

Vene rahvusköök



Kurnik

Kurnik on kuninglik pirukas, mida juba tsaariajal vaid pidulikel puhkudel küpsetati. Tänapäeval on see mitmel pool Venemaal kujunenud

kuplikujuliseks kultusküpsetiseks pulmades. Ammuse tava järgi küpsetati selline pirukas nii pruudi kui peigmehe kodus. Peigmehe pirukat kaunistasid inimkujud, sümboliseerides noore pere tugevust. Pruudi pirukal olid ilu ja õrnuse märgiks lillkaunistused. Ehtne vene kurnik sisaldas tatra- või hirsiputru. Tänapäeval kasutatakse täidiseks kanaliha, keedetud kukeseeni, puravikke, riisi, hakitud või rõngasteks tükeldatud keedumuna, maitserohelist.

Vajalikud toiduained:

täidiseks - 1 kana, 300 g värsked puravikke, 5 kõvaks keedetud muna, 1 kl. riisi, 1 spl. peterselli; kastmeks - 2 spl. koorevõid, 1 spl. jahu, 2 kl. rammusat kanapuljongit, ½ kl. rõõska koort, 2 munakollast (ka pealtmäärimiseks).

Segada võitaigen. Keedetud kanaliha tükeldada, valada kaste peale. Keedetud riisile panna hulka võid, lasta jahtuda, lisada hakitud muna ja maitseroheline. Seened hautada võiga ja valada kaste peale. Taignast ja täidisest vormida pirukas, mis toimub järgmiselt. Valmis taignast eraldatakse umbes veerand nn. kaane tarvis. Ülejäänud taigen rullida ümaraks 1 cm paksuseks kihiks ning asetada võiga määritud küpsetusvormi või pannile, nii et servad üle ulatuvad. Täidis asetada taignale kihiti: riis, munarõngad, kanaliha, seened, uuesti riis jne., vormides kupli kuju. Ülejäänud taignast rullida "kaas", teha ristikujuulised sisselõiked, et ühtlasemalt kerkiks, katta pirukas kinni,

määrida munakollasega ja kaunistada taignaviguritega. Määrida veel kord munakollasega. Kupli keskele teha vigur-avaus auru väljapääsuks küpsemisel. Küpsetatakse 220° kuumuses. Pirukas on küps, kui taignakoorig pruunistub.

Kutjaa - jõulupuder

1 l piima, 0,5 l rõõska koort, 200 g keevavett, 300 g hirsitangu, 100 g mett.

Tangud puistata kuumade vedelikkudega, keeta valmimiseni. Lisada rõõsk koor ja mesi. Kaanega tihedalt suletud keedunõu katta millegi soojaga ning asetada piisavalt sooja kohta "järelhauduma".

Pardipraad hapukapsaga



1 part, 1 kg hapukapsast, suhkrut, soola, musta jahvatatud ja terapart, rasvainet.

Tükeldatud part maitsestada soola ja pipraga ja pannil kergelt

pruunistada. Hapukapsas hautada haudepotis, lisada pruunistatud parditükid ning hautada seejärel täieliku valmimiseni. Veidi enne valmimist maitsestada soola, suhkru ja võrtsiga.

Külm borš

800 g peeti, 600 g kartuleid, 200 g värsket kurki, 3½ kl. peedikeeduvett, kimbuke rohelist sibulat, 1 - 2 tl. peeneks hakitud tilli.

Pooled peedid küpsetada praeahjus, ülejäänud osa koorida ja keeta pehmeks äädika või sidrunimahla maitsestatud vees. Keedetud ja küpsetatud ning jahtuda lastud peedid lõigata viiludeks, valada peale kurnatud peedikeeduvee, lisada kuubikuteks lõigatud kartul ja asetada külmkappi. Pärast täielikku jahtumist lisada

viiludeks või kuubikuteks lõigatud kurgid, maitsestada soola ja suhkruga, peale puistata rohelist sibulat ja värsket tilli.

Hirsipannkookid

Taigna

kergitamiseks:

2½ kl. jahu, 40 g pärimi, 0,5 l piima.

Taignasse: 5 muna, 50 g koorevõid

Puder: 1½ kl. hirsitangu, 3 kl. piima, 1 tl. soola, 2 spl. suhkrut.

Puhastatud

hirsitangud pesta läbi 7 korda, valada keevasse, soolaga maitsestatud vette (1 osa tangu / 3 - 4 osa vett) keeva vette. Kui vesi uuesti keema on läinud, valada see ära ja valada peale keemaetud piim. Maitsestada soola ja suhkruga ning keeta valmimiseni. Lasta jahtuda, hõõruda puder ühtlaseks massiks ning pressida läbi sõela. Lisada munakollane, sulatatud või ja juuretis. Segada kõik hästi läbi ja lasta seista. Valmis taignasse lisada tugevasti vahule klopidud munavalge. Kui taigen veel veidi tahenenud on, asuda kooke küpsetama, uuesti segamata.



Meejook - sbiten

5 l joogi valmistamiseks: 5 l vett, 800 g suvalist marjakeedist, 200 g mett, 2 g ingverit, 2 g nelki, 0,5 g kaneeli. Keevasse vette valada keedis ja mesi, 5 - 7 minuti pärast lisada maitseained ja keeta veel 5 minutit. Juua kuumalt.

Õunakali

15 suurt õuna, 2 kg suhkrut, 2 pudelit õlut, 250 g pärimi, 15 l keeduvett.

