

Примеры традиционных блюд Петербургской кухни, рекомендованные экспертами

Ленивые щи

Из 3 фунтов грудинки сварить бульон без кореньев. ½ кочана или кочан капусты (смотря по величине) очистить от испорченных листьев и сердцевины, разрезать на небольшие куски, обдать крутым кипятком и откинуть на друшляк. Положить капусту в кастрюльку вместе с мелко нарезанными морковью и петрушкой, залить жирным бульоном и потушить до мягкости, подливая бульон по мере выкипания. Когда капуста будет готова, переложить ее в кастрюлю с бульоном, прокипятить и заправить щи двумя ложками муки, разведенной в холодной воде или растертой со сметаной. Если заправляется мукой, то в щи надо положить 5 цельных очищенных сырых картофелин и сварить их до готовности. Перед подачей положить 1-2 ложки сметаны и обязательно зеленого укропу или петрушки. Отдельно подать сметану.

Кислые щи

2 фунта кислой капусты опустить в кипяток, положить большую луковицу, 2 лавровых листа, 10 штук горького, 10 штук английского перца, 8 грибов белых сухих, хорошо перемытых. Все это дать хорошо увариться. Тогда всыпать горсть ячменной крупы, перемытой в холодной воде, и варить все под крышкой до готовности. Влить постное масло, хорошо прожаренное с мелко нарезанным луком. Подать картофельную кашу, тоже перемешанную с поджаренным в постном масле луком.

Щи полные "Пушкинские"

750 грамм говядины, 500 г квашеной капусты, 4-5 сухих белых грибов, 0,5 стакана соленых грибов, 1 морковь, 1 крупная картофелина, 1 репа, 2 среднего размера луковицы, по 1 корню петрушки и сельдерея с зеленью, 1 ст.ложка зелени укропа, 3 лавровых листа, 4-5 зубков чеснока, 50 г сливочного масла, 8 горошин черного перца, 4 ст.ложки сметаны, соль.

Говядину вместе с луковицей и половиной кореньев положить в холодную воду и варить 2 часа (за полчаса до окончания варки – посолить), затем бульон процедить, коренья удалить.

Квашеную капусту положить в отдельную посуду, залить 0,5 литра кипятка, добавить сливочное масло и поставить тушить. Когда капуста станет мягкой, соединить ее с мясом и готовым бульоном.

Грибы и разрезанную на 4 части картофелину залить 2 стаканами холодной воды и поставить на огонь. Когда вода закипит, грибы вынуть, нарезать

соломкой и доваривать в том же бульоне, после готовности соединить грибной бульон с мясным. Затем добавить мелко нарезанную луковичу, нарезанные соломкой коренья, пряности, посолить и варить еще примерно 20 минут. Снять с огня, заправить укропом и чесноком, закутать в что-то теплое и дать настояться в теплом месте.

При подаче на стол в тарелки положить крупно нарезанные соленые грибы и сметану.

Щи из квашеной капусты с головизной

1 кг головизны, 500 грамм квашеной капусты, 1-2 луковичы, 1 морковь, 1 петрушка, 1 репа, 50 г сливочного масла, 8 горошин черного перца, 3 лавровых листа, соль

Голову осетровой рыбы разрубить на куски, удалить жабры, промыть, ошпарить, погрузив на 1-2 минуты в кипяток, снова промыть, положить в кастрюлю, залить водой и варить 1-1,5 часа. Затем головизну вынуть, отделить мякоть, панцирь выбросить, а хрящи продолжать варить еще 1,5-2 часа. За час до окончания варки положить в бульон тушеную квашеную капусту и обжаренные коренья. За несколько минут до готовности щи посолить, положить пряности, заправить чесноком.

Щи ленивые «Грибоедовские»

1/8 фунта белых сушеных грибов, отваренных в соленом кипятке, процедить и мелко нашинковать. Между тем в кастрюлю положить 1 фунт белой капусты, по одной штуке мелко нарезанных кореньев (луковичу, репу, морковь и петрушку), 1 столовую ложку соли, залить все это 6-8 стаканами горячей воды, закрыть и дать увариться до мягкости. Затем положить 4-5 нарезанных сырых картофелин, приготовленные грибы с их отваром, 3 чайных ложки муки, подрумяненной в 2 чайных ложках масла, дать шам прокипеть еще минут 15-20, положить 1/4 фунта сметаны, прогреть, не давая больше кипеть, всыпать рубленого укропу и петрушки.

