

«БОЛЬШОЙ КОТЕЛ НАРОДНЫХ ТРАДИЦИЙ»

РУССКАЯ КУХНЯ

Щи сборные (петровские)



Эти щи называли «богатыми» - их готовили только в зажиточных семьях.

Готовят, как обычные щи, на мясном бульоне, но при варке бульона добавляют кости от копченостей. В этом же бульоне варят ветчину, мясо, курицу. В глиняный горшок кладут мясной набор: нарезанные ломтиками отварное мясо, курицу, ветчину доводят до кипения и подают с зеленью, сметаной, ватрушками. В настоящее время, кроме перечисленных мясных продуктов, в набор включают колбасу и сосиски.

Щи грибные



Свежую капусту мелко шинкуют и тушат с маслом. Затем отваривают грибы, морковь, картофель, корень петрушки и укроп в 1 л воды. При выкипании воду подливают. Когда грибы сварятся, добавляют тушеную капусту и варят еще немного на слабом огне. В готовые щи вливают лимонный сок, заправляют их поджаренной с маслом мукой.

Свежая капуста 5 кочана, грибы 100 г, морковь 1шт., картофель 3 шт., петрушка 1 шт., укроп (небольшой пучок), сок 1 лимона, пшеничная мука 1 ст. ложка, масло сливочное или растительное 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Кулеш



Свинину, говядину или баранину нарезают кусочками, обжаривают на свином сале вместе с репчатым луком, кладут в горшочек, заливают бульоном или водой, добавляют соль, перец, всыпают крупу, доводят до кипения, закрывают крышкой и ставят в духовку (печь) на 30-60 мин. Крупы берут столько,

чтобы получился очень густой суп. При подаче добавляют сметану, чеснок, зелень.

Кулеш — блюдо, получившее распространение от казаков Запорожья. Прародительницей всем известного кулеша является венгерская каша из пшена

(по-венгерски пшено называется «кёлеш» (kцles). Обязательными составляющими классического кулеша являются пшённая крупа и сало

МОРДОВСКАЯ КУХНЯ

Цёмарт (пельмени)



Замесить крутое тесто, дать ему постоять 15-20 минут под влажным полотенцем, затем раскатать в тонкий пласт толщиной до 1 мм (чем тоньше раскатано тесто, тем лучше). В пельменное тесто, раскатанное и нарезанное небольшими квадратиками 4x4 см или максимум 5x5 см, завернуть маленькие кубики жирной свинины или сала, крепко посоленные и обильно сдобренные мелко нарезанным или пассированным луком и черным перцем. Свернуть квадратик в треугольник, края теста защипать. Отварить пельмени в течение 20-25 минут в мясном или костном говяжьем бульоне. Есть их вместе с бульоном, посыпав его свежим укропом, петрушкой и дудником (зелень кервеля).

Для теста: 2,5 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 0,5 стакана холодной (ледяной) воды.

Баланда



Летнее блюдо мордвы-мокши. Чертополох обдать кипятком в дуршлаге, чтобы лишить его колючести. Затем соединить с промытой зеленью лебеды, мелко нашинковать вместе с морковкой, залить 0,5 литра кипятка и дать слегка увариться до мягкости. Добавить измельченный лук, укроп, залить подогретым молоком и варить до закипания на слабом огне. В момент закипания засыпать через сито манную крупу и продолжать варить до пюреобразного состояния. Снять с огня, заправить желтками, дать постоять под крышкой 10 минут.

1,5 л молока, 1 л мелко сеченных листьев лебеды с добавкой чертополоха, 2 луковицы, 1 морковь, 1 ст. ложка манной крупы, укроп, 4-5 желтков крутого яйца.

ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

Тыкмач



1. Соедините стакан муки с яйцом. Вливайте небольшими порциями холодную воду. Всыпьте щепотку соли, замесите крутое тесто. Оставьте, разделив на небольшие кусочки, на 10-15 минут. А после можно раскатать и нарезать тонкими

квадратиками, соломкой.

2. Для приготовления бульона курицу вымойте и залейте холодной водой. Уберите пену, варите до мягкости.

3. Процедите бульон, а мясо отделите от костей. Снова отправьте бульон на огонь, доведите до кипения.

4. Очистите картофель, выложите его в кастрюлю.

5. Луковицу и морковь очистите, нарежьте и выложите на сковороду с растительным маслом. Обжарьте слегка, а потом переложите в кастрюлю с бульоном.

6. Варите до мягкости картофеля, подсолите и поперчите по вкусу. Также тыквич в домашних условиях можно дополнить самыми разнообразными специями.

7. Лапшу можно отварить отдельно в подсоленной воде.

8. В тарелку для подачи выложите отварную курочку и лапшу, а сверху залейте бульоном.

9. Добавьте измельченную зелень — и блюдо может быть подано к столу.

Лапша 150 г. (домашняя), картофель 4 шт., луковица 1 шт., морковь 1-2 шт., курица 500 г. (на кости), соль по вкусу, перец по вкусу, зелень по вкусу, растительное масло 1 ст. ложка



Бурчак шурпа

Залейте мясо холодной водой и доведите до кипения. Снимите пену, варите до готовности. Соль добавьте по вкусу. Добавьте в бульон очищенный и порезанный кубиками картофель. Варим 10-12 минут, добавляем фасоль. Мелко нарежьте лук, затем тушите его с томатной пастой на сковороде 7-8 минут. Добавьте зажарку и лапшу в суп. Варите еще

20 минут. Добавьте соль и перец по вкусу. Готовый суп снимите с плиты, дайте ему настояться под крышкой 10 минут. При подаче присыпьте суп зеленью.