Õunad hästi läbi keeta, valada kõik pütti, lisada vett ja suhkrut. Kui vesi on jahtunud, aga veel soe, lisada pärm ja õlu. Jätta õseks käärima. Hommikul kurnata pudelitesse, korkida korralikult ja viia jahedasse seisma. 4 päeva pärast on kali valmis.

Гастрономический фестиваль 2012

Рецепты русской кухни



Курник - король пирогов. Это праздничный пирог, который подавали к царскому столу в торжественных случаях. Во многих областях России его пекут как обрядовый свадебный пирог в форме купола. Настоящие русские курники

выпекали с гречневой кашей или с пшеном. Сейчас для начинки используется куриное мясо, отварные петушинные гребешки, белые грибы, рис, рубленое или нарезанное кружками сваренное яйцо, зелень. Обычно курник выпекают из сдобного пресного теста, которое хорошо сохраняет при выпечке рисунок.

Для курника потребуется:

в начинку - 1 курица, 300 г белых свежих грибов, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 ст. риса, 1 ст. ложка зелени петрушки;

для соуса - 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 стакана крепкого куриного бульона, ½ стакана сливок, 2 желтка.

Для смазки - 2 желтка.

Замесить пресное сдобное тесто.

Отварить курицу, снять мясо с костей, нарезать кусочками, заправить соусом. Отварить рис, добавить масло, охладить, добавить рубленое яйцо, зелень. Потушить на масле свежие белые грибы и заправить соусом.

Из теста и начинки сформовать пирог. Для этого отделить четвертую часть теста для "крышки", а из оставшегося теста раскатать круглую лепешку в 1 см и положить в смазанную маслом форму или сковороду, перекрыв края формы. На лепешку слоями положить начинки: рис, нарезанные кружками яйца, курятину, грибы, вновь рис и т.д., придавая форму купола.

Из оставленного теста раскатать "крышку", сделать на ней крестообразные надрезы, чтобы ровнее легла, покрыть пирог, смазать яйцом, украсить различными элементами

из теста. Еще раз смазать поверхность пирога желтком. В центре купола сделать фигурное отверстие для выхода пара при выпечке.

Курник выпекают при температуре 220°C. Когда корочка зарумянится, пирог готов.

К курнику подают соус, для приготовления которого нужно растереть с мукой 1 столовую ложку сливочного масла, разбавить горячим бульоном, вливая его тонкой струйкой при непрерывном помешивании, добавить сливки. Проварить смесь на пару до сметанообразной консистенции, снять с огня и при непрерывном помешивании заправить желтками, растертыми с 1 столовой ложкой сливочного масла.

Утка с квашеной капустой



1 утка, 1 кг квашеной капусты, сахар, соль, перец черный молотый и горошком, жир для жаренья.

Утку нарезать на куски, посолить,

поперчить и обжарить на сковороде в разогретом жире до образования румяных корочек. Квашеную капусту потушить до мягкости в латке с добавлением воды или бульона. Положить в капусту обжаренные куски утки и тушить под крышкой до полной готовности. Незадолго до окончания тушения приправить солью, сахаром и пряностями.

Борщ холодный свекольный

800 г свеклы, 600 г картофеля, 200 г свежих огурцов, 3/4 стакана свекольного отвара, соль, сахар по вкусу, пучок зеленого лука, 1 - 2 столовые ложки мелко нарезанного укропа.

Половину свеклы испечь в духовке, другую половину очистить от кожицы и сварить до готовности в подкисленной уксусом или соком лимона воде. Отваренную и испеченную, охлажденную и очищенную от кожицы свеклу нарезать соломкой, залить процеженным охлажденным свекольным отваром, добавить нарезанный кубиками картофель, поставить в холодильник. После полного охлаждения добавить в борщ нарезанные соломкой или кубиками огурцы, приправить по

вкусу солью и сахаром, посыпать зеленым луком и свежим укропом.

Блины пшениные (старинный рецепт)

Для опары: 2,5 стакана муки, 40 г дрожжей, 0,5 л молока.



Для теста: 5 яиц, 50 г сливочного масла. Пшеничная каша: 1,5 стакана пшена, 3 стакана молока, 1 ч.л. соли, 2 ст. л. сахара.

Перебранное пшено промыть в семи водах, засыпать в кипящую подсоленную воду (3-4 части воды на 1 часть крупы). Когда вода закипит, воду слить и пшено залить кипящим молоком, добавить соль, сахар и варить до полной готовности. Охладить, хорошо растереть кашу до однородной массы или протереть через сито. Затем в кашу влить желтки, растопленное масло, опару, хорошо перемешать и дать подойти. В готовое тесто ввести взбитые в стойкую пену белки, перемешивая сверху вниз. Когда тесто подойдет еще раз, не перемешивая, сразу печь блины.

Сбитень

На 5 литров готового напитка:

воды - 5 л, ягодное варенье (любое) - 800 г, мед - 200 г, имбирь - 2 г, гвоздика - 2 г, корица - 0,5 г.

Вскипятить воду, добавить в нее варенье и мед, через 5-7 минут положить пряности, варить еще 5 минут. Пить горячим.

Яблочный квас

15 крупных яблок, 2 кг сахару, 2 бутылки пива, 250 г дрожжей, 15 литров кипятка.

Яблоки хорошенько сварить, слить все в кадку, долить кипятком, положить сахар. Когда вода станет теплой, положить дрожжи и влить пиво. Оставить на ночь бродить. Утром разлить в утылки, плотно закупорить, поставить на холод. Через 4 дня квас готов.



EESTI KULTUURKAPITAL



Integratsioon ja Migratsiooni Sihtasutus

KULTUURI MINISTRIKUM