Царские щи из квашеной капусты, телятиной, индейкой и белыми грибами

голень индейки- 800 гр., телятина- 500 гр., бекон сырокопченный- 100 гр., картофель- 3 штуки (500 гр.), капуста кислая- 450 гр., лук-порей- 1 стебель (150 гр.), белые грибы- 1 штука (150 гр.), морковь- 2 штуки (120 гр.), помидоры (протертое томатное пюре)- 100 гр., лавровый лист- 2 штуки, перец душистый горошком- 7 штук, перец черный молотый, соль, зелень укропа и петрушки.

Телятину и голень индейки помыть, положить в кастрюлю, залить 3,5 литрами холодной воды и поставить на сильный огонь. Довести до кипения, снять пену, убавить огонь, добавить лавровый лист и душистый перец горошком. Варить 1-1,5 часа. Из готового бульона удалить лавровый лист и горошины перца, они нам уже не нужны, все ароматы они отдали бульону. Мясо тоже достать из бульона, остудить, удалить кости и нарезать мясо на кусочки. Картошку почистить, помыть, нарезать кубиком и отправить в кастрюлю. Белые грибы нарезать и так же в кастрюлю. Варить 15 минут, опять положить мясо в бульон. Бекон мелко нарезать, положить в сотейник, вытопить из него жир, в тот же сотейник положить натертую на мелкой терке морковь, затем нарезанный полукольцами лук-порей, потушить – долить несколько ложек бульона. Добавить в тот же сотейник квашеную капусту и тушить 15 минут., затем – протертые томаты и тушить еще минут 5. После - переложить все это в кастрюлю, посолить, поперчить, после закипания варить на маленьком огне 15 минут. Подавать с рубленой зеленью и сметаной.

Ботвинья со сметаной и раковыми шейками

Изрубив мелко зеленый лук, укроп и петрушку в таком количестве, чтобы каждого было по 2 столовых ложки, положить в суповую миску, прибавив туда же 1 чайную ложку столовой горчицы. Размешать все это хорошенько, прибавить сваренного в соленой воде и мелко изрубленного молодого свекольника (2 ф.), 5 штук сваренных вкрутую и изрубленных яиц, 5 свежих огурцов, очищенных от кожицы и мелко нарезанных, раковых шеек. Залить 3 бутылками хорошего баварского или домашнего кваса и положить 1 стакан сметаны. Размешав хорошенько, подавать со льдом.

Уха опеканная

1,5 кг рыбы, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка с зеленью, 2 картофелины, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 1 ст.ложка укропа, 1 майцо, 1 ч.ложка луки, соль

Головы, хвосты, кости от крупной рыбы и мелкую рыбешку вместе с картофелем, луком, морковью, петрушкой половить с подсоленные кипятком и варить на слабом огне 20-30 минут.

Бульон процедить, опустить в него крупные куски филе рыбы, пряности и кипятить 5 минут. Картофель вынуть, остудить и разрезать на кубики. Затем рыбу вынуть, обмакнуть во взбитое с мукой яйцо, слегка обжарить (опечь) на сливочном масле и вновь погрузить в бульон на 5 минут для доваривания. Перед снятием с огня добавить картофель. Всыпать зелень и дать настояться.

Консомэ Нессельроде

Приготовить консоме из дичи и очень маленькие несладкие шу (профитроли). Половину шу начинить каштановым пюре, на треть смешанным с луковым; остальные - хорошо прожаренным (без избытка масла и жидкости) грибным дюкселем.

Гарнировать консоме профитролями.

Основное блюдо

Скобелевские битки

(появились в период невиданной популярности «белого генерала» (назван так из-за парадного белого мундира и белого коня) М.Д. Скобелева в 1878-1879 годах)

Из телятины или курицы. Приготавливаются как обыкновенные рубленые котлеты с той разницей, что надо придать им круглую форму, обмазать яйцом, обвалять в сухарях, поджарить, сложить на блюдо. В сотейник же, в котором жарились, прибавить уже поджаренного с мукою масла, дать вскипеть, прибавить с $\frac{1}{2}$ стакана самой свежей сметаны, раз вскипятить, облить битки, подавать.

Говядина по-строгановски, с горчицею (бефстрогановф)

(приписывают повару А.Г. Строганова; рецепты варьируются в разных изданиях)

За 2 часа до приготовления взять кусок мягкой говядины 3 фунта, нарезать ее сырую маленькими квадратиками, посыпать солью и несколько перцем. Перед обедом взять пол осьмушки сливного масла и ложку муки, размешать, поджарить слегка, развести двумя стаканами бульона, прокипятить, положить чайную ложку готовой сарептской горчицы, немного английского перца, размешать, прокипятить, процедить. Перед отпуском положить 2 столовые ложки самой свежей сметаны и ложку прожаренного уже томата. На сильном огне поджарить говядину с маслом и луком, положить ее в соус, накрыть плотно крышкою, поставить на $\frac{1}{4}$ часа на край плиты, вскипятить и подавать.

