, Фергана, Коканд) предпочитают зеленый чай. В Ташкенте и в окружающем его Северном Узбекистане принято пить черный байховый чай. В Кара-Калпакии (запад республики) пьют и зеленый и черный, но преимущественно с молоком. В Таджикистане зеленый чай пьют в основном летом, черный же повсеместно зимой. Кстати, чай в Средней Азии употребляют без сахара.

Из других характерных напитков, приготовляемых к столу, можно отметить шербеты (шарвати) – фруктовые отвары (или «завары») с сахаром. В Узбекистане, правда, шербеты распространены меньше, чем в Таджикистане, поэтому о них будет сказано в главе о таджикской кухне.

Что же касается собственно сладостей, то их можно разделить на шесть групп: киемы (фруктовые и овощные сиропы), бекмесы (концентрированные сгущенные фруктовые и ягодные соки типа патоки), наваты (различные сочетания кристаллического и уваренного виноградного сахара с добавлением красителей и пряностей), сладости на ореховой и изюмной основе и, наконец, разнообразные халвы и халвообразные сладости. Большая часть их известна за пределами Средней Азии как восточные сладости, не имеющие четкого национального признака. Действительно, такие сладости, как наваты и халвы, готовят по всему Среднему Востоку, «родиной» их являются различные центры и в Иране, и на территории наших среднеазиатских республик. Надо сказать, что узбекские и особенно таджикские кондитеры (кандалатчи) издавна были в числе известнейших на Востоке. Однако приготовление именно этих знаменитых сладостей настолько специфично, основано на использовании особых печей и инструментов, сложных навыков (например, быстрое растягивание руками густого сахарного сиропа в нити), что воспроизведение их в домашних условиях невозможно или крайне затруднительно. Для приготовления большинства видов настоящей халвы требуется, например, кунжутное семя, крепкий отвар туркестанского мыльного корня (колючелистник метельчатый) и различные пищевые красители (например, куркума).

Поэтому здесь даны рецепты лишь тех сладостей, которые могут быть без особого труда приготовлены домашним способом и которые вследствие этого реже можно встретить в торговле – это различные орехово-фруктовые смеси и халвоподобные сладости, не содержащие сапонинов. При этом отобраны, насколько возможно, наиболее характерные для Узбекистана и Таджикистана сладости, хотя многие из них распространены и в других среднеазиатских республиках. В то же время рецепты сладостей, популярных и в Узбекистане, но более всего характерных для Таджикистана, приводятся в разделе о таджикской национальной кухне, хотя

национальная грань в области приготовления кондитерских изделий у среднеазиатских народов весьма условна.

2. Ассортимент и технология блюд Узбекской кухни

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

МЯСО-ОВОЩНЫЕ СУПЫ

ШУРПА

Шурпа – это мясной суп, чаще всего с овощами и жирной бараниной. В качестве мяса может использоваться и птица (как правило, мелкая дичь). В шурпу кладется довольно много лука – примерно в 4-5 раз больше, чем в европейские супы (на то же количество жидкости), а главный ее овощной компонент, по имени которого она обычно называется, берется в том же объеме или весе, что и вложенное в нее мясо. Если же в шурпу овощей кладется меньше, чем мяса, то такая шурпа носит название по тому виду мяса, на котором готовится.

Шурпу можно готовить двумя способами: отваривать мясо и овощи без предварительной тепловой обработки (такой способ чаще используется в узбекской кухне); заливать водой уже предварительно обработанные обжариванием мясо и овощи (этот способ употребителен для супов типа маставы и других и реже для шурпы).

В шурпу кладут 4-5 пряностей – красный и черный перец, кинзу, лавровый лист, ажгон или укроп. Иногда используют куркуму.

Поскольку шурпу всегда стараются сделать густой, наваристой и жирной, количество жидкости в ней в расчете на одного человека не должно превышать 1,5 стакана. Поэтому во всех нижеприведенных рецептах норма воды дается с учетом уваривания – примерно около 3 л (причем на 0,5-1 л меньше для шурпы с предварительным обжариванием продуктов).

Шурпу, как и другие среднеазиатские супы, варят на медленном огне. Мясо в шурпе варят вначале 1,5-2 ч, после чего в бульон добавляют овощи и продолжают варить еще 30-45 мин. При заливке водой после предварительного обжаривания мясо варится вдвое быстрее – 1 ч. Без обжаривания в шурпу идет мясо крупным куском с костью, а для шурпы с предварительным обжариванием продуктов, как и в другие поджарочные супы, мясо (баранью грудинку) нарезают мелкими кусочками с косточками.

КУКУРУЗНАЯ ШУРПА

250 г бараньей грудинки, 75 г курдючного сала, 4 кукурузных початка молочно-восковой спелости, 4 луковицы, 2 помидора, 2 картофелины, 2 лавровых листа, 2 ст. ложки зелени кинзы, 8 горошин черного перца.

Курдючное сало растопить, перекалить и обжарить в нем нарезанные мелкими кусочками мясо, лук, помидоры. Затем залить 2 л воды, дать закипеть. В кипящий бульон положить разрезанные пополам початки кукурузы и варить их 1 ч на медленном огне. Через 40 мин опустить картофель и посолить, за 5 мин до готовности заложить пряности.

БАРАНЬЯ ШУРПА

500 г баранины, 100 г курдючного сала (или постдумбы – курдючной оболочки), 500 г картофеля, 4 помидора, 4 луковицы, 2 кислых яблока, 1 стручок красного перца, 3 ст. ложки укропа, 2 ст. ложки кинзы, 4 лавровых листа.

Курдючное сало нарезать мелкими кусочками, перетопить, шкварки удалить и на сале обжарить мелко нарезанные мясо, лук, помидоры в течение 10 мин. Затем добавить нарезанный кубиками или брусочками картофель, обжарить его за 5 мин, перемешать с мясом и залить 2,5 л воды, дать закипеть. Перед закипанием посолить и варить 1 ч на слабом огне. За 20 мин до готовности добавить мелко нарезанные яблоки, за 5-7 мин – пряности.

ПИЕВА (ЛУКОВЫЙ СУП)

Луковый суп с большой концентрацией лука свойствен всей среднеазиатской кухне. Однако рецепты его приготовления у разных народов Средней Азии различны. В узбекской кухне пиеву готовят с мясом, причем лука берут втрое больше по весу, чем мяса. Для пиевы идет преимущественно лук острых сортов. Воды в пиеву заливают примерно вдвое больше по весу, чем взято лука.

1,5 кг репчатого лука, 500 г баранины, 150 г курдючного сала, 3 помидора, 4 лавровых листа, 1 ч. ложка красного перца, 3 ст. ложки кинзы.

Курдючное сало перекалить, заложить в него мелко нарезанный лук, нарезанные кубиками (по 1 см) мясо и помидоры, все посолить и обжарить в течение 20 мин, затем залить холодной водой и варить полчаса на медленном огне. За 5 мин до готовности ввести пряности. Готовую пиеву снять с огня и дать настояться 10 мин. Едят пиеву с пресными сухими лепешками (см. кумач, кулча), которые крошат в суп.

КРУПЯНЫЕ СУПЫ

Узбекские крупяные супы с мясом (бараниной) варят исключительно поджарочным методом. Мясо, лук, а также морковь, репу или помидоры, если они входят в состав блюда, нарезают маленькими кубиками (по 1 см – мясо, по 0,5 см – овощи) или тонкой соломкой и обжаривают в предварительно перекаленном курдючном сале в течение 15-20 мин в казанке. Затем мясо-овощную поджарку заливают холодной водой и доводят до кипения, после чего закладывают в нее какую-либо крупу (пшеницу, маш, джугару, рис) и только после этого солят.

В приведенных рецептах норма воды составляет 2-2,5 л.

Супы варят на медленном огне не менее 1 ч. За 5-7 мин до конца варки добавляют пряности – сухие в молотом виде, свежие – в мелко нарезанном. Когда суп сварится, ему дают 10 мин постоять – упреть. Консистенция супа должна напоминать жидкую кашу.

Все крупяные супы варят по указанной схеме. Различия могут быть в предварительной обработке используемой крупы и во времени варки (оно увеличивается, когда используются две крупы, например маш и рис).

ЁРМА (ПШЕНИЧНЫЙ СУП)

500 г баранины, 100 г топленого масла или курдючного сала, 1,5 стакана пшеницы, 4 луковицы, 1 стручок красного перца.

Подготовить мясо-луковичную поджарку (см. выше) и сварить ее. Пшеницу растолочь в ступе, смачивая водой, чтобы отделилась шелуха. Промыть, просеять и

протолочь дважды. Порядок закладки указан выше. Ёрму едят, одновременно прихлебывая катык.

МАШХУРДА (МАШ С РИСОМ)

250 г баранины, 100 г топленого масла, 2 луковицы, 2 помидора, 1 морковь, 0,75 стакана риса, 0,75 стакана маша, 2 ч. ложки барбариса, 2 ст. ложки зелени кинзы, 1 ч. ложка черного перца, 1 ст. ложка зелени укропа, 2 стебля базилика, 3 лавровых листа.

Подготовить мясо-овощную заправку (см. выше), начать варить ее. Маш засыпать, пока не закипела вода, и варить до тех пор, пока он не полопается, после чего суп можно посолить и засыпать рис, до полной готовности которого и варится машхурда. Пряности в машхурду добавлять дважды: барбарис, лавровый лист, черный перец – за 10-15 мин до готовности, а пряную зелень – после готовности.

КАТЫКЛИ (КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СУПЫ)

Кисломолочные супы в узбекской кухне делятся на два вида – мясные и немясные катыкли.

В состав мясных катыкли обязательно входит мясо, или постдумба (курдючная оболочка), традиционные овощи и местные крупы. Но основным жидким компонентом в них являются кисломолочные продукты катык или сузьма, которую предварительно разводят в воде. При этом количество катыка по весу относится к мясу и крупе как 2:1:1, т. е. составляет примерно половину всей массы супа, а количество сузьмы – как 1:1:1, т. е. в неразведенном виде она составляет одну треть массы супа. При этом катык или сузьму вводят в уже готовое блюдо и, таким образом, они не уменьшаются в объеме в процессе приготовления. Поэтому основа кисломолочных супов, варящаяся на воде, фактически к концу варки должна представлять собой кашницу, т. е. большая часть воды, а иногда и вся вода должна из них выпариться. Это обуславливает следующие правила приготовления кисломолочных супов:

1. Мелко нарезанные мясо и овощи отваривают в относительно небольшом количестве воды, рассчитывая, что большая часть ее должна выкипеть к концу варки.

2. Рис варят вместе с мясом и овощами, джугару – до мяса и овощей, маш с рисом – после мяса и овощей. Варят обязательно на слабом огне.

3. Готовую кашницу, полученную в результате варки мяса, овощей и круп, снимают с огня, заправляют мелко нарезанной пряной зеленью кинзы, базилика и чабера, дают настояться под закрытой крышкой 10-12 мин и затем заливают катыком или разведенной до густоты жидкой сметаны сузьмой и все основательно перемешивают.

Что же касается немясных катыкли, то они более древнего происхождения и их способы приготовления не имеют общей схемы, поскольку они возникали изолированно друг от друга и в разное время. Но общей для них чертой является то, что молочные продукты вносят не в конце приготовления, а в начале и их подвергают нагреванию. Таковы сихмон, какурум, шопирма, куртова.

Особняком стоит холодный суп – чалоп.

КАТЫКЛИ ХУРДА (РИСОВЫЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ)

300 г баранины, 300 г риса, 0,75 л катыка, 2 луковицы, 2 помидора, 2 моркови, 2 репы, 3 ст. ложки базилика или кинзы, 1 ч. ложка ажгона (зиры), 0,5 ч. ложки красного перца.

Мелко нарезанные мясо и овощи, а также рис, пряности перемешать и обжарить в течение 10-15 мин. после чего залить водой и варить 40 мин на медленном огне до готовности. Затем заправить катыком.

РЕПЯНОЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ СУП

1 кг репы, 1 л катыка, 1 стакан риса, 2 луковицы, 2 моркови, 25-50 г зелени кинзы, 0,5 ч. ложки красного перца.

Овощи нарезать кубиками, лук нашинковать, все отварить, затем положить рис, соль, пряности и варить еще 20 мин.

Далее варить по схеме (см. выше).

СМЕТАННЫЙ СУП

1 л воды, 400 г сметаны, 3 луковицы, 6 початков кукурузы молочно-восковой спелости, 300 г тыквы, 2 ст. ложки зелени кинзы.

В разогретый алюминиевый казанок налить сметану, перемешать, добавить мелко нашинкованный лук и на слабом огне варить, пока он не станет мягким. Затем налить воду, дать ей закипеть, положить початки кукурузы, разрезанные пополам, и тыкву, нарезанную кубиками, и варить полчаса на слабом огне. В конце варки посолить, заправить кинзой.

КУРТОВА

1 кг курта, 1,5 л кипятка, 50 г топленого масла.

Курт растолочь, протереть сквозь сито, всыпать в эмалированную или керамическую посуду и, постепенно подливая кипяток, растереть деревянной ложкой до густоты сметаны. Полученную массу вылить в кастрюлю, добавить топленое масло и вскипятить.

КАКУРУМ

1 л катыка, 1 л кипятка, 3 луковицы, 2 ч. ложки красного перца, 1 ч. ложка соли.

Лук мелко нарезать, перемешать с катыком, солью и перцем, оставить на полчаса «созревать». Затем очень маленькими порциями постепенно вливать кипяток, размешивая.

СИХМОН

1,5 стакана маша, 1 стакан кукурузной муки, 1 л катыка, 50 г топленого масла, 0,5 ч. ложки красного перца.

Сварить маш в 1,5-1,25 л воды на слабом огне. Когда зерна лопнут и разварятся, всыпать умач (лапшу), приготовленную следующим образом: кукурузную муку замесить на четверти стакана подсоленной воды в крутое тесто и пропустить его через мясорубку. Готовый суп посолить, заправить перцем и дать постоять 10-15 мин под крышкой, после чего смешать с катыком (см. с. 286) и топленным маслом.

ЧАЛОП

1,5 л катыка, 1 л холодной кипяченой воды, 2 огурца, 10-12 редисок или 3-4 маргеланские редьки, 0,5-0,75 стакана зеленого лука, 3 ст. ложки зелени кинзы, 2 ст.

ложки зелени укропа, 1 ст. ложка зелени базилика, 0,5 ч. ложки красного перца, 1 ч. ложка соли.

Катык слегка отцедить, развести водой, заправить солью и перцем, мелко нарезанными овощами и пряной зеленью и поставить в холодное место (погреб, холодильник) на 5-6 ч.

Этот суп очень приятен в жаркую погоду.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

ПЛОВЫ

Плов – одно из распространеннейших на Среднем Востоке блюд – получил наибольшее развитие в Узбекистане. Здесь создана классическая среднеазиатская технология приготовления пловов, число видов которых достигает нескольких десятков.

К основным видам принадлежат пловы, получившие название от тех историко-географических провинций или даже государств, где они возникли. Они имеют технологические отличия. Таковы ферганский, самаркандский, бухарский, хорезмский. Кроме того, имеются пловы, состав которых меняется в зависимости от назначения (простой, праздничный, свадебный, летний, зимний). Ряд пловов отличается, наконец, тем, что в них содержится разное ведущее мясо. Ведь не всегда в плов используется баранина, она нередко заменяется в Узбекистане казы (конской колбасой), постдумбой (курдючной оболочкой), перепелками, фазанами, курицей. Не всегда в состав узбекских пловов входит и рис. Иногда он составляет лишь часть плова, а порой полностью заменяется пшеницей, горохом или машем.

Но для подавляющего большинства пловов типичен классический набор продуктов: баранина, рис, морковь, изюм или урюк и смесь трех пряностей – красного перца, барбариса и ажгона (зиры).

Приготовление настоящего узбекского плова состоит из трех операций: 1) перекаливание масла; 2) приготовление зирвака; 3) закладка риса и доведение плова до готовности.

Перекаливание масла. Перекаливать масло следует в металлической (лучше всего чугунной, но ни в коем случае не эмалированной) посуде с толстым, овально закругляющимся дном – в казанке, котле или в кастрюле, похожей на них. Эту посуду прежде всего надо накаливать, затем залить в нее масло и перекаливать его на умеренном или даже слабом огне (огонь не должен касаться дна посуды) так, чтобы оно не закипало внешне. Степень готовности масла (его перекаленность) можно определить по сильному потрескиванию или отскакиванию брошенной в него крупной соли или по выделению беловатого дымка. Масло обычно наливают на дно казанка слоем от 1 до 3 см в зависимости от количества закладываемых продуктов.

Чаще всего используется комбинация растительных масел (хлопкового, льняного, подсолнечного, кунжутного, орехового) с животными жирами (конским, козьим, бараньим, говяжьим, птичьим салом и костным жиром)*. Иногда берутся только растительные масла – подсолнечное, кунжутное, придающие приятный вкус плову. Сливочное и топленое масло перекаливанию не подлежат.

* Комбинируются масла в порядке перечисления, т. е. хлопковое – с конским жиром, подсолнечное – с бараньим и т. д.

Приготовление зирвака. В перекаленное масло закладывают в следующей последовательности, если в рецепте не оговорено особо: мясо, нарезанное мелкими или крупными кусочками, лук, нарезанный кубиками или толстыми кольцами, морковь, нарезанную чаще всего соломкой (реже – кубиками). Моркови в плов всегда кладется вдвое меньше риса (по весу) и примерно столько же, сколько мяса. Отклонения от этих норм в отдельных видах плова крайне незначительны.

Каждый из трех основных компонентов зирвака пережаривают последовательно так, что все продукты сохраняют свойственный им вид и цвет. В начале варки зирвака огонь увеличивают, к середине и к концу варки уменьшают. Продукты не должны прилипнуть к стенкам и дну казанка. В приготовленный зирвак, т. е. примерно через 20-30 мин, добавляют пряности. Это обычно смесь трех пряностей (красный перец, ажгон, барбарис), взятых в равных частях, подготовленная заранее*. Смесь пряностей засыпают в плов из расчета 1-1,5 ч. ложки (с верхом) смеси на 500 г риса.

* Эти пряности, перемешанные вместе, обычно продаются в Узбекистане под названием «Смесь для плова».

Затем зирвак солят и заливают небольшим количеством воды из расчета четверть или половина стакана на каждые 500 г риса. В некоторые виды плова воду в зирвак вообще можно не добавлять, особенно в тех случаях, когда готовят небольшие порции и масла в зирваке довольно много.

Закладка риса и доведение плова до готовности. Подготовленный зирвак разравнивают, уменьшают еще более огонь и засыпают ровным слоем риса, который слегка приминают шумовкой или ложкой, но ни в коем случае не смешивают с зирваком. Затем утрамбованную поверхность риса осторожно заливают водой, следя за тем, чтобы она не разрушила слой риса. Для этого используют следующий прием: на рис ставят блюдце и на него льют ВОДУ, которая равномерно стекает на рис с краев блюдца. Затем блюдце осторожно вынимают из казанка с помощью заранее привязанного к нему шнурка. Рис должен быть прикрыт водой слоем 1-1,5 см. Если рис очень сухой и твердый, воды заливают чуть больше обычной нормы. Затем огонь усиливают, но следят, чтобы плов кипел равномерно. Воду поверх риса досаливают и иногда добавляют в нее пряности, прежде всего куркуму, которая в этом случае постепенно и ровно окрашивает рис в золотисто-лимонный цвет. Во время кипения плов не закрывают крышкой, но когда вода полностью испарится, его накрывают очень плотно тарелкой или блюдом. Перед этим, чтобы убедиться, что плов готов, по поверхности риса несколько раз плашмя ударяют шумовкой, на что должен последовать глухой звук. Кроме того, заметно, что рис становится сыпучим. Тогда плов протыкают в нескольких местах деревянной палочкой. затем разравнивают поверхность риса шумовкой, не смешивая его с зирваком, и закрывают тарелкой на 15-20 мин, чтобы плов упрел.

Только после этого осторожно снимают тарелку, стараясь, чтобы капли воды с нее не упали в плов, равномерно перемешивают его и подают на стол.

Иногда же плов не перемешивают, а выкладывают на блюдо слоями в обратной последовательности по сравнению с закладкой, т. е. вначале рис, затем зирвак – лук и морковь и, наконец, мясо.

ПЛОВ ФЕРГАНСКИЙ

500 г риса, 250 г баранины, 250 г моркови, 125 г жира (масла), 3 луковицы, 1-1,5 ч. ложки пряной смеси.

Мясо в зирвак нарезать небольшими кубиками и обжарить вместе с луком. Морковь добавить чуть позднее.

После закладки риса можно добавить еще 0,5 ч. ложки пряной смеси. В остальном придерживаться вышеописанного способа приготовления плова.

ПЛОВ БУХАРСКИЙ

500 г риса, 250 г баранины, 250 г моркови, 150 г жира (масла), 3 луковицы, 1-1,5 стакана изюма, 1 ч. ложка пряной смеси, куркума – на кончике ножа.

Приготовить зирвак из мяса и лука с морковью, нарезанной тонкой соломкой. Изюм, промытый в теплой или горячей воде, добавить в конце варки зирвака. Воду в зирвак не добавлять. Рис промыть в теплой, чуть подсоленной воде.

В остальном руководствоваться общими правилами приготовления плова (см. выше).

ПЛОВ ХОРЕЗМСКИЙ

500 г риса, 500 г моркови, 500 г баранины, 200 г жира (масла), 4 луковицы, 0,5 ч. ложки соли в первую закладку, 1,5 ч. ложки пряной смеси.

Мясо нарезать крупными кусками (4-6 кусков), обжарить в масле, затем добавить и обжарить лук, после чего влить полстакана воды и дать ей закипеть. Только после этого заложить заранее приготовленную морковь (нарезанную вдоль пластинками шириной 1 см и толщиной 2-3 мм), соль (0,5 ч. ложки) и пряную смесь.

Затем в зирвак долить воду, чтобы покрыла содержимое казанка, после чего плотно закрыть крышкой и томить на очень слабом огне 2-3 ч. Затем заложить рис, вновь долить воды (около 0,5-0,75 стакана), досолить по вкусу и продолжать варить еще около 30 мин.

Готовый плов не размешивать, а перекладывать на тарелки слоями.

ПЛОВ САМАРКАНДСКИЙ

500 г риса, 250 г мяса, 250 г моркови, 150 г жира (масла), 6 луковиц, 1 ч. ложка черного молотого перца.

1. Мясо куском и морковь целиком отварить на слабом огне в небольшом количестве кипятка в течение 2,5 ч, затем нарезать небольшими кусочками и перемешать с солью и перцем.

2. Рис промыть и отварить в подсоленной воде (на 1 кг риса – 1 л воды, 1 ч. ложку соли). Когда рис сварится, промыть его кипятком, переложить в холщовый мешок (но можно и в дуршлаг) и дать хорошо стечь воде (примерно 10-15 мин).

3. Лук обжарить в перекаленном масле.

4. В пиалы (касы) или глубокие тарелки разложить рис, перемешать его с вынутым из масла луком, добавить мясо с морковью и облить их маслом, в котором жарился лук.

ПЛОВ ТОГРАМА

Плов тограма – сочетание ферганского и самаркандского.

500 г риса, 400 г мяса, 400 г моркови, 200 г жира (масла), 4 луковицы, 1,5 ч. ложки пряной смеси.

Из одной четвертой части мяса и моркови сделать с луком зирвак по-фергански и сварить на нем рис, а остальное мясо и морковь отварить по-самаркандски (см. выше) в другой посуде. Готовые части соединить перед подачей на стол. К этому плову подают в виде закуски еще маринованный дикий лук – пиез-ансур.

ПЛОВ ТОНТАРМА (ИЗ ПРОЖАРЕННОГО РИСА)

500 г риса, 250 г мяса, 250 г моркови, 3 луковицы, 1-1,5 ч. ложки пряной смеси, 250 г топленого масла для риса, 125 г растительного масла для зирвака.

Непромытый рис до закладки предварительно пережарить в отдельной посуде с топленным маслом до красноватого оттенка.

В остальном руководствоваться общими правилами приготовления плова (см. выше).

ПЛОВ С АЙВОЙ

500 г риса, 150 г мяса, 1-1,5 крупной айвы, 200 г моркови, 2 луковицы, 150 г жира (масла), 1-1,5 ч. ложки пряной смеси для плова, куркума – на кончике ножа.

Айву тщательно вымыть щеткой, очистить от сердцевин, разрезав на четвертинки, которые положить в готовый зирвак перед закладкой риса и тушить несколько минут. Куркуму закладывать вместе с айвой.

В остальном готовить, как ферганский плов.

ПЛОВ С УРЮКОМ

500 г риса, 250 г говядины, 150 г моркови, 200 г масла (жира), 2-1,5 стакана урюка, 1– 1,5 ч. ложки пряной смеси.

Урюк тщательно промыть несколько раз в холодной воде и закладывать в зирвак лишь после того, как в нем обжарены все остальные продукты, к ним подлита вода и зирвак закипел. При этом урюк следует класть ровным слоем на зирвак, а не перемешивать с ним. Только после этого на урюк засыпать рис.

В остальном приготовление идет по указанной (см. выше).

ПЛОВ С ПШЕНИЦЕЙ

Пловы с другими зерновыми и бобовыми компонентами вместо риса готовят по классическому (ферганскому) способу и отличаются они только различной предварительной обработкой зернобобовых.

500 г пшеницы, 250 г мяса, 250 г моркови, 200 г жира (масла), 3 луковицы, 1-1,5 ч. ложки пряной смеси для плова.

Пшеницу потолочь в деревянной ступе, смачивая водой, чтобы отделилась шелуха, как для ёрмы, промыть, очистить от шелухи и замочить на 3 ч в теплой воде, после чего засыпать в зирвак вместо риса.

ИВИТМА-ПАЛОВ (ПЛОВ С ГОРОХОМ)

500 г риса, 250 г мяса, 100 г гороха, 150 г жира (масла), 200 г моркови, 2 луковицы, 1,5 ч. ложки пряной смеси для плова, 1 ч. ложка порошка сухого чабера.

1. Горох замочить в холодной воде не менее чем на 12 ч, а лучше на сутки.

2. Рис промыть 4-5 раз в холодной подсоленной воде и замочить в горячей на 30-40 мин.

3. Морковь для зирвака нарезать мелкими кубиками и после закладки и зирвак тушить не менее 15 мин.

4. Приготовленный из мяса, лука и моркови зирвак залить водой (от 0,5 до 1 стакана), тотчас же добавить замоченный горох и пряности и варить не менее 25 мин после закипания.

5. Только после этого можно слегка посолить и засыпать рис, который залить слоем воды чуть менее 1 см, поскольку рис уже предварительно намок. Варить на сильном огне.

6. После испарения воды закрыть плов тарелкой на 25 мин для упревания.

ШАВЛИ

Наряду с пловом в Узбекистане готовят другое весьма похожее на плов по составу продуктов блюдо, называемое шавля. Зачастую те, кто не знаком с узбекской кухней, принимают шавлю за плов, да и в поваренных книгах их иногда путают и в рецептах пловов приводят описание приготовления шавли.

Дело в том, что в шавле сохраняются почти все основные компоненты плова – прежде всего рис (или другая, заменяющая его зерновая или бобовая основа), а также мясо, морковь, лук. Однако соотношение этих продуктов, дополнительная добавка к ним помидоров, а главное, способ и продолжительность приготовления совершенно иные. А это оказывает влияние на жирность, консистенцию и вкус шавли и тем самым отличает ее от плова.

Прежде всего бросаются в глаза количественные различия:

1. Соотношение риса, мяса, моркови – 1,5:1:1 или иногда 2:1,5:1,5. При этом вместо мяса можно брать иные овощи или фрукты, но общий их с морковью удельный вес по отношению к рису не изменится.

2. Соотношение лука и помидоров – 1:1. Лука в шавле больше, чем в плове.

3. Доля жиров (масел) на 50% больше, чем в плове.

4. Воды в зирвак шавли заливают больше, чем в зирвак плова – из расчета 1 л воды на каждый 1 кг вложенного риса.

Порядок приготовления шавли. Приготовить шавлю значительно проще, чем плов, но вместе с тем она и по вкусу проще, зауряднее плова.

1. Зирвак готовят, как для плова, но в него добавляют еще помидоры (в конце).

2. В приготовленный зирвак заливают сразу всю воду (из расчета, указанного выше) и дают ей закипеть, после чего закладывают рис, соль, пряности.

3. Шавлю варят, помешивая, до полного выпаривания воды.

Если воды оказывается мало, а продукты еще не готовы, разрешается долить кипятка в процессе приготовления.

4. Готовую шавлю так же, как и плов, ставят на упревание в закрытой посуде на 15 мин.

Ниже приводятся наборы продуктов для разных вариантов шавли.

ШАВЛЯ С УРЮКОМ

600 г риса, 300 г моркови, 300 г урюка, 300 г жира (масла), 3 луковицы, 3 помидора, 1 ст. ложка кинзы, 10 штук черного перца, 0,5 стакана зеленого лука.

Порядок приготовления см. выше.

ШАВЛЯ С ФАСОЛЬЮ

400 г риса, 300 г мяса, 300 г моркови, 200 г фасоли, 300 г жира, 3 луковицы, 3 помидора, 0,5 ч. ложки красного перца, 1 ст. ложка чабера.

1. Подготовить зирвак.

2. Предварительно замоченную на 12-20 ч фасоль положить в зирвак после того, как залитая в конце его приготовления вода закипит. Когда фасоль будет доведена до полуготовности, в шавлю положить промытый рис.

Соль и пряности добавлять только в готовую шавлю.

УЗБЕКСКИЕ КАШИ

Узбекские каши преимущественно готовят на мясе. По своему приготовлению и составу (зерновая или бобовая основа, мясо, пряности, иногда овощи) они еще проще шавли. Наиболее специфическими являются такие каши, как халим, мохора и буламик.

ХАЛИМ (ПШЕНИЦА С МЯСОМ)

1 л воды, 500 г пшеницы, 300 г баранины, 200 г масла, 0,5 ч. ложки корицы, 0,5 ч. ложки черного перца.

Для халима взять пшеницу нового урожая, подготовить ее как для ёрмы, затем замочить на 6 ч в кипятке в закрытой посуде.

Мясо, нарезанное кубиками по 2 см, обжарить в масле, засыпать подготовленной пшеницей и залить водой, после чего варить на слабом огне, помешивая, 2 ч.

При необходимости можно подлить кипятком. Халим солить и заправлять пряностями только после готовности, затем поставить упревать на 15 мин.

МОХОРА (ГОРОХ С МЯСОМ)

500 г гороха, 250 г мяса, 1-1,5 моркови, 1 крупная картофелина.

Из мяса, нарезанного кусочками по 50 г, вместе с морковью сварить бульон, причем через 20-30 мин кипения засыпать в него предварительно замоченный на 12 ч горох так, чтобы бульон едва покрывал его.

Когда горох наполовину сварится, добавить картофель (целиком) и варить мохору еще около получаса.

Солить после готовности.

БУЛАМИК (КУКУРУЗНАЯ МУКА С МЯСОМ)

500 г кукурузной муки, 0,5 л молока, 250 г мясного фарша, 100 г топленого масла, 2 средние луковицы.

1. Муку развести в молоке, сварить до загустения.

2. На масле обжарить нарезанный лук и мясной фарш, посолить.

3. Перемешать приготовленные вышеуказанные продукты, после чего дать постоять блюду 10 мин.

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ДИЧИ

Как и всюду на Востоке, среди мясных блюд значительное место занимают кебабы, или, как их чаще называют за пределами Средней Азии, шашлыки. Однако приготовление ряда узбекских кебабов отличается от стандартных способов приготовления шашлыков, распространенных в ресторанной практике, не только предварительной подготовкой мяса, но и технологией, так как узбекские кебабы не всегда готовят на углях с применением вертела, а часто готовят в казанке и даже на стенках тындыра или на пару. Несколько таких рецептов специфических узбекских кебабов, в том числе из дичи, приводятся ниже.

КАЗАН-КЕБАБ (КЕБАБ В КАЗАНКЕ)

750 г мяса баранины, 500 г лука, 0,75-1 стакан укропа или кинзы, 1 стручок красного перца или 1 ч. ложка красного молотого перца, 2 ч. ложки ажгона.

Этот кебаб следует готовить из молодой, но хорошо упитанной, жирной баранины.

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить. Лук нарезать кольцами и перемешать с мелко нарезанным укропом или кинзой. Затем в казанок заложить слоями мясо и луково-укропную смесь, причем так, чтобы вся закладка помещалась не ниже середины казанка или не достигала его верха на два пальца. В предпоследний слой сверху положить стручок перца, разрезанный вдоль пополам. Казанок плотно закрыть и поставить на очень слабый огонь примерно на 3 ч. За 2-3 мин до готовности казан-кебаб посыпать ажгоном (зирой). Подавать с маринованным луком.

БУГЛАМА-КЕБАБ (КЕБАБ НА ПАРУ)

750 г баранины, 600 г лука, 2 ст. ложки виноградного уксуса, 2 лавровых листа, 2 ч. ложки зиры, 1 ч. ложка черного перца.

Молодую баранину (окорок, грудинку) нарезать ломтиками, ребра порубить на небольшие кусочки, все перемешать в фарфоровой или эмалированной посуде с мелко нарезанным луком, уксусом и пряностями и оставить на 6-12 ч (и даже на сутки) в холодном месте. Затем эту посуду поставить в котел, наполненный горячей водой так, чтобы уровень ее не достигал краев фарфоровой посуды на 2 пальца, котел плотно закрыть и поставить на умеренный огонь на 2-3 ч. При этом надо следить, чтобы вода не выкипела ранее, чем кебаб будет готов.

ЖИГАР-КЕБАБ (КЕБАБ ИЗ ПЕЧЕНКИ)

500 г печени, 2 луковицы, 0,5 стакана муки, соль, черный перец, бужгун – по вкусу.

Печенку очистить от пленки, нарезать на небольшие кусочки по 10-15 г, посолить, запанировать в муке, нанизать на шпажки и жарить над углями. Еще лучше, если кусочки печени на шпажке чередовать с курдючным салом. Готовые кусочки жигар-кебаба пересыпать на тарелке рубленым репчатым луком и пряностями.

КЕБАБ ИЗ ПЕРЕПЕЛОК ИЛИ КУРОПАТОК

Выпотрошенных перепелок или куропаток на 15 мин положить в подсоленную воду, затем снять кожу, обмакнуть их в растопленное сливочное или топленое масло, посыпать молотым ажгоном, черным перцем, обвалить в муке и жарить над углями на шпажках (вертелах) или на проволочной сетке, причем птичек время от времени надо посыпать мукой, особенно когда из них начнет выделяться сок.

Особенностью кебаба из перепелок является то, что его надо приготавливать на углях из можжевельника, в то время как другие кебабы и особенно кавказские шашлыки приготавливают исключительно на углях из деревьев лиственных пород.

ХАСИП

500 г баранины, 1 кишка, 1 селезенка, 1 почка, 200 г легкого, 100 г курдючного сала, 200 г риса, 5 луковиц, 0,5 стакана теплой воды, 2 ч. ложки ажгона, 1 ч. ложка черного молотого перца.

Хасип готовят преимущественно из баранины, но может быть использовано и говяжье мясо. Важно лишь, чтобы сало было курдючное, баранье.

Приготовление состоит из трех операций.

Подготовка кишки. Жирную кишку промыть в теплой воде, затем трижды в соленой холодной (меняя воду).

Приготовление фарша. Мясо, ливер, сало нарубить в фарш ножом или сечкой, но не пропускать через мясорубку. Перемешать с мелко нашинкованным луком, промытым рисом, пряностями и для большей эластичности фарша добавить к нему немного теплой воды (в пределах 0,5 стакана, но добавлять не сразу, а постепенно, ложечками, чтобы вовремя остановиться).

Приготовление хасипа. Наполнить кишку фаршем (лучше всего через воронку), завязать ее, а затем связать оба конца вместе, чтобы она образовала кольцо, и варить на слабом огне 2 ч. Когда вода закипит, проколоть хасип в нескольких местах.

Едят хасип как горячим, так и холодным.

МЯСО-ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Мясо-овощные блюда сравнительно недавнего происхождения в узбекской кухне. Большинство из них заимствовано. Однако некоторые укоренились как национальные, и для них характерна узбекская технология – первоначальное обжаривание мяса в жире с последующей закладкой овощей. Ниже приводятся два мясо-овощных блюда: более древнее – гуштнут и относительно новое – нарханги. В гуштнуте соотношение мяса и гороха одинаковое, в нарханги – мяса вчетверо меньше овощей.

ГУШТНУТ

500 г баранины, 500 г замоченного гороха (лучше всего нут), 150 г топленого масла, 5 помидоров, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

Горох замочить за сутки. Мясо нарезать мелкими кубиками величиной с горошину и обжарить в масле в течение 10-15 мин, затем добавить подготовленный горох, обжаривать еще 10 мин, влить четверть или половину стакана воды, довести горох до готовности, положить разрезанные на четвертинки помидоры, перемешать и тушить под закрытой крышкой на очень слабом огне 15-20 мин. Затем посолить, поперчить, подать на стол.

НАРХАНГИ

500 г мяса, 500 г моркови, 500 г лука, 500 г картофеля, 500 г помидоров, 100 г укропа, 100 г кинзы, 4 головки чеснока, 1 стручок сладкого перца, 1-1,5 ч. ложки черного молотого перца, 200 г курдючного сала.

Мясо нарезать мелкими кубиками, посолить, обжарить в перекаленном курдючном сале до полуготовности. Снять с огня, разровнять и поверх положить слоями измельченные овощи и пряности в следующей последовательности: лук, морковь, помидоры, укроп, кинзу, чеснок, сладкий перец, картофель. Поперчить. Залить все 0,5-0,75 стакана воды, плотно закрыть крышкой и поставить на очень слабый огонь на 2 ч (крышку не снимать).

МЯСО-ТЕСТЯНЫЕ БЛЮДА

МАНТЫ

Манты – это род пельменей. Приготовление их состоит из трех операций: замеса теста, подготовки начинки, изготовления и варки манты.

Основное отличие манты от других видов пельменей состоит не в том, что они относительно крупнее по размерам – это лишь внешний признак. Манты отличаются фаршем, отваривают их не в воде, а на пару, причем в специальной посуде – манты-каскане. Если манты-каскана нет, то манты можно варить в большой кастрюле, на дно которой установить глубокую тарелку, смазать ее маслом, положить в нее в один ряд манты, накрыть другой тарелкой, залить дно кастрюли водой, плотно закрыть крышкой и поставить на очень слабый огонь.

Приготовление на пару создает возможность сохранить у манты форму, сделать блюдо красивым внешне и в то же время придать ему иной вкус, чем пельменям, которые отвариваются в большом количестве воды.

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, 0,5 стакана воды.

Для фарша: 1 кг мяса, 500 г лука, 0,5 стакана соленой воды (1 ч. ложка соли), 1-1,5 ч. ложки черного перца, 100-150 г курдючного сала.

Приготовление теста. Из муки, яйца, соли и небольшого количества воды замесить крутое тесто, скатать в шар, накрыть салфеткой и оставить так на 30-40 мин, затем раскатать в пласт толщиной 1-2 мм и нарезать из него квадраты размером 10 x 10 см.

Приготовление начинки. Мякоть баранины либо порубить на мелкие кусочки, либо пропустить через мясорубку с очень крупной решеткой. В фарш добавить мелко нарезанный лук, молотый перец, ажгон и несколько чайных ложек соленой воды, тщательно размешать.

Одновременно отдельно курдючное или нутряное сало нарезать кусочками величиной с крупную фасолину или боб.

Приготовление манты. В каждый квадрат теста положить 1 ст. ложку мясного фарша и 1 кусочек сала, после чего тесто защипать сверху. Подготовленные манты закрыть салфеткой, чтобы тесто не сохло, а затем разложить на смазанные маслом яруса (решетки) манты-каскана так, чтобы манты не соприкасались, сбрызнуть холодной водой и варить при закрытой крышке на пару 45 мин. Если манты во время варки начнут подсыхать, их и решетки можно полить два раза горячей водой. Без манты-каскана, в тарелке, как указано выше, манты варятся после закипания воды 25-30 мин.