Говядина 700 г., лук репчатый 1 шт., картофель 5 шт., фасоль 1 стакан, томатная паста 2 ст. ложки, лапша 150 г., вода 2 л., соль по вкусу, перец по вкусу.

ЧУВАШСКАЯ КУХНЯ

Суп из субпродуктов «Кагай шурби»



Обработанные сырые субпродукты, нарезанные кусочками, заливают холодной водой, проваривают 40-50 мин, добавляют нарезанный кубиками картофель, репчатый лук и доводят до готовности. При подаче посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Ноги говяжьи или свиные 55, сердце 50, печень 25, легкие 50, лук репчатый 50, убец 40, картофель 85, лук зеленый 10, специи, соль.

Окрошка по-чувашски



В простоквашу, разбавленную кипяченной холодной водой, кладут нарезанные соломкой свежие огурцы, нашинкованный зеленый лук, сахар и соль. Подают охлажденной с отварным мясом, нарезанным мелкими кусочками, посыпав зеленым луком и укропом.

Простокваша 200, вода 150, говядина отварная 25, огурцы свежие 90, лук зеленый 40, сахар 5, укроп 4, соль.

Суп шурпе



1. Баранью ногу моем и срезаем с ее поверхности жир, отправляем его в казан с толстым дном и вытапливаем. Моем и закидываем бараньи кости в казан, обжариваем их до коричневого цвета, затем вынимаем.
2. Мясо срезаем с кости и нарезаем кусочками примерно по 40 грамм каждый. Закидываем их в казан с растопленным жиром, обильно солим и перемешиваем. Лук чистим, моем и нарезаем полукольцами, забрасываем их к мясу. Все жарим на большом огне.
3. Морковь моем и чистим, нарезаем кусками средней толщины и отправляем их в казан к другим ингредиентам. Обжариваем морковь до мягкости.
4. 3 помидора моем и нарезаем дольками средней толщины, закидываем их в казан через 5-7 минут после моркови. Перец моем, нарезаем и закидываем следом за помидорами. Семечки вычищать не нужно. Обжариваем до мягкости овощей.
5. Уменьшаем огонь и все тушим 30-40 минут, после чего добавляем растертые зиру и кориандр, а также сладкий красный перец. Картошку чистим и моем, но не нарезаем, оставляем целой. Отправляем картошку в холодную воду и оставляем на 30 минут.
6. После того, как потушили суп, добавляем картошку целиком, заливаем кипятком до верха и закидываем ранее обжаренные кости. Моем маленькие перцы и отправляем их в казан, а также моем 6 небольших помидоров, нарезаем их на половинки и также кладем в казан.
7. Варим все на небольшом огне 2 часа, не накрывая крышкой. За это время мясо и овощи станут настолько разваренными, что будут таять во рту. Готовое блюдо наливаем в тарелку и подаем к столу горячим.

Баранья нога 1 шт., бараньи кости 200 г., подсолнечное масло по вкусу, лук 3 шт., морковь 3 шт., помидор 9 шт., болгарский перец 2 шт., зира щепотка, кориандр щепотка, сладкий перец, красный 1/2 ч.л., картошка 7 шт., маленькие перцы 10 шт., соль по вкусу.

Суп молочный с рыбой

Молоко разбавляют водой, кипятят, добавляют картофель, отваривают до полуготовности, кладут обработанную и промытую свежую рыбу, доводят суп до готовности и заправляют сливочным маслом и солью.

Рыба свежая 145 г., картофель 215г., молоко 250мл., масло сливочное , соль



Щи зеленые

Зелень травы под названием "снийд" перебирают, промывают, мелко нарезают, кладут в кипящую воду или бульон и варят до полуготовности. Закладывают нарезанный ольками картофель. За 15 мин до конца варки добавляют сырой репчатый лук и сухую мучную пассеровку, проваривают, затем вводят соль и специи. При подаче в тарелку кладут половинку крутого яйца и сметану.

Картофель 100г., лук репчатый 5г., снийд (или щавель) 100г., яйцо 1/2 шт, мука, сметана , жир , специи, соль.



Суп из свиных голов с репчатым луком

Обработанные и промытые свиные головы и ноги заливают холодной водой и варят до готовности при медленном кипении. Отделяют мякоть от костей, бульон процеживают, заправляют специями. Мясо нарезают небольшими кусочками. Отваренный в кожуре картофель очищают, нарезают кубиками, репчатый лук, нашинкованный соломкой, заправляют черным молотым перцем и мнут до появления сока. В тарелку кладут нарезанное мясо, картофель, лук, заливают горячим бульоном и подают.

Свиные головы 444, свиные ноги 220 (масса отварных мясопродуктов 300, в том числе: свиные головы 200, свиные ноги 100), картофель 266 (200), репчатый лук 160 (134), специи.



Суп с требухой

Обработанные промытые желудки заливают холодной водой и варят до готовности. Готовые желудки нарезают средними кубиками, соединяют с процеженным бульоном, в котором варились желудки и снова дают бульону закипеть, добавляют мелко нашинкованный пассерованный зеленый лук, белый соус, приготовленный из поджаренной на масле муки, заправляют толченым чесноком, взбитым яйцом, перцем.

Желудок 383 г. (масса отварного желудка 200г.), лук зеленый 116 г., чеснок 5,1 г., масло топленое 10г., мука пшеничная 10г., яйцо 1/2 шт.), специи.