Говядина по-строгановски, с горчицею (бефстрогановф)

за 2 часа до приготовления взять кусок мягкой говядины, нарезать ее сырую маленькими квадратиками, посыпать солью и несколько перцем. Перед обедом взять полосьмушки сливного масла и ложку муки, размешать, поджарить слегка, развести двумя стаканами бульона, прокипятить, положить чайную ложку готовой сарептской горчицы, немного перца, размешать, прокипятить, процедить. Перед отпуском положить 2 столовые ложки самой свежей сметаны и

ложку прожаренного уже томата. На сильном огне поджарить говядину с маслом и луком, положить ее в соус, накрыть плотно крышкой, поставить на $\frac{1}{4}$ часа на край плиты, вскипятить и подавать.

3 фунта мягкой говядины $\frac{1}{4}$ фунта масла, 10-15 золотников английского перца.

Ростбиф

Ростбифом называется вся филейная часть? т/е/ кусок говядины между тонким и толстым филеом с внутренней и наружной вырезкой 1-го сорта. Покупается по числу позвонков, причем нельзя купить меньше одной кости, т.е. одного позвонка, потому что вырезка на одной кости так ничтожна, что жарить менее 2-3 позвонков неудобно. Весит от 12 до 30 фунтов. Самый большой кусок жарится не менее 4 часов. Чтобы был недожаренный – жарить меньше. Но вообще трудно указать время жаренья, т.к. оно во многом зависит от качества мяса, сухости дров, склада печи; жарится в духовой печи и на вертеле.

Обыкновенно ростбиф жарят так, чтобы будучи надрезан, он был внутри не сырой, но розоватый, чуть-чуть с кровью; готовность ростбифа узнается также, прокалывая его толстою иглою: если она входит свободно и не вытекает кровяной сок, значит готов.

Если мясо мерзлое, его не надо оттаивать, а мерзлое ставить в печь. Лишний жир срезают. Соли полагается обыкновенно по $\frac{1}{2}$ чайной ложки на каждый фунт мяса. Рецептов ростбифов очень много. Ниже приводятся только два.

Ростбиф, жаренный в печи

Взять затылочную вырезку с костями. Срезать лишний жир и отделить мясо от костей так, чтобы мясо представляло ровный кусок, Мясо связать толстыми нитками, чтобы имело правильный прежний вид, обмыть, обтереть, осыпать солью, положить на противень, полить жиром с бульона. На тот же противень положить и оставшуюся кость, облить и ее жиром с бульона, поставить в горячую печь часа на $1\frac{1}{2}$ - 2. Когда мясо подрумянится, начать поливать его каждые 10 минут стекшим соком. За $\frac{3}{4}$ часа до обеда положить к нему сырой точеный картофель, чтобы обжарился в том же соку. Вынув из печи ростбиф, оставить его на столе на $\frac{1}{4}$ часа, снять веревки, нарезать острым ножом поперек волокон немного наискось длинными, ровными, правильными кусками, уложить на зажаренную кость, переложить на блюдо, обложить гарниром: изжаренный во фритюре мелкий картофель, картофельные крокеты, цветная и брюссельская капуста, зеленый горошек, брюква, морковь, лук-шалот и каштаны. Ростбиф можно обсыпать сверху струганным хреном. Так подавать к

званому обеду, для простого кости можно и не жарить, а использовать для других блюд.

Ростбиф, жаренный на вертеле

Очистив ростбиф, как указано выше, перевязать нитками, посыпать ломтиками лука, облить в каменной чашке 1 ½ стаканом прованского масла, оставить так до другого дня, часто переворачивая и обливая этим маслом. Потом посолить, осыпать перцем, обвернув в восковую бумагу, намазанную маслом, прикрепить к вертелу, жарить 3-4 часа, поливая соком, который будет стекать на подставленное толстое металлическое блюдо или противень. За 15 минут снять бумагу, посолить со всех сторон и дать жаркому подрумяниться. Подавать также, как указано выше.

Мелкая гатчинская форель

Эта форель потрошится через отверстие, которое делается около жабр. Чешуя не снимается и брюшко не разрезывается.