Готовые манты либо заправлять катыком или сметаной, либо заливать наваристым мясным бульоном и посыпать черным перцем и зеленью кинзы.

Манты можно приготовить иным способом: обжарить в перекаленном масле до образования румяной корочки, а затем поместить в манты-каскан и довести до готовности на пару или использовать прием с тарелкой, куда в этом случае жареные манты можно закладывать несколькими слоями, так как они не слипнутся. Такие манты варятся быстрее – 20-25 мин.

ЛАГМАН

Лагман – широко распространенное в Средней Азии блюдо. Оно имеет узбекскую, таджикскую и дунганскую разновидности, которые не различаются

принципиально, но разнятся отчасти составом продуктов и особенностями приготовления лапши. Лагман состоит из двух основных частей, каждую из которых готовят отдельно, а затем соединяют вместе в одно блюдо перед подачей на стол.

Первая часть – лапша, вторая – ваджа, придающая лагману основной вкус и аромат. Что касается лапши, то ее назначение – придать лагману в целом как можно более нежную консистенцию. Для этого лапшу нужно раскатывать как можно тоньше.

Для лапши: 500 г муки, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки соли, 0,75 стакана воды.

Для ваджи: 500 г мяса, 200 г масла (сала), 2 крупные картофелины, 2 моркови, 1 редька, 1 свекла, 1 стручок сладкого перца, 100 г капусты, 4 луковицы, 4 помидора, 1 головка чеснока, 1 стакан зелени кинзы, по 1 ч ложке красного и черного перца.

Для заправки: кинза, чеснок, перец – по вкусу.

Приготовление лапши. Замесить крутое тесто, скатать его в шар, дать полежать под салфеткой 15 мин, раскатать в тонкий пласт, свернуть в рулет, нарезать лапшу, отварить ее в подсоленной воде, вынуть, промыть два холодной водой, переложить в решето или дуршлаг, чтобы вода хорошо стекла, и одновременно полить лапшу растительным маслом, чтобы она не слежалась в один ком.

Приготовление ваджи. Картофель, редьку, помидоры нарезать мелкими кубиками; морковь, свеклу, капусту – соломкой; лук, сладкий перец – кольцами; чеснок мелко порубить. В перекаленном сале обжарить мясо, нарезанное мелкими кубиками, до образования коричневой корочки, добавить лук, помидоры, чуть потушить, затем положить остальные овощи, перемешать, посолить, заправить чесноком и остальными пряностями. Подлить 1,5 стакана бульона, в котором была сварена лапша, и тушить на очень слабом огне 30 мин.

Соединение лапши к ваджи. Готовую лапшу окунуть на мгновение в кипяток (или опустить в него в дуршлаге на 1-2 мин), слить его и разложить лапшу в глубокие тарелки так, чтобы внизу был слой лапши, затем слой ваджи, затем вновь слой лапши и сверху залить остатком ваджи. Затем посыпать зеленью кинзы, мелко рубленным чесноком и красным перцем по вкусу.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Совершенно чистых овощных блюд в узбекской кухне почти нет. В качестве исключения отдельно от мяса и круп готовят и едят только тыкву, кукурузу в початках и смесь овощей под названием кук-бийрон.

Тыкву режут на крупные кубики, обжаривают во фритюре до образования корочки, а затем с небольшим количеством кипятка и сметаны тушат 10-15 мин на слабом огне.

Кукурузу в початках молочно-восковой спелости обжаривают на вертелах над углями. Узбеки справедливо считают, что печение кукурузы в золе, имеющее место у других народов, сильно ухудшает вкус продукта. Поэтому они предпочитают жарить ее над углями, после чего опускают в соленый кипяток и поливают сливочным маслом.

Кук-бийрон – наиболее специфическое узбекское овощное блюдо, служащее и гарниром, и начинкой для пирожков, и самостоятельным кушаньем. Это сочетание разной зелени, тушенной в масле или бараньем сале.

КУК-БИЙРОН

1 кг зелени, 150-200 г курдючного сала или масла, 150 г лука, 100 г мяты, 1 яйцо, 1-2 ч. ложки черного молотого перца.

В состав зелени входят поровну 5 компонентов: щавель, шпинат, портулак, пастушья сумка, молодые побеги люцерны. Их надо мелко порубить, смешать с мелко нарезанными пряностями (лук, мята, перец), посолить, вбить яйцо, еще раз тщательно перемешать и всыпать в перекаленное курдючное сало. Тушить до готовности на слабом огне, а затем дать постоять еще 10 мин.

Вместо курдючного сала можно использовать растительное масло и отдельно добавить вытопленные шкварки.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Узбекская кухня использует пресное и дрожжевое тесто, причем чаще первое. Но большинство изделий, выпекаемых в тандыре, все же из дрожжевого теста.

Как пресное, так и дрожжевое тесто употребляется в двух видах – простое и сдобное. Чтобы не загружать каждый рецепт повторением способа приготовления теста, мы помещаем вначале характеристику указанных видов теста, где даются главные компоненты. Однако, кроме этих главных компонентов, весьма часто (и это характерно для узбекской кухни) в тесто независимо от его вида замешивают мелко нарезанный лук, луковый сок, тертую тыкву, толченые шкварки или мясной фарш (это указывается в рецептах дополнительно).

ПРЕСНОЕ ТЕСТО ПРОСТОЕ

Основные компоненты: мука, теплая вода, соль.

Нормы: на 1 кг муки – 2 стакана воды, 2 ч. ложки соли.

Порядок замеса. Замешивают тесто в чашке, миске (фарфоровой, глиняной, эмалированной), а не на доске.

В воде растворить соль, затем добавлять постепенно муку и воду и равномерно перемешивать.

После этого тесто несколько раз обмять на доске, скатать в шар, завернуть в салфетку и дать полежать 15-20 мин.

ПРЕСНОЕ ТЕСТО СДОБНОЕ

Основные компоненты: мука, молоко, яйца, масло (топленое, растительное, но чаще всего – баранье топленое сало), соль.

Нормы: на 1 кг муки – 2 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла, 2 ч. ложки соли.

Нормы замены: 2 стакана молока или 500 г сметаны, или 300 г масла (в этом случае в тесто кладут 1 ч. ложку соли).

Порядок замеса: яйцо взбивают, вливают в молоко, соединяют с маслом и эту смесь по частям (как воду) мешают в чашке с мукой.

КАТЫРМА

Норма простого пресного теста (см. выше), 4 луковицы, 1 стакан шкварок бараньего сала.

Замешать из указанных компонентов тесто, нарезать из него куски по 200 г и раскатать их в круглые лепешки толщиной 1 см, которые поджарить с обеих сторон, прикладывая к раскаленным стенкам котла без смазывания жиром.

КАТЛАМА

Норма простого пресного теста (см. выше), 2 стакана масла или топленого курдючного сала, 1,5 стакана сметаны, 3 луковицы, 0,5-1 стакан масла для обжаривания.

Норму простого теста разделить на четыре куса, каждый кусок раскатать как можно тоньше (1 мм и даже тоньше!), стараясь меньше использовать муку для подсыпки. Раскатанный лист теста густо смазать топленным маслом или бараньим салом, затем перевернуть на тонкую скалку, разрезать вдоль скалки ножом, снять и еще раз разрезать длинные полосы теста так, чтобы они были как можно уже (не шире 1,5 см), смазать сметаной или топленным маслом и посыпать мелко нарезанным луком, а затем скатать каждую полосу в кружок, как магнитофонную ленту, поплотнее, и каждый кружок раскатать в лепешку толщиной 1 см. Эти лепешки обжарить с обеих сторон в котле, смазанном маслом.

ЮПКА

Норма простого пресного теста (см. выше), 300 г мясного фарша, 2 луковицы, 6 горошин черного перца, 1 ст. ложка топленого масла.

Подготовить фарш: мясо, лук, перец перемешать, обжарить в масле. Подготовить тесто, нарезать его на кусочки по 60 г, раскатать в очень тонкие лепешки. Обжаривать в котле с шарообразным дном следующим образом:

1. Раскаленный котел смазать маслом, опустить в него одну лепешку, обжарить ее с обеих сторон, вынуть.

2. Положить вторую, лепешку, обжарить ее с одной стороны, перевернуть, на обжаренную сторону наложить тонкий слой подготовленного фарша, накрыть первой лепешкой, сверху опять положить фарш, который накрыть сырой лепешкой и перевернуть вместе с нею всю юпку, чтобы сырое тесто оказалось на дне котла, а поджаренная лепешка вновь была наверху.

3. На эту поджаренную лепешку вновь уложить слой фарша и опять закрыть сырой лепешкой, вновь перевернуть и проделать так 10-12 раз.

Выпекать на очень слабом огне, все время смазывая котел. Готовую юпку смазать сверху маслом, положить в глубокую миску или кастрюлю, закрыть салфеткой на 10 мин.

ПАТЫРЧА

Патырчу делают из полусдобного пресного теста, состав которого немного отклоняется от нормы.

Для теста: 1 кг муки, 1 стакан горячей воды, 0,5 стакана сливочного масла, 2 ч. ложки соли.

Для смазки: 1 стакан бараньего сала или 1,5 стакана сметаны.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, смазать его поверхность бараньим салом или сметаной, свернуть в рулет, а рулет скрутить в жгут (винтом), нарезать на куски по 250-300 г и раскатать из них круглые лепешки (толщина середины их 1 см, толщина ранта по краям – 2 см). Середину густо наколоть вилкой, смазать слегка сметаной и выпечь на листе в духовке (хотя обычно патырчу выпекают в тандыре).

САМСА (ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА)

Самса – пирожки с начинкой. Варьировать можно как состав начинки, так и способ обработки теста. Состав же теста, а также способ выпечки остаются неизменными для всех видов самсы. Тесто – обычное пресное (норма – см. выше), способ выпечки – обжаривание в перекаленном растительном масле, которого на указанную норму теста требуется от 300 до 500 г.

Раскатка теста. Самый обычный вид раскатки теста таков: его делят на кусочки по 50 г, делают из них шарики и каждый шарик раскатывают отдельно толщиной до 1 мм, после чего кладут начинку, защипывают в форме полумесяца и обжаривают во фритюре. Так готовят самсу с луком и самсу с зеленью.

Вместе с тем применяется и более сложный способ обработки теста. Его раскатывают очень тонко – до полмиллиметра, или тоньше бумаги, причем сразу большим листом, после чего густо смазывают топленным или сливочным маслом, наворачивают на тонкую скалку и разрезают вдоль скалки так, чтобы получились широкие полосы, лежащие друг на друге в несколько слоев. Эти слои нарезают на прямоугольники 6x8 см или других (еще меньших) размеров, середину каждого прямоугольника раскатывают маленькой скалкой еще тоньше, кладут на нее фарш, складывают пополам и защипывают чуть глубже краев так, что края самсы остаются расслоенными, вроде тетрадных листочков. Так готовят вараки самсу, начиненную мясным фаршем.

Начинка. Для мясной начинки используют пропущенное через мясорубку мясо, перемешанное с луком, солью, красным и черным перцем, мятой или ажгоном (зирой), обжаренное в масле. На 500 г мяса берут 250 г лука (или чуть более), по 2 ч. ложки красного и черного перца, по 4 ч. ложки мяты или зиры.

Для луковой начинки используют смесь рубленого репчатого лука с зеленым (десятая или пятая часть от веса репчатого лука), яйца, черный перец и соль.

Для начинки из зелени используют смесь зелени, приведенную в рецепте кук-бийрон (см. выше).

Обжаривание. В казанке емкостью 3 л можно сразу обжаривать 6-7 пирожков. Длительность обжаривания – приблизительно 1 мин (тесто должно приобрести бледно-желтый цвет).

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ПРОСТОЕ

Основные компоненты: мука, дрожжи, теплая вода, соль.

Нормы: на 1 кг муки – 25-50 г дрожжей, 2 стакана воды, 2 ч. ложки соли.

Порядок замеса: растворить в глиняной или эмалированной посуде в 0,5 стакана воды дрожжи, добавить еще 0,5 стакана соленой воды и добавлять затем постепенно муку и остальную воду; тесто скатать в шар, покрыть салфеткой и оставить на 1 ч в теплом месте.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО СДОБНОЕ

Основные компоненты: мука, дрожжи, теплое молоко, масло, иногда яйца, соль.

Нормы: на 1 кг муки – 40-45 г дрожжей. 1,75-2 стакана молока, 4 ст. ложки растопленного масла (сливочного, растительного, чаще всего – бараньего сала), 1 яйцо, 1 ч. ложка соли. Впрочем, яйца употребляются в узбекском тесте крайне

редко. Если молоко или яйца не используют, то долю масла увеличивают и для замеса вместо молока частично или полностью вводят волю.

Порядок замеса: в узбекской кухне, как правило, употребляется безопарный способ замеса, т. е. все компоненты замешивают сразу, в один прием, как и простое сдобное тесто. только взбитое яйцо (если оно полагается по рецепту) подмешивают чуть после молока. Выстаивается сдобное тесто, как и простое дрожжевое, 1 ч.

ЧАЛПАК

Простое дрожжевое тесто (см. выше), 30 г дрожжей.

Тесто разделить на кусочки по 50-60 г, сделать из них шарики, раскатать в тонкие лепешки толщиной 3-4 мм, оставить под салфеткой на 15 мин и затем выпекать в смазанном растительным маслом котле или казанке, обжаривая с обеих сторон.

КУМАЧ

Простое дрожжевое тесто (см. выше), мука – пшеничная и кукурузная пополам, 50 г дрожжей.

Приготовлять, как чалпак (см. выше).

ГУШТЛИ-НОНИ

Простое дрожжевое тесто (см. выше), заправка – мясной фарш с красным перцем и солью (200 г мяса на 1 кг муки), 40 г дрожжей.

Тесто раскатать в большую лепешку толщиной 2 см, покрыть ее ровным слоем фарша, свернуть в трубку, перекрутить трубку в винтообразный жгут, чтобы фарш хорошо перемешался с тестом, разрезать жгут на куски по 100-200 г и сделать из них круглые лепешки не толще 0,5 см, густо наколоть посередине.

Выпекаются обычно в тандыре, но можно и на смазанном листе в духовке.

САМСА (ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА)

Простое дрожжевое тесто (см. выше), 50 г дрожжей.

Начинки: кук-бийрон (с. выше), луковая, из вареного гороха с луком и перцем, тыквенная (на 1,5 кг тыквы – 0,5 кг лука. 2 ч. ложки красного перца, соль).

Тыквенный сок (использовать для замеса теста вместо воды).

Тесто разделить на шарики величиной с грецкий орех и раскатать в лепешки толщиной 1 мм. Положить начинку. Выпекать в тандыре или в духовке 20-25 мин.

КУЛЧА

Сдобное дрожжевое тесто из 1 стакана молока, 1 стакана масла, 35 г дрожжей.

Подошедшее тесто разрезать на куски по 80-100 г, раскатать в лепешки, наколоть, закрыть салфеткой и оставить на 25 мин, после чего выпечь в тандыре или духовке (противень смазать маслом). Кулча быстро подгорает, поэтому за ней надо следить во время выпечки и регулировать огонь.

ТОВА-БАЛИШ

Полусдобное дрожжевое тесто на воде из 1,5 стакана воды, 0,5 стакана масла, 35 г дрожжей, начинка – мясной фарш (см. начинки для самсы).

Тесто разделить на два равных куска. Каждый раскатать в пласт, размером в большую плоскую тарелку толщиной 3-4 мм. На один пласт положить начинку, другим накрыть, защипать по краям. Положить това-балиш, смоченный водой, на

смазанную маслом сковороду, закрыть сверху другой сковородой, засыпать горячими углями и золой и печь так около 1 ч.

ПАТЫР

Патыр – наиболее характерный для узбекского стола вид лепешек, приготовляемых из сдобного дрожжевого теста.

1 кг муки, 2 стакана молока, 150 г курдючного сала, 40 г дрожжей, 2 ч. ложки соли.

СОВРЕМЕННЫЙ ВАРИАНТ ПАТЫРА (ДЛЯ ГОРОЖАН)

1 кг муки, 1,5-2 стакана подсолнечного масла, 40-50 г дрожжей, 1-0,75 стакана сухого молока, 2 ч. ложки соли.

Патыр делают крупных размеров (по диаметру больше суповой тарелки) и выпекают только в тандыре, причем держат там дольше, чем другие виды лепешек из дрожжевого теста, выпекая на умеренном жару, для чего угли в тандыре собирают в середине горкой и густо посыпают золой. Патыры небольших размеров – меньше чайной блюдечка – можно выпекать на смазанном маслом листе в духовке, причем также на умеренном огне, но только предварительно хорошенько нагрев духовку. (Особенно хорошо удаются в духовке патыры современного варианта). Тогда в тесто положить больше дрожжей, чем в тандырный патыр. – 50 г. Для тандырного патыра тесто после замеса и выстаивания режут на куски по 300-500 г, из которых раскатывают лепешки толщиной 1 см в середине, 2-3 см по краям. Для патыра, выпекаемого в духовке, лепешки должны быть примерно в 4 раза меньше по весу и вдвое тоньше. Для получения характерной формы патыра его можно продавить в середине толкушкой или тыльной стороной стакана и обязательно наколоть продавленную часть вилкой или специальной наколкой (чекичем). Заготовленные лепешки выдерживают под салфеткой 15-20 мин, после чего выпекают. В духовке выпечка патыра длится приблизительно 20 мин.

МОЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Молочные изделия в узбекской кухне в подавляющем большинстве аналогичны молочным изделиям других тюркоязычных народов нашей страны. Такими изделиями, выступающими в основном в роли полуфабрикатов, являются катык, каймак, сузьма и курт. Об их приготовлении см. в разделе «Основные молочные изделия народов Средней Азии, Кавказа, Татарии и Башкирии». Специфическими для узбекской кухни являются только такие молочные изделия, как чивот и пишлок.

ЧИВОТ

5 л катыка, 500 г укропа, 100 г соли.

Чивот – это катык, переквашенный с укропом без доступа воздуха. Для его приготовления необходима глиняная обливная крынка, тщательно вымытая и высушенная на солнце.

Катык смешать с мелко нарезанным укропом и солью, залить в крынку почти доверху (не достигая ее кромки на 1-2 пальца), после чего горловину крынки закрыть деревянным кружком толщиной 1,5-2 см и залить сургучом, крынку поставить на солнце и выдерживать так около трех месяцев (обычно с середины августа до начала ноября). В средней полосе европейской части СССР чивот лучше

заквашивать с июля по сентябрь – октябрь (при этом в пасмурные дни и на ночь ставить в теплое помещение).

ПИШЛОК

Пишлок – узбекский творог, приготовляемый особым способом, придающим изделию своеобразный вкус.

Катык или даже обыкновенную простоквашу вскипятить, отделить сыворотку от хлопьев, давая хорошо стечь жидкости, и сложить образовавшийся сгусток в фарфоровую или эмалированную посуду, густо смазанную сливочным маслом, разровнять поверхность, умеренно посолить и, не перемешивая, поставить для просушки на сквозняк в открытом виде (от пыли закрыть лишь марлей) на сутки. После этого творог перемешать, переложить в полотняный мешочек, туго завязать и поместить под пресс еще на сутки. Полученный пишлок едят, слегка обжарив его в топленом масле.

СОЛЕНИЯ И ПРИПРАВЫ

В узбекской кухне соления почти не применяются. Исключение составляет национальная закуска из солено-маринованного дикого лука – пиез-ансура, который растет в горных районах Самаркандской и Сурхандарьинской областей. Этот лук употребляют только в солено-маринованном виде. Таким же образом можно приготовить и обычный репчатый лук, хотя на вкус он будет не столь приятным, как настоящий пиез-ансур.

Более распространены в узбекской кухне приправы, особенно лозижан (на чесночной основе) и гураоб (на виноградной основе).

Лозижан используют для супов и мучных блюд; гураоб – для мясных.

СОЛЕНО-МАРИНОВАННЫЙ ЛУК

1 кг мелкого лука, 1 л 3-4%-ного уксуса, 1,5 кг соли (по 100 г соли на 1 л воды 15 раз).

Лук очистить от кожицы костяным или деревянным ножом, сложить в стеклянную или керамическую посуду, залить 10%-ным раствором соли так, чтобы покрыть лук полностью. Через 3 дня сменить рассол и так проделать 15 раз в течение 45 дней. Затем залить лук виноградным уксусом (или обычным уксусом, предварительно настоянным на базилике, или уксусом, приготовленным из сухого вина и уксусной эссенции, – на 0,5 л вина 1 ст. ложку уксусной эссенции) и оставить так на 4 дня. За это время лук побелеет, если он потемнел прежде, приобретет нужную крепость и вкус, после чего будет готов к употреблению.

Не позднее чем через 10 дней хранения в уксусе его надо слить и вновь залить лук свежим 10%-ным соляным раствором, а еще лучше 15%-ным.

Чем дольше будет храниться лук, тем он будет вкуснее.

Хранение приготовленного лука возможно при комнатной температуре, в стеклянной посуде, покрытой марлей, но ни в коем случае не плотной крышкой.

ЛОЗИЖАН

200 г чеснока, 50 г подсолнечного масла, 10 г красного перца.

Очищенный чеснок растолочь, всыпать в предварительно перекаленное, но остуженное затем до 50°C масло и слегка потушить на очень слабом огне, чтобы чеснок отдал в масло весь свой сок, но не сгорел.

Затем прибавить молотый перец, перемешать и хранить в герметически закрытой стеклянной посуде.

ГУРАОБ

На 1 л виноградного сока – 50 г соли.

Целые кисти незрелого винограда «дамские пальчики» вымыть и пропустить через мясорубку. Полученную массу процедить через вчетверо сложенную марлю в эмалированную или стеклянную посуду, добавить соль, размешать, закрыть крышкой и оставить на сутки.

На другой день разлить в абсолютно сухие бутылки, плотно закупорить их пробкой и залить сургучом, а затем развесить на солнечной стене.

Когда через 3-4 месяца гураоб покраснеет, он будет готов к употреблению.

СЛАДОСТИ

КИЁМЫ

Киёмы – это своего рода варенье, приготовляемое как из фруктов, так и из некоторых овощей (в первую очередь из моркови и тыквы), или из сочетания фруктов и овощей (например, из айвы с морковью).

Характерно, что для киёмов воды берется столько же, сколько и сахара, а иногда и больше по весу, чем сахара, а фрукты или овощи составляют при этом лишь четвертую часть состава киема.

Чаще всего фруктов или овощей берут ровно вполтину меньше, чем сахара, в то время как для варенья обычное соотношение сахара и фруктов 1:1.

Поэтому во фруктовых киемах доминирует сироп, имеющий цвет и запах фруктов, самих же фруктов мало, нередко они вообще отсутствуют, так как их часто вылавливают из готового киема и используют как начинку в сладкие пирожки.

Вот почему киёмы иногда называют жидким вареньем.

Но это название неверно, так как плотность сахарного сиропа у киёмов после варки должна быть примерно такой же, как и у варенья, а у овощных киёмов, в которых измельченные овощи составляют основную массу, даже плотнее варенья.

Киёмы варят в один прием, без перерыва, причем на медленном огне, особенно это касается овощных киёмов. Обязательно добавляют в киёмы пряности – чаще всего ванилин и шафран или цедру, а в ряде случаев и лимонную кислоту.

Особенно специфичны янтарный киём и киём из зеленого, недозрелого урюка. Их почти невозможно встретить за пределами Узбекистана.

Другие же киёмы – морковный, тыквенный, лимонный, алычовый, яблочный – не представляют ничего необычного.

Готовность киёмов, как и варенья, определяют по состоянию сиропа и фруктов. Сироп должен быть умеренной плотности и тягучести, но не водянистый.

Фрукты и овощи в хорошо сваренном киеме должны равномерно распределяться в сиропе и быть прозрачными.

ЯНТАЧНЫЙ КИЁМ

1 кг янтарной манны*, 250 г моркови, 1 айва, 2 стакана воды, шафран на кончике ножа.

Отварить отдельно морковь и айву, нарезанные мелкой соломкой, залить их янтарным сиропом и продолжать варить до равномерного распределения моркови в сиропе. За 1-2 мин до готовности ввести шафран.

* Янточная, или персидская, манна – это желтоватая жидкость, появляющаяся в жаркие дни в конце лета (конец августа – начало сентября) на стеблях и листьях персидской верблюжьей колючки и застывающая к вечеру в мелкие крупинки, напоминающие зерна. Собирают янтак, ударяя палкой по толстым стеблям куста, под которым предварительно расстелена скатерть, – на неё и сыплется манна. Затем манну очищают от сора и варят, пока она не растаяла.

УРЮЧНЫЙ КИЁМ

1 кг абрикосов, 2 кг сахара, 8 стаканов воды, 1 ч. ложка ванилина.

Совершенно незрелые, зеленые абрикосы, в которых еще не затвердела косточка, наколоть вилкой со всех сторон и, сложив в марлевый мешок, погрузить в кипящую воду на 5 мин, а затем сразу же промыть холодной водой и опустить в сахарный сироп; варить до готовности, снимая пену. Закончив варку, добавить в горячий киём ванилин, размешать и дать остыть, накрыв посуду полотняным покрывалом.

ТЫКВЕННЫЙ КИЁМ

1 кг тыквы, 2,4 кг сахара, 2 л воды, 2 лимона, 1 щепотка шафрана.

Тыкву натереть на крупной терке и опустить в кипящий сахарный сироп. Варить, все время помешивая деревянной ложкой или палочкой. В готовый киём добавить лимонный сок и шафран, размешать.

БЕКМЕСЫ

Бекмес – сгущенный сок фруктов, ягод и овощей, приготавливаемый двумя способами: нагреванием на огне и выпариванием на солнце (последний способ дает более ароматные, более полезные бекмесы, но возможен только в климатических условиях Средней Азии и сходных с ними). Бекмесы готовят без добавления сахара – это их самая характерная черта и этим они в корне отличаются от киёмов.

Для бекмесов отбирают самые спелые, чаще всего перезрелые фрукты и ягоды, из которых отжимают сок, подвергаемый затем до варки особой обработке – сгущению. Для этого вначале сок доводят до кипения, не давая, однако, ему закипеть, после чего прибавляют к нему толченую обожженную белую глину или дубовую золу (на 1 л сока – 30 г глины) и размешивают непрерывно до прекращения образования пены и полного осветления и прозрачности сока. Затем сок с глиной отстаивают 10-12 ч и процеживают через тонкую хлопчатобумажную ткань или двойной-тройной слой марли. Варят его на среднем (вначале даже сильном) огне в широкой посуде, постоянно помешивая деревянной палочкой до загустения, что обычно совпадает с выпариванием сока наполовину объема. Бекмес готов, если капля, налитая на фарфоровое блюдце, не расплывается, сохраняет форму. По густоте хорошо сваренный бекмес напоминает молодой мед.

Так готовят виноградный, дынный, арбузный, тутовый бекмесы – самые распространенные в Узбекистане и Таджикистане.

ОРЕХИ И ОРЕХОВО-ФРУКТОВЫЕ СМЕСИ

Орехи в Узбекистане широко употребляются как закуска, десерт и промежуточное блюдо. Излюбленными орехами являются фисташки, сладкий миндаль и ядрышки абрикосов, т. е. местные сорта орехов. Вместе с тем нередко в узбекской кухне «под орехи» обрабатывают и горох – жарят его особым способом и

употребляют либо отдельно, либо в сочетании с изюмом, как сладость. Обработка каждого сорта орехов имеет свои отличия.

ОБЖАРЕННЫЕ ФИСТАШКИ

Фисташки перекалить в котле на слабом огне, смешав с просушенным истолченным и просеянным горным суглинком – гульватой, взятой по объему в одну треть массы фисташек. Чтобы обжаривание шло равномерно, фисташки все время следует помешивать деревянной ложкой, пока ядра не начнут хрустеть. Затем высыпать их на противень или фанеру вместе с гульватой и дать остыть.

ОБЖАРЕННЫЙ СОЛЕНЫЙ МИНДАЛЬ ИЛИ ЯДРА АБРИКОСОВ

Очищенные от скорлупы ядра положить в соленую воду (на 1 л воды – 1 ст. ложка соли сверхом) на 3-4 дня, затем высушить на солнце и пережарить в котле или казанке вместе с сухим речным (мелким) песком и небольшим количеством соли, постоянно помешивая. Дать остыть на доске вместе с песком.

СОЛЕННЫЕ ЯДРА АБРИКОСОВ

Косточки урюка залить на 6-7 дней большим количеством холодной воды, затем осторожно надколоть их так, чтобы видно было ядрышко, но скорлупа при этом не развалилась, залить их соленым кипятком (на 1 л 200 г соли), оставив в соленой воде на 3-4 дня. После этого ядра вынуть, высушить и пережарить на сковороде или в котле вместе с просеянной древесной золой.

ЯДРА МИНДАЛЯ ИЛИ УРЮКА С ИЗЮМОМ

Ядра ошпарить кипятком и снять с них верхнюю коричневую кожицу, чуть подсушить в котле или на листе в духовке. Затем смешать с промытым изюмом в пропорции 1:1, при желании пропустить через мясорубку.

ЯНЧМИШ

Подготовленные орехи (очищенные от кожицы и прокаленные), взятые в равных долях с промытым изюмом, растолочь в ступке или пропустить через мясорубку вместе с кукурузным толокном, составляющим десятую часть веса смеси (100 г толокна на 500 г изюма и 500 г орехов) и добавить любую фруктовую эссенцию (из расчета 30-40 капель на 1 кг смеси), перемешать в клейкое тесто, сделать из него шарики величиной с грецкий орех и обвалить в сахарной пудре.

АШТАК-ПАШТАК

Свежие абрикосы с мясистой мякотью осторожно раздвоить, не разрывая полностью, вынуть косточки, достать из них ядра и вложить их обратно в абрикосы, которые закрыть и разложить для сушки на солнце.

ХАЛВОПОДОБНЫЕ СЛАДОСТИ

Халвоподобные сладости только по внешнему виду и наименованию напоминают подлипную халву. Скрепляющим компонентом в халвоподобных сладостях служит сахар или мед в сочетании с мукой.

Разнообразия вкуса добиваются добавлением орехов или молочных продуктов (молока, сметаны).

ХАЛВАЙТАР

100 г бараньего сала или топленого масла, 100 г орехового ядра, 1 стакан муки, 1 стакан сахарного песка, 1-3 стакана воды, 0,25 ч. ложки ванилина.

ХАЛВАЙТАР – ЭТО ЖИДКАЯ ХАЛВОПОДОБНАЯ СМЕСЬ

В разных районах Узбекистана ее делают различной консистенции, разводя различным количеством воды, но в пределах, указанных выше.

Вначале перекалить жир или масло, охладить его, всыпать в него муку и, размешивая, вновь поставить на огонь, осторожно подогревая, пока мука не приобретет коричневатый оттенок (но не подгорит!). После этого влить разведенный в кипятке сахар и кипятить на слабом огне, все время помешивая, до густоты сметаны или вязкой глины. Незадолго до готовности в халвайтар добавить орехи, а после готовности – ванилин. Подавать халвайтар в пиалах, есть в горячем виде с чаем.

БУКМАН

1 л молока, 0,5 стакана пшеничной муки или кукурузного толокна, 1 стакан толченого виноградного сахара навата, 1-2 ст. ложки сливочного или топленого масла.

Муку поджарить в масле, как указано в рецепте «Халвайтар». В кипящем молоке растворить сахар, соединить сладкое молоко с пережаренной мукой, осторожно вливая молоко, и варить на слабом огне до сгущения, помешивая.

Букман едят, когда он полностью остынет.

БОЛКАЙМОК

2 стакана сметаны, 0,5 стакана меда, 1 ст. ложка муки.

Сметану залить в сотейник и довести до кипения на умеренном огне, помешивая. Когда масло всплывет на поверхность, смешать с предварительно доведенным до кипения (в другой посуде) медом и хорошенько взбить, добавляя понемногу муку, чтобы масса была более густой и тягучей.

Взбивать болкаймак надо стараться как можно быстрее, чтобы масса не успела остыть во время сбивания.

Болкаймак едят в горячем виде.

3. Особенности зарождения и развития Казахской и Киргизской кухни

Казахскую кухню можно считать самой молодой в нашей стране, поскольку складываться она начала лишь в конце XIX – начале XX вв. и оформилась, когда завершился переход казахов на оседлое положение и коренным образом изменилось хозяйство Казахстана.

Казахи на протяжении всей своей истории с момента образования народности в начале XVI в. на базе тюркоязычных племен и вплоть до государственно-территориального оформления Казахстана в 1925 г. были, по существу, кочевым народом. Основным и единственным видом натурального хозяйства было кочевое отгонное скотоводство, в котором преобладало овцеводство и табунное коневодство (а также верблюдоводство), меньшую роль играло разведение крупного рогатого скота, ставшего известным казахам лишь в конце XVII в. Этот экстенсивный и чрезвычайно однобокий тип хозяйства, с одной стороны, и неразвитость общественных и экономических отношений, усугубляемая изолирующим воздействием огромных степных пространств, на которых был рассеян сравнительно немногочисленный казахский народ; с другой стороны, обусловили на долгое время односторонность пищевого сырья у казахов.

Вся казахская кухня в течение длительного периода строилась на использовании мяса и молока. Конина и баранина, кобылье, овечье, коровье и верблюжье молоко и продукты их переработки (скороспелые творожные сыры, кумыс) – вот тот весьма ограниченный и, главное, однообразный ассортимент продуктов, которыми могли пользоваться казахи. Вполне понятно, что даже самая изощренная фантазия не могла создать из одного мяса и молока и всех их производных большое разнообразие блюд, особенно в условиях нестабильности жилья и при крайней ограниченности, если не сказать при почти полном отсутствии овощного и зернового пищевого сырья вплоть до конца XVIII– начала XIX вв.

Ограничивал развитие казахской кулинарии недостаток кухонной утвари, при помощи которой можно было бы разнообразить технологию, как это имело место у народов Закавказья, обладавших большим набором металлической (медной, железной, чугунной), керамической (глиняной) и каменной посуды. У казахов же вследствие их кочевого образа жизни первоначально существовала только кожаная и деревянная, т. е. небьющаяся посуда, употреблявшаяся главным образом для хранения еды и лишь отчасти для приготовления пищи.

В кожаных мешках (саба – из конской кожи и торсык – из бараньей) готовили кумыс и другие кисломолочные продукты, а в деревянных бадьях и кожаных сабах варили мясо, опуская туда нагретые камни. Поэтому в старинной казахской кухне полностью отсутствовали супы, а мясо употреблялось в основном отварное. Чугунный казан как основной тип утвари и очага появился лишь в XVIII в., а вместе с ним появились и некоторые жареные мясные блюда, заимствованные у узбеков.

Развитие казахской кулинарии шло в направлении разработки таких полуфабрикатов из мяса и молока, которые могли бы сохраняться достаточно длительное время в условиях постоянного кочевья и в то же время были бы вкусны и не приедались при частом употреблении. Так возникло и получило развитие изготовление копченых, солено-копченых и копчено-вареных полуфабрикатов из различных частей конины (конских колбас), жареных презервов из баранины и бараньего ливера.

Что касается использования молока, то его казахи никогда не употребляли в пищу в сыром виде (ни парное, ни охлажденное). И эта традиция сохранилась до наших дней. Наоборот, значительное распространение получило изготовление кисломолочных полуфабрикатов и продуктов, причем таких, которые оказались наиболее удобными для хранения и перевозок в условиях кочевья; это в первую очередь кумыс, не только хорошо сохраняющийся, но и приготовляемый в торсыках (при непрерывном встряхивании во время езды), а также скороспелые сыры, которые можно было сделать и употреблять во время стоянок, либо сухие молочные концентраты (курт, сарса) – легкие, транспортабельные и непортящиеся при длительных перевозках. Все эти продукты обладали еще одним общим свойством – они были удобны для непосредственного употребления в холодном виде. Таким образом, казахская кухня, если к ней применять современные понятия, в значительной степени была кухней холодного стола.

Продукты земледелия поздно вошли в казахское меню. Первым зерном, ставшим известным казахам и занявшим затем основное место в их кухне как

национальный знак, было просо – могоар и ку-дза, получаемые вначале из Джунгарии и Средней Азии в результате меновой торговли, а затем частично возделываемые оседлыми казахами в южных районах Казахстана.

После того как в XVIII в. значительная часть Казахстана присоединилась к России, в рационе казахов стали все более использоваться продукты земледелия – главным образом зерно (пшеница, рожь) и мука из него, получаемая в обмен на продукты животноводства. Но вплоть до 60-70-х годов XIX в. мука и мучные изделия употреблялись в основном зажиточными казахами.

Только в последней трети XIX в., когда хозяйство Казахстана стало развиваться в большей связи с хозяйством России, когда в результате проникновения капиталистических отношений в нем усилилась классовая дифференциация и обедневшие, лишенные скота казахи, не имея возможности продолжать кочевую жизнь, стали заниматься земледелием, только тогда, мука и мучные изделия стали занимать все большее и большее место в казахской кухне.

Так, к концу XIX – началу XX в. сложилась характерная особенность казахской кухни и казахского национального стола – преобладание мясных и мучных изделий и сочетаний из мяса и муки в основных национальных блюдах, классическим примером которых является ет, или бешбармак. В то же время употребление различных продуктов переработки конского и овечьего молока – кумыса, курта, айрана, сарсы и иримшика – несколько отошло на второй план.

Конечно, было бы неверно считать, что казахская кухня развивалась совершенно изолированно, только под влиянием природных и экономических условий. Многие были заимствованы в XVIII-XIX вв., особенно господствующим классом, у соседних народов Средней Азии – узбеков, таджиков, дунган и уйгуров, обладавших к этому времени чрезвычайно развитой кулинарной культурой. Эти заимствования касались, в первую очередь, технологии приготовления жареных мясных блюд (с использованием масла) и более сложных мясо-мучных изделий (самсы, мантов), а также употребления отдельных продуктов (например, чая, фруктов, бахчевых культур), которые стали шире использоваться в рационе казахов Южного Казахстана. Наконец, заимствована была и организация праздничного стола – по типу узбекского, т. е. с использованием сладостей в начале и в конце обеда. Из русской кухни в XX в. было заимствовано казахами повседневное употребление овощей (особенно картофеля, моркови, огурцов, редьки, чаще всего используемых в виде салата), а также использование яиц и мяса кур, которые с развитием птицеводства на базе зернового хозяйства стали традиционными продуктами в казахской кухне.

Однако ни технологические заимствования, ни расширение ассортимента продуктов в принципе не изменили основных национальных особенностей казахской кухни, ее специфики, хотя и сделали ее более разнообразной. Если говорить о действительно характерных чертах казахской кулинарии, о том, что отличает ее от других кухонь народов Средней Азии, то наряду с наличием копченых изделий из конины и излюбленным сочетанием мяса и теста в большинстве национальных горячих блюд следует отметить преобладание отварных и полуотварных мясо-тестяных блюд, а не жареных. Характерно, что мясо в казахской кухне готовят до сих пор крупными кусками (и измельчают лишь

непосредственно перед едой), причем употребляют его в натуральном виде. Казахской национальной кухне чужды блюда из молотого мяса (за исключением современных заимствований), что объясняется полным отсутствием в прошлом условий для усложненной кулинарной обработки.

Казахская кухня не знает и супов, если опять-таки не считать заимствованной у узбеков шурпы. В то же время чрезвычайно характерны для казахской кухни такие блюда, которые по своей консистенции занимают как бы промежуточное положение между супами и вторыми блюдами. Таково национальное блюдо ет, чаще называемое у нас бешбармаком, и праздничное блюдо наурыз-коже, приготавливаемое лишь один раз в году – под Новый год. В состав таких блюд входит много мяса, теста или зерна и относительно небольшое количество крепкого, концентрированного, жирного и густого бульона-подливки, сдобренного кисломолочными продуктами и составляющего неразрывную часть блюда.

Другой характерной особенностью казахской кухни является широкое использование субпродуктов (легких, печени, почек, мозгов, языка), очень ценимых казахами (например, почки они считают лучшей и наиболее ценной частью мяса), а также комбинаций субпродуктов с мясом (обычно грудинкой). В то же время такие части мяса, как седло, задняя часть, приготавливаются в чистом виде, почти исключительно посредством запекания (в прошлом – в углях, а в современной кухне – в духовке).