За 3 часа до отпуска вычистить ее. Связать каждую толстыми нитками в виде кольца, обмокнуть спинку на несколько минут в кипящий уксус, разведенный наполовину водою. Положить в дуршляк. За четверть часа до обеда, посолить, опустить в том же дуршляке в глубокий сотейник, залить рыбным бульоном, сваренным из мелкой рыбы, с белыми кореньями, луком и специями. Сварить ее, не давая сильно кипеть, вынуть с дуршляком, снять нитки, уложить на блюдо, покрытое салфеткою, огарнировать жареным картофелем и зеленью петрушки.

Подается к ней хрен с уксусом.

Гурьевская каша несладкая из гречневых круп

сварить крутую гречневую кашу, заварив ее в горшке кипятком грибного бульона, положив также по ложке масла и соли. Когда она будет почти готова, вынуть ее из горшка. Горшок вымыть, чтобы стенки были чисты и сухо вытерты; тогда положить в него ряд каши, ряд кусочков мозгов из костей воловьих, опять ряд каши и так до конца. Последний ряд должен быть мозги. Закрыв горшок, поставить в печь, чтобы каша упрела и сделалась рассыпчатой, смотреть, чтобы не пригорела.

Стерлядь разварная на шампанском

Очистить фунта 3 стерляди, вымыть, осушить, снять кожицу, нарезать ломтиками, уложить плотно в один ряд в серебряный сотейник, положить 1/8-1/4 фунта сливочного масла, соли, со из ½ лимона. Влить 2-3 стакана шампанского,

чтобы покрыло рыбу до половины. За 15 минут до отпуска поставить на огонь, накрыть крышкой. Когда сварится, тотчас подавать.

Рябчики жареные

4 рябчика, 100 грамм сливочного масла, 4 ст.ложки сметаны или жирных сливок, соль

Ощипанных и очищенных рябчиков замочить в холодной воде на 2 часа, обтереть насухо салфеткой и мукой, посолить, положить в невысокую посуду с кипящим маслом и жарить на небольшом огне, не закрывая крышкой, 25-30 минут. Периодически поливать осусом, в конце – подогретой сметаной или сливками.

Тетерка с красным вином

Ощипать, очистить двух тетерок, посолить, нашпиговать $\frac{1}{2}$ фунта шпика, обжарить в кастрюле в двух ложках масла до половины готовности; влить 2 стакана бульона, положить ломтиками нарезанного как луку, так и корешок петрушки, накрыть крышкой, тушить до мягкости; тогда подлить от $\frac{1}{2}$ до 1 стакана красного вина, положить полложки муки с куском масла, разведенные кипятком, прокипятить, облить, разрезать на блюде.

Говядина тушеная по-русски

Из крупных кусков задней части или лопатки нарезать широкие ломти. Запанировать в муке и обжарить. На дно кастрюли положить тонкие ломтики шпика, на него – обжаренное мясо. Засыпать луком, морковью, сельдереем, нашинкованной соломкой, посолить. Добавить ржаной (бородинский) хлеб, нарезанный мелкими кубиками, лавровый лист, черный перец. На овощи уложить слой мяса, затем – снова слой овощей и так до верха горшка. Все залить бульоном так, что он покрыл верхний слой мяса. Кастрюлю с мясом сначала поставить на плиту, а после того как бульон закипит поместить на 2-2,5 часа в духовку. За 35-30 минут до конца тушения добавить сметану.

Запеканка из копченого сига

Несколько штук отваренного крупного картофеля и 2 крутые яйца нарезать небольшими ломтиками. Копченого сига весом около $\frac{3}{4}$ фунта очистить от кожи и костей и не резать ножом, а разделить двумя вилками на небольшие кусочки. Поджарить маленькую мелко изрубленную луковицу в $\frac{1}{2}$ ложке чухонского масла, прибавить еще 1 ложку растопленного масла. Осторожно смешать все вместе вилкой. Сложить в форму или металлическую тарелку, смазанную маслом и густо посыпанную сухарями. Залить сметаной, обсыпать сухарями и запечь.

Сиги печеные

Чистить сиги, вынув хребтовую кость и посолив, положить на противень, смазать их хорошенько маслом? Подлить ложки две воды, поставить в горячую духовую печь. Когда обжарятся, начать поливать стекшим соком. Под конец обсыпать тертою булкою. Через 5 минут вынуть, переложить на блюдо, подлить процеженный стекший соус. Подать отдельно какой-нибудь салат.