Национальным видом мяса у казахов следует считать конину, хотя ныне ее употребляют реже, чем баранину и даже говядину. Именно из конины создаются такие характерные для казахской кухни национальные изделия, как казы, карт`а, шужук и др.

Названия большинства мясных блюд связаны не с составом сырья или способом приготовления, а с наименованием частей, на которые в соответствии с национальными традициями разделяется обычно конская туша. Таковы кабырга, тостик, жанбаз, жал, жай, казы, сурет-ет, бельдеме и др.

Мучные блюда – разнообразные лепешки, сходные с лепешками узбекской кухни, но обычно сдобренные в большей степени луком или черемшой, как и узбекские, носят название нан и различаются по форме и виду посуды, в которой их выпекают: казан жанпай нан (лепешка по размеру котла), таба-нан (от сковородки таба).

Блюда, заимствованные казахами у узбеков, дунган, уйгур, русских, украинцев и других народов, обычно сохраняют на казахском языке свои национальные названия. Таковы самса, манты, ет-хошан, май-хошан, монпар, борщ и др.

Современный казахский стол, конечно, не ограничивается одними блюдами национальной кухни. Он значительно разнообразнее по составу продуктов, поскольку наряду с мясом включает в себя рыбу, овощи, различные крупы, фрукты, консервированные продукты, но это не значит, что из казахских национальных блюд нельзя составить оригинального и относительно разнообразного обеда.

Традиционный казахский праздничный обед своеобразен. Он начинается с кумыса, затем следует чай со сливками, к которому подают изюм, орехи, сушеный творог и баурсаки (маленькие шарики из жареного сдобного теста). После этого

вступления следуют разные закуски из конского мяса – копченые, полусоленые, отваренные (казы, шужук, жал, жай, сурет-ет, карта), а также закуска из баранины – кабырга или бауыр-куйрык (сочетание конского мяса и бараньего ливера под кисломолочным соусом). Все они отличаются друг от друга не только по составу мяса, но и по способам его приготовления, по его качеству и консистенции (жирное, постное, нежное, упругое, сдобное). Это вносит вкусовое разнообразие в однородный на первый взгляд мясной стол, тем более что закуски едят с табананами (казахскими лепешками из пшеничной муки со сливочным маслом) и заедают салатом из редьки или другими свежими овощами (помидорами, огурцами). Затем следует куырдак (жирное жаркое из бараньего ливера, в основном печенки, почек и легкого), за ним самса (пирожки с мясом) и только в конце обеда – ет, т. е. отварная конина или баранина, нарезанная тонкими ломтиками поперек волокон, подаваемая с широкой, толстой лапшой и жирным, густым, крепким бульоном с масляными лепешками акнан, посыпанными кунжутом или рубленым луком. Это блюдо запивают кумысом, за которым снова следует чай, на этот раз без сливок и молока.

Киргизская кухня по своему характеру, технологии и даже по составу основных блюд настолько близка к казахской, что их было бы неправильно рассматривать как разные кухни. Большинство блюд киргизской и казахской кухни полностью повторяют (дублируют) друг друга по существу и очень часто совпадают по названию. Это объясняется в целом сходными условиями хозяйства казахов и киргизов в период формирования в народность и на последующих стадиях их исторического развития. Кочевое и полукочевое скотоводство оказало столь сильное влияние на материальную культуру киргизского народа, что несмотря на иные и более благоприятные, чем у казахов, природные условия предгорий Тянь-Шаня и на более сильное влияние соседних народов с развитой кулинарной культурой – джунгарцев, дунган и уйгуров, узбеков и таджиков – киргизская кухня сохранила те же типичные черты, которые свойственны казахской кухне.

Но вместе с тем имеются и некоторые различия как в наименованиях отдельных блюд, так и в составе продуктов питания, входящих в рацион. С развитием садоводства и земледелия в Киргизии значительно возрос удельный вес овощей и фруктов в питании. Но и теперь они употребляются самостоятельно, отдельно, вне связи с приготовлением пищи и не входят органически в состав национальных блюд. Только на юге Киргизии, где применение овощей было развито в прошлом, некоторые из них, например тыква, широко используются для приготовления национальных блюд – как примесь к тесту для лепешек и к зерновым блюдам (полужидкие кислые кашицы).

В целом в современной киргизской кухне гораздо сильнее, чем в казахской, заметна сезонность рациона. Летом преобладает молочно-растительная пища, зимой – мясо-мучная и мясо-зерновая.

Вообще киргизы употребляют больше зерна, причем в основном пшеницу, горный ячмень, отчасти джугару. Пшено же часто смешивают с ячменем и из смеси этих круп готовят толокно, которое, как и отдельно ячмень и пшеница, является основой для кислых супов-кашиц, либо подкисленных айраном, либо доведенных до закисания с помощью солода или закисшего супа предыдущего приготовления (таков суп из ячменя – жарма или из пшена – кежё).

В мясных блюдах совпадение с казахской кухней более полное.

Характерно, что киргизы до сих пор, несмотря на соседство с узбеками и таджиками, почти исключительно употребляют вареное, а не жареное мясо.

Национальным видом мяса у киргизов продолжает считаться конина, ценимая очень высоко, но практически сейчас больше едят вареную баранину. Знаменитый бешбармак (по-киргизски – туурагэен эт) готовят в отличие от казахского с более концентрированным соусом, называемым чык (бульон с куртом).

В Северной Киргизии в бешбармак не добавляют тестяную часть (лапшу), а вместо нее вводят много лука и айрана (катыка); такое блюдо носит название нарын.

Все молочные блюда, начиная с кумыса (по-киргизски – кымыз), полностью совпадают с казахскими, в том числе технология всех творожных сыров. Следует отметить, что у казахов и киргизов в отличие от большинства тюркоязычных народов катык называется айраном, а айран – чалапом, или шалапом.

Вообще различия киргизской и казахской кухонь проявляются лишь в частностях. Например, сильно различается культура употребления чая. В то время как казахи употребляют только черный байховый чай, киргизы пьют преимущественно зеленый кирпичный, который получил распространение в период ойратского владычества на большей территории современной Киргизии в XVII-XVIII вв. Киргизы готовят свой кирпичный куурма-чай с молоком, солью, перцем и с обжаренной на масле мукой (но без непосредственного добавления масла) при соотношении молока и воды 2:1.

В Южной Киргизии, долгое время входившей в состав среднеазиатских государств, населенных таджиками, киргизы до сих пор употребляют зеленый байховый чай.

Наконец, киргизская кухня в большей степени, чем казахская, заимствовала дунганские и уйгурские блюда.

Из чисто киргизских блюд, не встречающихся у соседних с киргизами народов, можно отметить лишь кёмёч – маленькие сдобные лепешки величиной с крупную монету, печеные в золе, которые кладут в горячее молоко и сдабривают маслом и сузьмой.

Ниже приводится рецептура основных блюд, совпадающих в казахской и киргизской кухнях, и некоторых блюд, характерных только для киргизской или казахской кухни.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА (ЗАГУЩЕННЫЕ СУПЫ)

В казахской кухне фактически имеется лишь два блюда, которые можно отнести к категории загущенных супов. Одно из них, как уже говорилось, старинное, традиционное (наурыз коже), другое (ашы-сорпа) – новое, появившееся в последние десятилетия под влиянием узбекской кухни.

НАУРЫЗ-КОЖЕ

Мясная часть: 0,5 кг свежей конины (бельдеме), 100 г карты, 100 г щужука, 100 г казы, 100 г жала, 100 г жая, 100 г сур-ета, 0,5-0,75 кг баранины, 250 г бараньей печени, 100 г бараньих почек, 2,5-3 л воды.

Молочная часть: 1 л молока овечьего, 1 л молока коровьего, 1,5 л катыка (айрана), 0,5 л, кумыса, 1 стакан сузьмы, 1 стакан курта, 200 г сливочного масла.

Крупяно-овощная часть: 1,5-2 стакана пшена, 1,5 стакана пшеницы (или риса), 8-10 луковиц, 2 головки чеснока, 0,5 стручка красного перца, 1 л воды (для зерна).

1. Все мясо и мясопродукты (за исключением бараньих почек) отварить в воде с луком (половиной указанной нормы) до мягкости под крышкой в течение 2-3 ч на медленном огне. Почки отварить отдельно в течение 1 ч, затем слить воду, в которой они варились, и соединить их с остальным мясом.

2. Зерно (крупы) разварить, в воде отдельно, добавить молоко после закипания и варить до разваривания.

3. Приготовленные продукты (пп. 1 и 2) соединить и продолжать варить на медленном огне около 30 мин, после чего вынуть мясо, остудить, нарезать его тонкими ломтиками и вновь положить в бульон.

4. Курт развести в 2 стаканах мясного бульона, добавить сузьму, сливочное масло, чеснок, перец и настаивать 3 ч (пока варится мясо).

5. Приготовленное мясо (п. 3) снять с огня, влить в него вышеуказанную смесь (п. 4), хорошенько размешать и вновь подогреть, постоянно помешивая, но не доводить до кипения.

6. Слегка отцедить катык, смешать его с кумысом, влить отцеженную от сыворотки смесь в готовый, но снятый с огня наурыз-коже, все время размешивая деревянной ложкой, не давая свертываться молоку.

АШЫ-СОРПА

500 г баранины, 250 г конины (пашины), 75-100 г курдючного сала, 2 редьки, 4 луковицы, 3-4 помидора, 1 головка чеснока или 3-4 головки и зелень черемши или колбы, 1 стакан степной рубленой зелени (пастушья сумка, люцерна и т. д.) или 2 ст. ложки петрушки, 1 ст. ложка кервеля, 2 яйца, 1-2 ст. ложки молока, 1 ч. ложка муки, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 2-3 лавровых листа, 1,5 л кипятка.

1. Подготовленные кости баранины и конину (одним куском) залить кипятком, сварить бульон.

2. Мякоть баранины нарезать узкими тонкими полосками в виде толстой лапши и обжарить на перекаленном курдючном сале в казане в течение 10-15 мин, добавить затем нарезанный кубиками лук и редьку соломкой и продолжать обжаривать и тушить еще 20-25 мин, добавляя по мере выкипания сока небольшое количество бульона. Незадолго до готовности мяса добавить помидоры, нарезанные крупными дольками.

3. Полученный мясо-овощной соус ввести в подготовленный бульон, добавить лавровый лист, перец, посолить и довести до кипения.

4. Одновременно взбить яйца и молоко и развести в яично-молочной смеси муку. Залить эту смесь на разогретую с маслом сковороду и поджарить. Полученный плотный омлет нарезать в виде крупной лапши и заправить им ашы-сорпу.

5. Сразу же после этого всыпать в ашы-сорпу зелень, рубленый чеснок и дать потомиться под крышкой без огня 3-4 мин.

6. Перед подачей на стол вынуть из бульона конину, нарезать ее тонкими ломтиками и вновь опустить в бульон.

ВЯЛЕННЫЕ И СЫРОКОПЧЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ КОНИНЫ

Вяленые и копченые изделия из конины в казахской кухне готовят из разных частей конского мяса. И хотя их делают по сходной технологии, вкус и консистенция у них разные.

Три вида казахской конской солонины – жал, жай и сурет-ет отличаются один от другого тем, что жал почти на 80-90% состоит из жира, жай – на треть или наполовину, а в сурет-ете жир отсутствует полностью, так как мясо специально обезжиривается.

Казахские конские колбасы казы, шужук и карта отличаются друг от друга тем, что в казы жир составляет третью часть, в шужуке жира нет или не более 5-10% вместе с мясом, а в карте нет ни мяса, ни жира – это толстые конские кишки, приготавливаемые особым способом.

ЖАЛ

1 кг конины

Посолочная смесь: 25 г соли, 1 ч. ложка сахара, 0,5 стакана черемши, 6 горошин черного перца.

Рассол: 1 л воды, указанное количество сухой по-солочной смеси.

Жал – продолговатое отложение жира в подгривной части конской шеи. Его надо вырезать с тонкой прирезью мяса (не более 10% по весу), нарезать кусками во всю длину, сечением 2 см, натереть сухой посолочной смесью и плотно уложить в керамическую или деревянную посуду на сутки, а затем дополнительно залить рассолом и выдержать еще 2-3 суток, после чего жал замочить в холодной воде на 2 ч, затем промыть в теплой воде и повесить для просушки в течение минимум 10-12 ч*. После этого жал следует коптить при температуре 45-50°C в течение 18 ч, затем охладить при температуре 10-12°C в течение 4 ч и сушить в течение суток при температуре 12°C.

* Здесь и в дальнейшем указанные мясные изделия можно использовать либо как полуфабрикат для отваривания в просоленном виде, либо продолжать их дальнейшую обработку копчением.

ЖАЙ

1 кг конины (жанбас – задняя нога)

Посолочная смесь: 25 г соли, 1,5 г сахара, 2 ч. ложки черного перца, 1 головка чеснока или кусочек асафетиды величиной с горошину, 1 ч. ложка ажгона (индийский тмин).

Рассол: 1 л воды, указанное количество посолочной смеси.

Верхний слой мышц с поверхностным жиром снять с окорока кусочками полукруглой формы, натереть их посолочной смесью и плотно уложить в керамическую или деревянную посуду, оставить на сутки в холодном месте. Затем залить 3%-ным рассолом посолочной смеси и выдержать 5-6 суток, после чего мясо промыть, замочить на 1 ч, вновь промыть в теплой воде и подсушить в течение нескольких часов. Подготовленный таким образом жай может служить полуфабрикатом для вяления, варки или копчения по типу к а з ы. Лишь после копчения жай сушат 3 суток при температуре 12°C.

СУРЕТ-ЕТ

1 кг конины (жаурын – лопаточная часть с подплечным краем)

Посолочная смесь: 30 г соли, 0,5 головки чеснока или кусочек асафетиды величиной с горошину, 0,5 ч. ложки сахара.

Сурет-ет является полуфабрикатом конской солонины.

Конину срезать с костей, освободить от сухожилий, хрящей, жира и нарезать на ровные одинаковые прямоугольники весом каждый от 750 г до 1 кг.

Каждый кусок натереть посолочной смесью, уложить в деревянную или глиняную посуду и выдержать неделю при температуре 3-4°C, а затем сутки вымачивать в воде; промыть кипяченой водой и подсушивать на солнце в течение 12-15 ч. После этого сур-ет можно отваривать или закоптить густым дымом* при температуре 50-60°C в течение 12-18 ч.

* Для копчения используют опилки лиственных деревьев, а также невысохшие (свежие) прутья кустарника ивы, тополя, ветлы, ольхи с добавлением к ним зеленых веток барбариса, абрикоса и других садовых растений.

КАЗЫ

1 кг конины (пашины), 500 г конского сала, 0,5 м говяжьих кишок, 25 г ажгона (зиры), 2 ч. ложки черного молотого перца, 25 г соли.

Подготовка мяса. Конину нарезать полосками шириной 2-3 см, длиной 8-10 см, пересыпать солью и пряностями, втирая их в мясо, и, накрыв салфеткой, оставить на 1-2 суток в холодном месте.

Подготовка кишок. Кишки вывернуть наизнанку, промыть в холодной воде, натереть солью, дать постоять 5-10 мин, затем соскаблить так называемую пленку, не трогая жира, промыть 4 раза в холодной и горячей воде, вновь соскаблить слизь, вывернуть налицо, нарезать кусками длиной 50 см. У каждого куска один конец перевязать ниткой, с другого укладывать подготовленное мясо и сало – обязательно в пропорции 2:1, затем перевязать. (Если казы готовят для варки и копчения, то на одну треть она должна состоять из конского сала). После этой предварительной подготовки казы можно вялить, варить и коптить.

Вяление. Летом вывесить на неделю на солнце и ветер, а зимой положить в снег на такое же время, а затем 2-3 месяца вялить в прохладном темном помещении.

Варка. Приготовленные колбасы положить в котел, залить водой и варить на слабом огне. Когда вода закипит, снять пену, проткнуть колбасы в нескольких местах и продолжать варить. Общее время варки 2 ч.

Копчение. Коптить густым дымом при температуре 50-60°C в течение 18 ч, охлаждать при температуре 12°C в течение 2-3 ч.

ШУЖУК

1 кг мяса (конины хорошей упитанности из разных частей – внутренняя часть жанбаса и немного грудинки), 0,5 м тонких конских кишок.

Посолочная смесь: 35 г соли, 0,5 ч. ложки сахара, 1 головка чеснока.

1. Конину нарезать кусками по 300-400 г, натереть посолочной смесью, выдержав затем в керамической или деревянной посуде 3-4 суток при температуре 2-4°C.

2. Подготовить кишки (см. выше).

3. Затем подсолненное мясо измельчить на кубики (по 2 см), набить ими кишки, после чего подвесить для осадки на 3-4 ч в прохладном помещении (10-12°C). После этого шужук можно употреблять свежим, т. е. отваривать в течение

3 ч, можно завяливать в течение недели на солнце и ветру или же коптить при температуре 50-60 °С в течение 15-18 ч, после чего охладить и сушить при температуре 12°С в течение 2-3 суток.

Шужук может быть и варено-копченым. В этом случае его после копчения надо отварить на пару в течение 1,5 ч, а затем вторично закоптить. Обычно его варят непосредственно перед употреблением.

КАРТА

1. Конские толстые кишки, не снимая с них жира, промыть холодной водой несколько раз и нарезать кусками длиной 30 см.

2. Затем вывернуть наизнанку каждый кусок так, чтобы сало оказалось внутри, крепко завязать его с обоих концов суровой ниткой, промыть холодной и теплой водой, ножом соскоблить с поверхности слизь и опустить кишки на 3-5 мин в кипяток.

3. Остудив, соскоблить легко отделяющийся поверхностный слой, вновь промыть и затем отваривать в течение 2 ч в подсоленной воде с перцем и луком.

МЯСНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЕТ (БЕШБАРМАК КАЗАХСКИЙ)

Вариант 1: 1,5 кг конины (поясничная часть), 250 г казы, 250 г шужука, 250 г бараньей грудинки (или кабырги), 2,5 л воды.

Вариант 2: 1,5 кг баранины, 500 г казы, 250 г шужука, 2,5 л воды.

Для обоих вариантов:

Тесто: 500 г муки, 2 яйца, около 0,5 стакана воды, 1 ч. ложка соли.

Овощная часть: 3-4 луковицы, 1 стакан мелко нарезанной зелени черемши или колбы, 3 ст. ложки зелени петрушки, 1 ч. ложка черного перца горошком.

Бешбармак (ет) состоит из отварного мяса, теста и крепкого бульона. Его можно было бы назвать отварным мясом с лапшой, если бы не некоторые особенности технологии, которые и придают особый вкус, свойственный только этому блюду.

1. Обязательно парное мясо, взятое кусками не менее 1,5 кг, целиком отварить в равном по весу количестве воды (заливается сразу кипятком) на слабом огне при плотно закрытой крышке в течение 2,5 ч.

2. В течение этого времени с бульона обязательно снимать жир в отдельную посуду.

3. Когда мясо будет готово, вынуть, срезать мякоть, нарезать ее тонкими, но широкими ломтиками поперек волокон (примерно 4х4 см), залить четвертой частью бульона, добавить мелко нарезанный лук, перец, пряную зелень, после чего припустить в течение 5-7 мин.

4. Одновременно с варкой мяса приготовить лапшу: замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 2 мм и нарезать крупными квадратами (6х6 см) или даже более крупными и отварить в бульоне, полученном от варки мяса, добавив в него 0,5 луковицы и 1 петрушку.

5. Затем выложить лапшу в глубокие тарелки, полить ее разогретым жиром, снятым при варке бульона, посыпать перцем, зеленью петрушки и черемши, положить на нее подготовленное мясо горкой, как нарезанное кусочками, так и

кости с мясом, и залить все небольшой частью бульона или сделать специальную подливку зуздук из курта.

6. Остальную часть бульона, в котором припускалось мясо, соединить с бульоном, в котором отваривалась лапша, подогреть его и подать отдельно в пиалах, посыпав черемшой и петрушкой.

7. Мясо и лапшу едят, запивая бульоном, и заедают лепешками табанан.

ТУУРАГЕН ЭТ (БИШБАРМАК КИРГИЗСКИЙ)

1 кг баранины (грудинки), 1 кг конины (пашины), 4 луковицы, 250 г карты, 200 г толстых конских кишок, 250 г бараньей печени, 50 г курдючного сала, 2 ч. ложки черного перца, 4 ст. ложки зелени петрушки, 0,5 стакана зелени, 1 головка чеснока, 2,5 л воды.

Для теста: 500 г муки, 2 яйца, около 0,5 стакана воды, 1 ч. ложка соли.

Все операции такие же, как и при приготовлении казахского бешбармака, за исключением двух.

После окончания варки бульона (п. 3) отваренную карту и печенку вынуть, как остальное мясо, из бульона, отдельно измельчить и обжарить на курдючном сале и собранном с поверхности бульона жире в казане 10-15 мин.

Приготовить соус чык (см. ниже), развести его в бульоне до консистенции жидкой сметаны и соединить с соусом, полученным из печени и карты.

Залить им лапшу так, как это сказано в п. 5 рецепта казахского бешбармака (или просто развести курт в бульоне).

ЗУЗДУК (СОУС К КАЗАХСКОМУ БЕШБАРМАКУ)

100 г курта (1 стакан), 1 стакан теплой воды или мясного бульона, 25 г топленого (или сливочного) масла (или курдючного сала), 1-2 луковицы, 1 головка чеснока или пучок черемши, 1 ст. ложка муки, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

Курт истолочь, смешать с мукой, развести водой или бульоном.

Пряности мелко нарезать или истолочь, слегка обжарить на масле, смешать с разведенным куртом.

Чык (соус к киргизскому бишбармаку)

200 г курта, 100 г топленого сливочного масла, 1,5 стакана крепкого мясного бульона, 3 луковицы, 2 головки чеснока, 1-2 ч. ложки красного перца, 2 ст. ложки муки (обжарить с маслом и луком).

Готовить так же, как и з у з д у к.

БАУЫР КУЙРЫК

Бауыр куйрык – одно из самых любимых казахских блюд, подаваемых в торжественных случаях, например обязательно на свадьбе. Оно представляет собой мясное ассорти, его готовят из лучших частей конины (из копченой казы или сырой пашины, отварных кусочков поясничной части и толстого края), бараньей печени и курдючного сала.

250 г казы копченой, 250 г пашины сырой, 250 г толстого края, 250 г конины (поясничной части), 350 г бараньей печени, 150 г курдючного сала, 100 г курта, 2-3 луковицы, 0,5 ч. ложки черного перца.

1. Предварительно отварить все части конины до готовности на слабом огне в течение 2-2,5 ч так, чтобы уварить бульон до 0,5 л.

2. Печенку залить молоком и выдержать 3-5 ч.

3. Бульон из-под конины слить в казан, положить туда разрезанное на 4 кусочка курдючное сало, вскипятить на большом огне и проварить затем 10-15 мин на слабом.

4. Затем добавить печенку целым куском (сняв предварительно пленку), отваренную конину, пряности, посолить и варить на слабом огне 5-7 мин. Растолочь или растереть в ступке курт в порошок, развести его 1 чашкой бульона и постепенно влить в кастрюлю, все время помешивая; проварить еще 3-4 мин до готовности печени. После этого закрыть крышкой, охладить.

Нарезать мясо, печенку, сало тонкими ломтиками, перемешать, дать впитаться в них соусу.

КАБЫРГА

1,5-2 кг бараньей грудинки, 1 крупная редька, 3 луковицы, 1-1,5 головки чеснока, 1 ч. ложка черного молотого перца, 100 г бараньего жира или 0,5 стакана

подсолнечного масла, 1-1,5 стакана мясного бульона.

Баранью грудинку вырубить во всю ширину бараньего бока целым прямоугольником, удалить ребра, оставив только их концы в 3-4 см со стороны корейки, затем слегка отбить грудинку, натереть смесью перца, соли и рубленого чеснока и завернуть плотно рулетом, перевязав крепко шнуром или шпагатом, чтобы не развертывался.

2. В глубокой сковороде или казане перекалить бараний жир или лучше подсолнечное масло и обжарить рулет в течение 10-15 мин, затем долить бульон и тушить на слабом огне до готовности (при закрытой крышке) 45 мин – 1 ч, периодически переворачивая. За 15 мин до конца тушения добавить лук и редьку, нарезанные кубиками, которые использовать как гарнир.

Кабыргу можно есть также охлажденной как закуску.

ТОСТИК

1 кг молодой баранины (грудинки), 1-2 луковицы, 1-2 головки чеснока, 1 ч. ложка соли.

Соль, чеснок и лук растолочь и растереть в кашицу. С бараньей грудинки снять мясо с жировым слоем и нарезать вдоль ребер двумя-тремя крупными кусками шириной 10 см, а затем каждый кусок насадить на вертел и обжарить на мангале (углях), как шашлык. При почти полной готовности снять тостик с вертела, натереть чесночно-луковой кашицей, вновь надеть и обжаривать еще 2-3 мин. Затем нарезать тонкими ломтиками и подать к столу

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Наиболее распространенными кисломолочными изделиями казахской кухни являются творожистые массы. Они представляют собой сочетания катыка и свежего молока, взятых в различных соотношениях и подвергнутых тепловой обработке разной длительности. Чаще всего для казахских творожистых сыров используется овечье молоко. Иногда катык делают из овечьего молока, а свежее молоко берут коровье. Возможно и обратное сочетание. Все это разнообразит консистенцию, жирность и вкус казахских кисломолочных изделий, несмотря на их весьма сходную технологию.

ИРИМШИК

5 л молока, 100-150 г закваски майек (см. ниже)

Молоко довести до кипения на медленном огне. затем охладить до 30-35°C и ввести закваску майек, размешать и оставить на 2-3 ч.

Затем вновь довести молоко на медленном огне до кипения и образования творожного сгустка коричневатого цвета, отделить сыворотку и отжать полученный иримшик в мешочке из бязи или тройной марли.

Приготовление закваски майек. Желудок ягненка очистить, тщательно промыть в нескольких водах и высушить. Затем залить его парным овечьим или козьим молоком, смешанным на одну треть или четверть с катыком, и выдержать около суток при комнатной температуре до образования закваски. После этого закваску можно хранить в стеклянной или керамической посуде в сухом прохладном месте около 2-3 недель, используя по мере надобности. 100 г закваски достаточно для сбраживания 3-5 л молока.

САРЫ ИРИМШИК

1 л молока, 1 л катыка.

Молоко вскипятить, влить в момент вскипания катык и продолжать кипятить до полного отделения сыворотки, затем часть сыворотки слить и продолжать кипятить до тех пор, пока творог не делается светло-коричневым. Загустевшую массу отжать и высушить на солнце.

АК ИРИМШИК

2 л свежего молока, 1 л катыка, 25 г масла, 2 ч.ложки соли.

Молоко вскипятить, влить в момент кипения катык, прокипятить еще около 5 мин, вынуть творожную массу, процедить, смешать еще теплую творожную массу с солью и маслом. Едят тотчас же.

ЕЖЕГЕЙ

2,5 л катыка (свежего, почти не кислого), 1 л свежего молока, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка соли.

Молоко вскипятить, в момент вскипания влить катык, прокипятить не более 0,5-1 мин. Затем процедить сквозь марлю или бязь, полученный сгусток положить в посуду и, посолив, тщательно перемешать со сливочным маслом.

*САРСУ**

8-10 л сыворотки.

Сыворотку, полученную после приготовления обыкновенного творога, катыка, сузьмы или иримшика, а также пахту, полученную после взбивания молока, уварить в казане или эмалированной посуде на слабом огне до получения густой, тягучей массы, затем охладить до 40°C, сформовать лепешки и высушить на солнце или в хорошо проветриваемом помещении. (Можно подсушить и на перевернутом решете, поставленном сверху на газовую плиту, в которой горит духовка).

Сарсу употребляют либо самостоятельно, либо как полуфабрикат наподобие курта, растирая в порошок и подмешивая его для улучшения вкуса мясной подливки в бешбармак и другие мясные блюда.

* Сарсу целесообразно готовить лишь при наличии большого количества сыворотки, в больших казанах. В рецепте указан минимальный объем.

МОЛОЧНО-МУЧНЫЕ БЛЮДА

Молочно-мучные блюда – это оригинальные блюда казахской и киргизской кухни, в которых молоко или точнее молочные продукты втрое-впятеро превышают по весу муку или мучные (зерновые) компоненты, входящие в них. Кроме того, в ряде молочно-мучных блюд (но не во всех) предусмотрено и слабое брожение как мучных, так и молочных компонентов. Все это обеспечивает своеобразие вкуса этих блюд, не встречающихся в других национальных кухнях.

БИДАЙ-КОЖЕ

500 г зерна пшеницы, 3,5 л воды, 1,25 л молока, 0,5 л катыка.

Пшеницу подсушить на листе в духовке, сбрызнуть водой и протолочь в деревянной ступке до отделения кожицы. Очищенное зерно залить водой, посолить, довести до кипения, долить молока и варить до готовности зерна. Затем охладить, добавить катык и выдержать в теплом месте 36 ч. Затем процедить и жидкую часть использовать как напиток, а густую как кашу.

ТАРЫ-КОЖЕ

500 г пшена, 3,5 л воды, 1 л молока, 0,5 л катыка.

1. Пшено подсушить на противне или в хорошо нагретом казане, часто переворачивая и дав слегка зарумяниться, но не пережаривая, а потом слегка протолочь.

2. Залить подготовленное пшено смесью воды и молока, слегка посолить и варить под крышкой до полного разваривания пшена, после чего охладить до 35-30°C.

3. Залить в охлажденный пшенный отвар катык, перемешать и выдержать при комнатной температуре 36 ч, затем процедить, охладить и использовать как напиток или как холодный суп, кашу.

КЁМЁЧ (КИРГИЗСКОЕ БЛЮДО)

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 2 стакана катыка (айрана), 15-20 г дрожжей (1 ст. ложка без верха).

Для кёмёча: 1 л топленого молока, 750 г лепешек, 1-1,5 стакана сузьмы, 50-75 г сливочного масла.

1. Замесить тесто, выдержать его 30 Мин, раскатать в жгут сечением примерно 2 см, нарезать кружочками толщиной 1 см. Выпечь в духовке на противне.

2. Вытопить молоко на медленном огне примерно на четверть объема, довести до кипения, отлить 1,5 стакана, а оставшимся молоком залить лепешки, прикрыть посуду крышкой и дать постоять 5-10 мин.

3. В 1,5 стакана теплого молока развести сузьму, распустить масло и соединить эту смесь с лепешками, залитыми молоком, перемешать.

БАУРСАК ИЗ ИРИМШИКА

500 г иримшика или творога, 2 яйца, 75 г сливочного масла, 0,75 стакана муки + 2 ст. ложки муки для панировки, 3 ст. ложки подсолнечного или топленого масла для обжаривания, 1 ч. ложка соли.

1. Творог размять, растереть и перемешать с маслом, взбитыми яйцами, мукой и солью в тесто, из которого сформовать шарики величиной чуть больше лесного ореха.

2. Отварить эти шарики в кипятке до всплытия (5-7 мин), обсушить на сите, запанировать в муке.

3. Обжарить в казане на масле до образования румяной корочки.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Мучные изделия казахской кухни – это в основном лепешки, сходные по названиям и технологии с аналогичными изделиями среднеазиатской кухни, откуда они главным образом заимствованы. Наиболее распространенными являются крупные пшеничные лепешки (по 200-250 г): токаш или табанан и ак-нан, приготовляемые из кислого теста и используемые в качестве хлеба. При этом ак-нан отличается от табанана содержанием лука или кунжутного семени. Выпекают эти лепешки обычно в тындыре. Духовка для их выпечки менее пригодна. Лепешки каварпа являются разновидностью русских пышек – их также готовят из дрожжевого теста, но обжаривают во фритюре. Из пресного крутого теста с небольшим количеством соды жарят также тонкие лепешки шельпек. Все эти мучные изделия встречаются под другими названиями у соседних с казахами народов – узбеков, татар, русских.

Более оригинальны два других вида мучных изделий казахской и киргизской кухни: бауырсаки (боорсаки – по-киргизски), представляющие собой пряженые галушки, подаваемые в качестве сопровождающего кушанья ко всем мясным блюдам, а иногда употребляемые самостоятельно, и казан жанпай нан – казанная тонкая лепешка, приготовляемая в металлическом котле или казане почти без масла методом медленного запекания. Рецепты этих двух мучных изделий приводятся ниже.

ДОМОЛАК БАУЫРСАК

500 г муки, 0,5 стакана топленого бараньего жира, 2 стакана катыка (айрана), 15-20 г дрожжей, 1 ч. ложка соли.

Для жарення: 1-2 стакана топленого курдючного сала или смеси бараньего жира с подсолнечным маслом.

Замесить тесто, через 20-30 мин разделать в жгут толщиной с палец и нарезать кусочками толщиной в 1-1,5 см. Обжарить в перекаленном жире в казане.

КАЗАН ЖАНПАЙ НАН (КАЗАННАЯ ЛЕПЕШКА)

500 г муки, 1,5 стакана молока (35°C), 2 ст. ложки воды, 15-20 г дрожжей, 2-3 ст. ложки бараньего сала или топленого масла, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 ч. ложка соли.

1. Развести дрожжи в воде с 1 ст. ложкой муки, дать слегка подойти, затем влить их в теплое молоко, добавить растопленное масло (сало), мелко нарезанный или пропущенный через мясорубку лук, соль и замесить тесто, после чего дать ему выстояться около 1 ч.

2. Подошедшее тесто разделить на куски и раскатать их на смазанной растительным маслом доске в тонкие «блины» толщиной 2 мм. окружностью по величине казана.

3. В предварительно разогретый казан (или глубокую чугунную сковороду) выстелить лепешку, плотно закрыть посуду крышкой, на которую насыпать угли, а казан поставить на небольшой огонь и выпекать лепешку 10-15 мин. Таким же образом выпечь остальные лепешки.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Когда-то основной сладостью у казахов был новот – кристаллический виноградный сахар, привозимый из Бухарского и Хивинского ханств. Оттуда же изредка – только для праздничного стола – поступали вяленые дыни, изюм, урюк, шептала, орехи и еще реже бекмесы.

Если у узбеков были заимствованы в основном фруктовые сладости, то у татар – мучные кондитерские изделия и среди них чак-чак, бухарская разновидность которого в конце концов получила наибольшее распространение у казахов и стала любимым и общепринятым казахским кондитерским изделием, хотя оно и сохранило татарское наименование.

ЧАК-ЧАК

Для теста: 500 г муки, 5 яиц, 3-4 ст. ложки молока, 2 кусочка сахара-рафинада, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка водки, 1 щепотка соли (менее 0,5 ч. ложки).

Для сиропа: 500 г меда, 0,5 стакана сахарного песка, 0,5 стакана мака, 0,5 стакана любых орехов.

Для фритюра: 0,75-1 кг сливочного масла.

Приготовление тестяной основы. Растереть желтки с сахаром и маслом добела, посолить, добавить взбитые отдельно белки, молоко, все хорошенько перемешать и замесить на этой основе крутое тесто. (Всыпав половину муки, ввести в полужидкое тесто водку. Если тесто будет недостаточно крутым – добавить еще муки). Тесто завернуть в чуть влажную салфетку и дать полежать 15 мин, после чего раскатать в пласт толщиной 2-3 мм и нарезать, как лапшу, полосками шириной 0,5 см. Эту лапшу либо нарезать кусочками длиной 2-2,5 см, либо скатать в жгутики, которые нарезать кусочками длиной 1,5 см.

Обжаривание лапши. Масло распустить в казане, хорошо нагреть его (перекалить), затем обжарить в нем полученное измельченное тесто, используя при этом сетку, чтобы одновременно вынимать чак-чак и не давать тесту обжариваться сильнее, чем до светло-желтого цвета. Обжаренный чак-чак высыпать на решето или в большое сито, дать стечь лишнему маслу и остудить.

Приготовление маково-ореховой смеси. Орехи обварить кипятком, снять кожуру, крупно нарубить. Мак залить крутым кипятком на 3 мин, после чего слегка потолочь в ступке, перемешать с орехами и дать постоять в закрытой посуде.

Приготовление медового сиропа. В небольшом казанке или в эмалированной миске растопить мед, добавить в него сахарный песок, дать прокипеть так, чтобы выделилась пена, которую необходимо снять, затем уварить сироп до пробы полутвердого шарика*.

Приготовление чак-чака. Снять сироп с огня и засыпать в него подготовленную обжаренную лапшу и тотчас же – маково-ореховую смесь: все быстро и равномерно перемешать. Переложить горячий чак-чак в смазанные маслом тарелки или на металлический лист слоем 1 см (это можно сделать руками, смоченными в холодной воде, или широкими ложками, смазанными маслом). Когда чак-чак остынет, нарезать его ромбиками или квадратиками.

* Эта проба проверяется следующим образом: каплю сиропа надо капнуть в стакан с холодной водой и сразу вынуть. Если капля полутвердая, а тем более твердая – значит сироп готов.

Вопросы для самоконтроля:

1. Перечислите ассортимент сырья, используемый для приготовления блюд в Казахской, Киргизской и Узбекской кухни.
2. Какие виды мяса используются для приготовления блюд и какие блюда из нее популярны?
3. Какие виды молочной продукции чаще всего используют для приготовления блюд?
4. Какие блюда популярны в Казахской, Киргизской и Узбекской кухни?
5. Каким видам мяса отдают предпочтения в Киргизской и Узбекской кухни?

Тема: Туркменская и Таджикская кухня

1. *Особенности зарождения и развития Туркменской кухни*
2. *Ассортимент и технология блюд Таджикской кухни*

1. Особенности зарождения и развития Туркменской кухни

Туркменская кухня до сих пор не была предметом изучения. Дело в том, что, во-первых, туркменская кухня и по технологии, и в значительной степени по ассортименту используемых продуктов близка к кухням других среднеазиатских народов – узбеков и таджиков, поэтому долгое время полагали, что туркменской кухни вообще нет; во-вторых, жители разных районов Туркмении имеют свои этнографические особенности, в том числе и в области питания, что затрудняло и затрудняет до сих пор определение общей характеристики туркменской национальной кухни.

Однако от узбекской и таджикской кухонь она все же отличается рядом особенностей, связанных прежде всего со своеобразием природных условий Туркмении, с необычным размещением ее населения и относительной изолированностью одних туркмен от других.

Огромные пустынные с редкими оазисами пространства Туркмении обусловили занятие скотоводством и содействовали тому, что для большинства туркмен основными продуктами питания стали мясо и молоко. Только у некоторых туркмен, например у мурчалинцев, занятых земледелием, преобладали в прошлом мучные блюда.

Туркмены в первую очередь ценят баранье мясо. Однако его употребляют чаще туркмены-текинцы, а туркмены-йомуды, сарыки и другие используют мясо джейранов (горных козлов), молодых нерабочих верблюдов, пернатой дичи (фазанов, куропаток, перепелок). Говядина раньше в Туркмении была мало известна, а у прибалханских йомудов совершенно неизвестна.

Туркменской кухне более, чем кухням других среднеазиатских народов, свойственны чисто мясные блюда, точнее, блюда из одного мяса, прошедшего тепловую обработку без примеси других продуктов или гарниров.

В большинстве случаев в Туркмении бытуют общие для всей Средней Азии способы приготовления мяса – обжаривание его в собственном жире небольшими кусочками с последующей презервацией в глазированной изнутри глиняной посуде (у туркмен это называется «говурма» – блюдо, аналогичное казахскому и узбекскому «кавурдаку»), а также обжаривание мяса молодых животных над углями (кебапы или шара). При этом национальным туркменским шашлыком (кебапом) является «кейикджерен кебап», т. е. шашлык из мяса молодого горного козла. Наконец, в Туркмении, как и в Таджикистане, нередко запекают мясо в тандыре (тамдыре).

Вместе с тем у туркмен имеются такие национальные способы приготовления и консервации мяса, которые не встречаются у соседних народов и обусловлены специфическими природными условиями: наличием высокой температуры воздуха, сухих горячих ветров и сильного нагрева песка. Один из этих способов, распространенный у йомудов, состоит в высушивании мяса на ветру под палящим солнцем. Очень крупные куски мяса вместе с костями нанизывают на острие высокого шеста и оставляют так на несколько дней. Такое вялено-сушеное мясо называется «какмач». Другой способ – текинский – основан на комбинировании различных сред. В заранее подготовленный (т. е. промытый и натертый солью и красным перцем) желудок барана или козла набивают нарезанное мелкими кусочками мясо и сало так плотно, чтобы там не осталось воздуха. После этого желудок зашивают и зарывают в раскаленный песок на день, а вечером вырывают и привязывают на высокий шест. Эта смена условий повторяется до тех пор, пока желудок не засыхает. Тогда заключенное в него мясо приобретает особый приятный вкус, оно длительный срок не подвергается порче. Это мясо называется гарын (желудочное).

В современной туркменской кухне чисто мясные блюда все более уступают место комбинированным мясо-крупяным, мясо-тестяным и мясо-овощным блюдам, распространенным у других народов Средней Азии и Казахстана, т. е. пловам, мантам, бешбармаку и т. п.

Правда, у туркмен эти блюда носят свои названия, причем зачастую разные. Это приводит к тому, что нередко думают, будто речь идет о совершенно различных блюдах. Так, например, пловы называются в Туркмении аш, манты – бёрек, бешбармак у большинства туркмен – гулак, у текинцев – белке, а у северных йомудов – куртук. Уже из этого примера видно, что туркменская кухня сочетает блюда типичные и для узбекско-таджикской и для казахско-киргизской кухни.

Лишь меньшая часть туркменских вторых блюд отличается самобытными технологическими приемами и не применяемым соседними народами сочетанием продуктов. К таким блюдам относятся из мясо-крупяных и мясо-тестяных огурджиали-аш, ыштыкма, этли унаш, гатыкли унаш.

Что касается молока, то наиболее употребляемым является верблюжье и овечье, из которых в основном изготавливают разного рода молочные изделия при помощи молочнокислого, сычужного и спиртового (дрожжевого) брожения с последующим отцеживанием, сбиванием, отжимом и высушиванием. У туркмен сложился разнообразный молочный стол, молочные продукты проходят сложную

биохимическую и химико-физическую обработку. Таковы, например, оригинальные туркменские молочные изделия агаран, чал, карагурт, телеме, сыкман, сарган.

Оригинальность молочных изделий туркменской кухни обусловлена не только своеобразием исходного продукта – верблюжьего молока, но и неповторимостью климатических условий Туркмении – сухих субтропиков, создающих особые условия для молочнокислого и дрожжевого брожения.

Верблюжье молоко и изделия из него, главным образом чал, более характерны для западной и юго-западной части Туркмении, в то время как в оазисах на востоке и юго-востоке чаще употребляют овечье молоко.

В отличие от узбекской и таджикской кухонь в туркменской используется гораздо меньше овощей, что объясняется опять-таки и климатическими условиями и в большинстве случаев полукошевым, а не земледельческим образом жизни туркмен в прошлом. Пожалуй, чаще используют редьку и помидоры, значительно реже и меньше – тыкву и морковь, еще реже – маш. Отсутствие овощей в рационе компенсируется отчасти зеленью – щавелем, туркменской лебедой (гара сельме), туркестанским шпинатом (ысманак) и клубнями козельца (скорценера). Из фруктов наиболее распространен абрикос (урюк), используемый не только в мясные и мучные, но и в рыбные блюда. Из бахчевых широко используются дыни, арбузы.

Набор употребляемых пряностей несколько отличается от узбекского и таджикского. Наряду с неизменным луком и красным перцем у йомудов-прибалханцев, текинцев и сарыков, с черным перцем у йомудов-огурджалинцев, большинство туркмен широко используют мяту, дикую петрушку, ажгон, текинцы – бужгун (галлы фисташкового дерева) для блюд из дичи; вместо куркумы туркмены употребляют шафран (особенно огурджалинцы) и, наконец, асафетиду или ее заменитель – чеснок. По-видимому, туркмены являются единственным народом в пределах СССР, использующим асафетиду (чомуч) как пряность* и даже делающим из нее особую приправу – алажу (у йомудов).

* Асафетида встречается в диком виде в Юго-Восточном Казахстане, но у автора нет сведений об использовании ее в казахской кухне. Однако казахи в Синьцзяне и дунгане, уйгуры, живущие в Казахстане, в прошлом применяли асафетиду. Ввиду резкого запаха асафетида используется в минимальных дозах: в блюда ее не кладут, а прочерчивают кусочком асафетиды одну-две черты по дну котла, а затем закладывают рис, овощи, мясо и т. д. Этого бывает достаточно, чтобы все блюдо приобрело чесночно-луковый аромат. Одна черта равна двум луковицам по силе запаха.

От кухонь других среднеазиатских народов туркменская кухня отличается также набором жиров. Гораздо шире, нежели топленое курдючное сало, распространенное во всей Средней Азии, применяется в Туркмении топленое масло из верблюжьего молока (сары яг) и особенно кунжутное масло, которое туркмены используют не только при изготовлении мясных блюд, но и мучных, сладких, а также рыбных.

Наличие у туркмен рыбных национальных блюд, созданных прикаспийскими йомудами-огурджалинцами, резко отличает туркменскую кухню в целом от других среднеазиатских кухонь. Даже у каракалпаков, живущих по берегам Амударьи и Сырдарьи, рыбные блюда встречаются более или менее эпизодически. А у

огурджалинцев они занимают центральное место в кухне. При этом важно подчеркнуть не только то, что необычен сам по себе продукт, редкий в условиях Средней Азии, но и то, что технология приготовления его особая.

Туркмены-огурджалинцы приспособили рыбу к традиционной среднеазиатской технологии (например, к обжариванию на вертеле или в перекаленном масле, в казанах), а также к традиционным азиатским растительным продуктам – кунжуту, рису, урюку, изюму, гранатовому соку, которые с точки зрения европейцев, совершенно не сочетаются с рыбой. В результате получилось причудливое смешение, дающее благодаря тщательно продуманным пропорциям основных продуктов и искусному сочетанию пряностей и жиров новые, приятные и неожиданные вкусовые эффекты.

Основным условием для приготовления туркменских рыбных блюд является наличие совершенно свежей, лучше всего свежепойманной рыбы: только с такой рыбой может органически сочетаться сладко-кислая гамма приправ: при этом вопрос о сорте рыбы имеет уже более или менее второстепенное значение. Сами огурджалинцы используют преимущественно осетрину, севрюгу, а также морского и речного судака, сома, кефаль, сазана и кутума.

Для изготовления туркменских рыбных блюд вне Туркмении можно использовать, кроме перечисленных видов рыб, треску, мерлузу, макроруса, нототению, палтуса, всех окуневых и карповых рыб. При этом морская замороженная рыба или филе не нуждаются в предварительном размораживании. В то же время абсолютно исключается использование всех сельдевых, имеющих специфический запах, несовместимый со сладковато-кислой приправой.

Красную рыбу в туркменской кухне особенно часто используют для приготовления шашлыков (балык шара), а также кавурдака (балык гавурдак). При этом полностью сохраняется та же самая технология, что и для мяса. Для балык шара кусочки рыбы, предварительно посоленные и перемеженные на пруте (вертеле) с кружочками лука, обжаривают над углями. Для балык гавурдака, как и для обычного кавурдака, небольшие кусочки рыбы, освобожденные от костей, обжаривают в собственном жиру (специально срезанном с брюшной части) в казане, иногда с небольшим добавлением перекаленного кунжутного масла, после закладывания в глиняные кувшины заливают растопленным курдючным салом.

Остальные рыбные блюда – гаплама, чёме, балык б`ерек, балыклы янахлы аш – представляют собой гораздо более сложные комбинации продуктов и приемов обработки. Некоторые из них напоминают приготовление плова и манты, т. е. изделий с мясом, другие же не имеют аналогов среди мясных блюд, так как быстрота приготовления рыбы по сравнению с мясом диктует особую технологию.

Огурджалинцы, как правило, подвергают рыбу смешанным способам предварительной и тепловой, обработки. Например, рыбу вялят, а затем жарят; обрабатывают солью и кислотой, а затем томят или обжаривают; или же отваривают, а потом томят и обрабатывают кислотой. Основная цель этих операций состоит в том, чтобы приспособить рыбу к сладковато-кислой и сладковато-острой гамме сопутствующих продуктов и пряностей.

Таким образом, рыбные блюда, созданные туркменами юго-западной части республики, выделяются из общей среднеазиатской кухни и являются оригинальным вкладом туркменского народа в мировое кулинарное искусство.

Вот почему при обзоре основных национальных блюд туркменской кухни мы обратим внимание в основном на наиболее оригинальные молочные изделия из верблюжьего молока и на рыбные блюда туркмен-огурджалинцев.

подавляющая часть туркмен, особенно соседствующих с Узбекистаном и Таджикистаном, т. е. в восточных и центральных районах Туркмении, более близки по своей кухне к народам этих республик.

Различия в традиционных блюдах и вкусах прикаспийских туркмен и туркмен из восточных районов республики видны хотя бы из следующего примера. Когда текинцы едят говядину, то, если она им нравится, они говорят: «Какая прелесть, как баранина!». Когда же огурджалинцы едят баранину, они хвалят ее на свой лад: «Какая прелесть – совсем как осетрина!»

Известно, что туркмены, как и остальные народы Средней Азии, пьют много чая, но текинцы, сарыки, мерены пьют зеленый чай, как их непосредственные соседи – узбеки, а йомуды-прибалханцы и огурджалинцы – черный чай, как казахи. При этом с черным чаем они пьют парное верблюжье молоко, которым чай как бы «заваривают», а затем ненадолго ставят на угли. Такое употребление молока вместо воды для заварки чая объясняется в значительной степени тем, что вода в районах обитания йомудов слишком солоновата и жестка.

Что касается сладостей, то у туркмен они в основном те же, что и у узбеков, но ассортимент их по существу сводится к набату и бекмесам (дошабам) из арбузного и реже виноградного сока. Единственной собственно национальной туркменской сладостью является особая масса типа халвы, приготовляемая из корней лилейного растения череш (чырыш) – *Eremurus grandiosa* L., – из которого йомуды добывают камедь трагант и варят из нее в сочетании с растительными соками (виноградным, арбузным, дынным и др.) и пряностями повидлообразную массу.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Туркменская кухня знает два типа супов. Один из них шорба, аналогичная по технологии узбекской и таджикской шурпе (ее готовят поджарочным методом), но более однообразная и бедная по составу продуктов. Так, в черную шорбу (гара шорба) входят лишь вода, мясо и лук, в других случаях добавляют еще помидоры и тыкву. В то же время в кухне прикаспийских туркмен есть рыбная шорба – не известная другим народам Средней Азии и несколько отличающаяся по технологии от классических шорб.

Супы второго типа готовят не поджарочным методом. Это три разновидности – гайнатма, чектырме и дограма, не отличающиеся по технологии и очень мало разнящиеся по составу продуктов. Для них характерно прежде всего то, что мясо закладывают в кипяток, а не в холодную воду. Эти супы различаются только количеством вложенных продуктов и некоторыми деталями в составе продуктов и в разделке мяса. Именно эти супы, особенно гайнатма, являются у туркмен общенациональными блюдами.

ШОРБА ТУРКМЕНСКАЯ

500-750 г баранины, 50 г топленого масла, 2-3 луковицы, 2-3 помидора, 300-400 г тыквы, 2 патыра или кулчи, 0,5-1 ч. ложка красного молотого перца или 10-12 горошин черного перца (раздавленных), 2 л кипятка.

Мясо нарезать мелкими кубиками по 1 см, помидоры и тыкву – примерно так же, лук – вдвое мельче. Мясо пережарить на собственном жире, а если его недостаточно, то на топленом масле, затем добавить овощи, лук, слегка посолить, обжарить и потушить около 20-25 мин. Затем залить кипятком, добавить соль, перец и варить на умеренном огне до готовности мяса.

Перед подачей на стол в тарелки крошить черствые патыры или другие лепешки, залить их вначале бульоном, а затем разделить по тарелкам густую часть шорбы.

ШОРБА ОГУРЛЖАЛИНСКАЯ

Для шорбы: 500-750 г рыбы, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка, 3 ст. ложки кунжутного масла, 3 лавровых листа, 10-15 зерен черного перца, 0,5 ч. ложки красного перца, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1-2 ст. ложки зелени фенхеля или ажгона, 7-8 тычинок шафрана, 3-3,5 ч. ложки соли, 2 л кипятка

Для унаша (лапши): 1 стакан муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки воды, 1 ст. ложка укропа.

Подготовка лапши. Яйцо взбить с водой и мелко нарезанным укропом и замесить на этой смеси муку в крутое тесто, скатать в шар, дать полежать под влажным полотенцем 15 мин, раскатать в тонкий пласт, нарезать тонкую лапшу или, не раскатывая, сделать из теста унаш, протирая его сквозь дуршлаг. В шорбу использовать лишь половину полученной лапши.

Подготовка основы шорбы. В казанке или металлической кастрюле с толстым дном перекалить масло, всыпать в него мелко нарезанный лук, нарезанную тонкой соломкой морковь, обжарить в течение 10 мин. затем переложить в эмалированную посуду.

Варка шорбы. Эмалированную посуду с основой для шорбы поставить на слабый огонь, тотчас же положить рыбу, разрезанную на куски толщиной 2,5 см, посолить, поперчить, положить часть лаврового листа и шафрана, влить кипяток, увеличить огонь и проварить рыбу 7-10 мин.

Затем вынуть рыбу, засыпать в кипящую шорбу лапшу, положить остальные пряности и варить до готовности лапши на умеренном огне.

Когда лапша сварится, положить в шорбу вновь рыбу на 2-3 мин, а затем снять шорбу с огня и дать настояться еще в течение 5-7 мин.

ГАЙНАТМА

3 л кипятка, 750 г баранины (или молодой верблюжатины), 3 луковицы, 2 помидора, 1-2 клубня скорценера (козельца) или картофеля, 1 корень петрушки, 1 головка чеснока, 2 ст. ложки зелени ажгона или 1 ч. ложка семян, 2 ч. ложки сухой мяты, 0,5 ч. ложки красного перца, 4-5 тычинок шафрана, 1 ст. ложка зелени петрушки.

В кипяток положить свежее мясо, нарезанное крупными кусками с костью, проварить около 1,5 ч на небольшом огне, прибавить мелко нарезанный лук, помидоры и скорценер, нарезанные дольками и кубиками, слегка посолить,

продолжать варить еще 30 мин. Затем досолить, прибавить перец, шафран, через 5 мин – мяту, растертую в порошок, и, проварив еще 1 -2 мин. снять с огня, после чего всыпав мелко нарезанный чеснок, хорошо перемешать, закрыть крышкой и дать настояться 10-15 мин.

ЧЕКТЫРМЕ

750 г баранины (наполовину грудинки), 4 луковицы, 4 помидора, 1 головка чеснока, 2 стакана листьев лебеды, 2 ст. ложки зелени петрушки, 0,5 стакана мелко нарезанного щавеля, 6-7 тычинок шафрана, 0,5 ч. ложки мяты, 1 ч. ложка красного перца, 2,5 л кипятка.

Чектырме готовят так же, как гайнатму, но для нее следует брать исключительно молодую баранину.

Мясо нарезать не такими крупными кусками, как для гайнатмы, но обязательно с костью.

В чектырме по сравнению с гайнатмой должен быть более высокий процент овощной гущи.

Листья лебеды надо нарезать очень мелко и закладывать их через 10 мин после лука и помидоров.

Остальные операции точно такие же, как для приготовления гайнатмы (см. предыдущий рецепт).

ДОГРАМА

500-750 г баранины, 1-2 моркови, 2-3 клубня скорценера или 2 картофелины, 3 луковицы, 1,5 головки чеснока, 1 ч. ложка красного перца, 3-4 тычинки шафрана, 8-10 кислых слив (альбухари), 2 патыра или кулчи, 3 л кипятка.

Технология дограммы близка к гайнатме. Но для дограммы следует использовать мясо задней части с костью единым куском. Когда мясо наполовину сварится, т. е. примерно через 1,5 ч, в бульон добавить скорценер и морковь, нарезанные кубиками, а также мелко нарезанный лук и слегка посолить. Сливы, нарезанные на половинки, положить на 10 мин позднее. После готовности овощей хорошо разварившееся мясо вынуть, срезать с кости, покрошить на кусочки одинаковой величины с овощами и засыпать обратно в бульон. Одновременно заложить перец и шафран, досолить и выдержать на огне еще 3-4 мин. Затем снять с огня, засыпать мелко нарубленный чеснок, перемешать и дать настояться 10 мин под крышкой.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

МЯСО-КРУПЯНЫЕ БЛЮДА

АШ (ПЛОВ)

Как и всюду в Средней Азии, в Туркмении к числу любимейших и распространенных вторых блюд с мясом относится плов (аш).

По своей технологии и составу туркменский аш в основном аналогичен узбекским пловам, но в Туркмении в качестве мяса для плова чаще, чем в Узбекистане, используется дичь, особенно фазаны. Такой плов готовят, как правило, с зеленым рисом. Морковь частично или полностью заменяют урюком, для обжаривания используют кунжутное масло и едят готовый аш обычно с кислым соусом из альбухары (мелкой кислой зеленой сливой типа мирабель или ткемали),

или с экстрактом из гранатового сока – нарровом, в то время как в Узбекистане в качестве приправы к плову чаще употребляют гураоб или пиез-ансур.

Лишь один вид плова в Туркмении отличается технологией от общего среднеазиатского типа. Это огурджалинский плов, распространенный у прикаспийских туркмен. В нем обращает на себя внимание отдельное приготовление мяса и рисовой части плова, а также вываривание мяса после обжаривания.

АШ ОГУРДЖАЛИНСКИЙ

750 г баранины, 4 луковицы, 3-4 моркови, 1,5 стакана риса, 0,75-1 стакан кунжутного масла, 1 ч. ложка красного перца, 2 ч. ложки ажгона (семян), 1,5 стакана урюка, 2 щепотки шафрана, по 2 ст. ложки зелени петрушки и укропа, 1 л кипятка.

Обжарить баранину кусками по 50-60 г в перекаленном масле, добавить мелко нарезанный лук, морковь соломкой, как в обычный плов; через 20-25 мин вынуть мясо из зирвака, переложить его в кипяток, отварить до готовности, выложить в отдельную посуду, а навар вылить в котел с зирваком, засыпать рис и урюк, пряности (ажгон, перец, шафран) и варить вначале с открытой крышкой до испарения воды, а затем 10-15 мин на слабом огне для подсушивания. За 3-5 мин до готовности на рис сверху положить мясо, обсыпать его зеленью петрушки и укропа, дать потомиться несколько минут.

ЫШТЫКМА (ПТИЦА ТУШЕНАЯ)

Ыштыкма – блюдо прикаспийских туркмен. Чаще всего для него идет водоплавающая птица – дикие гуси и утки, но его можно приготовить и из домашней птицы.

Казан для приготовления ыштыкмы должен быть такого размера, чтобы в нем было удобно переворачивать птицу и чтобы она из него не вылезала.

1 утка*, 1,5 стакана риса, 0,75 стакана кунжутного масла, 1-1,5 стакана кипятка, 1 щепотка шафрана.

Для начинки: 4 луковицы, 1-1,5 стакана урюка, 2 ст. ложки изюма, 1 ст. ложка наррова (гранатового экстракта) или лимонного сока, 0,5 головки чеснока, 1 ч. ложка красного перца, 10 горошин черного перца, 0,5-1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка зелени ажгона или 1 ч. ложка семян.

* Набор продуктов дан для наиболее характерной ыштыкмы – из утки. При использовании гуся или индейки объем продуктов следует увеличить наполовину.

Подготовка птицы. Птицу очистить, опалить, обмыть, вытереть насухо, слегка натереть изнутри солью.

Приготовление начинки. Лук нарезать кубиками, обжарить в 2-3 ст. ложках перекаленного кунжутного масла, добавить урюк, изюм, чуть посолить, протомить 10-15 мин до золотистого цвета, вынуть из казанка, остудить, добавить перец, мелко нарубленный чеснок, ажгон, соль, перемешать с нарровом. дать постоять 5-7 мин.

Приготовление птицы. В подготовленную птицу туго набить начинку, опустить тушку в перекаленное кунжутное масло, хорошо обжарить со всех сторон до образования темно-золотистой корочки, потушить минут 15-20, затем залить примерно 0,5 стакана кипятка в казан и продолжать тушить птицу на медленном огне, добавив в образовавшийся соус понемногу тех же пряностей, что и в начинку,

и поливать этим соусом птицу. Когда вода почти выпарится, а птица будет готова, переложить тушку в другую посуду.

Приготовление риса. В оставшиеся в казане после тушения птицы масло и навар положить остатки начинки, залить кипятком, посолить, добавить шафран и засыпать предварительно промытый в холодной воде и замоченный на 30-40 мин в горячей воде рис, после чего варить на медленном огне до готовности риса и полного выпаривания воды, не помешивая.

Когда рис будет готов, разгрести его, положить на дно казана тушку птицы, чтобы она снова обжарилась в масле, зарыть ее в рис и дать потомиться и согреться на очень слабом огне несколько минут, после чего дать постоять еще 5-10 мин без огня с закрытой крышкой.

При подаче на стол птицу разрезать на куски, начинку и рис гарнировать отдельно.

МЯСО-ТЕСТЯНЫЕ БЛЮДА

ЭТЛИ У НАШ (МЯСО С УРЮЧНОЙ ЛАПШОЙ)

500 г баранины, 4 луковицы, 20-30 шт. урюка, 1 морковь, 0,75 стакана кунжутного масла или 150 г верблюжьего (сары яг), 2 ст. ложки зелени ажгона или 1,5 ч. ложки семян, 2 ст. ложки укропа, 1 головка чеснока, 1 ч. ложка черного перца, 0,5 ч. ложки красного перца, 1-2 ст. ложки наррова (гранатового экстракта) или 1 ст. ложка слабого виноградного уксуса или лимонного сока, 1-1,25 л кипятка.

Для лапши: 0,75-1 стакан муки, 2-3 ст. ложки воды.

Подготовка лапши. Замесить крутое тесто, раскатать в лист до 1 мм и нарезать полосами шириной от 0,5 до 1 см или же из этого теста сделать умах через дуршлаг.

Лапшу или умах обязательно высушить перед употреблением.

Подготовка мяса и овощей. Мясо нарезать мелкими кусочками (1x1 см), обжарить в перекаленном масле 10-15 мин, всыпать мелко нарезанный лук, морковь соломкой, урюк и продолжать обжаривать при открытой крышке еще 10-15 мин, добавив немного соли, черного перца и четвертую часть чеснока.

Варка унаша. Переложить мясо и овощи в эмалированную посуду, залить крутым кипятком, довести до кипения, посолить, опустить лапшу и варить на умеренном огне почти до полного выкипания воды.

Незадолго до конца варки ввести все пряности, кроме чеснока, а окончив варку, тотчас же засыпать унаш мелко рубленным чесноком, перемешать, добавить уксус или нарров и, прикрыв крышкой, оставить на 10 мин упревать.

ГАТЫКЛИ УНАШ

Разновидностью этли унаша является гатыкли унаш. Это блюдо приготавливается абсолютно так же, как и этли унаш и из тех же самых продуктов. Но после его готовности оно заправляется не уксусом или кислыми соками, а одним из кисломолочных продуктов: агараном (сметана из верблюжьего молока), гатыком (катыком) или кислой сывороткой – турыш-чалом.

Норма заправки произвольная, по вкусу. Но для сохранения вкусовой пропорции следует брать на вышеприведенную порцию этли унаша примерно 1-1,5 стакана сметаны или же 2 стакана катыка. Сыворотки, особенно очень кислой, берут от 0,5 до 0,75 стакана.

Заправляют кисломолочные продукты уже после упревания унаша, т. е. непосредственно во время подачи к столу.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Для рыбных блюд огурджалинской кухни характерна комбинированная, холодная и горячая, обработка, не свойственная другим кухням. Поэтому рецепты этих блюд даны по возможности подробно.

ГАПЛАМА

500 г филе вяленой кефали (замена: вяленая скумбрия, рыбец), 5-6 клубней скорценера или картофеля, 2-3 помидора, 2 луковицы, 0,5 стакана кунжутного масла, 0,5-0,75 стакана воды, 3 ст. ложки зелени петрушки, 2 ст. ложки зелени ажгона, 15 горошин черного перца или 1 ч. ложка молотого черного перца, 1 ст. ложка гранатового сока.

Подготовка рыбы. Свежую кефаль выпотрошить, посолить изнутри и провялить слегка 1-2 дня. Затем разделить на филе, нарезать примерно на одинаковые куски (2x5 см).

Подготовка скорценера или картофеля. Клубни очистить, нарезать кубиками по 1-1,5 см и обжарить их равномерно со всех сторон в казане до образования достаточно прочной золотистой корочки.

Приготовление гапламы. В перекаленном масле обжарить мелко нарезанный лук и помидоры в течение 10-12 мин, слегка посолить, добавить половину зелени петрушки и меньшую часть перца, а затем положить куски рыбного филе в подготовленный скорценер и обжаривать их около 10 мин на умеренном огне. Затем, осторожно заливая небольшими порциями воду (лучше всего по столовой ложке), потомить гапламу, стараясь, чтобы большая часть воды (но не вся!) выпарилась, а рыба и скорценер размягчились. Одновременно с водой надо ввести, и остальные пряности. При подаче к столу можно слегка сбрызнуть рыбу гранатовым соком.

БАЛЫКЛЫ ЯНАХЛЫ-АШ (РЫБНЫЙ ПЛОВ)

500-750 г рыбного филе, 0,75-1 л воды, 0,5 стакана кунжутного масла, 4 луковицы, 2-3 крупные моркови, 1-1,5 стакана риса, 0,5-0,75 стакана жирной, густой сметаны или 1 стакан катыка, 20 горошин черного перца или 1,5-2 ч. ложки молотого перца, 1 ч. ложка семян фенхеля или ажгона, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки зелени петрушки, 2 ст. ложки зелени укропа, 1-2 щепотки шафрана или 6-8 тычинок, 2 лавровых листа, 0,5 стакана кислого гранатового сока или сок 0,5 лимона, 1-1,5 ч. ложки соли для подсаливания 1 л воды, остальная соль – по вкусу.

Приготовление рыбы. Воду вскипятить, подсолить, положить лавровый лист, половину мелко нарезанного корня петрушки, 5 раздавленных горошин перца, пол-луковицы и отварить в этом бульоне в течение 10 мин на умеренном огне рыбу, нарезанную на куски. Затем рыбу вынуть из бульона, переложить в глиняную посуду, засыпать мелко нарезанными двумя луковицами, натертым корнем петрушки, половиной перца, зеленью петрушки и укропа, молотым фенхелем и частью шафрана, посолить, залить сметаной и поставить томиться на очень слабый огонь или угли, а при отсутствии их – в «паровую баню».

Приготовление аша. Перекалить кунжутное масло, обжарить в нем лук, морковь, нарезанную тонкой соломкой, влить процеженный рыбный бульон, довести до кипения и сразу же всыпать предварительно промытый в холодной воде и замоченный в горячей воде на 30 мин рис, посолить. В открытом казанке продолжать варить рис на умеренном огне до тех пор, пока весь бульон не выкипит. После этого заправить аш оставшимися пряностями, перемешать рис, закрыть крышкой и поставить на очень слабый огонь упревать на 20 мин.

Подача блюда. Выложить аш в глубокую тарелку, облить кислым гранатовым соком. Отдельно подать протомившуюся рыбу. Кусочки рыбы заедать ашем.

БАЛЫК БЁРЕК (МАНТЫ ОГУРДЖАЛИНСКИЕ)

Балык бёрек – манты с рыбной начинкой. Тесто для них, а также общая технология приготовления аналогичны узбекским мантам. Отличие составляет начинка, в которую идет рыбный рубленый фарш и пряности.

Начинка для огурджалинских мантов

1 кг рыбного филе, 1 сырое яйцо, 3 луковицы, 1 ч. ложка молотого черного перца, 1 капсулка кардамона (растертая в порошок), 1 ч. ложка красного перца, 2-3 ст. ложки мелко нарезанного укропа и петрушки, 1 ст. ложка фенхеля, 2 щепотки шафрана.

Рыбное филе нарезать кусочками величиной с фасоль или нарубить кубиками по 1 см. Лук нарезать мелко-намелко, перемешать с молотыми и измельченными пряностями, соединить с рыбным фаршем, посолить, облить хорошо взбитым яйцом, вновь тщательно перемешать и тотчас же начинять манты, беря по полной чайной ложке (с горкой) на каждый мант.

МОЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Молоко и главным образом молочные изделия играют весьма важную роль в туркменской кухне. Они наряду с мясом являются основным продуктом питания туркмен. В среднем, особенно летом, каждый туркмен употребляет 4-5 л молока в день, а с учетом масла и сыра – и того больше.

При этом употребляется не столько само по себе молоко, сколько различные изделия из него, ассортимент которых у туркмен гораздо шире, чем у их соседей – узбеков. Поэтому в туркменской кухне мы отмечаем прежде всего не молочные блюда, т. е. такие, которые изготовлены на молоке, или где молоко выступает в качестве главного компонента, а молочные изделия, полученные целиком из молока путем его сквашивания, брожения и других операций.

Особый, неповторимый характер туркменских молочных изделий объясняется также использованием верблюжьего молока. Хотя по химическому составу верблюжье молоко приближается к коровьему, но вкус его более сладковатый и запах специфический. Верблюжье молоко обладает высокой степенью жирности, но жир его отстаивается медленнее, чем у коровьего молока, причем усваивается он значительно лучше. По сравнению с коровьим молоком в верблюжьем больше витамина С. Но главное отличие верблюжьего молока от коровьего состоит в том, что при одинаковом примерно количестве белков наблюдается резкая качественная разница в их белковом составе. Казеин верблюжьего молока дает нежные, мелкие хлопья, которые при встряхивании легко

разбиваются. Все это отражается на схеме сбраживания, а следовательно, и на консистенции, вкусе и аромате изделий и продуктов из верблюжьего молока.

Интересно, что при самокисании сырого верблюжьего молока во вкусе его возникает резкая неприятная кислотность с горьковатым привкусом, поскольку при этом образуется наряду с молочной кислотой ряд побочных продуктов брожения, вроде уксусной и янтарной кислот, которые ухудшают вкус продукта. Поэтому верблюжье молоко сквашивают всегда специальным методом, пользуясь особыми заквасками и соблюдая определенные условия, гарантирующие управляемое, а не стихийное развитие микрофлоры.

Так, из верблюжьего молока готовят катык (или, как он по-разному называется у туркмен, гатык, егурт, чекизе) по общему для всех стран Ближнего и Среднего Востока методу. Более специфическим для туркменской кухни является чал – совершенно особый молочный продукт из верблюжьего молока, получаемый в результате не только молочнокислого, но и дрожжевого брожения*. Попутно с чалом (или, как его еще называют, дуге-чалом) в процессе его приготовления получают также агаран (или ак-айран), который можно определить как жирную фракцию чала, своеобразную туркменскую «сметану», и турыш-чал – острую, жидкую сыворотку от чала.

* Чал делают и казахи юго-западных районов Казахстана, где также развито верблюдоводство, но по-казахски он называется шубатом. Вот почему иногда чал и шубат считают разными молочными изделиями или, как их часто неправильно называют, напитками. Чал (шубат) правильнее называть кисломолочным продуктом.

Кроме того, из верблюжьего и другого молока получают катык (егурт) и его производные:

- месге яг (масло) – сбивают из смеси катыка и небольшого количества воды;
- сары яг (топленое масло) – получают перетапливанием сливочного масла;
- дурда (отходы топления масла) – используют в некоторые виды теста;
- айран (оставшаяся от сбивания масла пахта, иногда еще смешанная с водой, составляющей пятую или четвертую часть пахты);
- кара сузме (черная сузьма) – получают отцеживанием пахты;
- сузме (отцеженный егурт, катык, аналогичный узбекской сузьме);
- сузме чал (соответствующий айрану у других народов Средней Азии, т. е. смесь сузьмы с водой в соотношении 1:1);
- ак гурт (соответствующий узбекскому куртту – сушеные шарики из сузьмы);
- кара гурт – сыворотка от катыка или от пахты, долго и медленно кипяченая до образования густой массы, с кислым, но приятным вкусом (не встречается у других народов).

Но и это еще не все. Из овечьего молока туркмены готовят местные сыры – телеме, сыман (он же пейнир) и сарган.

По способу получения и вкусу эти сыры отличаются от рассольных и кувшинных сыров народов Кавказа, хотя принцип получения их одинаков.

ЧАЛ

Чал готовят несколькими способами: при помощи специальной закваски или ее заменителей, при помощи старого чала или из сочетания чала с водой и, наконец, при помощи чистых культур молочнокислых бактерий.

1. Приготовление специальной закваски, называемой гор, сложно и длительно, поэтому в большинстве случаев новый чал получают, используя в качестве закваски чал предыдущего дня. Если же такового нет, то в качестве первичной закваски можно использовать катык (см. с. 286), в том числе из коровьего и овечьего (козьего) молока. Но в этом случае в первый раз чал получается более низкого качества, слабо газированный, и только после трех-четырех перебиваний он «выравнивается», приобретает все свойства, типичные для настоящего чала.

2. Самый обычный способ приготовления чала следующий. Обязательно парное верблюжье молоко, сохраняющее довольно высокую исходную температуру (свыше 37-40С), процеживают сквозь двойной-тройной слой марли, и если оно при этом не остудилось, то ожидают, чтобы температура его упала до 30 С, максимум до 32 С. В это время готовят закваску – чал, который должен составлять от четверти до трети объема парного молока, предназначенного для получения чала. Закваску-чал тщательно размешивают и льют на нее, обычно в большой глиняный кувшин на 6-10 л, процеженное и остуженное парное молоко, которое вновь старательно перемешивают с закваской в течение 10 мин и даже более. После этого прикрытый марлей кувшин ставят в тень, где температура не менее 25-30 С, или поддерживают такую температуру в кувшине, укутывая его в холодное время года. Уже через полчаса на поверхности будущего чала появляется сквашенная шапка более жирных и легких фракций – агаран. Ее можно снять и использовать как сметану. После этого квашение чала продолжается при непрерывном поддержании температуры на уровне 30°С. Через 4 ч молоко в основном сквашивается полностью, а через 6-8 ч приобретает специфические свойства полноценного чала.

В процессе сквашивания, особенно после первых четырех часов, будущий чал все время (несколько раз в сутки) вымешивают, не давая образоваться крупным хлопьям и скоплениям сгустка. Чаще всего вымешивание совпадает с добавлением в сквашившийся первичный чал (после первых четырех-шести часов) новых порций парного верблюжьего молока (поскольку верблюдиц доят 4 раза в день, новое молоко добавляют не менее 4-5 раз в сутки). Спустя 10 ч после образования чала, температуру его дальнейшего содержания следует понизить до 20-25°С и поддерживать ее на этом уровне еще 8-10 ч. На вторые сутки чал уже следует хранить при 5-10С. При такой температуре можно сохранить чал до 3-4 дней, но обычно в Туркмении стараются использовать чал в течение суток, иначе он становится резким, неприятным, невкусным (кислотность увеличивается, газированность уменьшается).

Периодическое снятие агарана, а также частое перемешивание чала дают однородный по консистенции напиток и все же возможно расслоение чала на верхнюю, более густую, жирную часть и нижнюю, более жидкую, похожую на сыворотку, называемую турыш-чал. Это обычно связано с неровностью

температуры, большими перерывами в размешивании и другими нарушениями правил приготовления.

3. Поскольку чал как напиток предназначен прежде всего для утоления жажды, его очень часто готовят с водой. Такой чал иногда получается даже более однородным, чем чал без воды. В этом случае к парному теплему верблюжьему молоку после его процеживания добавляют подогретую до 30-32 С воду в пропорции 1:1, вымешивают эту смесь, а затем добавляют закваску, обязательно в размере 1/3 от общего объема смеси воды и молока.

Дальнейшее приготовление идет по вышеописанной схеме.

ТЕЛЕМЕ

Телеме – молодой сыр, представляющий собой густую, мягкую, влажную массу, внешне похожую на творог. Для приготовления телеме необходима особая закваска, называемая гонзелик или маялык. Полученную после сквашивания массу – маялык хранят в глиняном кувшине 1 месяц. Для получения телеме 1 ст. ложку маялыка растворяют в 1 ведре парного, еще теплого овечьего молока, которое начинает бродить уже через несколько часов. Брожение может происходить в глиняной посуде или кожаном бурдюке. Через 16-20 ч получается густая масса – телеме, которую уже к исходу суток можно употреблять в пищу.

Приготовить маялык можно так же, как закваску майек.

СЫКМАН

Для получения сыкмана, или пейнира. молодой сыр телеме отцеживают в мешке из тонкой хлопчатобумажной ткани, а через 10-12 ч после отцеживания кладут под не слишком тяжелый пресс: накрывают доской, на которую кладут камень весом примерно 5-6 кг (на ведро телеме). Через сутки получается сыкман, что в переводе означает «выжатый». Это так называемый холодный способ обработки телеме.

САРГАН

Для получения саргана творожную массу телеме обрабатывают горячим способом: кипятят на медленном огне до выпаривания жидкости – сыворотки. В результате получается другой сорт сыра – хрустящий сладковатый сарган.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Мучные изделия туркменской кухни фактически повторяют мучные изделия узбеков и таджиков, но по ассортименту не столь разнообразны, как последние. Кроме того, они, как правило, проще по составу компонентов. Однако технология их приготовления и выпечки в тандыре – те же самые, что и у узбеков. Иногда применяется еще более упрощенная выпечка – в золе. Так выпекается национальный хлеб туркмен ер чурек. Основное масло, используемое в мучных изделиях, – кунжутное. Наиболее распространены следующие виды простых лепешек – гатлама (полная аналогия узбекской катламы), пишме (повторяющая узбекскую самсу), экмек (напоминающий узбекский талпик) и чапады (по-узбекски чевати). Последние два вида простых тонких лепешек даже более характерны для туркменской кухни, чем для узбекской, с ее склонностью к менее сухому и к более сдобному тесту. Вот почему рецептура этих видов лепешек приводится именно здесь.

Эти лепешки выпекаются из пресного теста, пропорция компонентов и способов приготовления которого указаны выше.

ЧАПАДЫ (ТОНКАЯ ЛЕПЕШКА, ВЫПЕЧЕННАЯ В ТАНДЫРЕ)

Замесить крутое тесто, выдержать 15– 20 мин, разделить на кусочки примерно по 100 г, раскатать каждый в тонкие лепешки толщиной до 2 мм, наколоть вилкой и выпечь в тандыре, предварительно смочив водой ту сторону лепешки, которая прилепляется к стенкам тандыра.

Вынимать из тандыра тотчас же, как подсохнут, не дожидаясь зарумянивания.

ЭКМЕК (ТОНКАЯ ЛЕПЕШКА, ПОДЖАРЕННАЯ НА МАСЛЕ В КОТЛЕ)

Замесить простое тесто в той же пропорции и таким же образом, как для чапады, но разрезать его на кусочки вдвое меньшие (по 50-60 г) и раскатать их в тонкие лепешки до 1-2 мм, смазать каждую сверху густым агараном, жирным катыком или сметаной, наклеить смазанными сторонами одну на другую и обжарить эти сдвоенные лепешки до образования румяной корочки в раскаленном котле, смазанном (не слишком сильно) кунжутным маслом.

2. Ассортимент и технология блюд Таджикской кухни

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

НУТОВЫЙ СУП

4 л воды, 1 кг нута (горного гороха), 4 луковицы, 1 кг баранины, 10 лавровых листьев, 20 горошин черного перца, 2 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки соли в процессе приготовления, а в конце варки – соль по вкусу.

Подготовка бульона. Баранину, тщательно промыв, залить холодной водой и варить одним-двумя кусками на очень медленном огне. В процессе варки снимать пену, выбрасывая ее, а жир собирать с поверхности бульона в отдельную посуду. Бульон варить 2,5 ч. Лук закладывать через час после начала варки мелко нарезанным. Мясо к концу варки вынуть из бульона, объем получившегося бульона зафиксировать.

Подготовка гороха. Горох тщательно промыть, очистить от примесей и поврежденных горошин и замочить в теплой воде (не выше 35°) так, чтобы она на 0,5 см прикрывала его. Примерно через час, если вода к этому времени впитается в горох, добавить еще 2 л теплой воды и так повторять в течение 5 (пяти) часов. После третьей заливки горох посолить солью (только указанным количеством!) и хорошенько перемешать. После этого горох должен начать трескаться, что свидетельствует о его готовности. Когда после пятой заливки горох перестанет вбирать воду, избыток ее следует слить, горох высыпать на сито, дать совершенно стечь воде и посыпать горох содой, хорошо перемешать, закатать в холщовую или льняную салфетку (скатерть) и продержать так 1 ч. После этого горох несколько раз тщательно промыть в холодной и теплой воде, чтобы полностью удалить соду.

Варка супа. Подготовленный горох засыпать в теплый бульон, довести его до кипения на медленном огне и варить при очень спокойном, равномерном кипении, не допуская бурления. Для этого надо непрерывно регулировать огонь и небольшими порциями подливать кипятка, чтобы уровень бульона, зафиксированный после окончания варки мяса, не снижался. Суп подобным образом должен вариться в течение 5 (пяти) часов. За два часа до окончания варки вновь

заложить отваренное ранее мясо. За 15 мин до конца варки суп посолить и положить пряности – лавровый лист и перец (в раздавленном, но не молотом виде).

КАШК

1,2-1,6 кг смеси круп и бобовых (фасоль, маш, нут, пшеница, рис в равном объеме), 4 бараньих ножки, 500 г баранины с костями, 3-4 луковицы, 1 стакан зелени кинзы, 1 стакан зелени базилика, 0,5 стакана зелени чабера, 1 ч. ложка красного перца, 5-6 лавровых листьев.

Бобовые и крупы перебрать, промыть каждую в отдельности и замочить на 30-40 мин, затем вновь промыть, залить водой, вскипятить и слить первый отвар, как только смесь закипит. После этого залить 4 л воды, добавить бараньи ножки и мясо и варить на медленном огне.

Через час заложить лук, треть лаврового листа, пятую часть зелени и варить на медленном огне еще 5 ч. За 10-15 мин до готовности заложить всю остальную зелень и пряности, кроме красного перца и соли, которые закладывают в момент готовности, после чего супу дают настояться еще 10 мин.

Кашк можно сделать и без мяса, но тогда его надо перед подачей заправить жирным катыком или сметаной (0,5 л).

ОШИ-СИЁЛАФ (СУП ИЗ ПРЯНОЙ И КИСЛОЙ ЗЕЛЕНИ)

6 луковиц, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 1,5 стакана муки, 500 г картофеля, 6-8 стаканов рубленого щавеля (сиелафа), 2 ст. ложки зелени укропа, 2 ст. ложки зелени базилика, 2 ст. ложки зелени кинзы, 10 горошин черного перца, 1,5 стакана катыка (или сметаны), 2 ч. ложки соли.

Мелко нарезанный лук обжарить в перекаленном масле, добавить муку, слегка поджарить ее до светло-желтого цвета. Залить примерно 1 л воды, подливая ее постепенно и размешивая муку, чтобы не было комочков, слегка проварить и еще добавить около 1,5 л воды, вновь размешивая. Когда вода закипит, посолить, поперчить, засыпать картофель, нарезанный кубиками по 1 см, и через 20 мин добавить рубленый щавель. Через 10-12 мин засыпать пряной зеленью, дать прокипеть еще 1-2 мин, выключить огонь и дать супу настояться 5-10 мин. Затем заправить катыком и разлить по тарелкам.

БРИНЧОБА

1 стакан риса, 4 луковицы, 2 моркови, 4 помидора, 50-75 г топленого масла, курдючного сала или растительного масла, 750 г картофеля, 2 стакана сметаны, 1 стакан зелени кинзы и базилика, 0,5 ч. ложки красного перца, 4 лавровых листа.

Обжарить на предварительно прокаленном масле или сале мелко нарезанный лук, морковь, помидоры и залить эту смесь 2,5 л воды, дать вскипеть, заложить промытый рис, посолить 1 ч. ложкой соли. Когда рис наполовину сварится, всыпать предварительно нарезанный маленькими кусочками (1х0,5 см) картофель и еще раз подсолить, заправить лавровым листом, перцем и варить до готовности картофеля, заправив в конце варки рубленой пряной зеленью и сметаной.

ШАКАРОБ

200-250 г зелени лука (или 4-5 луковиц), 4-6 стаканов зелени кинзы, базилика, петрушки, чабера (поровну), 1 стручок красного перца, 2 стакана сметаны, 1-2 лепешки «кулча», 2 ч. ложки соли.

Лук, зелень пряных растений и перец нарезать очень мелко и растереть вместе с солью в ступке до образования густой кашицеобразной массы, которую развести кипятком, постепенно вливая его так, чтобы получилось жиденькое зеленое пюре. Этим пюре залить куски свежее испеченной лепешки «кулча» и добавить сметану

ВТОРЫЕ БЛЮДА

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Мясные блюда таджикской кухни в большинстве своем сходны с узбекскими. Поэтому ниже рассматриваются только те блюда, которые либо совершенно отличаются от узбекских, либо имеют существенные вариации в подборе продуктов или в способе приготовления. Остальные встречающиеся в Таджикистане, но совпадающие с узбекскими блюда не упоминаются.

ПЛОВЫ

Таджикские пловы по своей технологии и основным продуктам в целом аналогичны узбекским. Некоторые виды плова – например туграма и «Софи» (называемый в Узбекистане самаркандским) – полностью повторяются и имеют даже более широкое распространение, чем в Узбекистане.

Небольшой технологической особенностью приготовления таджикских пловов является лишь то, что рис перед закладкой иногда замачивают на 1-2 ч в теплой подсоленной воде, что ускоряет варку.

Вместе с тем таджикские пловы имеют ряд особенностей, касающихся введения дополнительных компонентов, что придает им новые вкусовые оттенки. Наиболее частыми, повсеместно распространенными дополнениями к обычному составу плова служат излюбленный в Таджикистане горох нут (предварительно замоченный за 10-12 ч), айва (нарезанная ломтиками или мелкими кубиками и без кожи), а также чеснок, закладываемый целыми головками. Эти дополнения обычно составляют примерно 250 г на каждый килограмм риса.

В Таджикистане часто делают плов угро, для которого вместо риса используют крупу угро, приготовляемую из лапши.

Как и в Узбекистане, в Таджикистане имеются некоторые региональные виды пловов, отличающиеся мясными компонентами. Таковы душанбинский и ходжентский пловы. В обоих вместо мяса используются более сложные мясные изделия из фарша – фарш с яйцами и фарш с виноградными листьями, которые и закладывают в зирвак сразу после его подготовки, но до заливки водой.

Почти все пловы в Таджикистане закусывают салатом из горного ревеня – ривоча, который очищают от поверхностной кожицы-пленки, нарезают поперек волокон на кусочки длиной 1 см и слегка солят.

Рецепты крупки угро и фаршей для душанбинского и ходжентского пловов даются ниже. О соотношении остальных продуктов для плова (рис, морковь, изюм, урюк, лук) и о приготовлении плова см.

ФАРШ ДЛЯ ДУШАНБИНСКОГО ПЛОВА

500 г мяса, 5-6 яиц, 5-6 луковиц, 2-3 головки чеснока, 0,5 ч. ложки красного перца.

1. Приготовить фарш из мяса, лука, чеснока (сильно измельченных и растертых с солью) и 1 сырого яйца. Тщательно растереть фарш, добиваясь полной эластичности (дважды пропустить через мясорубку), посолить.

2. Остальные яйца сварить вкрутую.

3. Сформовать из фарша лепешки и завернуть в них (облепить ими) крутые яйца (целые или половинки), затем обвалить их в муке (лучше всего в рисовой) и обжарить в отдельной посуде в перекаленном масле до полуготовности, т. е. 2-3 мин (только до образования тонкой золотистой корочки).

4. Подготовленные таким образом яйца заложить в зирвак плова вместо мяса и далее продолжать приготовление плова по обычной технологии.

ФАРШ ДЛЯ ХОДЖЕНТСКОГО ПЛОВА

1. Из той же пропорции мяса, лука, чеснока и 1,5 ч. ложки черного перца приготовить фарш.

2. Виноградные листья промыть в холодной воде, затем ошпарить кипятком, чтобы они сделались эластичными, и завернуть в них фарш.

3. Затем проткнуть каждый «голубец» в центре на месте соединения концов листа иглой с ниткой и нанизать на нитку несколько «голубцов», связывая их кольцом.

Подготовленные таким образом «голубцы» погрузить в готовый зирвак плова, где помимо лука и моркови обжарить также мелкие кубики мяса.

После погружения «голубцов» зирвак залить 0,5 стакана воды, заправить пряностями, солью и тушить 15 мин на медленном огне.

Затем заложить рис и приготавливать плов по обычной схеме.

КРУПКА ДЛЯ ПЛОВА УГРО

2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки воды.

Замесить крутое эластичное тесто, накрыть его на полчаса влажным полотенцем, затем раскатать в гонкий пласт толщиной 1 мм, свернуть в рулет, нарезать тонкую лапшу толщиной 2 мм, дать ей слегка подсохнуть и затем измельчить в однородную крупку величиной с рисовое зерно. Крупку слегка обжарить в отдельной посуде в перекаленном масле и переложить в зирвак плова лишь после того, как к нему добавлена вода, соль, пряности и он основательно прокипел вместе с ними. В таком зирваке должно быть достаточно масла (несколько выше обычной нормы), так как в отличие от рисовых пловов к нему нельзя добавлять воду – угро распадётся. Поэтому крупку угро доваривают только на жидкости зирвака.

МЯСО-ОВОЩНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

НАХУДШУРАК

1 кг мяса, 500 г моркови, 7-8 луковиц, 2 стакана нута, 2 ст. ложки мелко нарезанного чабера, 2 ст. ложки базилика, 1 ч. ложка мяты, 1 ч. ложка красного перца, 3 лавровых листа, 6 зерен черного перца.

Крупные куски мяса вместе с костями и целую морковь отварить в течение 1-1,5 ч в 2 л воды, добавить мелко нарезанный лук, черный перец, лавровый лист и варить до готовности мяса еще 30 мин на медленном огне. Затем вынуть мясо и морковь и в оставшийся бульон засыпать предварительно замоченный за 10-12 ч горох и варить до его готовности. За минуту до готовности бульон с горохом

заправить пряной зеленью, красным перцем, посолить, дать постоять 5 мин под крышкой, но не на огне, а затем слить бульон в отдельную посуду, процедив его, а к оставшемуся гороху подмешать ранее вынутые из бульона и нарезанные кубиками отварную морковь и отварное мясо. Бульон подать отдельно в чашках или пиалах, чтобы небольшими глотками запивать им нахудшурак.

МЯСО-ТЕСТЯНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

В основном мясо-тестяные изделия таджикской кухни похожи на узбекские. Но среди них есть некоторые вариации, характерные для таджикской кухни. Таковы, например, хушан – таджикские манты с нутом и, кроме того, с мясо-овощной частью – кайлой, а также шима и манпар, напоминающие по технологии отчасти узбекский лагман, но отличающиеся от него и составом продуктов в кайле, и наличием третьей, яичной части (наряду с лапшой и кайлой), а также видом используемого теста.

ХУШАН

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки соли, 0,75 стакана холодной воды.

Для кайлы: 500 г бараньей грудинки, 7-8 луковиц, 4 репы, 5 картофелин, 1 свекла, 150 г курдючного сала или растительного масла, 2 ч. ложки зиры, 3 ч. ложки барбариса, 2 ст. ложки зелени кинзы или базилика, 10 зерен черного перца, 1 ч. ложка красного перца.

Для фарша: 500 г мякоти баранины, 2 стакана нута, 7-8 луковиц, 1 ч. ложка черного молотого перца, 2-3 ч. ложки порошка сухого чабера или 2 ст. ложки свежего мелко нарезанного, 0,5 ч. ложки красного перца, 1 ч. ложка мяты.

Для подливы: 1 стакан сметаны или 2 стакана катыка, 1 стакан сузьмы (чакка).

Приготовление и разделка теста. Из муки, яиц и воды замесить крутое тесто, оставить его для расстойки под влажным полотенцем (на полчаса-час), а затем раскатать в пласт толщиной 2 мм и нарезать ромбами (5х5 см).

Приготовление фарша и пельменей. Мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой, перемешать в однородный фарш с предварительно замоченным за 10-15 ч и очищенным от кожицы нутом, мелко нарезанным луком, пряностями, солью (по вкусу) и наполнить этой смесью тестяные ромбы, из которых вылепить пельмени удлиненной формы в виде полумесяцев или треугольников. Пельмени обжарить в перекаленном масле до полуготовности, т. е. до золотистого цвета.

Приготовление кайлы. Грудинку порубить на небольшие кусочки с косточками, обжарить в перекаленном масле с нарезанным кубиками луком в течение 10-15 мин, после чего добавить нарезанные соломкой свеклу и репу, нарезанный мелкими кубиками по 0,5 см картофель, все тщательно перемешать и продолжать обжаривать примерно 5-7 мин, затем влить 2 стакана воды, кайлу довести до кипения, после чего слегка посолить и снова перемешать.

Завершение приготовления хушана. Когда кайла закипит, огонь уменьшить до слабого, положить поверх кайлы полуобжаренные пельмени и в течение 30-40 мин доводить хушан на медленном огне при закрытой крышке до готовности. За 7-10 мин до готовности заложить пряности и, если необходимо, соль по вкусу. Пряную зелень закладывать либо за 1 мин до готовности, либо после готовности.

Готовый хушан уже в тарелках залить 2-3 ст. ложками катыка или 1,5 ст. ложкой сметаны (на каждую порцию). Кайлу и пельмени распределять так, чтобы их было примерно поровну в каждом блюде и чтобы каждый пельмень можно было закусывать кайлой.

ШИМА

Шиму готовят, в основном, по той же схеме, что и хушан, но она ближе к узбекскому лагману или дунганской лапше, т. е. основные операции в шиме те же. Разница лишь в составе продуктов, идущих в кайлу, и в добавлении яиц, в форме и обработке тестяной основы, что отражается и на вкусе.

Для теста: 3 стакана муки, 0,5 ч. ложки соли, 0,75-1 стакан воды.

Для отваривания лапши: 1 ч. ложка соли, 0,5 ч. ложки соды, 2,5 л воды.

Для кайлы: 500 г баранины, 100-150 г масла растительного, 4-5 луковиц, 2-3 помидора (или 2 ст. ложки густой томатной пасты), 1-2 ст. ложки слабого виноградного уксуса, 1 головка чеснока, 0,5 ч. ложки красного перца, 3 ст. ложки мелко рубленой зелени кинзы, 2 ст. ложки мелко рубленой зелени базилика, 2 крутых яйца.

Подготовка теста. Замесить тесто из указанных компонентов, добавляя воду постепенно, с таким расчетом, чтобы получить крутое тесто, если лапшу будут раскатывать и резать по типу лагмана (см. стр.193), или менее крутое, если лапшу будут растягивать по типу дунганской лапши. Замешенное тесто распаивают под влажным полотенцем в течение 30-40 мин.

Подготовка лапши. Лапша для шимы должна быть как можно более тонкой. При этом из половины теста можно сделать резаную лапшу (пласт раскатывать до 1 мм, ширина лапши – 2 мм), а из другой половины – тянутую лапшу.*

Тесто делят в этом случае на небольшие кусочки величиной с абрикос, из которых делают маленькие валики шириной с ладонь. Эти валики обмакивают в масло, затем складывают в миску или кастрюлю, дают полежать 5-7 мин и после этого растягивают каждый валик руками на весу приблизительно до толщины вермишели.

Лапшу отварить в подсоленной воде с добавлением соды, откинуть на дуршлаг, слегка смазать маслом. Если к моменту подачи на стол лапша остынет, надо окатить ее дополнительно кипятком.

Приготовление кайлы. В перекаленное масло заложить мясо, нарезанное кусочками по 20 г, затем лук, помидоры, все обжарить в течение 10-15 мин, затем залить уксус, 1-1,5 стакана воды, закрыть крышкой и, периодически помешивая, тушить до почти полного выпаривания воды, а затем за 2 мин до готовности добавить соль и пряности – мелко нарезанный чеснок, молотый перец, пряную зелень.

Подготовка яиц. Отварить яйца вкрутую, изрубить намелко и слегка обжарить в отдельной посуде в масле с солью и красным перцем.

Соединение шимы. Все подготовленные порознь части шимы соединить в следующем порядке: лапшу положить на дно глубоких тарелок, залить ее кайлой, посыпать сверху обжаренными яйцами и небольшим количеством пряной рубленой зелени.

МАНПАР

Для теста: 3 стакана муки, 0,5 ч ложки соли, 1 стакан воды.

Для омлета: 3 яйца, 1/8 стакана воды или молока, 1 ч. ложка растительного масла, 1-2 ч. ложки муки, 0,5 ч. ложки соли.

Для кайлы: 500 г мяса, 100 г масла растительного, 1 ст. ложка виноградного уксуса, 5 луковиц, 4 помидора, 5 картофелин, 2 стручка сладкого перца, 1-2 лавровых листа, 1 ч. ложка черного молотого перца, 0,5 ч ложки красного перца, 1 ч. ложка семян кинзы или 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени кинзы, 1 ст. ложка зелени чабера, 1 ст. ложка зелени базилика, 0,5 головки чеснока.

Манпар – очень близкое к шиме не только по составу продуктов, но и по технологии блюда. Поэтому подчеркнем лишь то, чем отличается манпар от шимы. В остальном схема их приготовления одна.

1. Тесто для лапши замешивав так же, но его расстойка под влажным полотенцем может длиться от 40 мин до 1,5 ч. Затем тесто раскатать в тонкий пласт толщиной 1 мм и нарезать не лапшой, а небольшими квадратиками (1x1 см). Часто от куска теста, которое долго расстаивалось, просто отщипывают двумя пальцами маленькие клецки, которые отваривают (как и квадратики) в подсоленной воде, но без добавления в нее соды.

2. Кайлу для манпара готовить так же, как для шимы, но мясо резать на кусочки, вдвое меньшие по размеру (по 10 г или около 1-1,5 см³). Кроме того, после обжаривания мяса, лука, помидоров в кайлу залить вместе с уксусом 1,5 стакана кипятка, после чего заправить солью, лавровым листом, перцем, тушить около 10-15 мин на медленном огне, а затем добавить нарезанный мелкими кубиками картофель и сладкий перец. Пряную зелень и чеснок положить только за 2-3 мин до конца варки кайлы.

3. Омлет готовить из указанных выше продуктов как обычно: вылить взбитую смесь на разогретую с маслом сковороду. Когда готовый омлет слегка остынет, нарезать его в виде толстой лапши и положить, как и в шиме, поверх кайлы, посыпая остатком пряной зелени.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Таджикская кухня также знает различные виды лепешек нони, патыров, кулчи, катламы. Особенно распространена самса, называемая в Таджикистане самбусой. Способ ее изготовления и даже названия наиболее популярных видов полностью совпадают с узбекскими.

Вместе с тем некоторые виды лепешек, хотя и встречаются в южных районах Узбекистана, все же более характерны для таджикской кухни. Сюда относятся лепешки из джугарной муки, из смеси пшеничной и кукурузной муки, а также лепешки, замешиваемые на таджикской сузьме – чакке. Типичны для таджикской кухни лепешки ширмоль, которые замешивают на специальной гороховой закваске, получаемой в результате брожения гороха. Эта закваска в отличие от дрожжей и других традиционных разрыхлителей теста придает лепешкам ширмоль особый вкус и консистенцию.

Рецепты указанных мучных изделий, характерных для таджикской кухни и отличающихся оригинальной технологией, приводятся ниже.

ЛЕПЕШКИ ИЗ СМЕСИ КУКУРУЗНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

2 стакана пшеничной муки, 2 стакана кукурузной муки, 100-150 г курдючного сала, 1-1,5 ч ложки соли, 2 ч. ложки ажгона (зиры), 1 ч ложка красного перца, 2 ст. ложки мелко нарезанного укропа, 1 ст. ложка мелко нарезанной кинзы, 1 луковица.

Муку, особенно пшеничную, тщательно просеять, замесить из меньшей части ее на воде вначале пресное жидкое тесто, добавить в него измельченное в фарш курдючное сало, мелко нарезанный лук, пряную зелень, пряности, ввести остальную муку и, тщательно перемешивая довести тесто до нормальной консистенции, чтобы оно легко отставало от рук. После получасовой расстойки раскатать его в пласт толщиной 1-1,5 см, сформовать лепешки диаметром 10-12 см и выпечь их в закрытой, смазанной маслом сковородке на углях или в горячей золе.

ЛЕПЕШКИ НА СУЗЬМЕ (ЧАККЕ)

5 стаканов пшеничной муки, 2 стакана сузьмы, 2 ч ложки соли.

В сузьме размешать соль, а затем замесить на ней тесто. Если оно будет крутоватым из-за густой сузьмы, добавить чуть-чуть сметаны, сливок или молока. Тесто оставить для брожения на 1 ч. после чего раскатать его в пласт толщиной около 0,5 см, вырезать из него лепешки величиной с чайное блюдце и слегка наколоть их вилкой. Выпекают такие лепешки обычно в тануре, но если их сделать чуть меньше размером, то можно выпекать на умеренном огне и в духовке.

ШИРМОЛЬ (ИЛИ ШИРМОЙ)

1 кг муки, 2 стакана воды, 1 стакан нута, 2–3 стакана пшеничных отрубей, 1 ч. ложка семян аниса или семян ажгона (зиры), 2 ч. ложки соли.

Приготовление анисовой или ажгоновой воды. В литре воды прокипятить чайную ложку (с верхом) семян аниса. (В некоторых районах Таджикистана используют вместо аниса ажгон – это придает тесту несколько иной вкус).

Приготовление закваски (хуруш). Горох нут раздробить, насыпать в чашку емкостью 250 мл, залить анисовой водой. В небольшой котел насыпать немного отрубей, поставить на них чашку с горохом, прикрыть пиалой или глубокой чашкой, засыпать ее сверху отрубями и прикрыть весь котел полотном и теплой стеганкой из ваты или ватина. Котел поставить на камни или кирпичи и положить под него тлеющие угли, присыпанные золой, но так, чтобы они не касались дна котла. Важно, чтобы в котле была одинаковая, постоянная теплая температура в течение 12-14 ч. К этому времени горох начнет выделять пену – это и будет закваска хуруш.

Приготовление опары (пайгир). Пену снять деревянной ложкой, развести ее в воде, всыпать в нее от трети до половины муки (смотря по количеству жидкости) и замесить опару – пайгир. Пайгир скатать в шар, закрыть салфеткой и поставить зреть на 5-6 ч.

Замешивание теста и приготовление лепешек. Когда пайгир подойдет, добавить остальную муку и воду, замесить и тщательно обмять тесто, дать ему постоять минут 20 и сделать из него лепешки толщиной 1 см в центре и 3 см по краям. Центр наколоть вилкой, а края слегка надрезать ножом.

Выпечка. Выпекать в раскаленном тандыре. Ширмоли меньших размеров можно выпекать в духовке, предварительно очень хорошо прогретой, с высокой

исходной температурой, которую по мере выпечки (около 20 мин) постепенно убавлять.

СЛАДОСТИ

ХАЛВЫ

НИШАЛЛО

1 кг сахара, 1 л воды, 4 яичных белка, 50 г мыльного корня (колючелистных метельчатый туркестанский), 2 ч. ложки лимонной цедры, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 0,5 ч. ложки ванилина.

Нишалло – полужидкий вид халвы, не подлежащий долгому хранению. Его сравнительно легко приготовить в домашних условиях.

Подготовка сахарного сиропа. Отлить от литра воды 1-1,5 стакана, в остальной воде растворить сахар, сварить сироп, тщательно снимая с него пену (сироп должен прокипеть и увариться), после чего остудить его.

Подготовка отвара мыльного корня. Очистить поверхность корня, нарезать его на мелкие кусочки по 0,5 см, положить в чайник, залить 1-1,5 стакана воды и прокипятить в течение 20-30 мин. Затем процедить отвар через марлю и охладить до теплого состояния.

Подготовка белковой смеси. Белки взбить в пену и небольшими дозами вводить в еще теплый отвар мыльного корня, непрерывно взбивая его до образования густой белой пены.

Приготовление нишалло. Белково-мыльную смесь соединить с охлажденным сахарным сиропом по частям, небольшими дозами и все время непрерывно взбивать до тех пор, пока не образуется тягучая густая сметанообразная масса, при опробовании которой будут ощущаться кристаллы сахара. При этом сироп должен не отделяться от белой пены, а образовывать с ней единое целое. За несколько минут до окончания взбивания ввести в нишалло лимонную кислоту, ванилин, цедру.

ПАШМАК

1 кг сахара, 0,5 стакана пшеничной муки, 50 г топленого или сливочного масла, 1 ч. ложка лимонной кислоты, около 1 стакана воды.

Сахар распустить в воде, добавить лимонную кислоту и уварить в густую карамельную массу, которую вылить на мраморную плиту и растянуть до появления белого цвета.

К этому времени растопить в отдельной посуде масло, добавить в него муку и слегка прогреть их, перемешивая, до светло-желтого цвета, но не давая подгорать.

Подготовленную таким образом муку распределить ровным слоем по еще горячей растянутой карамельной массе, стараясь перемешать их как можно лучше, и затем продолжать растягивать полученную массу на тонкие нити, напоминающие лапшу. Готовые нити нарезать небольшими кусками и свернуть в виде небольших колбасок. Пашмак – нестойкий продукт, его употребляют сразу после приготовления, поэтому делают в небольших количествах.

ШЕРБЕТЫ

Шербеты – род сладостей, состоящих из сока или отвара ягод или фруктов, смешанных или уваренных с сахаром. В зависимости от соотношения фруктового сока, воды и сахара, шербеты могут быть различной плотности – жидкими или

густыми, при этом первые довольно существенно отличаются от вторых. Они распространены в разных географических районах нашей страны.

Шербеты – сладость иранского происхождения, поэтому они получили распространение в основном в тех районах Средней Азии и Кавказа, которые длительное время входили в состав Ирана или были традиционно связаны с иранской культурой. Однако, например, в Азербайджане вошли в обиход главным образом легкие, жидкие шербеты, используемые главным образом как прохладительные напитки, а в Таджикистане распространены тяжелые, густые шербеты, используемые скорее как варенье.

Для таджикских плотных шербетов характерно соотношение (по весу) воды и сахара как 3:1. Но так как часть сахара содержится во фруктах, а часть воды при варке испаряется, то в начале варки воды берется несколько более указанной пропорции.

Характерными признаками шербета являются также содержание в его составе ароматических (пряных) и красящих (естественных) веществ, выражающихся во вкусе и внешнем виде изделия. Этой же цели служит обязательная прозрачность шербетов, и наличие у них оттенка тех ягод или фруктов, именем которых они называются.

Чаще всего шербеты в Таджикистане готовят из гранатов, абрикосов, винограда, клубники, лимонов, вишни и из джиды (ягоды лоха), но возможны шербеты и из яблок, груш, черешни, тутовника.

Разные фрукты и ягоды требуют различной обработки для получения шербета, однако имеются некоторые общие принципы приготовления. Прежде всего ягоды и фрукты должны быть тщательно вымыты и очищены от повреждений, пленок, кожицы, а некоторые виды плотных фруктов измельчены. После этого ягоды и фрукты засыпают сахаром и оставляют на 10-12 ч, а иногда и на сутки для выделения сока. Затем обычно добавляют воду или сироп и варят на очень слабом огне крайне незначительное время – от 1 до 3 мин после закипания воды. Иногда только доводят до кипения или только заливают кипятком, даже не ставя после этого сироп на огонь.

Этот технологический прием – отсутствие кипения или сведение его до минимума – наиболее характерный момент в приготовлении шербетов, принципиально отличающий их от варений, киемов, бекмесов и других сладких блюд из фруктов и сахара, получаемых после длительного или относительно сильного кипячения. Шербеты при варке помешивают, что также отличает их от варки варений. Готовый шербет процеживают через очень редкое сито, чтобы освободить его от твердых частей, а в жидкость, составляющую собственно шербет, добавляют пряности, ароматизаторы, красители и остужают.

Надо помнить, что шербеты можно готовить только в эмалированной или фарфоровой посуде.

ГРАНАТОВЫЙ ШЕРБЕТ

1 кг гранатов, 1 л воды, 2 стакана сахара, 1 щепотка ванилина.

Сок граната отжать. В воде развести сахар, сварить сироп. В горячий, но уже снятый с огня сироп влить гранатовый сок, хорошо размешать, добавить ванилин, охладить.

ВИНОГРАДНЫЙ ШЕРБЕТ

1 кг незрелого винограда, 500 г сахара, 2 стакана воды для сиропа, 1-1,5 стакана воды для винограда.

Для виноградного шербета используется только незрелый, зеленый виноград сорта хусайне («дамские пальчики»).

Ягоды винограда очистить от плодоножек, вымыть, положить в воду, довести до кипения (кипятить не более 1-2 мин), после чего охладить и только затем отжать из них сок вместе с отваром, процедить отжатую жидкость, влить ее в подготовленный кипящий сахарный сироп, продержать на огне 1-1,5 мин, охладить.

АБРИКОСОВЫЙ ШЕРБЕТ

1 кг спелых абрикосов, 1,5 стакана сахара, 4 стакана кипятка, куркума на кончике ножа.

Из абрикосов вынуть косточки, отжать из мякоти сок, засыпать сахаром и дать постоять 10 ч. В полученный сок залить кипятком, перемешать, процедить, добавить немного куркумы для подкраски и охладить.

КЛУБНИЧНЫЙ ШЕРБЕТ

1 кг клубники, 1 стакан сахара, 2 стакана воды.

Клубнику тщательно очистить, промыть в холодной воде, отжать сок, процедить через марлю, дать отстояться, засыпать сахаром, постараться размешать его, а затем влить не очень горячей кипяченой воды, довести до кипения на очень слабом огне и варить не более 1-2 мин. Готовый шербет охладить.

ЛИМОННЫЙ ШЕРБЕТ

3 лимона, 2 стакана сахара, 3 стакана воды.

С лимонов снять цедру, измельчить, подсушить; сок из лимонов отжать в отдельную посуду. Из воды и сахара сварить сироп, опустить в него цедру, проварить 2-3 мин. В готовый не кипящий, но еще горячий сироп влить сок лимонов, хорошенько размешать, охладить.

ВИШНЕВЫЙ ШЕРБЕТ

1 кг вишни, 1,5 стакана сахара, 2 стакана воды.

Подготовить сахарный сироп. Из вишни удалить косточки, отжать сок. Вишневый сок влить в еще не остывший сироп, размешать, охладить.

Вопросы для самоконтроля:

1. Как различают в Туркменской и Таджикской кухни ассортимент блюд по тепловой обработки?
2. Дайте характеристику блюдам Туркменской и Таджикской кухни.
3. Какую посуду используют для подачи блюд?
4. Назовите температуру подачи горячих блюд?
5. Перечислите особенности оформления и подачи блюд?

Тема: Эстонская кухня

1. История зарождения Прибалтийской кухни
2. Эстонская кухня
3. Ассортимент и приготовления блюд Эстонской кухни

1. История зарождения и развитие Прибалтийской кухни

Прибалтийские кухни – эстонская, латышская и литовская – имеют ряд общих черт, обусловленных сходством природных условий и исторического развития народов Прибалтики.

Прохладное, дождливое лето, суглинисто-песчаные почвы, сосновые, дубовые леса, обширные луга и болота, близость моря, наличие полноводных рек и крупных озер – все это вместе взятое способствовало тому, что основным пищевым сырьем для народов Прибалтики издавна были рожь и ячмень, брюква и капуста, горох и конопля (как менее теплолюбивые и наиболее неприхотливые зерновые и огородные культуры), грибы и лесные ягоды (в основном черника, брусника и клюква), и рыба (салака, балтийская сельдь, снеток, налим и щука).

Обилие неудобных для земледелия, полузаболоченных, полужаросших кустарником и покрытых валунами земель в сочетании с влажным климатом, содействующим быстрому обновлению травостоя, послужило основанием для использования этих земель не под пашни, а под пастбища и создало возможность развития молочного животноводства. С XVIII в. в Прибалтике, почти на 100 лет раньше, чем в России, в культуру был введен картофель и вместе с ним еще более расширилось развитие свиноводства. Картофель наряду со свиным салом и молочными продуктами становится основным продуктом в национальных блюдах народов Прибалтики.

Что же касается влияния исторических условий на формирование прибалтийской кулинарии, то здесь наиболее общим моментом было воздействие немецкой кухни, являвшейся в течение шести веков кухней господствующих классов в Прибалтике. Хотя эстонская, латышская и литовская кухни лишь отчасти восприняли состав блюд немецкой кухни, но зато во многом усвоили ее технологию и общую вкусовую направленность. Отсюда преимущественно отварные, а не жареные, пресные, а не пряные и острые блюда в прибалтийских кухнях, где в качестве приправ чаще всего выступает масло, сливки, молоко, сметана.

Обилие крупяных, картофельных, мучных и других крахмалсодержащих блюд, например киселей, хлебных супов, кондитерских изделий из картофельной муки, а также употребление свиных колбас и использование пива в качестве компонента в ряде блюд – другая общая черта, свойственная всем прибалтийским кухням и также исторически в значительной степени обусловленная воздействием немецкой кулинарии.

В то же время наряду с общими чертами эстонская, латышская и литовская кухни – каждая в отдельности – имеют и свои национальные черты, тесно связанные с особенностями их исторического развития.

Эстонская кухня как кухня финно-угорского народа более близка к финской кухне и в целом более «морская» – в ней рыбные блюда из морской рыбы (салаки) играют гораздо более значительную роль, чем в латышской и тем более в литовской кухнях. Кроме того, эстонская кухня испытала влияние не только немецкой, но и шведской кухни: почти столетие (XVII-XVIII вв.) территория Эстонии принадлежала Швеции.

Латышская кухня, если судить о ней по городской кулинарии, наиболее онемечена, если же судить о ней по крестьянским блюдам, особенно латгальским и курземским, она сохранила наиболее древние, самобытные черты.

Литовская кухня, близкая в своих истоках к древнерусской полоцкой кухне, затем долгое время развивалась совместно с польской и восприняла у нее не только технологические навыки, но и значительный ассортимент блюд, но при этом одновременно обогатила и польскую кухню своими национальными блюдами. Литовская кухня отличается большей близостью к славянским кухням, а не к германским. Она же и наименее «морская» из всех прибалтийских кухонь, скорее выраженная «лесная», т. е. в большей степени использует дары леса, чем моря; отсюда в литовской кухне большое число блюд из пернатой и особенно красной дичи (кабаньего и лосиного мяса), а также широкое использование меда и ягод.

Все отмеченные общие черты национальных кухонь народов Прибалтики, равно как и наиболее характерные различия между ними, не исчерпывают, разумеется, всех особенностей национальной кулинарии латышей, эстонцев и литовцев, но помогают лучше понять то особое место, которое занимают прибалтийские кухни в ряду разных кулинарных направлений.

2. Эстонская кухня

Эстонская кухня наиболее полно сохранила до наших дней свои специфические национальные черты, сложившиеся к концу XIX – началу XX в.

Надо сразу же подчеркнуть, что и пищевое сырье, и технология, и композиционные приемы эстонской кухни просты настолько, что их можно было бы рассматривать как упрощенные, если бы в последовательности выдерживания этой простоты не заключалось ее основное своеобразие.

Из пищевого сырья самыми характерными для эстонской кухни являются рыба, молоко, сметана, сливки, постная и беконная свинина, мясные субпродукты, картофель, капуста, горох, брюква, причем молоко и картофель всегда выступают в качестве обязательных компонентов подавляющего большинства блюд, сочетаясь почти со всеми используемыми в эстонской кухне продуктами, в том числе с такими, с какими они не сочетаются ни в одной другой национальной кухне (например, молоко с горохом и рыбой, картофель в качестве компонента кондитерского изделия), при этом соотношения и технология этих необычных сочетаний таковы, что они в конечном итоге дают вкусное блюдо.

Что же касается технологии, то эстонская кухня ярко выраженная «отварная». Овощи, мясо, рыба, яйца, грибы – все это преимущественно варится. Это, конечно, не значит, что в эстонской кухне отсутствуют жареные блюда. Они имеются, но в незначительном количестве, ибо принадлежат к заимствованным. Знает эстонская кухня и процесс обжаривания, но применяется он крайне редко, главным образом как вспомогательный. К тому же обжаривание по-эстонски происходит в молочно-сметанной или молочно-мучной среде (а не на масле) – блюда получаются полужареными-полувареными, без характерных признаков жареных продуктов (без запаха масла и внешней жесткой обжаренной корочки).

К этому надо добавить, что отваривание в эстонской кухне ведется только в жидкой среде (другие виды отваривания – на пару, в водяной и паровой бане – не

используются). Однако, меняя среду для отваривания (вода, квас, молоко, молочно-мучная, молочно-сметанная и молочно-яичная смесь) и температуру отваривания (наплитный огонь, печной жар, духовка), а также изменяя время и последовательность закладки отвариваемых продуктов, эстонские кулинары достигли известного разнообразия во вкусе отварной пищи.

Это разнообразие, конечно, весьма относительное, поскольку эстонская кухня крайне слабо и неохотно использует приправы и пряности. Из вкусовых приправ употребляются кроме молока, сливок и сметаны в чистом виде еще так называемый «кастмед» – молочные и молочно-сметанные подливки, которые сопровождают почти каждое эстонское мясное, овощное и рыбное блюдо (в подливку для рыбных блюд вводят тертое рыбное или селедочное филе). Что же касается собственно пряностей, то кроме лука употребляются еще укроп, майоран, тмин как специфические эстонские и изредка петрушка, сельдерей, причем в крайне малых дозах и в строго определенных, конкретные блюда: укроп – в салаку, майоран – в кровяные колбасы, тмин – в творог, петрушка, сельдерей – в мясные супы, да и то далеко не во все. Подавляющее же число блюд приготавливают совершенно без пряных добавок и приправ.

В результате чего достигается своеобразие вкуса эстонских блюд? Прежде всего, в результате отмеченной выше смены среды для отваривания. Затем в результате некоторых необычных сочетаний пищевого сырья (рыба со свиным салом, яблоки с бычьей кровью, горох с молоком); сохранения чистого, без примесей, естественного вкуса пищевого сырья, что обязывает использовать самые свежие, самые качественные продукты; и, наконец, благодаря молочному привкусу, поскольку молоко в том или ином виде присутствует во всех или по крайней мере в большинстве эстонских блюд – от мясных до сладких включительно, будь-то компонент или основа, или же молочная подливка.

Таким образом, вкусовая гамма эстонской кухни весьма ограничена, но в то же время исключительно цельна и определена – она выраженно-пресная, ее вкус мягок, нежен, сдержан, естествен, ее основной аромат – молочный, преобладающий даже в рыбных и сладких блюдах.

Прост и состав эстонского стола. Как и у всех прибалтов, у эстонцев заметную роль играют холодный стол, молочные и мясные супы, кашеобразные овоще-зерновые блюда, рыба во всех видах и сытные, содержащие всегда муку, крупы и крахмал, сладкие блюда.

Вместе с тем холодные блюда занимают у эстонцев меньшее место, чем у литовцев и латышей. Эстонский холодный стол не требует в целом той длительной подготовки, в какой нуждаются латышский и особенно литовский с их сложными и дорогими рулетами из мяса, дичи, с их копченостями из домашней птицы, колбасными изделиями и домашними сырами. В эстонский «кюльм лауд» обычно входит черный плотный эстонский хлеб, или с е п п и к (серый хлеб), маринованная килька или сельдь, сельдь со сметаной и картофелем или копченая салака, молоко, простокваша, к а м а, в более сложном и богатом варианте – с ю л ь т (студень), бекон или отварная ветчина, кисло-сладкий ржаной хлеб, л е й в а в а т с к (ржано-картофельный рулет) и опять-таки неизменное молоко или простокваша, а также сливочное масло и крутые яйца.

Из блюд горячего стола, который стал доминировать лишь с начала XX в., немалую роль играют супы, особенно молочные, по числу и разнообразию которых эстонская кухня превосходит другие. Так, имеются молочно-тестяные, молочно-крупяные, молочно-овощные, молочно-рыбные, молочно-грибные, молочно-яичные, молочно-пивные и даже молочно-молочные супы (т. е. из молока и молочных продуктов), причем все они приготавливаются из пресного молока в отличие от молочнокислых супов среднеазиатской и закавказских кухонь. В перечисленный ассортимент молочных супов не вошли еще сладкие супы, где молоко также присутствует, но уже не в качестве основы, а лишь одного из компонентов.

Из немолочных супов наиболее распространены картофельные, капустные и гороховые, приготавливаемые с небольшим добавлением свиного сала, обычно копченого, а не соленого.

Что же касается собственно мясных супов, то они не оригинальны ни по своей технологии, ни по составу – мясо отваривается в них обычно одним куском, а немясная часть состоит из картофеля, капусты или гороха и какой-либо крупы, чаще всего перловой, с добавлением небольшого количества других овощей – брюквы или моркови. Лук, петрушку кладут не всегда и в весьма умеренных дозах. Вкус и аромат супов создается не сдабривающими их пряностями, а в результате введения в их состав копченого мяса (баранины, ветчины), солонины или копченого сала (бекона). Поэтому в эстонских мясных супах крайне редко используется парное мясо.

Особый характер, эстонских мясных супов проявляется также и в том, что мясная часть состоит не из собственно мяса, а из субпродуктов: само мясо в Эстонии всегда считалось слишком хорошим и дорогостоящим продуктом, чтобы использовать его в супы, и оно всегда предназначалось только для вторых блюд.

Несмотря на то что свинина распространена в эстонской кухне, она сравнительно редко используется в супах как самостоятельный компонент, а чаще всего выступает в виде вкусовой добавки к субпродуктам, например к бараньим, говяжьим, причем лишь в капустные и гороховые супы, да и то в небольших количествах – 200-250 г на блюдо для четырех человек.

Немалое место в рационе занимают мучные изделия и крупяные блюда. К числу первых относятся эстонские национальные виды хлеба из ржаной и ячменной муки с добавлением различных соложенных заквасок или иных продуктов (картофеля, меда), отчего эти хлеба приобретают совершенно особый вкус (привкус) и консистенцию. Таковы кисло-сладкий хлеб, эстонский ржаной из крутого теста, картофельный хлеб, ячменный хлеб, с е п п и к (серый хлеб), лейваватск (ржано-картофельный рулет на конопляном масле), медовый хлеб. К этим видам мучных изделий примыкают и эстонские пироги – п и р у к а д, приготавливаемые из ржаного теста и более похожие не на собственно пироги, а скорее на начинки, обернутые сравнительно толстой тестяной оболочкой и выпекаемые в виде овальных караваев или буханок, поскольку начинка составляет три четверти всего изделия. Начинки также довольно значительно отличаются от начинок русских пирогов: например, рыба используется в них со свиным салом, ветчина с ячменной кашей и яйцами, мясо с конопляным семенем в соотношении 1:1.

Из крупяных блюд самыми характерными для эстонской кухни являются так называемые составные или смешанные крупяные, овоще-крупяные и овощные каши, сходные с латышскими путрами, но несколько отличающиеся от них и составом и отсутствием процесса заквашивания и строгим постоянством своих комбинаций. Так, т а н г у п у д е р является смесью овсяной и гречневой крупы, м у л ь г и п у д е р – сочетанием перловки и картофеля, м у л ь г и к а п с а д – перловки и капусты, к а м а – соединением муки, гороха, бобов, ржи, ячменя и овса.

Как и остальные эстонские блюда, смешанные каши варят на пресном молоке или его добавляют после приготовления. А блюда из камы представляют собой просто механическую смесь муки и молока или простокваши без всякой тепловой обработки.

Выше уже упоминалось, что из всех прибалтийских кухонь эстонская является наиболее рыбной. Рыбные блюда составляют в ней не только большую часть по сравнению с мясными и овощными, но и наиболее тщательно и оригинально разработаны. Для их приготовления применяются более сложные технологические приемы, чем для приготовления мясных блюд.

При этом есть различия в использовании рыбы в приморских (северных и западных) и причудских (восточных) районах Эстонии. Камбалу, салаку, балтийскую сельдь, сырть, угря используют в приморских частях республики. На востоке Эстонии у Чудского озера и во внутренних районах, у Выртсъярва рыбные блюда готовят из снетков, ряпушки, ершей, щуки. Как правило, рыбо-молочные и рыбо-овощные супы делают из рыбы с белым, бескостным филе – преимущественно из камбалы, трески, сига. Супы из рыбы с капустой в виде исключения делают со щукой. Обычно же щука, линь, окунь, сельдь, салака идут на вторые блюда, хотя из салаки в приморской Эстонии иногда делают и рыбо-молочные супы. Из снетков, ряпушки, ершей делают супы, предварительно провялив или высушив их, причем из каждой породы в отдельности, не смешивая их. Из этой же мелкой рыбы и из салаки готовят, кроме того, запеканки (калаворм), запекая рыбу хотя и в массе в виде пудинга, но целиком. К таким запеканкам добавляют обычно свиное сало и укроп, пересыпая кубиками сала и мелко нарезанным укропом слои рыбы, что придает всему блюду оригинальный вкус.

Немалое место на эстонском столе занимает копченая, вяленая и сушеная рыба. Вяленая и сушеная рыба идет в основном на приготовление супов, копченая отчасти используется для вторых горячих блюд.

Копчению подвергают в основном салаку, леща, сырть, угря. Как правило, в эстонской национальной кухне применяется горячее копчение. Исключение делается для сырти (балтийского рыбца), которую коптят холодным копчением. В некоторых национальных блюдах используется также балтийский лосось (лох) в слегка посоленном виде.

Больше других видов рыб в эстонской кухне употребляются все же салака и килька. Эту рыбу отваривают, используют в различные супы, делают из нее запеканки, томят в горшках, заливая молоком, сметаной или яично-молочной смесью, и даже жарят.

Интересно отметить, что в рыбных блюдах эстонской кухни относительно мало используется лук, являющийся незаменимым компонентом во всякой другой рыбной кулинарии. Это объясняется нелюбовью эстонцев к пряному сырью, нежеланием «обострять» гамму рыбных блюд. Поэтому эстонская кухня нашла иной способ, точнее способы, нейтрализации специфического рыбного запаха. Сюда относится копчение, вяление и сушка рыбы и последующее использование этого, уже нейтрализованного сырья в горячих блюдах. С другой стороны, для непосредственной нейтрализации запаха свежей рыбы применяются молоко, сметана, свиное сало, яичные желтки и белки как своеобразные поглотители (адсорбенты). Пряности же играют незначительную роль. Характерно, что к рыбе чаще добавляют нежный и мягкий как пряность укроп, а не острый лук. Не случайно в Эстонии выращивается полуострый, близкий к сладким сортам ц и т а у с с к и й л у к, гораздо более нежный, чем бессоновский, ростовский и стригуновский, используемые в русских и белорусских рыбных блюдах. Такой лук хорошо сочетается с молоком, не вызывая вкусового диссонанса, и это обязательно следует учитывать, приготовляя рыбно-молочные блюда по эстонской рецептуре.

Таким образом, простота эстонской технологии в данном случае дала возможность получать рыбные блюда с более оригинальным, не избитым вкусом, удачно отражающим общее направление эстонской кулинарии, и внесла существенное разнообразие в международный рыбный стол.

Несколько слов следует сказать об эстонском рыбном супе. Прежде всего его нельзя называть ухой. Жидкие рыбные блюда эстонской кухни являются именно супами, поскольку в отличие от русской ухи в их состав входят крупы и разнообразные овощи (картофель, брюква, репа, морковь, – капуста), а из жидкостей – вода и очень часто молоко, а в случае его отсутствия сметанная подбелка. Кроме того, к рыбным супам всегда подмешивается мука.

По сравнению с рыбными блюдами эстонские мясные блюда не оригинальны. В мясных вторых блюдах преобладает постная (нежирная, мясная) свинина, довольно широко используется телятина, употребляется также баранина, особенно баранья солонина слегка прикопченная, и значительно реже и меньше – говядина и курятина.

В отличие от литовской кухни эстонская народная кухня почти не знает блюд из гусятины, равно как и дичи (некоторым исключением является зайчатина).

Мясо, предназначенное для второго, отваривают либо в супах, либо просто в небольшом количестве воды, либо в кашицах, а потом подают с гарниром из отдельно отваренных овощей, чаще всего с картофелем или капустой или же с брюквой и морковью. Правда, эстонская кухня использует такой метод медленного отваривания больших кусков мяса (не менее 1-1,5 кг) в небольшом количестве кипятка в чугунной толстостенной посуде, который дает возможность получать мясо с прекрасным, полным вкусом, с естественным ароматом и приятной консистенцией, сочетающей известную плотность с хорошей проваренностью, нежностью и «сдобностью», которой обычно лишено суповое мясо. Такое мясо – по-эстонски «ахьюлиха», т. е. «печное мясо», – варят либо в духовке, либо непосредственно в печи на углях. Оно используется как для вторых блюд, так и в холодном виде обычно с отварным картофелем.

Отварное мясо и отварные овощи, приготовленные отдельно, объединяются в блюдо чаще всего с помощью жидкой молочной подливки. Композиция и состав таких блюд всегда произвольны, поэтому они не имеют собственных названий. В то же время овоще-зерновые блюда, где состав и пропорции строго определены, имеют собственные названия, например, мульгикапсад, мульгипудер. Едва ли полдюжата эстонских мясных блюд названы собственными именами – тухлинотт, киллатухлид, картулипорссимакскартмесс. Однако в них мясо составляет лишь треть объема, остальное приходится на картофель.

К мясным блюдам относятся также сьюльтыипальтены, характерные вообще для всех прибалтийских кухонь. Сьюльты – это эстонские студни, которые в отличие от русских студней готовят не из ножек, а только из голов и хвостов животных (свиных, телячьих, бараньих), причем всегда отдельно из каждого вида мяса (только из поросячьих хвостов, только из свиных голов, только из телячьих голов и т. д.). Они имеют более плотную консистенцию и иной вкус.

В состав эстонских студней входит язык, что еще более повышает их ценность и вкусовые достоинства.

Как и во всякой национальной кухне, в эстонской используется ливер, в основном в супах, за исключением самой ценной части – печени, из которой готовят вторые блюда. Как и телятину, печень можно приготовить быстро, за несколько минут, отваривая ее в сметанно-сливочном соусе. При этом получается полувареное-полужаренное мясо приятной консистенции и вкуса. Поэтому и печень и телятина высоко ценятся в эстонской кулинарии, блюда из них принадлежат к излюбленным.

Овощи в эстонской кухне не используются самостоятельно, если не считать овощных каш – брюквенной, капустной, гороховой, а также единственного овощного блюда – овощей в молочном соусе.

Но даже и эти блюда служат лишь гарнирами к отварному мясу, помогают таким образом разнообразить мясной стол, но не являются самостоятельной подачей.

Зато овощи составляют значительную долю во всех видах супов, в смешанных крупяно-овощных и крупяно-овоще-мясных блюдах, в рыбных запеканках и отчасти в сладких блюдах (например, морковный пирог, ревенная гуцца).

Независимо от того отваривают ли овощи целиком или превращают в пюреобразную массу (что бывает гораздо чаще), их обязательно сдабривают салом, маслом, сметаной и молоком, а также молочной подливкой. Гораздо реже их заправляют луком, укропом, тмином.

На первом месте по употреблению стоит картофель, на втором – капуста и горох, затем брюква и морковь.

Свекла используется редко, главным образом в свекольный салат.

Что же касается сладких блюд, то в их ассортимент входят главным образом хлебные супы, кисели со сливками или молоком, фруктовые гуцци преимущественно из ревеня и яблок, а также из клюквенной и брусничной кашиц (сок этих ягод вместе с гуццей, с прибавлением небольшого количества сахара или меда и слегка закисший).

Общие для всей Прибалтики мучные сладкие блюда – снежки, сладкие каши со взбитыми сливками – также широко употребляются и в Эстонии.

Большое значение в эстонском десерте приобрел кофе. Однако его, как правило, употребляют вне обеденного стола, в промежутках между основными приемами пищи с кондитерскими изделиями – печеньем и сдобными булочками со взбитыми сливками.

3. Ассортимент и приготовления блюд Эстонской кухни

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Среди эстонских супов – мясных, овоще-крупяных, мучных, рыбных и молочных – молочные занимают совершенно особое место, поскольку отличаются от супов этого вида в остальных национальных кухнях как по составу входящих в них продуктов, так и по разнообразию видов. Молочные супы следует считать самыми характерными и самыми оригинальными из первых блюд эстонской кухни. Вот почему мы приводим из первых эстонских блюд только молочные супы, причем восемь видов: молочно-крупяные, молочно-тестяные (клецочные), молочно-овощные, молочно-рыбные, молочно-грибные, молочно-яичные, молочно-гороховые и молочно-молочные, т. е. являющиеся соединением молока и других молочных продуктов (молозива, сливок, сметаны). Имеются и промежуточные виды молочных супов – крупяно-овощные молочные, крупяно-тестяные молочные, есть вариации супов с молоком из сухих и свежих овощей – в общей сложности можно насчитать более дюжины молочных супов в эстонской кухне.

При этом технология их чрезвычайно проста. Самые простые и самые распространенные – клецочные супы (климписуппи).

Их получают простым отвариванием клецок в молоке.

Для остальных же видов молочных супов (овощных, крупяных, рыбных) характерно то, что входящие в них компоненты отваривают первоначально в воде, а молоко вводят в эти супы лишь в самом конце приготовления и быстро доводят до кипения.

Такой прием значительно улучшает вкус молочных супов.

По иной технологии готовят молочно-яичные, молочно-пивные и молочно-молочные супы.

Их немолочную часть вначале готовят отдельно (взбивают, растирают и т. д.), а затем вливают в горячее или кипящее молоко, непрерывно помешивая. При этом вновь до кипения такие супы не доводят.

МОЛОЧНО-КЛЕЦОЧНЫЙ СУП

2 л молока, 1 ст. ложка сливочного масла, соль и сахар по вкусу.

Клецки готовят обычно из манной крупы или пшеничной, ячменной, гречневой муки, яиц, масла и молока. Иногда в суп с клецками добавляют еще картофель. Наиболее характерные виды клецок эстонской кухни и их пропорции для молочных супов следующие (в расчете на 2 л молока):

I. 1 стакан гречневой муки, 0,5 стакана молока, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла.

II. 6 ст. ложек пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла.

III. 1 стакан манной крупы, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1,5 ст. ложки масла.

Перемешать все компоненты, вскипятить молоко и чайной ложечкой опускать в него небольшие клецки.

МОЛОЧНО-КРУПЯНОЙ СУП

0,75 стакана ячневой крупы, 4-5 картофелин, 1,5 л молока, 1 ст. ложка масла, 0,5-0,75 л воды.

Крупку отварить в воде до полуготовности, добавить картофель и варить до готовности, после чего влить молоко, довести до кипения, посолить, сдобрить маслом.

МОЛОЧНО-ОВОЩНОЙ СУП (КАПУСТНЫЙ)

2 л молока, 0,5 л воды, 0,5 кочана капусты, 2-3 моркови, 6-7 картофелин, 1 петрушка (корень), 1 ст. ложка сливочного масла, 1-2 ч. ложки укропа, 1 ст. ложка муки.

Капусту и морковь нарезать кубиками, припустить в воде до полуготовности, посолить, добавить картофель, нарезанный брусочками, и петрушку и отварить до готовности всех овощей.

В холодном молоке развести муку, влить его в почти готовую овощную гущу, довести до кипения, затем заправить маслом, укропом.

МОЛОЧНО-ОВОЩНОЙ СУП (БРЮКВЕННЫЙ)

0,5-0,75 л воды, 2 л молока, 0,5 стакана гречневой или перловой крупы, 1 брюква, 5 картофелин, 2-3 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки укропа, 0,5 ч. ложки тмина.

Крупку отварить до полуготовности в воде, добавить нарезанную кубиками брюкву, посолить и, проварив около 10 мин, добавить картофель, тмин и варить до готовности овощей и почти полного выпаривания воды. Затем влить молоко, довести до кипения, добавить масло, укроп.

МОЛОЧНО-РЫБНЫЙ СУП

1,25 л воды, 1 л молока, 1-1,5 кг трески (филе), 1 полулитровая банка очищенного и нарезанного картофеля, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа, 1 корень петрушки.

Рыбу варить в кипятке не более 10 мин, затем вынуть. В отвар положить картофель, мелко нарезанный лук, петрушку, посолить и варить еще 10-15 мин, затем влить молоко, предварительно разведя в нем муку, и продолжать варить, помешивая, до готовности картофеля, после чего положить ранее вынутое рыбное филе, добавить укроп, масло и еще прогреть 2 мин, затем снять с огня, закрыть крышкой и выдержать 3-5 мин.

МОЛОЧНО-ЯИЧНЫЙ СУП

2 л молока, 3 яйца, 0,5 стакана сметаны.

Молоко вскипятить и влить в него яйца со сметаной (предварительно тщательно взбитые до однородной жидкости), все время помешивая, затем посолить и слегка подогреть на очень слабом огне, не доводя до кипения, непрерывно помешивая (яйца не свернутся).

МОЛОЧНО-ГОРОХОВЫЙ СУП

I. 1,5 стакана сухого гороха, 2 л воды, 1 л молока, 4-6 ст. ложек гречневой крупы, 3-4 ст. ложки сливочного масла.

II. 1,5 стакана размоченного гороха, 0,5 стакана гречневой крупы, 0,5-0,75 л воды, 1,5 л молока.

Горох отварить в воде до мягкости вместе с крупой, добавив ее несколько позднее. Затем долить молоко, вскипятить, посолить и помаслить. Вкус у горохового супа каждого варианта свой.

МОЛОЧНО-ГРИБНОЙ СУП

1 л воды или мясного бульона, 2 л молока, 1 полулитровая банка очищенных свежих грибов, 7-8 картофелин, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 2 ст. ложки укропа.

Отварить в бульоне картофель, нарезанный ломтиками. Грибы обжарить с луком и маслом почти до готовности и ввести в бульон, проварить 7-10 мин.

Добавить молоко, довести до кипения, посолить, посыпать укропом.

МОЛОЧНО-СЛИВОЧНЫЙ СУП

2 л молока, 0,5 л простокваши, 0,5 стакана сливок, 5 яиц, 3 ст. ложки меда или сахара, соль.

Молоко вскипятить. Яйца перетереть с медом (сахаром), развести их в простокваше. взбить всю смесь и постепенно вливать ее, помешивая, в горячее молоко, затем посолить, влить сливки.

Есть суп горячим.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

МОЛОЧНЫЕ ПОДЛИВКИ К МЯСНЫМ И ОВОЩНЫМ БЛЮДАМ

МОЛОЧНАЯ ПОДЛИВКА

1 стакан овощного (морковно-брюквенного) отвара, 1,5 стакана молока, 1,5 ст. ложки муки (с верхом), 2-3 ст. ложки сливочного масла.

Масло распустить в сотейнике, размешать в нем муку, обжарить ее до светло-желтого цвета и влить постепенно овощной отвар, все время помешивая и доводя до загущения, одновременно постепенно вливать молоко. В конце приготовления посолить.

СМЕТАННАЯ ПОДЛИВКА

2 стакана овощного отвара, 0,5-0,75 стакана сметаны, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла.

Приготавливается так же, как и молочная подливка. Кипятить около 10 мин. В конце приготовления к горячему соусу прибавить сметану, которую не нагревать. Лук ввести в мелко нарезанном виде, обжаренным на масле в начале приготовления.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Приводимые ниже рецепты рыбных блюд отобраны таким образом, что они представляют лишь то особенное, чем отличается эстонская рыбная кулинария от рыбной кулинарии других народов.

Во-первых, здесь представлены эстонские сельдяные закуски в маринаде, в сметане и с картофельным салатом, во-вторых, блюда, в которых рыба сочетается со свиным салом (беконом, солониной), в-третьих, блюда, приготавливаемые из рыбы в молочно-яичной и молочно-мучной среде, в-четвертых, рыба с корнеплодами и

различные виды рыбных запеканок, в-пятых, блюда, в которых вяленая или копченая рыба используется для приготовления вторых горячих блюд.

Не приводятся блюда из отварной и жареной рыбы, рыбные паштеты и заливные, блюда из рыбьей икры (щучьей и лещевой), потому что они имеются и в других национальных кухнях и не являются специфически эстонскими – ни с точки зрения состава входящих в них продуктов, ни с точки зрения технологии.

СИЛЬД КООРЕГА (СЕЛЬДЬ В СМЕТАНЕ)

2-3 слабосоленые сельди, 1-2 луковицы, 0,5 стакана мелко нарезанного укропа, 1 стакан сметаны, 0,25 л молока.

Сельдь полностью очистить и филетировать, разняв на две половины. Вымочить филе в молоке в течение 10-12 ч, затем нарезать кусочками шириной 1-1,5 см и разложить на блюде ровным слоем. Поверх положить тонко нарезанный лук колечками, залить ровным слоем густой сметаны и сверху засыпать нарезанным укропом. К блюду подать горячий отварной картофель.

СИЛЬГУ КАРТУЛИСАЛАТ

250 г филе сельди, 5 картофелин, 1 луковица, 2 ст. ложки зеленого лука, 1 стакан сметаны.

Сельдь филетировать, вымочить в кипяченой холодной воде пополам с молоком, мелко нарезать кубиками.

Так же нарезать отварной картофель, колечками нарезать репчатый лук.

Все перемешать, залить сметаной, посыпать зеленым луком.

СИЛЬГУРУЛЛИД (СЕЛЬДЯНЫЕ РОЛИКИ)

1 кг сельди, 1 крупная луковица.

Для маринада: 2 стакана кипяченой воды, 1 морковь, 2 луковицы, 2 ст. ложки уксуса 3%-ного, 6-8 зерен черного перца, 1 лавровый лист, 2 бутона гвоздики, 3-5 зерен душистого перца, 1 ч. ложка сахарного песка, соль по вкусу.

Приготовить маринад: сварить морковь, нарезанную крупной соломкой, до полуготовности, добавить нарезанный кольцами лук, сахар, пряности и продолжать варить до готовности моркови, затем влить уксус, охладить маринад.

Подготовить селедку: филетировать на две половинки, вымочить их в молоке пополам с водой в течение 5-8 ч, затем обсушить на бумаге и втереть с внутренней (мягкой) стороны в филе истолченный до кашицеобразного состояния лук. Затем свернуть каждое филе катушкой, чтобы натертая луком часть была внутри, и уложить плотно в стеклянную банку, не давая «роликам» разворачиваться.

Залить «ролики» маринадом. Выдержать 2-3 дня.

СИЛЬГУКАСТЕ (САЛАКОВЫЙ ИЛИ СЕЛЕДОЧНЫЙ СОУС)

Есть два варианта этого соуса: из свежей салаки или селедки и из соленой селедки. Наиболее част первый вариант. Если готовят из селедки, то ее предварительно вымачивают в молоке или смеси молока с водой в течение 10-12 ч.

400 г салаки, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 1,5 стакана молока, 1 стакан густой сметаны, 2-3 ст. ложки мелко нарезанного укропа.

Нарезать рыбу мелкими кусочками. Масло распустить на сковороде, обжарить в нем муку и мелко нарезанный лук, постепенно влить горячее молоко, размешивая, всыпать измельченную рыбу и прокипятить 10 мин, затем влить

сметану, слегка подогреть, не доводя до кипения, и затем заправить мелко нарезанным укропом.

СИЛЬГУД ПЕКИКАСТМЕС

500 г салаки, 200-250 г свиного сала, 2 луковицы, 2 ст. ложки муки, 2-2,5 стакана молока, 2 ст. ложки сливок.

Рыбу филетировать, разделив на две половинки. Сало нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить (3-4 мин), добавить мелко нарезанный лук, муку, перемешать, доведя муку до золотистого цвета. Затем влить молоко и подогреть до легкого загустения 5-7 мин. В кипящий соус положить филе салаки, прокипятить 7-8 мин, влить сливки, снять с огня, добавить укроп.

КАЛАПИРУКАТ (РЫБНЫЕ ЗАПЕКАНКИ В ТЕСТЕ)

Для теста: 500 г ржаной муки, 0,25 л воды, 30 г дрожжей, 2 ч. ложки тмина.

Для начинки: 500 г рыбного филе и 100 г копченого свиного сала или 500 г рыбного филе (салака) и 100 г соленого свиного сала.

Приготовить тесто: замесить, дать подойти, раскатать в пласт толщиной 1 см. Заложить начинку несколькими слоями: рыбное филе и тонкие пласты сала, а салаку заложить вперемешку с мелкими кубиками сала, не разрезая филе. Защипать в виде небольшой овальной буханки, обмазать ее сверху холодным молоком, выпечь на слабом огне в печи или духовке в течение 30-45 мин или даже 1 ч (духовка должна быть предварительно хорошо нагрета).

* С копченым салом сочетается только мясо речной рыбы.

ХАУТАГУЛ КАЛА (ТУШЕНАЯ РЫБА)

400 г вяленой рыбы или снетков (сушеных), 300 г свиной солонины, 1 морковь, 1 брюква, 500 г картофеля, 1 луковица, 1-1,5 л воды, 1,5 ст. ложки муки.

Рыбу разделить, освободив от костей, и замочить на 30 мин. Снетки только замочить на 15 мин. Солонину сварить, добавить измельченную подготовленную рыбу, лук и все остальные овощи, а через 15 мин варки – картофель и варить до полной готовности всех продуктов и уваривания бульона до 0,5 л. В конце варки развести в оставшемся бульоне муку, перемешать получившийся соус с остальными продуктами и проварить их еще 3-5 мин. (Должно остаться менее 1 стакана жидкости-подливки).

ХАУТАТУД РЯЙМЕД (ТУШЕНАЯ САЛАКА)

1 кг мелкой салаки, 1 стакан мелко нарезанного зеленого лука, 0,5 стакана укропа, 1 стакан молока, 0,5 ст. ложки муки, 3 ст. ложки масла.

Салаку вычистить, обрезать головы и хвосты, положить слоями в смазанную маслом глубокую сковороду или невысокую кастрюлю, пересыпать луком и укропом, залить молоком, предварительно разведя в нем муку, сверху положить масло, закрыть крышкой и выпекать 30-40 мин в духовке. На гарнир подать отварной картофель.

КИЛУБОРМ

500 г свежей кильки (или мелкой салаки), 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 0,5 ч. ложки черного перца.

Освобожденную от голов и хвостов потрошеную кильку заложить слоями вперемешку с луком в смазанную маслом невысокую кастрюлю, поперчить, посолить, плотно закрыть крышкой и затем запечь в духовке в течение 20 мин.

СИЛЬГУ ВОРМ

500 г свежей салаки, 500 г копченой салаки, 500 г сельди, вымоченной в молоке, 500 г картофеля, 1 стакан мелко нарезанного зеленого лука, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана мелко нарезанного укропа, 2 яйца, 1-1,5 л молока.

Рыбу всех сортов филетировать. Отварить картофельное пюре или нарезать сырой картофель мелкой соломкой. Форму смазать маслом и положить в нее слоями лук, картофель (или пюре), рыбное филе разных сортов, причем нижний и верхний слои должны быть картофельными.

Яйца взбить с молоком, посолить и залить этой смесью рыбу с картофелем.

Сверху положить масло и запечь (не закрывая крышкой) на умеренном огне в духовке.

Это блюдо можно делать только из свежей или только из копченой салаки (но не из соленой сельди).

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Ниже приводится несколько эстонских мясных или, точнее, мясо-овощных блюд, все компоненты которых приготавливаются одновременно (в отличие от блюд, для которых мясо и овощи отваривают отдельно, а затем соединяют подливкой в одно блюдо).

ТУХЛИНОТТ

1 кг картофеля, 300 г мяса, 3 ст. ложки муки, 1 луковица, 3 ст. ложки укропа, 0,5 ч. ложки майорана.

Мясо нарезать небольшими кусочками, слегка отбить и варить вместе с картофелем и мелко нарезанным луком на слабом огне в небольшом количестве воды до мягкости, затем ввести муку и варить до консистенции кашицы, заправить ее майораном, укропом, посолить.

КИЛЛАТУХЛИД

2-3 ломтя постной свинины величиной с антрекот, 10 картофелин, 1 стакан сметаны.

Свинину отварить в слегка подсоленном кипятке в течение 20-30 мин, воду слить.

Мясо залить сметаной, засыпать нарезанным кубиками картофелем, долить немного воды (0,5-0,75 стакана) и тушить до готовности, посолить. Никаких пряностей, даже лука, в киллатухлид не прибавляют.

КАРТУЛИПОРСС («КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПОРОСЯТА»)

500 г постной свинины, 1-1,5 кг сваренного картофельного пюре, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 0,75 стакана молока, 2-3 ст. ложки ржаной или пшеничной муки и манной крупы, 1 ст. ложка сливочного масла.

Свинину нарезать квадратами (3х6 см) толщиной 1 см, обжарить на сковороде почти до полной готовности. Из отварного картофеля, молока, части сметаны, муки и 1 яйца приготовить эластичное пюре, обернуть (облепить) этим пюре каждый кусочек свинины, обмазать получившийся колобок взбитым яйцом, обвалить в муке или манной крупе, разложить на смазанный маслом противень и выпечь в духовке. Готовые колобки – картулипорсс (картофельные поросята) полить сметаной.

МАКСКАСТМЕС

500 г печенки, 2 ст. ложки масла, 1 луковица, 1,5 ст. ложки муки, 2 стакана молока, 0,5 стакана сметаны.

Печенку вымочить в течение 2-3 ч в холодной воде, затем ошпарить кипятком, снять

пленку, вырезать желчные протоки, измельчить на ровные кубики, обвалить в муке и обжарить на масле с луком. Остальную муку развести в молоке, залить печенку, посолить и тушить всю смесь до готовности 5-7 мин. Влить сметану и слегка прогреть 1-2 мин, не доводя до кипения.

АХЬЮЛИХА

2 кг говядины или свинины, 1 л воды, 1 луковица, 1 морковь, 0,5 ч. ложки соли.

Мясо хорошо обмыть, но не снимать пленок и жира, а одним куском положить с овощами в толстостенную чугунную посуду (чугунок, гусятницу, казан), залить кипятком, очень плотно закрыть и поставить в вытопленную печь на угли и горячую золу. Выпекать (варить) 2-3 ч. При варке в духовке необходимо налить больше воды (1,5 л) и варить 3 ч на сильном огне.

К готовому мясу подать отварные овощи или овощи в молоке.

ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ЗЕРНОВЫЕ БЛЮДА

КААЛИКАПУДЕР (БРЮКВЕННАЯ КАША)

2 брюквы, 1-2 луковицы, 1,5 стакана молока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла.

Отварить брюкву в воде, сделать из нее пюре, добавить в него обжаренный в масле лук, посолить, залить молоком и подогреть, помешивая, в течение 5-7 мин.

КААЛИКАКАРТУЛИПУДЕР (БРЮКВЕННО-КАРТОФЕЛЬНАЯ КАША)

1 брюква, 8 картофелин, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, 2 стакана молока.

Готовят так же, как брюквенную кашу.

КАПСАПУДЕР (КАПУСТНАЯ КАША)

1 кочан капусты (около 1 кг), 3 ст. ложки ячневой крупы, 2 стакана молока, 100 г свиного сала (внутреннего).

Капусту нарезать, засыпать крупой и потушить в небольшом количестве воды. Когда крупа наполовину сварится и вода почти выпарится, долить молоко, положить сало, посолить. Тушить до разваривания всех продуктов, перемешать.

КЕЁГИВИЛИ ПИИМАКАСТМЕС (ОВОЩНО-МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ)

1 кг картофеля, 4 моркови, 1 брюква, 2 л молока, 2 ч. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла.

Овощи нарезать крупными кубиками и припустить почти до готовности так, чтобы вода совсем выпарилась. В молоке развести муку, залить им овощи, прокипятить 5-10 мин, посолить, размешать с маслом.

КААЛИКАКРУУБИПУДЕР (БРЮКВЕННО-КРУПЯНАЯ КАША)

0,5 стакана гречневой крупы, 2 ст. ложки ячневой крупы (перловой), 1 брюква, 2,5 стакана молока, 2-3 ст. ложки масла.

Отварить крупы до полуготовности в воде, добавить мелко нарезанную брюкву, доварить крупы до выпаривания воды, добавить молоко, соль, варить всю массу до мягкости, после чего заправить ее маслом.

ХЕРНЕКАРТУЛИПУДЕР (ГОРОХОВО-КАРТОФЕЛЬНАЯ КАША)

2 стакана гороха, 5 картофелин, 150 г сала свиного копченого или бекона, 0,5 л молока или сливок.

Горох отварить до мягкости в воде, добавить картофель, мелко нарезанное сало и продолжать варить до готовности и полного выпаривания воды. Затем добавить молоко, посолить, перетереть все в однородную массу.

ХЕРНЕТАТРАПУДЕР (ГОРОХОВО-ГРЕЧИШНАЯ КАША)

1 стакан гороха, 0,75 стакана гречневой крупы, 4 картофелины, 100 г сливочного масла, 50 г свиного сала (нутряного), 0,5 л молока, 1 луковица.

Горох отварить до полуготовности, добавить картофель, крупу и, не перемешивая, продолжать варить до готовности всех продуктов. Затем посолить, влить молоко, перетереть все в однородную массу, добавить мелко нарезанный лук, обжаренный на сале, и растопленное сливочное масло.

МУЛЬГИ ПУДЕР

1 кг очищенного картофеля, 1 л воды, 0,75 стакана перловой крупы, 2 луковицы, 100 г свиного сала, соль, молоко, сметана, простокваша по вкусу.

Картофель отварить до полуготовности, засыпать крупой (ни в коем случае не перемешивать!) и варить на слабом огне до готовности. Добавить обжаренный на масле или сале мелко нарезанный лук, забелить молоком или сметаной.

МУЛЬГИ КАПСАД

1 кг квашеной капусты, 500 г бекона или жирной свинины, 0,5 стакана перловой крупы, 1-2 луковицы, 1 ч. ложка сахара.

Мясо нарезать крупными кусками, положить на дно толстостенного чугунного котелка, поверх заложить капусту, засыпать крупу (не перемешивая!), залить водой, чтобы она покрывала продукты на 0,5 см, и поставить в духовку или в печь на умеренный огонь на 3-5 ч до полного выпаривания воды.

После готовности добавить мелко нарезанный лук, обжаренный на сале, посолить, подсластить.

КАМА

Кама – комбинированное толокно. Его готовят из муки, смолотой из предварительно обжаренных семян ржи, овса, ячменя, гороха, черных бобов, взятых в равных долях. Кама как продукт характерна только для эстонской кухни. Это один из древнейших эстонских пищевых продуктов, не потерявший популярности и ныне. Кама выпускается пищевой промышленностью Эстонии, входит в состав ряда блюд. Но наиболее частое и традиционное применение камы – это ее механическое смешивание со свежим молоком или простоквашей, сливками в кашу – камакёрт, которая при подслащивании медом служит сладким блюдом, а при подсаливании играет роль закуски. При иной пропорции камы с молочными продуктами из нее делают бабашки размером с клецки, которые едят сырыми.

КАМАКЁРТ

0,5 л молока или простокваши, 0,5 стакана камы, 2 ст. ложки меда.

Все продукты соединить.

КАМАКЯКИД

0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана камы, 1 ст. ложка меда.

Все продукты соединить, сформовать небольшие клецки, обвалить их в смеси сухой камы и сахарной пудры, дать слегка подсохнуть и есть, запивая молоком.

Вопросы для самоконтроля:

1. Перечислите ассортимент сырья, используемый для приготовления блюд в Эстонской кухне.
2. Какие виды молочной продукции чаще всего используют для приготовления блюд?
3. Какие овощи и в каком виде используют для приготовления блюд?
4. Дайте характеристику блюдам Эстонской кухни?
5. Какую посуду используют для подачи блюд?
6. Назовите температуру подачи горячих блюд?
7. Перечислите особенности оформления и подачи блюд?

Тема: Латышская и Литовская кухня

1. *Латышская кухня*
2. *Литовская кухня*

1. Латышская кухня

Латышская кухня на протяжении многих столетий испытывала влияние других национальных кухонь. Территория Латвии длительное время входила в состав различных государств. Это, естественно, не могло не способствовать некоторому влиянию на латышскую кухню кулинарии других народов.

Так, в Северной Латвии, Видземе, объединенной с Южной Эстонией в Лифляндию, было заметно влияние эстонской молочной кухни, в Западной Латвии, Курземе (Курляндии), долгое время входившей в состав немецких земель, а затем существовавшей как самостоятельное государство, господствующим было немецкое влияние, которое проявилось в пристрастии к копченому мясу и салу. Наконец, Восточная Латвия – Латгалия (Ифлянты), входившая в состав славянских земель, испытывала всегда сильное воздействие литовской и белорусской кухонь.

И все же в латышской кухне можно выделить общие для большинства латышского народа блюда, которые и составляют, так сказать, основу латышской национальной кулинарии. Сюда относятся блюда холодного стола, путры, кисломолочные изделия и в первую очередь домашние сыры (типа бакштейн и так называемые яичные). В этом перечне отсутствуют супы, сладкие блюда, не выделены горячие вторые.

Действительно, супы не получили самостоятельного развития в латышской кухне. Они либо аналогичны эстонским – молочные, либо похожи на немецкие – картофельные и крупяные, либо ближе стоят к литовским – капустно-свекольные. По этой причине первые блюда латышской кухни не включены в рецептурную часть.

Что же касается классических национальных вторых горячих блюд, то они ограничиваются в основном п у т р а м и. Путры – это овоще-зерновые кашицы с добавлением сала, копченого мяса или рыбы, а также кисломолочных продуктов (подробное описание путр дано в рецептурной части).

В латышской кухне в отличие от эстонской, использующей в основном свежее молоко и сливки, широко применяются и отдельно и в составе горячих блюд кисломолочные продукты – простокваша (скабс пиенс), сыворотка, сметана, творог и кисловатые сыры. Ей свойственны также закисление зернового сырья, его соложение или сбразивание: отсюда в латышской кухне – кислые овсяные и гороховые кисели, которые подквашиваются еще простоквашей или прибавлением к овсяной гуще кислого брусничного сока. Такое старинное блюдо носит название п у т е л ь с.

Однако применение этих подлинно национальных латышских блюд в современной кухне ограничено.

Их место уже сравнительно давно заняли блюда, заимствованные из немецкой кухни, особенно это касается мясного и рыбного стола.

Дело в том, что мясной горячий стол до конца XIX в. был крайне слабо разработан в крестьянской кухне, ограничивался, как и у эстонцев, блюдами из отварных субпродуктов, которые впоследствии в начале XX в. получили некоторую дальнейшую разработку, пополнились подходящими к ним национальными гарнирами (см. в рецептурной части, например, к и д а с – рубцы). Остальные же мясные блюда – жареные и отварные колбасы, котлеты, клопсы (отбивное мясо) – были заимствованы из немецкой кухни и не приобрели национальных латышских черт. Как и эстонцы, латыши стали использовать не столько свежее, сколько копченое мясо и сало. На этой основе и были созданы простые супы с горохом или свеклой и копченым мясом или же просто копченое мясо (вариант – домашние колбасы) с отварными овощами или путрой. Таким образом, горячие блюда не получили оригинального развития в латышской кухне.

Латышский стол фактически на две трети состоит из холодных блюд – свекольного салата, мясной и рыбной закусок, яиц, сыров, творога и простокваши.

Холодный стол латышской кухни формировался под влиянием различных факторов. Прежде всего под влиянием условий крестьянского (в основном батрацкого) хозяйства и быта, когда, во-первых, батрак получал свое жалованье у помещика натуральными продуктами (рожь, солод, картофель, сало, яйца, сельдь) и когда, во-вторых, ранние полевые работы (от солнца до солнца) и в связи с ними отсутствие времени для приготовления пищи, а также ее ограниченный, раз и навсегда определенный ассортимент заставляли латышского крестьянина ограничиваться в будни той холодной готовой едой, которую давало натуральное хозяйство – хлебом, простоквашей из снятого молока или сывороткой (жир снимался на мызе для изготовления масла, сметаны, цельное молоко шло на творог и сыры), а в праздники – яйцами, куском сала, домашним сыром и селедкой.

Выработавшаяся таким образом привычка к холодному столу, по крайней мере в завтрак и в дневное время (ужин почти всегда был горячим – с путрой), получила впоследствии развитие у зажиточного крестьянства и городского бюргерства под влиянием шведской и немецкой кухонь с их чрезвычайно развитым и богатым холодным столом (Sm`orgasbordet, Kalte Tafeln, Feinkost), в ассортимент которого уже в XVIII в. и даже ранее входили сложные по составу разнообразные колбасные изделия, зельцы, ветчины (вестфальский окорок), рулеты, паштеты.

Это направление все более закреплялось в латышской кухне по мере роста благосостояния латышской национальной буржуазии и стало основным к концу XIX в., когда закусочный стол под влиянием русской кухни пополнился еще и рыбными изделиями как из соленой, так и копченой рыбы, а также овощными закусками – салатами и особыми овощными запеканками в тесте, приготавливаемыми по типу мясных рулетов. Такие овощные капустники и морковники получили распространение и в народе, поскольку были вполне доступны к этому времени и бедняцкой среде. До вхождения Латвии в состав России (начало XVIII в.) крестьяне и батраки не знали огородничества.

Многие овощи вообще не были известны в Латвии, например огурцы, которые первоначально назывались там «русским яблоком».

Летом во время полевых работ ели до 5-6 раз в сутки, ибо каждый раз ограничивались хлебом, простоквашей, холодной овощной закуской с небольшим добавлением крутых яиц и сала или селедки.

К началу XX в. латышский холодный стол, вобрав в себя и частично переработав в своем духе шведский и немецкий стол, стал более разнообразным и интересным. Он обогатился такими блюдами, как мясные и мясо-яичные паштеты, запеченные в тесте (см. «заячий сыр»), соленая сельдь и томленая в яично-молочной среде рыба в сочетании с колбасными изделиями, разнообразными холодными овощными закусками – салатами и запеканками в тесте. К этому перечню надо еще добавить значительную часть сладких холодных блюд немецкой кухни – хлебные супы, фруктовые гуши на крахмале, кисели, пивные супы, снежки, шарлотки и т. п.

Наряду и в сочетании с кисломолочными продуктами, особенно с сырами, такой холодный стол становился разнообразным и в какой-то мере, конечно, компенсировал по-существу отсутствие национального горячего стола.

Вкусовую гамму латышской кухни определяют, как уже говорилось, кисломолочные (простокваша, сметана, творог, домашние сыры) и копченые продукты. Чрезвычайно характерно для нее также широкое использование яиц и притом в весьма значительных количествах в качестве компонентов всех холодных закусок, в мясо-яичных паштетах, в рыбных блюдах, в овощных запеканках, в сырах (яичные сыры, где творог варится вместе со взбитыми яйцами) и в сладких блюдах (например, в яичных кашах и в чисто яичных блюдах типа гоголь-моголь).

Холодный стол определил и гораздо менее пресный, чем в эстонской кухне, состав пищи. Латышской кулинарии свойственно широкое использование соленой и маринованной сельди и копченой рыбы (угря, салаки), а также лука, который в натуральном виде входит в набор холодного стола (луковица или зеленое перо). В Восточной Латвии в молочные блюда обязательно добавляют тмин по примеру литовской кухни. Сало, копченое мясо, холодные мясные закуски вызвали употребление горчицы. Таким образом, вкусовую гамму латышской кухни можно считать умеренно кисловато-солонатовой.

Недостаток жидких горячих блюд в рационе в какой-то степени компенсируется значительным употреблением кофе.

Что же касается кондитерских изделий латышской кухни, то они заимствованы из немецкой и переработаны. Популярностью пользуются в Латвии

бисквиты и песочные пирожные, в то время как в эстонской кухне преобладает молочно– и масляно-сдобное тесто, а не яично-сдобное.

Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд

РЫБНЫЕ БЛЮДА

СИЛЬКУМАЙЗЕС

3 селедки, 4 сосиски, 6 крутых яиц, 2 ст. ложки конопляного (оливкового) масла, 1 ст. ложка сухой горчицы (порошка), 1 ст. ложка свежего укропа, черный хлеб (около 1 кг), сливочное масло.

Сельдь филетировать, замочить на 8-10 ч в молоке, мелко нарезать, перемешать с рублеными крутыми яйцами, оливковым маслом, горчичным порошком, укропом в однородную массу. Черный хлеб нарезать равными ломтями толщиной 1,5 см, подсушить в духовке, намазать, не давая остыть, сливочным маслом, положить толстый слой (1-1,5 см) селёдочно-яичной массы и прикрыть ее тонкими полосками сосисок, нарезанных вдоль. (Из одной сосиски должно выйти 3 полоски).

ЛИДАКА-УН-ОЛА

1 щука (0,75-1 кг), 4 яйца, 1-1,5 стакана молока или простокваши, 1 луковица, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1-2 ст. ложки муки.

Щуку разделать, удалить голову и хвост, тушку выпотрошить и натереть снаружи и изнутри солью с рубленой зеленью петрушки, затем обвалить в муке и дать полежать 30-45 мин. После этого освободить от костей. В глиняный горшок на 1-1,5 л сложить филе щуки, пересыпав его мелко рубленным луком, и залить хорошо взбитой яично-молочной смесью. Поставить в печь или духовку на 30-40 мин, хорошо закрыв.

Подавать с отварным картофелем и кислым молоком или сметаной.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

«ЗАЯЧИЙ СЫР»

1 заяц или кролик, 100 г свиного сала, 9 яиц, 100 г творога (или латвийского сыра), 100 г сливочного масла, 10-15 белых сухих грибов, 1 ст. ложка тмина, 3 ч. ложки порошка, сухого майорана, 2 ст. ложки сухого укропа. Для теста: 1-1,25 стакана муки, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла.

Подготовка мяса. Зайца очистить от пленки, нашпиговать салом, зажарить на противне в духовке до полуготовности (примерно 1 ч), затем нарезать на несколько кусков, сложить в кастрюлю, перемешать с кубиками свиного сала, долить 2 стаканами кипятка и тушить на медленном огне до выпаривания воды и полной мягкости мяса. Затем отделить кости, истолочь их, положить в кастрюлю, долить воды и тушить (разваривать) до полной мягкости и выпаривания воды. Мясо и разваренные кости пропустить дважды через мясорубку, протереть сквозь сито.

Подготовка немясной части. Из 5 яиц зажарить яичницу и пропустить ее вместе с творогом через мясорубку. Добавить к этой массе порошок сухих грибов, пряности, масло, перетереть всё в эластичную массу, пропустить сквозь сито.

Приготовление фарша. Мясную и немясную части перемешать, вбить туда сырые яйца, тщательно вымешать до получения однородной массы.

Выпечка «заячьего сыра». Замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 3 мм, обернуть им начинку-фарш в виде буханки хлеба и запечь в духовке. Запечь

фарш можно и в кастрюле, обмазанной маслом, но в этом случае «заячий сыр» будет менее вкусным.

КИДАС

1 кг рубцов, 500 г мясной свинины, 100 г копченого сала, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка, 3 ч. ложки майорана.

Для гарнира: 0,5 кочана капусты, 2-3 яйца, 50 г сала, 3 ст. ложки перловой или гречневой крупы, 4 картофелины, 1 луковица, 1 ч. ложка тмина.

Приготовление рубцов. Рубцы вычистить, промыть несколько раз и отварить целиком в течение 5-6 ч, затем вновь вычистить, выскоблить, нарезать лапшой. Свинину нарезать крупными кусками, сало – кубиками, слегка обжарить их с луком и сложить все в кастрюлю, переложив мясо рубцами, нарезанными морковью и петрушкой. Варить до полной мягкости мяса в течение 2 ч на умеренном огне.

Приготовление гарнира. Капусту потушить с салом до полуготовности, всыпать крупу, когда вытопится достаточное количество капустного сока и жира (чтобы не доливать воды), и варить до готовности крупы. Затем добавить отварной картофель, приготовленный отдельно, взбитые яйца, все перемешать в однородное пюре.

Иногда из этого пюре скатывают шарики величиной с голубиное яйцо, обваливают их в муке и слегка обжаривают в масле или сале.

Шариками-тефтелями гарнируют рубцы.

ПУТРЫ

Путра – одно из древнейших национальных латышских блюд, имеющих несколько разновидностей. Часто слово «путра» переводится на русский язык как «каша». Это неверно. Как известно, каши, классические образцы которых мы находим в русской кухне, представляют собой какой-либо один вид зерна, сваренный в воде до разной степени рыхлости и сдобренный маслом или иным видом жира. Путры же являются сочетанием нескольких видов пищевого сырья, среди которых зерно не всегда составляет главную, неизменную часть. Обязательным компонентом путры является молоко и другие молочные продукты (простокваша, сметана, творог). Доля молока и молочных продуктов в путрах весьма велика, их вес примерно вдвое больше веса всех остальных компонентов, вместе взятых.

Другими компонентами должны быть зерно, картофель, овощи, а также могут быть рыба, мясо или иные продукты (свинина, ветчина и т. п.). Наконец, путры коренным образом отличаются от каш технологией, которая в данном случае включает процесс созревания, т. е. легкого брожения, закисания в течение нескольких часов. Технологической особенностью является также и то, что каждый из компонентов путры доводится вначале до пюреобразного состояния отдельно, а затем все они смешиваются.

Ниже приводятся два вида латышской путры – старинная вещь – путра (с рыбой) и наиболее распространенная ныне скаба путра (с ячневой крупой). По типу ее можно приготовить картофельную путру, в которую обязательно помимо молока и сметаны добавляют творог, и гороховую путру, которую готовят без сметаны, но с молоком, творогом и салом.

ВЕЦС-ПУТРА

1 стакан ячневой или перловой крупы, 500 г картофеля, 500 г трески или другой простой рыбы, 1,5 л молока, 1-1,5 стакана свежего кислого творога, 1 стакан сметаны или простокваши, 1-2 луковицы, зеленый лук, укроп.

1. Перловую крупу отварить в воде до мягкости. Ячневую крупу отварить лишь слегка, наполовину, не доводя до разбухания, или дважды-трижды залить кипятком, дать набухнуть, воду слить, затем доварить крупу на 0,5 л молока до полного разваривания.

2. Отварить картофель в мундире, очистить, размять в пюре, развести молоком.

3. Отварить рыбу в небольшом количестве воды (2 стакана) с мелко нарезанным луком. Отделить от костей, размять или пропустить через мясорубку, смешать с небольшим количеством процеженного бульона (около 0,5 стакана) в жиденькую кашу.

4. Соединить кашу, пюре и рыбную кашу вместе, равномерно перемешать, добавить творог, растертый со сметаной или простоквашей, и, если будет густовато, добавить оставшийся рыбный отвар и поставить в холодильник на сутки, в течение которых путра созреет и приобретет характерный для нее вкус.

5. Непосредственно перед подачей посыпать вецс-путру рубленым свежим укропом и зеленым луком.

Солить вецс-путру не следует.

СКАБАПУТРА

0,5 стакана ячневой крупы, 0,5 л воды, 2 стакана молока, 1 стакан простокваши, 0,5 стакана сметаны.

Ячневую крупу разварить до мягкости, растереть, взбить в суфле, смешать со сметаной и слегка подогреть, положить в горячую кашу простоквашу ложками, стараясь не взбалтывать ее, чтобы заварились комки, затем налить сырое молоко и дать путре прокиснуть. Солить не надо. Подавать с отварным картофелем.

ОВОЩНО-ТЕСТЯНЫЕ БЛЮДА

КАПОСТУ ЭДЕЙС (КАПУСТНИК)

1 кочан капусты, 2-3 луковицы, 4 яйца, 1 ст. ложка тмина, 50 г бекона.

Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла, 0,5-0,75 стакана молока.

1. Замесить тесто, дать ему выстояться 10-15 мин под крышкой, затем раскатать в пласт толщиной 3 мм.

2. Капусту нашинковать, потушить (без воды) с тмином в кастрюле, прибавив 25 г мелко нарезанного бекона, посолить. На остальном беконе обжарить мелко нарезанный лук, затем прибавить предварительно потушенную капусту, слегка обжарить. Половину яиц сварить вкрутую, нашинковать, смешать с капустно-луковым фаршем, остальные яйца взбить и облить этой смесью капустно-луковый фарш; сформовать из приготовленного фарша толстую «колбасу».

3. Капустную «колбасу» завернуть в пласт теста, наглухо защипать, обернуть в марлю, опустить в подсоленный крутой кипяток, проварить 5-7 мин.

Затем вынуть, обмазать взбитым яйцом и заколеровать в течение 3-5 мин в духовке на сильном огне.

БУРКАНУ ПАРДЕВЕЙС (МОРКОВНИК)

4 средних моркови, 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана сахарного песка, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, 3 ч. ложки сухой лимонной цедры.

Для теста: 1,5-1 стакан муки, 75 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахарного песка, 0,5 стакана сметаны, 15-20 г дрожжей, 1 яйцо.

Морковь отварить или испечь в духовке, затем мелко нашинковать, перемешать с сахаром, сметаной и мелко рубленным крутым яйцом и цедрой.

Дать приготовленной массе немного постоять, чтобы впитались сахар и сметана. Затем влить в массу взбитое сырое яйцо, перемешать и начинять ею тесто.

Дрожжи развести в сметане и смешать их с сахаром.

Замесить тесто, прибавить взбитое яйцо и масло.

Если тесто окажется крутым – добавить 1-2 ст. ложки молока, дать подойти.

Разделить на небольшие лепешки величиной с блюдце, начинить морковной массой, как открытые ватрушки.

Выпечь на листе, смазанном маслом, в духовке.

МОЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ЯНЮ-СИЕРИНЬШ

1 кг домашнего творога (обязательно кислого, из снятого молока), 5 л молока, 0,5 л простокваши, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2-2,5 ст. ложки тмина.

1. Молоко нагреть до 95°C на медленном огне, но не доводить до кипения.

2. Творог перемешать с простоквашей, пропустить через мясорубку и ввести его в разрыхленном виде в молоко, продолжая медленно подогревать до тех пор, пока молоко не свернется.

3. После свертывания молока отделить сыворотку от творожной массы, выложить эту массу в салфетку, не допуская остывания, и быстро отжать оставшуюся сыворотку.

4. Теплую массу переложить в металлическую кастрюлю с предварительно растопленным горячим сливочным маслом, добавить соль, тмин и постепенно ввести заранее приготовленную яично-сметанную смесь, все время размешивая и постепенно нагревая до получения однородной массы.

5. Готовый сыр выложить во влажную полотняную салфетку, положить под груз, придав форму круга.

ТМИННЫЕ СЫРКИ

1 кг творога, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка тмина.

Творог пропустить через мясорубку, перемешать с остальными компонентами, затем разделить на конусообразные сырки по 100 г, обернуть их пергаментной бумагой. Когда сырки покроются прозрачным слоем плесени, бумагу снять, дать сыркам обсохнуть. При большем высушивании сырков их натирают на терке.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ШПЕККУХЕНЫ

4 стакана муки, 1 стакан теплого молока, 1 яйцо, 40 г дрожжей.

Для начинки: 150-200 г бекона, 1 луковица, 6 зерен черного перца, 3 зерна душистого перца, 2 ч. ложки майорана.

Из муки, молока, дрожжей замесить тесто. дать подняться, добавить яйцо, соль, взбить тесто до рыхлости, вновь дать подняться, затем раскатать в пласт толщиной до 3 мм, вырезать стаканом кружки, начинить их начинкой, смазать яйцом и выпечь на противне в духовке.

Вариант: приготовленные пирожки быстро обмакнуть в горячее растопленное сало или масло (фритюр), плотно уложить в низкую кастрюлю один рядом с другим в два ряда, закрыть кастрюлю крышкой, дать подняться пирожкам вплотную к крышке, еще раз обмазать сверху салом и затем выпечь их в духовке.

Приготовление начинки. Бекон нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить на сковороде с мелко нарезанным луком, пересыпать молотыми пряностями. Класть в каждый пирожок не более 1,5-2 чайных ложек начинки.

РОЗИНМАЙЗЕС

500 г муки, 1 стакан молока (250 мл), 50 г масла, 25-30 г дрожжей, 10 г сахара (1,5-2 кусочка рафинада), 50 г изюма, 1 ч. ложка соли.

Муку, соль, сахар перемешать. Дрожжи развести в полстакане теплого молока. Масло подогреть, смешать с остальным молоком. Из всех подготовленных компонентов замесить тесто, закрыть крышкой, выдержать 1 ч. В подошедшее тесто замесить промытый в горячей воде, нарезанный на кусочки и обваленный в муке изюм.

Все тесто разделить на 24 одинаковых куска. скатать из них круглые булочки, положить их на смазанный маслом лист, дать подойти в течение 15 мин, обмазать взбитым яйцом и выпечь в течение 30 мин на умеренном огне в духовке.

МЕШУПЛАЗЕНИТИС (ЯЧНЕВЫЕ ЛЕПЕШЕЧКИ)

1-1,5 стакана ячневой крупы, 3 яйца, 3 ст. ложки пшеничной муки, 1 стакан молока, масло или сало для обжаривания.

Яйца взбить с молоком, посолить и постепенно прибавлять муку и крупу до получения теста консистенции густой каши-размазни. Скатать из этого теста маленькие лепешечки, обвалить их в муке и обжарить на масле или сале в сковороде.

2. Литовская кухня

Говоря о литовской кухне, нельзя не сказать о двух некогда возникших различных направлениях, по-своему сказавшихся на ее развитии. Еще в XIV-XVIII вв. сложилась кухня привилегированных литовских сословий (вельможества и шляхты) – так называемая старинная литовская, или старолитовская, кухня, развитие которой затем прервалось. Ко второй половине и даже к последней трети XIX в. относится начало кухни литовского крестьянства, фактически не связанной с традициями старолитовской кухни. Именно эта новолитовская национальная кухня имеет много общих черт с кухнями остальных народов Прибалтики.

Что же касается исторически сложившейся старолитовской кухни, то она отличается от прибалтийских кухонь как своими технологическими принципами, так и комбинациями пищевого сырья. Однако было бы неправильно сбрасывать ее со счета на этом основании. Следует учесть, что целый ряд созданных ею блюд вошел в международную кухню еще в XIX в. как литовские блюда. Таковы, например, литовский борщ, литовские пельмени (колдунай), литовские гусиные

полотки и др. Эти старолитовские блюда сильно отличаются по своей вкусовой гамме и технологии от блюд литовской крестьянской кухни. Старолитовская кухня представляла собой своеобразный сплав заимствований из русской, литовской, а впоследствии и польской кухни, дополненных восточным (татарским) и западноевропейским (германским) влиянием.

Это сложное переплетение разнородных кулинарных тенденций оставалось в то же время литовским в том смысле, что оно базировалось в основном на местном, традиционном литовском пищевом сырье, но одновременно не было национальным, поскольку было приспособлено ко вкусам, потребностям и возможностям литовской знати, литовскую вельможества многонационального по своему составу, располагающего несметными богатствами. Отсюда изобильность старолитовской кухни, ее известная изощренность в технологии и подчас излишества в числе компонентов, входящих в состав отдельных блюд (таков, например, старолитовский борщ, суп гусиный жемайтский и др.).

В XIV-XVI вв. Литовское государство представляло собой одно из самых могущественных образований в Восточной Европе, имело сложную и разветвленную государственную структуру, обладало развитыми международными связями, особенно тесными с восточными государствами – Золотой Ордой, Крымом, Османской империей. Не только возможности торгового обмена с этими государствами и получение оттуда пряностей и другого специфического восточного пищевого сырья, но и длительное и систематическое проживание в Литве при великокняжеском дворе татарских ханов (в том числе Тохтамыша IV) и мурз, изгнанных из Орды, и переселенных из Крыма крымских татар и караимов с XIV в., а также вхождение так называемых львовских армян в литовское войско и охрану великого князя – все это создавало широкие возможности для влияния восточной кухни на старолитовскую кухню вельможеской знати и привело в конце концов к заимствованию восточной кулинарной технологии и к применению ее к иному пищевому сырью. Так, на основе долмы возникли и распространились голубцы из капусты, свинины, грибов и сметаны (вместо виноградных листьев, баранины, кураги, гранатового сока и курдючного сала), а использование технологии приготовления мусак привело к появлению таких старолитовских блюд из рыбы, как щука с кислой капустой, щука с хреном и др. Некоторые блюда были целиком заимствованы из восточной кухни (пельмени, хинкал).

С другой стороны, большое значение имело то, что Литовское государство на две трети состояло из русских и белорусов. Таким же примерно по составу было и вельможество, сформировавшееся в значительной мере из потомков удельных князей. И это оказывало немалое влияние на формирование стола тогдашней литовской знати и шляхты.

Наконец, собственно литовский вклад в старолитовскую кухню состоял главным образом в насыщении ее продуктами леса – в основном звероловства и бортничества, отсюда широкое распространение в старолитовской кухне блюд из красной дичи (вепря, лосины, оленины, медвежатины), а также из болотной водоплавающей и лесной дичи. Доля этих продуктов в общем составе блюд была весьма значительной, причем в широком употреблении было не только свежее мясо, но главным образом солонина, вяленая и копченая дичина. В этом отношении

весьма показательно то, что Литва уже в XIV–XVI вв. экспортировала вяленую дичь и копченую кабанину в Германию и другие страны Западной Европы. Ветчина из дикого кабана принималась в литовской казне вместо денежных взносов в XV в. – настолько высока была степень качества и сохранности этих продуктов.

Еще большее распространение получили в старолитовской кухне продукты бортничества – мед и изделия из него (браги, медки, пряники и т. д.). И это не удивительно. По словам средневекового летописца, литовским медом «пробавлялась вся Германия, Британия и отдаленнейшие страны Европы». О значении меда в литовском быте говорит хотя бы то, что Литва была единственным государством Европы, где издревле существовала медовая дань и особое бортное право и бортные братства (общества). Медом литовцы заменяли монету.

Все эти составные части старолитовской кухни превратились в течение XVII–XVIII вв. в единый сплав, присовокупив в этот период также ряд черт польской кулинарии, ибо в XVI–XVIII вв. Литовское государство входило в состав Речи Посполитой.

С ликвидацией Польши и Литвы как самостоятельного государства в конце XVIII в. и с постепенным исчезновением того социального слоя, который являлся основным потребителем блюд старолитовской кухни, это направление в литовской кулинарии фактически больше не развивалось. Созданные им блюда в значительной степени вошли в состав польской кухни, а позже частично были включены даже в международную кухню, где претерпели сильные изменения в сторону упрощения в основном за счет сокращения числа компонентов и в результате замены специфического литовского сырья обычным (вместо веприны свинина, вместо меда сахар и т. д.).

Поскольку литовская крестьянская кухня вплоть до середины XIX в. была крайне примитивной и по существу базировалась исключительно на продуктах натурального хозяйства, то прямой связи ее со старолитовской кухней фактически не существовало и между ними не возникло четкой преемственности, хотя некоторые блюда старолитовской кухни частично и в более упрощенном виде вошли впоследствии в состав литовской национальной кухни.

Если литовская крестьянская кухня что и унаследовала от старолитовской, так это соление и копчение мяса (как дичи, так и особенно свинины и гусятины). Более всего распространено было копчение в Западной Литве, причем копчение не только мяса, но и рыбы. Литовское коптильное дело отличалось не столько техникой копчения, которая в Литве, как и во всей Прибалтике оставалась примитивной (коптили в овинах и ригах) и не изменялась в течение веков, сколько применением богатого ассортимента коптильного сырья – разнообразных древесных пород, имевшихся в литовских лесах (красный, скальный и обыкновенный дуб, черная и серая ольха, ясень, вяз, граб, орешник, можжевельник), и созданием на этой основе навыков в составлении изысканных коптильных смесей. Вместе с тем весь патриархальный, неторопливый уклад жизни литовской деревни содействовал выработке и сохранению медленных, постепенных, «нежных» форм копчения, продолжавшегося порой в течение нескольких дней. Все это вместе взятое и привело к созданию специфического вкуса литовских копченых изделий.

Сохранилось в новолитовской кухне и употребление меда, хотя и не столь частое, как прежде.

Что касается технологии, то в ряде блюд новолитовской кухни сохранился мусакообразный (по типу мусаки) вид закладки и запекания продуктов, развитый в старолитовской кухне. В остальном же новолитовская кухня имеет больше отличий от старолитовской, чем сходства с ней.

Она отличается, во-первых, простотой пищевых комбинаций, а порой и полным их отсутствием, что особенно ярко проявляется в применении в пищу чаще полуфабрикатов и готовых пищевых изделий (колбас, солонины, сала, полотков, творога, сметаны, простокваши, масла), чем готовых горячих блюд. Эта тенденция еще более усилилась с появлением картофеля на столе литовского крестьянина. Горячий отварной картофель, поданный с перечисленными выше мясными и молочными изделиями-полуфабрикатами. создавал не только возможность различных комбинаций, но и исключительно хорошо гармонировал как раз с указанным ассортиментом продуктов.

Именно широкое применение картофеля и создание на его основе картофельных, картофельно-овощных и картофельно-крупяных блюд, которых не знала старолитовская кухня, составляет второе серьезное отличие новолитовской кухни от старолитовской.

Несмотря на всю несложность и четкое отличие от старолитовской кухни, новолитовская кухня не является монолитной – она заметно подразделяется на жемайтскую (т.е. западнолитовскую) и на дзукскую и аукштайскую (восточнолитовскую). В западнолитовской кухне известное место занимает копченая рыба, кроме того, сохраняется, хотя и чрезвычайно редко, употребление конины в старых национальных блюдах чего совершенно нет в восточнолитовской кухне.

Несмотря на то что долгое время Жемайтия была как раз такой областью Литвы, где наиболее ревностно сохранялись национальные традиции, западнолитовская кухня в целом испытала известное влияние немецкой кулинарии как в составе употребляемого пищевого сырья (например, введение в рацион привозных продуктов – вроде кофе), так и отчасти в технологии (употребление молотого мяса, приготовление блюд типа рулетов и паштетов) и почти полностью в рецептуре кондитерских изделий.

В целом же для новолитовской кухни характерно наряду с преобладанием в ней закусок (что подчеркивается крайне незначительным употреблением супов) широкое применение картофельно-мясных, картофельно-молочных и картофельно-яичных вторых горячих блюд. Остальные овощи и крупы применяются в гораздо меньшей степени. Из них своего рода национальными литовскими являются ячмень (перловая и ячневая крупа), капуста, кольраби, репа, брюква и морковь, горох. Технологические принципы приготовления новолитовских горячих блюд не отличаются особой оригинальностью – они сводятся к отвариванию или к запеканию уже отваренных или полуотваренных мясо-овощных и мясо-крупяных блюд.

Употребление солонины и копченых изделий из свинины, домашней птицы, рыбы в качестве не только собственно закусок, но и основы стола, привело к тому,

что все сопровождающие эти изделия картофельные, овощные и крупяные блюда приготавливают пресными, зачастую совершенно без соли. Что же касается применения пряностей, то в литовской кухне оно относительно более распространено, чем в других прибалтийских, хотя и ограничивается в основном майораном, тмином, петрушкой, луком, укропом, причем тмин и майоран являются национальными пряностями. Из привозных пряностей в блюда старолитовской кухни и в кондитерские изделия употребляются черный перец, душистый (ямайский) перец, лимонная цедра, мускатный орех.

Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд

ПЕРВЫЕ БЛЮДА (СУПЫ)

БОРЩ СТАРОЛИТОВСКИЙ

500-750 г говядины (грудинки), 300 г ветчины, 100 г свиного копченого сала, 10 сухих белых грибов, 2 свеклы, 1 кочан кольраби, 1 морковь, 2 крупные репы, 1 антоновское яблоко, 0,5 л свекольного рассола или свекольного кваса или 0,5 л тминного кваса, 1 луковица, 0,5-0,75 стакана сметаны, 1 петрушка, 1 ч. ложка сухого майорана, 1-2 ст. ложки свежего укропа, 0,5 ч. ложки тмина.

Для теста колдунай: 1-1,5 стакана муки, 1 яйцо, 2 желтка, 0,5 ч. ложки соли, 1-3 ст. ложки лукового сока (1 луковица).

Для грибной начинки: отварные грибы, 2 яйца, 1 луковица, 1 ст. ложка масла.

Для мясной начинки: 250 г мяса, 100 г сала, 2 ч. ложки майорана, 1 луковица, 0,5 ч. ложки черного перца.

1. Отварить мясную часть борща с луковицей, 0,5 моркови и петрушкой до готовности мяса, вынуть его из бульона. Разделить говядину на две части. Из одной сделать фарш, другую вместе с ветчиной нарезать небольшими одинаковыми кусочками, как для окрошки.

2. Свеклу испечь до полуготовности в кожуре, очистить, нарезать соломкой; репу, капусту, яблоко нарезать соломкой, соединить со свеклой и отварить в мясном бульоне.

3. Грибы отварить отдельно. Отвар соединить с бульоном, а грибы использовать для начинки колдунай.

4. Приготовить колдунай: замесить крутое пресное тесто, раскатать в пласт толщиной 1-2 мм, нарезать квадратами (4x4 см) и сформовать из них мелкие пельмени (колдунай), начинив половину из них грибной начинкой, а другую половину – обжаренными кубиками сала с небольшим добавлением фарша из отварной говядины; колдунай, начиненные грибами, обжарить на масле, а начиненные мясом и салом не обжаривать.

5. В мясо-грибной бульон со сверенными овощами долить квас, довести до кипения, засыпать сначала сырые, а затем через 3-4 мин обжаренные колдунай и после их готовности, спустя 5-7 мин, положить отваренное мясо и пряности и продержать на слабом огне еще 3-4 мин.

Затем снять с огня и заправить сметаной и зеленью укропа.

*СУП ГУСИНЫЙ ЖЕМАЙТСКИЙ**

1-1,25 кг гуся (или 1 утка), 1 стакан перловой крупы, 2 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 4-5 белых грибов, 2 луковицы, 1 морковь, 3 антоновских яблока, 1 корень петрушки, 0,5 корня сельдерея, 0,5 ч. ложки тмина, 1 стакан свекольного рассола или свекольного кваса (или сок 1 лимона), зелень укропа.

1. Сняв с гуся лишний жир, разделить его на крупные куски и отварить в кипятке под крышкой с овощами и яблоками. За 5-7 мин до готовности добавить тмин.

2. Отдельно отварить грибы с луком в 0,5 л воды (см. ниже «Грибной суп») и закислить готовый отвар свекольным квасом или лимонным соком.

3. Перловую крупу сварить до полного разваривания, растереть со сливочным маслом в пюре и взбить до побеления в суфлеобразную массу, прибавить к ней сметану, довести до пенообразного состояния.

4. Соединить все части подготовленного супа, подогреть, не доводя до кипения, посыпать укропом.

*СУП ИЗ ДИЧИ ДЗУКСКИЙ**

1 стакан фарша из жареной дичи, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 1 кочан кольраби, 3 репы, 0,5 моркови, 1 петрушка (корень и зелень), 1 лук порей, 2 луковицы, 1 ч. ложка сухого майорана, 0,25 ч. ложки черного перца, 1 ст. ложка укропа.

1. Овощи (кольраби, репу, морковь, петрушку) нарезать соломкой, сварить с пореем на слабом огне овощной бульон.

2. Приготовить заправку из дичи: жареное мясо (рябчиков, куропаток) пропустить через мясорубку и обжарить на масле вместе с мелко нарезанным луком. В конце обжаривания добавить сметану, майоран, зелень петрушки (или часть тертого корня петрушки), хорошо растереть.

3. Ввести заправку из дичи в овощной бульон, прогреть 2-3 мин на умеренном огне. не доводя до кипения.

Заправить укропом.

*ЖУВИЕНЕ АУКШТАЙТСКАЯ**

500 г сушеной мелкой рыбы (речной), 4 свеклы, 5-6 белых грибов (сухих или свежих), 0,5 моркови, 3 луковицы, 1 петрушка (корень и зелень), 3 яйца, 0,5 стакана пива, 1 стакан кислого свекольного кваса или сок 1 лимона, 100 г черного или серого хлеба или сухарей, 1 ст. ложка муки, 0,5 ч. ложки черного перца, 2 ст. ложки зелени укропа.

1. Свеклу полуиспечь в кожуре, очистить, нарезать соломкой и припустить вместе с морковью и петрушкой в 0,5-0,75 л воды. Полученный густоватый отвар снять с огня, подкислить квасом или лимонным соком.

2. Грибы отварить в 0,5 л воды с луком, измельчить, вновь опустить в отвар, добавить сушеную рыбу (половину), отварить ее до мягкости.

3. Остальную рыбу пропустить через мясорубку с луком, посолить, поперчить, перемешать в однородную массу с намоченным в пиве хлебом и сырым яйцом и сформовать из этой массы палочки (1,5 x 8 см), обвалить их в муке, обжарить на подсолнечном масле или отварить отдельно.

4. Соединить свекольный отвар (п. 1) с грибным (п. 2), добавить разрезанные пополам крутые яйца. Рыбные палочки подать к супу на отдельной тарелке.

*ГРИБНОЙ СУП С ПИРОЖКАМИ**

10-15 сушеных белых грибов, 1 небольшой кочан кольраби, 1 морковь, 0,5 корня сельдерея, 4 луковицы, 1 петрушка (корень), 1 ст. ложка зелени укропа, 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана манной крупы, 2 ст. ложки сливочного масла.

Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1-2 ст. ложки воды.

1. Сушеные грибы и 1 луковицу залить 0,5 л кипятка, отварить в течение 10-15 мин под крышкой на слабом огне и поставить в духовку томиться 15-20 мин. Грибы из отвара вынуть и использовать в пирожки.

2. Нарезать овощи (в том числе 1 луковицу) и припустить их отдельно на слабом огне в 1 л воды до готовности.

3. Из манной крупы сварить очень густую кашу на молоке, выложить ее в неглубокие тарелки, остудить, нарезать правильными кусочками.

4. Соединить грибную и овощную части, посолить, подогреть, не доведя до кипения. положить туда кусочки манной каши, забелить сметаной, посыпать укропом.

5. Приготовить начинку для пирожков к супу: отваренные грибы измельчить и обжарить с мелко нарезанным луком (2 шт.) и с 1 ст. ложкой сливочного масла, добавить мелко рубленные яйца (крутые), перец, соль. Замесить пресное тесто, как для лапши, вырезать стаканом круги, начинить их грибной начинкой, сделать полукруглые пирожки и обжарить их на сливочном масле; подавать к грибному супу.

ПИВНОЙ СУП ЖЕМАЙТСКИЙ

1 л пива, 1,5 стакана сметаны, 2 желтка, 0,5-1 стакан творога или сыра, 2 ч. ложки сахарного песка, 2-3 ч. ложки тмина, 500 г черного хлеба, 1,5 ч. ложки соли.

1. Желтки растереть с сахаром и солью, взбить со сметаной в однородную смесь.

2. Пиво вскипятить в эмалированной посуде, снять с огня, развести в нем сметанно-яичную смесь, добавить тмин, затем вновь подогреть на медленном огне, постоянно помешивая, но не доводя до кипения.

3. Хлеб нарезать палочками шириной 2 см, посыпать тмином и солью и подсушить в духовке, затем подать к пивному супу. Можно подсушить хлеб, нарезав его кубиками, и полученные гренки залить супом.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ ДИЧИ

Блюда из дичи, занимавшие в прошлом значительное место на литовском столе, ныне встречаются сравнительно редко. Из крупной дичи в основном используют кабанье и лосиное мясо, а также зайчатину.

Технология обработки кабаньего мяса, унаследованная от старолитовской кухни, перенесена ныне на приготовление свиных окороков. Всю остальную крупную дичь обязательно вымачивают в течение суток в холодной воде пополам с квасом и с добавлением меда, лука, а затем шпигуют свиным салом и запекают в печи крупными кусками. Что же касается пернатой дичи, то в Литве ее обычно жарят либо на противне, либо на вертеле, обернув предварительно в тонкие пласты

свиного сала. Во время жарения на противне и вертеле дичь стараются переворачивать как можно чаще.

Глухарей и тетеревов, не ошпывая, предварительно зарывают на сутки в землю, обернув в плотную ткань или бумагу, а более мелкую птицу даже не маринуют.

Блюда из дичи, особенно из крупной, подают в Литве чаще всего в холодном виде как закуску, а в горячем – с отварным или тушеным картофелем, политым соком, который образовался при жарении дичи с салом, а также со смесью черники и клюквы, отваренных с небольшим количеством воды и меда (сахара) и слегка закисших. Из напитков к дичи подают обычно тминный квас.

МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Из мясных изделий литовской кухни до сих пор домашним способом готовят свиные окорока – к у м п и с – и мясные рулеты из разных видов мяса и их сочетаний. Домашнее производство солонины и колбас почти прекращено, поскольку промышленность Литвы выпускает достаточно широкий ассортимент национальных колбасных изделий.

КУМПИС ВАРЕННЫЙ

На 10 кг окорока: 6-7 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого (ямайского) перца, 10 лавровых листьев, 2-3 ч. ложки майорана (сухого), 2 ч. ложки корицы молотой, 50 г сахара, 1 ст. ложка соли.

Свежий окорок молодого кабана или свиной окорок с толщиной сала 1,5 см положить на несколько дней в эмалированную или керамическую посуду, залив 3%-ным уксусом, прокипяченным с гвоздикой, душистым перцем, лавровым листом, майораном и солью, после чего отварить в воде в течение 2,5-3 ч, затем снять кожу, обильно посыпать соляную часть сахарной пудрой с корицей и подрумянить окорок в духовке на противне 10-15 мин.

КУМПИС ШПИГОВАННЫЙ

Свежий окорок (кожу с него не снимать) сильно отбить деревянным молотком, вымочить в холодной воде с майораном, чесноком и струганным хреном в течение 12 ч. После этого снять кожу, нашпиговать окорок свиным салом, посолить.

Приготовить пряную смесь из лука, петрушки, лаврового листа, душистого (ямайского) перца, гвоздики, нарезать тонкими пластами свиное сало, положить их на противень, обсыпать пряной смесью, поверх положить окорок, обмазать его сверху маслом и жарить в духовке 3-4 ч, все время поливая образующимся соусом.

К концу жарения соус собрать в отдельную посуду, отделить от него жир и залить обезжиренной частью окорок на блюде, а на жире поджарить целиком мелкие луковички диаметром 1,5-2 см. К ним добавить маринованные или соленые грибы, слегка отваренные перед подачей, и перемешать их с остатками растопленного сала.

РУЛЕТ СКАНЕСТАС-СУДЕТИНИС

1 говяжий язык (500-700 г), 2-3 куропатки или рябчика, 1 кг телятины, 500 г свиного сала или бекона, 2 крупных корня петрушки, 2-3 ч. ложки сухого майорана, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 0,25 ч. ложки тертого мускатного ореха.

Для маринада: 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 10 можжевельных ягод, 0,5 головки чеснока, 0,5 л пива.

Для теста: 1 стакан ржаной муки, 0,5 стакана пшеничной муки, около 0,5 стакана воды, 1 ч. ложка соли.

1. Язык вымочить в течение 12 ч в маринаде из пива или кислого кваса, вскипяченного с луком, можжевельными ягодами, майораном, чесноком, петрушкой. Затем отварить с луком, морковью, перцем, петрушкой, лавровым листом в течение примерно 1 ч, облить холодной водой и сразу же снять с него кожу.

2. Куропаток обжарить почти до полной готовности, филетировать грудные части, обжарить их слегка в масле с луком.

3. Телятину (телячий бок или заднюю часть) слегка посолить, отбить в пласт толщиной 1-1,5 см, затем натереть смесью соли, перца и мускатного ореха.

4. Свиное сало нарезать пластами толщиной 3 и 5 мм.

5. Подготовленные продукты расположить следующим образом: язык обернуть пластами сала толщиной 3 мм, затем обложить по обе стороны филейными частями куропаток и плотно завернуть пластами сала толщиной 5 мм, положить поверх сала вдоль всего рулета корень петрушки, настроганный на крупной терке, посыпать майораном и завернуть в пласт телятины, который покрыть тонким слоем пресного теста (из муки, воды, соли), обернуть салфеткой из плотного грубого полотна, обвязать бечевкой так, чтобы она охватывала рулет по окружности через каждые 3 см и отварить в подсоленном кипятке в течение 1,5 ч.

Затем охладить, снять салфетку, слой теста, обернуть рулет вновь в сухую салфетку и положить под легкий пресс на 6-8 ч в холодное место.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Из мясных блюд следует выделить литовские зразы.

Зразы пришли в старолитовскую кухню из польской. В новолитовской кухне они иногда называются ристиниай. Под зразами в литовской кухне понимают, как правило, блюдо из отбивной или молотой говядины, начиненной яйцами, луком, овощами (картофелем, капустой, брюквой), хлебом (сухарями) или сочетанием этих компонентов. Литовские зразы готовят в кастрюле, а не в сковороде, и они не обязательно имеют форму котлет.

ЗРАЗЫ ЗАВИВНЫЕ

500 г говядины (задняя часть), 100 г свиного сала, 2 луковицы, 3 яйца (2 крутых), 0,5 стакана ржаных толченых сухарей, 1 ч. ложка черного перца, майоран.

Говядину нарезать пластами толщиной 0,5 см, размером с ладонь или более, отбить, посолить, поперчить, смазать взбитым яйцом, выдержать 15 мин.

Сало нарезать мелкими кубиками, вытопить до образования шкварок.

Из обжаренного лука, крутых яиц, шкварок и сухарей сделать начинку, насыпать ее на подготовленную говядину слоем 0,5-1 см, завернуть рулетом или конвертиком, обвязать и смазать зразы взбитым яйцом.

В растопленном сале обжарить зразы, вначале на сильном, затем на слабом огне. При вытапливании жира подлить 1-2 ст. ложки воды.

ЗРАЗЫ ОТКРЫТЫЕ

500 г говядины (задняя часть), 3 крутых яйца, 1 ст. ложка муки, 50 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан ржанных толченых сухарей, 0,5 стакана мясного бульона или воды, 3 луковицы, 2 репы, 2 ст. ложки укропа.

Говядину нарезать небольшими ломтиками, отбить их, обвалить в муке, обжарить на масле в течение 2-3 мин, уложить в глубокую сковороду, засыпать сверху мелко нарезанными луком, репой и крутыми яйцами и залить смесью сметаны, бульона и сухарей, поставить в духовку для запекания. Готовые зразы посыпать укропом.

ЗРАЗЫ ЗАКРЫТЫЕ С ХРЕНОМ

500 г говядины, 1 яйцо, 0,5 стакана толченых черных сухарей, 2-3 ст. ЛОЖКИ муки, 2-3 ст. ложки сливочного масла, 1 крупный корень хрена, 2 ч. ложки майорана, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, 0,5 стакана бульона или воды, 2 ст. ложки конопляного (или другого растительного) масла.

Говядину отбить, отделить все прожилки, мелко посечь ее или пропустить через мясорубку, перемешать полученный фарш с яйцом и майораном, посолить, поперчить и сформовать плоские котлеты, затем обвалить их в муке и слегка обжарить на сильном огне в сковороде.

Муку и сухари обжарить на масле, перемешать с натертым хреном.

В смазанную маслом кастрюлю уложить подготовленные котлеты, намазать их толстым слоем (1-1,5 см) смеси хрена и сухарей, посыпать мукой и мелко нарезанным луком так, чтобы образовался еще один слой, и залить смесью сметаны, бульона (воды) и растительного масла. Тушить под крышкой на слабом огне в духовке. К зразам подать отварной картофель, облить его соусом, в котором тушились зразы.

БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

В литовской кухне, как и в белорусской, гусятину предпочитают всякой другой домашней птице. Из нее готовят парадные блюда. Как правило, гуся готовят целиком и в отличие от белорусской кухни не тушат, а всегда жарят, причем готовят на свином сале, а собственное гусяное сало обычно снимают и обжаривают на нем гарниры. Гуся готовят с кислой капустой, с кашей и с яблоками (не с антоновскими, а с пепином литовским – мелкими, твердыми кисло-сладкими яблоками).

ЖАСИС КОПУСТИНИС (ГУСЬ С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ)

1 гусь, 1-1,5 кг кислой капусты, 4-5 пепинов литовских (или 2 антоновских яблока), 200 г свиного сала, 4 луковицы, 1 ст. ложка тмина, 1 ч. ложка зерен душистого (ямайского) перца.

Капусту потушить со свиным салом (половина указанной нормы) в течение 10 мин до готовности, добавить нарезанные лук и яблоки, тмин.

Гуся разрезать сзади, вдоль хребта, вынуть кости, не затронув кожи, снять лишний жир, посолить и натереть изнутри перцем, начинить подготовленной капустой, зашить, придав форму целого гуся, обложить тонкими ломтиками сала. Зажарить на противне в духовке, периодически поливая выделяющимся соком.

ЖАСИС ОБУОЛИНИС (ГУСЬ С ЯБЛОКАМИ)

1 гусь, 2 кг яблок сорта пепин литовский, 4 луковицы, 1,5-2 ст. ложки тмина.

С гуся снять лишний жир, натереть снаружи и изнутри солью с тмином, начинить яблоками (через брюшную полость), зашить.

Лук нарезать, положить толстым слоем на противень, поверх положить подготовленного гуся и жарить, вначале облив бульоном, а затем на собственном соусе.

Оставшиеся яблоки обжарить отдельно в гусином жире; остальным жиром облить отварной картофель. Подать все вместе с луковым соусом, образовавшимся на противне как гарнир к гусю.

ЖАСИС КАМШАЛИС (ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ КАШЕЙ С ГРИБАМИ)

1 гусь, 15-20 белых сушеных грибов, 2-3 стакана гречневой крупы-ядрицы, 1-2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 морковь, 2 петрушки (корень и зелень), 2 ст. ложки укропа, 2 луковицы, 150 г свиного сала.

Гуся разрезать сзади вдоль хребта, вынуть кости, не нарушая кожи.

Кости разломать, отварить в 1 л воды с морковью, петрушкой и сушеными грибами, добавить масло, зелень укропа. Нашинковать отваренные грибы. Вынуть кости и всыпать в полученный отвар гречневую крупу, предварительно перекаленную и перемешанную со взбитым яйцом; тушить до готовности каши.

Начинить гуся кашей, зашить его, обложить со всех сторон свиным салом и зажарить на листе в духовке.

К готовому гусю подать тминный квас.

МЯСО-КРУПЯНО-ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

В литовской кухне значительное место, особенно в прошлом, занимали крупяно-овощные блюда с небольшим добавлением мяса или сала. Такой состав блюд объяснялся стремлением экономить более дорогие мясные продукты и жиры, он в то же время разнообразил крупяную или овощную основу различными добавками.

По своему составу и отчасти по своей технологии эти литовские блюда близки к латышским путрам. Однако их основное отличие от путр состоит в том, что в них отсутствует молоко и что их не доводят до закисания. Молочные же продукты – сметану, творог, сыр – вносят иногда как заправку, но лишь после приготовления блюда.

Все эти блюда имеют кашеобразную консистенцию; при нарушении пропорций в сторону увеличения доли круп, а также при отсутствии соответствующих приправ и пряностей вкус их резко ухудшается, поэтому они постепенно были вытеснены из употребления другими, более вкусными блюдами. При правильном же приготовлении мясо-крупяно-овощные блюда и приятны и весьма полезны.

До настоящего времени из блюд этого типа сохранились в основном литовские голубцы, шюпинис и ведарай, рецепты которых и приводятся ниже.

*ГОЛУБЦЫ ЛИТОВСКИЕ**

1 кочан капусты, 10 белых сушеных грибов, 1 луковица, 0,5 стакана перловой крупы, 2 яйца, 100 г фарша из постной свинины, 50 г свиного сала, 0,5 стакана сметаны, майоран.

1. Кочан разрезать на 4 части, отварить до полуготовности в слегка подсоленной воде, отжать.

2. Перловку отварить до мягкости, обжарить вместе со свиным салом.

3. Грибы отварить в 1,5 стакана воды, затем вынуть, нарезать соломкой, поджарить с луком. Отвар сохранить.

4. Перемешать перловку и грибы со свиным фаршем и взбитыми яйцами. Начинить этой массой междулистные промежутки капусты, части кочана перевязать, залить грибным отваром и сметаной и тушить под крышкой до готовности.

ШЮПИНИС

0,5 стакана ячневой крупы, 1 стакан гороха, 1 брюква, 3 луковицы, 200 г свиного сала, 250 г ветчины, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка майорана, 2 ст. ложки зелени укропа.

Отдельно разварить каждый из следующих компонентов – ячневую крупу, предварительно замоченный горох, нарезанную брюкву.

Нарезанное кубиками сало обжарить с мелко нарезанным луком, соединить с разваренными крупой, горохом и брюквой, прибавить мелко нарезанную ветчину, посыпать майораном и укропом, заправить сметаной. Подавать к столу в горячем виде.

ВЕДАРАЙ

2 стакана ячневой крупы, 1,5 стакана молока, 200 г кишечного свиного сала, 200 г печени, 200 г сердца (почек), 2 луковицы, 150 г шпика свиного,

1 ч. ложка черного молотого перца, майоран.

Ячневую крупу ошпарить кипящим молоком и поставить в горячую духовку на слабый огонь до выпаривания молока. Затем добавить поджаренное с луком кишечное сало и поджаренный с салом фарш из потрохов, перемешать и поставить упревать. Начинить этой начинкой промытые и оскобленные свиные толстые кишки (концы кишок завязать), положить их на смазанный маслом противень и жарить 1,5 ч. время от времени переворачивая.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Для рыбных блюд литовской кухни характерным является сочетание и приготовление их с кислыми овощами (свекольным отваром, кислой капустой и т. п.), с грибами и со свиным салом. Кроме того, рыбу готовят не в целом виде, а обязательно в филетированном или рубленном. При этом все продукты вместе с рыбой закладывают по типу мусак – в одну посуду с соусом – и тушат под крышкой в духовке.

Методы приготовления рыб по-литовски не являются универсальными, они применимы только к определенным и весьма ограниченным видам рыб – щуке, налиму, карпу, выработаны с учетом их вкусовых особенностей.

ЛИДЕКА КОПУСТИНЕС (ЩУКА С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ)

1,5-2 кг щуки, 1 кг квашеной капусты, 0,5 стакана ржаных сухарей, 100 г сливочного масла, 3 ч. ложки тмина, 1,5-2 ч. ложки молотого черного перца.

Для отвара: 1 луковица, 1 петрушка (корень и зелень), 1 ст. ложка укропа.

1. Щуку целиком слегка припустить в отваре измельченного лука, укропа, петрушки не более 5-6 мин, после чего отвар слить, а щуку охладить и филетировать.

2. В горшке в духовке в течение получаса сварить кислую капусту, как для щей, но с 1 ст. ложкой масла, почти без воды, дать остыть.

3. Покрыть дно кастрюли слоем масла, положить на него слоями капусту, щуку, нарезанную кусками по 2,5-3 см шириной, смазать ее маслом, вновь положить капусту и т. д. до наполнения кастрюли. Верхний слой должен быть капустным. Щуку посыпать перцем, капусту – тмином.

4. Поставить в сильно нагретую духовку на умеренный огонь на 10-15 мин, закрыв крышкой, затем вынуть, обсыпать ржаными сухарями, облить обильно маслом, проткнуть в нескольких местах, чтобы масло вошло внутрь, снять крышку и подрумянить на большом огне в духовке около 5 мин.

ЛИДЕКА СУ ТАУКАЙС (ЩУКА, ЖАРЕННАЯ НА СВИНОМ САЛЕ)

1,5-2 кг щуки, 200 г свиного сала, 2 луковицы, 1 морковь, 2 петрушки (корень и зелень), 1-1,5 ч. ложки черного перца.

Для соуса-гарнира: 1 стакан сметаны, 0,5 кочана свежей капусты, 10 раков.

Очищенную щуку натереть слегка обжаренной на сковороде солью и дать полежать около 1 ч, затем филетировать на две половины.

Покрыть противень тонкими пластами сала, посыпать его мелко нашинкованными луком, морковью, петрушкой и черным перцем, затем положить филе щуки, сверху вновь посыпать смесью мелко нарезанных овощей и пряностей, покрыть салом и поставить в духовку на 20-25 мин.

К щуке подать соус-гарнир из сметаны, капусты и раков.

Приготовление соуса-гарнира. Капусту нашинковать, потушить в кастрюле без воды на слабом огне под крышкой, добавить сметану, прогреть.

Раков отварить, очистить, измельчить, перемешать с капустой.

БУЛЬВЮ СИЛЬКЕ (СЕЛЕДКА С КАРТОФЕЛЕМ)

1 кг селедки, 1 кг картофеля, 4 луковицы, 100-150 г масла или сала, 0,5-1 стакан сметаны, 1 яйцо, 3 ст. ложки укропа.

Сельдь филетировать, вымочить в смеси молока и воды в течение 10-12 ч, затем измельчить. Картофель нарезать соломкой.

Обжарить мелко нарезанный лук с маслом (или салом).

Тонкую металлическую кастрюлю смазать маслом, уложить слоями картофель и селедку, смазывая каждый слой взбитым яйцом, посыпать луком и укропом, шкварками. Последний слой – картофельный густо смазать яйцом. Залить все сметаной и поставить в духовку на 25-30 мин.

ОВОЦНЫЕ БЛЮДА

В овощных блюдах литовской кухни, как правило, преобладает какой-либо один вид овощей, например брюква, картофель или капуста, который составляет 90% блюда. Такой состав овощных блюд идет еще от традиций древнерусской кухни, с которой литовская имела общие корни в далеком прошлом. Но бывают и исключения, когда разные овощи берут в равных долях и создают смесь. Таков, например, г е р л а ш, название которого, как и русское слово ералаш, означает «неразбериха», «путаница» и происходит от тюркского а р л а ш – с м е с ь, соединение.

Вместе с тем во все овощные блюда в качестве вкусовых добавок вводят в небольших дозах мясо, сало, яйца, грибы, творог, сметану в самых разнообразных

сочетаниях, причем сало и сметана неизменно соседствуют в подавляющем большинстве овощных блюд.

Эти добавки либо придаются овощной массе в виде подливок, либо непосредственно вводятся в нее, либо, как правило, играют роль начинки для той или иной овощной основы. Такой метод приготовления дает возможность создавать разнообразие одной и той же овощной основы, меняя не только состав начинки, но и характер обработки основы, подвергая ее в одних случаях, отвариванию, в других тушению, в третьих запеканию. Примером этого являются приводимые ниже брюквенные и картофельные блюда. В целом же технология литовских овощных блюд строится примерно по одинаковой схеме – подготовка овощей, приготовление начинки, фарширование и тепловая обработка.

КИМШТИ СЕТИНАЙ (БРЮКВА ФАРШИРОВАННАЯ)

2-3 брюквы, 150 г масла, 1 стакан сметаны, 1 яйцо, 2-3 ст. ложки муки, 1-2 петрушки (корень и зелень), 1 ст. ложка тмина.

1. Брюкву очистить, сварить целиком до полуготовности (отвар не выливать), разрезать пополам, выдолбить так, чтобы осталась оболочка толщиной 1 см.

2. Вынутую мякоть брюквы доварить, сделать из нее пюре, перемешать его с мукой, обжаренной на масле, натертой петрушкой, тмином, 2-3 ст. ложками сметаны, посолить, положить эту начинку в брюкву, обмазать сверху маслом и взбитым яйцом.

Положить на противень или сковороду и запечь в духовке.

3. Из сметаны, муки, масла, зелени петрушки и 0,5 стакана воды, в которой отваривалась брюква, сделать подливку и полить ею запеченную брюкву.

ГЕРЛАШ

500 г брюквы, 500 г картофеля, 500 г моркови, 500 г кольраби, 100 г сливочного масла, 100 г сала, 2 ст. ложки муки, 2 петрушки (корень и зелень), 1 ст. ложка тмина, 3 ст. ложки укропа, 1-1,5 стакана воды.

Овощи нарезать одинаковыми кубиками, обжарить на масле до образования легкой корочки, сложить в кастрюлю, заправить кубиками сала, обжаренными с мукой и измельченными пряностями, затем добавить воду и припустить на слабом огне до полного выпаривания воды.

БУЛЬВЕС АГУОНИС

4 стакана картофельного пюре, 0,5 стакана сухого мака, 50 г масла.

Приготовить картофельное пюре. Мак ошпарить, слить воду, еще дважды ошпарить, выдержав каждый раз по 5 мин, затем воду отцедить, мак протолочь в ступке.

Смешать пюре с маком и растопленным маслом.

КУГЕЛИС

20 картофелин, 2 яйца, 1 стакан творога, 50 г сала, 0,5 ч. ложки черного перца.

Для соуса: 3 луковицы, 100 г сала, 1 стакан сметаны.

Натереть сырой картофель, добавить яйцо, творог, соль, перец.

Противень смазать растопленным салом, остальное сало и шкварки перемешать с картофельной массой, разложить ее слоем 3-4 см на противне и запечь в духовке в течение 1 ч.

Приготовить соус: обжарить на сале лук, смешать со сметаной. Облить этим соусом готовый кугелис.

ЦЕПЕЛИНАЙ

15 сырых картофелин, 5 вареных картофелин, 0,5 стакана сметаны.

Для начинки: 500 г мяса или печенки, 3 луковицы, 50 г свиного сала.

Вариант начинки: 500 г творога, 2 яйца, 3 луковицы, 150 г свиного сала.

1. Натереть сырой картофель, отжать сок, перемешать с пюре из отварного картофеля в однородную массу.

2. Приготовить начинку: из фарша отварного мяса и лука, обжаренного на сале, или из творога, перемешанного с сырым яйцом и луком, обжаренным на сале.

3. Из картофельной массы сделать оладьи и, беря их по одному на ладонь, закладывать начинку, при этом складывать оладьи так, чтобы получились пирожки яйцевидной формы – цепелинай.

4. Цепелинай отварить в подсоленном кипятке 20 мин, выложить на блюдо и облить кипящей подливкой из сала, лука и сметаны (см. «Кугелис»).

РАГОУЛЯЙ

15 сырых картофелин, 2 вареные картофелины, 6 ст. ложек гречневой муки, 25 г дрожжей, 2 ст. ложки воды, 100 г свиного сала, 3 луковицы.

1. Из вареного картофеля сделать пюре, добавить дрожжи, разведенные теплой водой, муку, поставить в теплое место на закваску.

2. Сырой картофель натереть, сок отжать, добавить муку (4 ст. ложки) и закваску (п. 1), поставить на 8 ч в теплое место.

3. Затем слить образовавшуюся жидкость, добавить соль, оставшуюся муку и выложить массу слоем 3 см на лист, смазанный маслом, запечь в духовке в течение 30 мин.

БЛЮДА ИЗ ОТВАРНОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ

Литовские блюда из отварного теста – типа пельменей, вареников, хинкала – заимствованы из восточной кухни еще в период средневековья. По своей технологии и внешнему виду эти блюда не отличаются от блюд-прародителей. Но по характеру начинки, по вкусу и по названиям они литовские, национальные.

Литовский национальный характер придают этим блюдам, конечно, начинки, в состав которых входят ветчина, свиное сало, сыр, тмин, майоран, черника – продукты, неизвестные или не употребляемые на Востоке.

Некоторым изменениям подверглась и тестяная часть этих блюд. Как правило, литовское тесто крутое, в него идет много яиц (1 яйцо и 1 или 2 желтка), в то время как восточное иногда делается без яиц или с одним белком.

И хотя литовские блюда из отварного теста не являются абсолютно оригинальными, мы приводим их и как пример литовской кулинарной обработки, и как часть того ассортимента, без которого немислимо литовское национальное меню. Немаловажно и то, что некоторые из этой категории блюд, например литовские пельмени, уже давно известны в русской и международной кухне как литовское блюдо, названное, правда, неверным и вводящим в заблуждение словом «колдуны», искажающим литовское наименование «колдунай», т. е. пельмени.

Под чисто литовским названием «скриляй» в современной литовской кухне фигурирует также видоизмененная за много веков татарская салма или кавказский

хинкал, а вареники носят название «виртиняй» или «шалтаносяй» в зависимости от начинки (творожно-картофельной или ягодной).

КОЛДУНАЙ

Колдунай готовят так же, как пельмени, но с некоторыми особенностями.

Состав мясной начинки: жирная говядина (кострец), свиное сало (четвертая часть), лук (луковый сок или кашица), сырое яйцо, майоран (сухой), черный перец молотый.

Состав грибной начинки: грибы (сухие или свежие) белые, свиное сало, лук (измельченный, обжаренный), петрушка (тертый корень), майоран (сухой), черный перец молотый.

Для приготовления теста: на 1 стакан муки (пшеничной) берут 1 яйцо целое и 2 желтка, соль. Вода не используется совершенно! Вместо нее можно использовать луковый сок, если тесто слишком крутое.

1. Начинку пропускают через мясорубку дважды, а затем растирают в эластичную массу. Поэтому вместо мелко нарезанного свежего лука в колдунай используют луковый сок или луковую кашицу.

2. Тесто раскатывают в пласт толщиной до 1 мм (а пельмени делают как можно меньшего размера – не более 2-3 см в диаметре).

3. Колдунай в отличие от пельменей, как правило, сначала обжаривают на сковороде, а затем отваривают в подсоленной воде.

4. Колдунай реже употребляется как второе блюдо, а служит главным образом для наполнения супов – литовского борща (см. с. 259), овощных супов, мясных отваров.

СКРИЛЯЙ

Тесто, как для колдунай

Для начинок: ветчина, сало (то или другое или их сочетание в любой пропорции), лук (в любых соотношениях), сырная начинка из 250 г сыра, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка тмина.

Для соуса (примерное соотношение): 3 луковицы, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла.

1. Приготовить начинки: а) ветчину или сало нарезать кубиками (1х1 см), обжарить вместе с луком; б) сыр натереть на мелкой юрке, желтки растереть, белки взбить, все перемешать.

2. Тесто раскатать в пласт толщиной 1,5-2 мм, нарезать квадратами (3х3 см), отварить в подсоленной воде, уложить в смазанную маслом или салом кастрюлю рядами, пересыпая каждый ряд соответствующей начинкой.

Верхний ряд должен быть тестяной.

3. Полить маслом, обмазать яйцом, запекать в духовке около 1 ч.

4. Готовый скриляй залить луковым соусом (лук обжарить в сале, добавить сметану, соль, подогреть).

ВИРТИНЯЙ

8 картофелин, 100 г свиного сала, 0,5 стакана сметаны, 2 луковицы, 5 ч. ложек черного перца.

Сделать тесто, как для колдунай (см. выше), но нарезать его квадратами 6х6 см.

Приготовить начинку: сырой картофель натереть, тщательно отжать, перемешать с поджаренным луком и мелко нарезанным салом, посолить, поперчить.

Начинить начинкой виртиняй, отварить их в подсоленной воде (более 10 мин), подать в соусе из распущенного сала, шкварок и сметаны.

ШАЛТАНОСЯЙ

500 г свежей черники, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка молотой корицы.

Для подливки: 1 стакан густой сметаны, 1,5 ст. ложки сахарной пудры.

Приготовить тесто, как для вареников.

Приготовить начинку, перемешав толченую чернику, сахар и корицу и слив лишний сок (см. приготовление вареников с вишнями).

Начинить и отварить шалтаносяй, как вареники, подать, залив их взбитой с сахарной пудрой сметаной и подслащенным соком.

Прибалтийские сладкие блюда и кондитерские изделия

Сладкие блюда и кондитерские изделия литовской, латышской и эстонской кухонь заимствованы в основном из немецкой кухни и потому почти полностью совпадают. Совпадения объясняются тем, что литовцы, латыши и эстонцы отобрали, обработали и усвоили из немецкой кухни именно те изделия, которые более всего соответствовали прибалтийскому пищевому сырью. Вот почему здесь многие кондитерские изделия готовят на картофельной муке, а не только на пшеничной, охотнее используют мед, а не сахар; в сладких блюдах широко применяют яйца, черный хлеб, морковь, ревень, яблоки, лесные ягоды (чернику, бруснику, клюкву), взбитые сливки и сметану.

Широкое употребление в Прибалтике кофе как основного горячего утреннего, послеобеденного и вечернего напитка также способствовало прочному закреплению немецкого кондитерского ассортимента – в виде печений, слоев и сдоб со взбитыми сливками, а также других изделий из песочного, масляного и сахарного теста, которые хорошо сочетаются с кофе.

Поскольку заимствование сладких и кондитерских изделий происходило сравнительно поздно, в конце XIX в, то в большинстве случаев изделия этой группы продолжают сохранять во всех прибалтийских кухнях свои первоначальные немецкие названия, иногда в виде прямых переводов на местные языки (например, розенмайзес, лейва суппи и др.), а порой и в неизменном виде (пумперникель, пипаркоок, буберт).

Отсюда понятно, что распределить сладкие и особенно кондитерские изделия Прибалтики по отдельным национальным кухням фактически невозможно, ибо они присущи им всем примерно в одинаковой степени. И, кроме того, многие из них пищевая промышленность производит сегодня по единой рецептуре (особенно торты, печенье). Однако можно указать, какие сладкие изделия и блюда пользуются наибольшей популярностью в каждой из трех республик: в Эстонии – блюда из взбитых сливок и сметаны, хлебные супы и ягодные кисели (гуши), в Латвии – блюда, в которых главную роль играют яйца, в Литве – блюда с медом.

Так как для приготовления прибалтийских кондитерских изделий используется в основном бездрожжевое сдобное тесто, то в качестве разрыхлителя здесь широко применяется «пекарский порошок», состоящий из смеси соды, углекислого аммония и виннокаменной соли (кремортартора). Следует иметь в виду, что пекарский порошок всегда вводят в тесто последним, причем после его введения тесто нельзя мять или растирать слишком долго. За неимением пекарского порошка его можно заменить смесью соды и лимонной кислоты, взятых в равных частях, хотя такая замена не дает такого же эффекта, как настоящий пекарский порошок.

Общей чертой прибалтийских сладких блюд является то, что они довольно тяжелые и сытные, даже когда в их состав входят овощи и фрукты. Назначение сладких блюд – быть десертом, третьими блюдами во время обеда и вторыми блюдами во время ужина. Что же касается кондитерских изделий, то их употребляют главным образом с кофе вне обеда.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

ХЛЕБНЫЙ СУП МЕДОВЫЙ

300 г сухарей из черного хлеба, 1,5 л воды, 0,75 стакана меда, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана крепкого домашнего сладкого кваса с изюмом и тмином, 0,5-1 стакан взбитых сливок.

Сухари замочить в воде на несколько часов, затем варить до полного разваривания, т. е. до получения студнеобразной массы: прибавить мед, квас и в самом конце варки – сливочное масло. Подавать, полив взбитыми сливками.

ХЛЕБНЫЙ СУП С ЯБЛОКАМИ

200-250 г ржаных сухарей, 1,5 л воды, 1 стакан сахара, 5-6 кислых яблок, 2 ч. ложки лимонной цедры (сухой), 3 бутона гвоздики, 0,5 стакана сливок.

Сухари замочить, а затем разварить (см. предыдущий рецепт) вместе с мелко нарезанными яблоками. Всю массу пропустить через дуршлаг, отсеив нерастворимые части. Добавить сахар, пряности, проварить, не доводя до кипения. Подать со взбитыми сливками.

«БЕДНЫЙ РЫЦАРЬ»

Белый хлеб, очищенный от корки, обмакнуть в молоко или сливки, посыпать сахарной пудрой с корицей, обмазать взбитым яйцом и слегка поджарить на сливочном масле; полить киселем или сиропом от варенья или вновь посыпать сахарной пудрой с корицей.

СНЕЖКИ (ЛУММИПАЛЛИД СНЯГИЕЛИС. СНЕЕГАПИКАС)

Для теста: 35 г сливочного масла, 30 г муки пшеничной, 35 г картофельного крахмала, 125 г кипятка, 2 яйца, 2 ч. ложки сахара.

Для обжаривания масло сливочное.

Для соуса-крема: 1 стакан сливок, 1 ст. ложка сахарной пудры, или 1 стакан киселя из ревеня, клюквы или крыжовника.

Перемешать муку и крахмал, слегка обжарить на масле до светло-желтого цвета, быстро влить в эту смесь кипяток, размешать, снять с огня, добавить взбитые яйца, размешать тесто и столовой ложкой брать, как клецки, опуская в теплое растопленное масло и обжаривая на очень слабом огне до легкого затвердения и появления светло-желтого оттенка.

После обжаривания выложить снежки на промокательную бумагу, чтобы обсушились от масла, и подать посыпанными сахарной пудрой, с киселем или взбитыми сливками.

ПУДИНГ ЯИЧНЫЙ (МУНАПУДИ. ОЛУПУДИНЬШ)

4 яйца, 100 г сахара, 80 г картофельной муки (крахмала), 50 г лесных орехов (ядер), 3 ст. ложки клюквенного сока (или сок 0,5 лимона), 2 ч. ложки лимонной цедры, 0,25 ч. ложки соды, ванилин или ванильный сахар.

Для смазки: 2-3 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка масла.

Желтки и сахар растереть добела, добавить крахмал, соль, цедру, орехи, ягодный сок и взбитые белки, все хорошо растереть, взбить.

Тесто залить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и выпечь на небольшом огне (45 мин). Готовый пудинг посыпать сахарной пудрой с ванилином.

БУБЕРТ

0,75 стакана манной крупы, 0,5 л молока, 4 яйца, 10-12 кусочков сахара-рафинада, 1 ч. ложка сухой лимонной цедры или свежей цедры с 1 лимона, 0,5-1 стакан клюквенного или смородинового сока (киселя).

1. В кипящее молоко засыпать манную крупу, все время размешивая, и на слабом огне продолжать нагревать 1-2 мин, затем снять с огня, плотно закрыть крышкой, дать крупе набухнуть настолько, чтобы она вобрала все молоко, добавить соль, размешать.

2. Яичные желтки растереть с сахаром и цедрой, взбить и постепенно добавлять в манную кашу при температуре не выше 70°C, все время размешивая.

3. Продолжать размешивать буберт 2-3 мин и постепенно ввести в него взбитые белки, взбивая всю массу.

4. Подавать, облив ягодным соком.

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ (ПОРГАНДПИРУКАС. БУРКАНУРАУЗИС. МОРКУПИРАГАС)

400 г моркови, 400 г сахара, 2 желтка, 1 белок, 75 г сливочного масла, 2 ст. ложки – 0,5 стакана муки (в зависимости от сочности моркови), 1,5 ч. ложки пекарского порошка, 1 ч. ложка аниса, 1 ч. ложка лимонной цедры, 2 ч. ложки корицы, 3 бутона гвоздики.

1. Морковь натереть на мелкой терке, положить в фарфоровую или стеклянную посуду и засыпать сахарным песком или пудрой, оставив до тех пор, пока сахар полностью не впитается в морковь и образуется однородная масса.

2. Желтки растереть с маслом и молотыми пряностями добела, соединить с морковной массой и, добавив муку и взбитые белки, замесить тесто, как для оладий, а затем ввести пекарский порошок.

3. Выложить тесто на противень слоем толщиной 1,5-2 см и выпекать в духовке на слабом огне 40 мин.

4. Вынуть из духовки, посыпать сахарной пудрой. К пирогу подать взбитые сливки.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПИРОЖНОЕ

10 крупных картофелин, 300 г сливочного масла, 8 яиц, 3 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки пекарского порошка.

1. Картофель испечь (а не отварить, чтобы пюре было совершенно сухое), тщательно растереть с растопленным горячим маслом, стараясь не давать остыть всей массе, а затем добавить постепенно по одному 4 взбитых яйца, все время не переставая растирать.

2. Отдельно растереть 4 желтка с сахаром добела, соединить с картофельной массой.

3. Оставшиеся белки взбить в твердую пену, соединить с картофельно-яичной смесью, стараясь взбить ее как можно пышнее, и запечь в огнеупорном блюде в духовке.

ЯБЛОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ

10 яиц, 5 крупных яблок, 1 ст. ложка картофельной муки, 3-4 ст. ложки сахарного песка, 0,5 ч. ложки пекарского порошка.

Желтки растереть с сахаром добела. Яблоки испечь в духовке, отжать из них пюре в соковыжималке, смешать с желтками и картофельной мукой.

Добавить к смеси взбитые белки и пекарский порошок и выпечь в духовке в форме.

ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ

500 г яблок, 125 г муки, 125 г воды, 0,5 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ст. ложки растительного масла, 0,5 ст. ложки пива, 1 яйцо, молоко, масло для обжаривания.

Для обсыпки: 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка сахарной пудры.

Муку замесить на воде, добавить сахар, соль, масло, взбитое яйцо, пиво и столько молока, чтобы получить консистенцию густого блинного теста. Дать тесту выстояться 20 мин.

Яблоки очистить от кожицы, семечек, нарезать толстыми дольками. Каждую дольку обмакнуть в тесто и обжарить на масле до золотистого цвета. После обжаривания выложить на бумагу и посыпать сахарной пудрой с корицей. Подавать со взбитыми сливками.

ФРУКТОВЫЕ ГУЩИ (ПУУВИЛЬЯПАКС. АУГЛУМИЕЛИС)

Фруктовые гущи, или как их еще называют «фруктовые каши», готовят из свежих и сухих фруктов. Они представляют собой загущенный крахмалом компот, похожий на кисель, но несколько иначе приготовляемый. «Фруктовые каши» отличаются от киселей и более жидковатой консистенцией и, кроме того, отсутствием пленки на поверхности, образующейся при застывании киселя.

Фруктовые гущи готовят только в эмалированной посуде, всегда из первосортных фруктов и ягод. Сливу, вишню, черешню варят обязательно без косточек. К яблокам и грушам, чтобы они не темнели при варке, прибавляют лимонный сок или лимонную кислоту. Сразу же после чистки их кладут в воду, где оставляют до варки на 20-30 мин. Для загущения фруктовых гущ используют крахмал (картофельную муку) из расчета 20-40 г на 1 л жидкости. Крахмал вводят в закипевший сироп или отвар, который затем сразу же снимают с огня (лишь при использовании кукурузного крахмала требуется дополнительное кипячение фруктовой гущи около 5 мин).

Приготовление фруктовых гущ несложно. Воду доводят до кипения, опускают в нее фрукты, слегка припускают их на очень слабом огне при закрытой

крышке и затем настаивают 20-30 мин. После этого фрукты, если они не растерты в пюре, вынимают из отвара, в нем распускают сахар, доведенный до кипения сироп снимают с огня и вводят в него при непрерывном помешивании крахмал, а также засыпают ранее вынутые фрукты. Помешивание продолжают около 10 мин, чтобы не образовалась пленка, а затем посыпают поверхность гущи сахарной пудрой. Переливать гущу в другую посуду следует не раньше чем через 15 мин. Все это создает более нежную консистенцию гущ по сравнению с киселями, препятствует образованию пленки. Из фруктов и других желеобразующих растений готовят также фруктовые каши по несколько иной технологии (см. ниже).

Фруктовые гущи едят с молоком, сливками (чаще всего взбитыми в пену).

ЯБЛОЧНАЯ КАША

1,5 кг яблок, 400 г сахара, 50-100 г воды.

Яблоки очистить от семечек, нарезать дольками толщиной 1 см, припустить на очень слабом огне и добавить сахар. Желирование должно произойти от пектина, содержащегося в яблоках. В очень сочные яблоки можно почти не добавлять воды – лишь 1-2 ст. ложки.

ЯБЛОЧНАЯ ГУЩА

1,5 кг яблок, 500 г сахара, около 300 г воды (в зависимости от сочности яблок доза меняется), 20 г картофельной муки.

Яблоки нарезать дольками, сварить на слабом огне до мягкости, пропустить через сито. В отваре развести сахар, довести отвар-сироп до кипения, добавить крахмал, яблочное пюре.

КАША ИЗ РЕВЕНЯ

1 кг ревеня, 0,5 л воды, 175 г сахара, 20 г картофельного крахмала на каждые 30 мл сока (отвара) ревеня, 1 ст. ложка 40%-ного хлористого кальция.

Ревень очистить от верхней уплотненной части, нарезать кубиками (1,5 см), припустить. В конце отваривания добавить хлористый кальций, процедить сок, откинув гущу, подогреть его, распустить в нем сахар, довести до кипения, ввести крахмал. Размешать в течение 2-3 мин, ввести гущу ревеня, вновь размешать.

ГУЩА ИЗ РЕВЕНЯ

0,75 кг ревеня, 0,75 л воды, 250 г сахара, 25-30 г картофельного крахмала, 0,75 ст. ложки 40%-ного хлористого кальция.

Нарезать кубиками (1,5 см³) очищенный ревеня, засыпать в кипящую воду на 1 мин, затем снять с огня, добавить хлористый кальций, распустить сахар, довести до кипения и ввести крахмал.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Национальными кондитерскими изделиями прибалтийской кухни, помимо заимствованных в начале XX в, печений, булочек и кремовых тортов немецкой кухни, подаваемых обычно к кофе, являются печенье пряничного типа. Таковы литовские пряники медуолис, латышские пумперникель и эстонские месилляй бипипаркоок.

МЕДУОЛИС

1 стакан ржаной муки, 1 стакан пшеничной муки, 400 г меда, 1 ст. ложка водки (литовской тминной), 2-3 бутона гвоздики, 6 зерен черного перца, 0,5 ч. ложки имбиря молотого, 1 ч. ложка цедры.

Муку перемешать, обжарить на сковороде до легкого золотистого цвета, затем просеять и, не давая остыть, влить в нее и быстро размешать горячий мед. Добавить пряности, спирт, взбить тесто, как можно сильнее, в течение 30-45 мин. Раскатать в пласт толщиной 1,5 см, нарезать жестяными выемками и выпечь печенье на листе в нагретой духовке за 2-4 мин.

ПУМПЕРНИКЕЛЬ

500 г муки, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 200 г сахара, 50 г лесных орехов (крупномолотых), 1 ч. ложка корицы, 1 г углекислого аммония или пекарского порошка.

Сливочное масло растереть с сахаром и корицей и к этой смеси по одному добавить яйца, растирая их до побеления. Затем ввести аммоний, разведенный в 1 ч. ложке воды, муку и орехи. Тесто скатать в колбаску сечением 2,5 см, слегка приплюснуть ее, придав прямоугольную форму, и положить на лист, смазав яйцом.

Выпечь в духовке до светло-желтого цвета, сразу же поделить на ромбики, нарезав наискось. (Выпекать около 20-25 мин на слабом огне).

ПИПАРКООК

100 г меда, 100 г сахара, 100 г патоки, 100 г масла сливочного, 2 яйца, 0,5 стакана воды, 3 ч. ложки корицы, 7 бутонов гвоздики, 1,5 ч. ложки имбиря, 0,5 ч. ложки мускатного ореха (молотого), 0,25 ч. ложки молотого черного перца, 1,5 ч. ложки аммония, немного более 0,5 и менее 1 кг муки (в зависимости от влажности и вида помола).

Тесто замесить, как для пумперникеля (см выше), приготовив сначала яично-масляную смесь. К замешанному на ней некрутому тесту прибавить разведенный в воде горячий мед и патоку и затем добавить остальную муку до получения крутого теста, одновременно введя молотые пряности и аммоний. Тесто тотчас же раскатать в пласт толщиной 1-1,5 см, нарезать, прямоугольниками (3x5 см), нанести узор в виде параллельных линий, смазать желтком и выпекать в духовке на умеренном огне не более 10 мин (до появления запаха пряностей)

Вопросы для самоконтроля:

1. Перечислите ассортимент сырья, используемый для приготовления блюд в Латышской и Литовской кухни.
2. Какие виды рыб используются для приготовления блюд и какие блюда из нее популярны?
3. Какие виды молочной продукции чаще всего используют для приготовления блюд?
4. Какие овощи и в каком виде используют для приготовления блюд?
5. Дайте характеристику блюдам Латышской и Литовской кухни?
6. Какую посуду используют для подачи блюд?
7. Назовите температуру подачи горячих блюд?
8. Перечислите особенности оформления и подачи блюд?

Учебное издание

Национальная кухня
учебное пособие
Ч.2

Савочкина И.В.

Редактор Е.Н. Осипова

Подписано к печати 07.09.2015 г. Формат 60x84 1/16
Бумага печатная. Усл. п.л. 7,90 Тираж 20 экз. Изд. № 3367

Издательство Брянского государственного аграрного университета
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