Сиги в слоеном тесте

Очистить, выпотрошить через разрез на спине, вынуть хребтовую кость, обмыть, посолить, распластать на две половинки, вынуть кости, поставить в холодное место. Между тем приготовить слоеное тесто. За полтора часа до отпуска, раскатать тесто в длину в полмизинца толщиной, сложить в посыпанную мукою салфетку, смазать весь пласт теста яйцом, положить рыбу как бы цельною, смазать ее кругом маслом, с поджаренным луком, слепить края теста так, чтобы пирог имел вид сига. Переложить на лист, смазать яйцом и из холодного места прямо в горячую печь. Когда тесто подрумянится, накрыть чистою бумагою и печь в умеренном жару целый час. Перед отпуском вынуть, снять с листа, подчистить, переложить на блюдо, разрезать на порции самым острым ножом, сложить, подлить немного красного соуса.

Корюшка вареная

На 6 человек достаточно из больших 4-5 десятков, а средней величины – 6; корюшку очистить, вытаскивая осторожно сверху у головы внутренность, оставляя молоки или икру, тогда ее распарывают; после чего ее нужно хорошенько перемыть, посолить и дать так полежать с час, потом сварить на воде с солью и 1-2 луковицами, 1-2 лавровыми листьями и 3-4 зернами перца, когда они готовы, опустить в уху 2-3 каленые уголька, что отнимает у рыб сильный их запах, наблюдать, чтобы рыба не переварилась; выложить в глубокое блюдо, прибавить немного бульона, в котором она варилась и подать с хреном и уксусом.

Корюшка жареная

Вычистить, вымыть высушить полотенцем, посыпать солью и перцем, обвалять в муке, поджарить в масле. Подаются к ней: жареный картофель, огурцы, салат из кислой капусты, маринованная свекла, ломтики очищенного от кожицы и зерен лимона.

Корюшка жареная во фритюре

Вычистить, вымыть, осушить, разрезать вдоль, вынуть хребтовую кость, отрезать головки, посолить, посыпать перцем.

Приготовить следующий очень густой соус: столовую ложку муки подрумянить в ½ ложке масла, развести 3 стаканами куриного или телячьего бульона, прокипятить хорошенько, положить лимонного соку, влить шампиньонной эссенции, процедить сквозь салфетку. Положить в другую кастрюлю 1/8 фунта сливочного масла куском, разбив его на кусочки, постепенно влить в него, мешая, горячий соус. Перед отпуском положить в него 15 сваренных, мелко нарезанных раковых шеек, соли по вкусу, белый перец, размешать, остудить.

Смазать филеи этим соусом, сложить их попарно, прижать поплотнее, смазать со всех сторон разбитым яйцом. Обвалять в просеянных сухарях, опустить в раскаленный фритюр. Когда подрумянятся, вынуть на решето, на пропускную бумагу, переложить тотчас на блюдо.

Подавать с зеленым горошком или с зеленою фасолью.

В оставшийся соус вбить два желтка, размешать, подогреть до самого горячего состояния, процедить в соусник, подать отдельно.

Отборной корюшки 3 ф. , 15 раков, 3 стакана куриного или телячьего бульона, 2 желтка, 2-3 яйца смазать корюшку, 1 стакан просеянных сухарей.

Ряпушка жареная

Очистить, выпотрошить, перемыть, откинуть на решето, посолить, поставить в холодное место. За 15 минут до отпуски вытереть досуха полотенцем, обвалять в муке, поджарить в масле, подлить свежей сметаны, раз вскипятить, кто любит, посыпать укропом, подавать.

Разварная форель

Выпотрошить, вырезать жабры и вычистить внутри находящуюся при спинной кости кровь, связать голову нитками, сложить в рыбный котел с решеткою, налить сваренным бульоном из белых корней, луковиц и пряностей, накрыть крышкою. За ¾ часа до обеда поставить на большой огонь, дать раз вскипеть, отставить на легкий огонь и дать вариться еще с четверть часа. Вынуть с решетки на стол, сложить осторожно на длинное блюдо, на салфетку, покрыть такой же.

Подавать с соусами (отдельно в соуснике) (на выбор): хрен с уксусом, соус голландский, соус раковый, соус из грецких орехов, горячий горчичный соус, с лимоном и мадерою, с каперсами и проч.

Гарнир из овощей к разварной форели

Мелкий лук-шалот очистить, обжарить в масле, влить немного лафита, сварить до мягкости. Очистить 6 свежих огурцов, разрезать на части, вынуть сердцевину, поджарить в масле, присоединить к луку, прибавить сваренных шампиньонов, раковых шеек, оливок без косточек, корнишонов, поджаренную морковку, сваренную в бульоне петрушку (корень). Смешать, огарнировать этим форель. Облить все красным соусом.

Десерты

Гурьевская каша

Существует множество рецептов гурьевской каши. Ниже приводятся наиболее простые

Каша гурьевская с орехами и вареньем

1 фунт грецких орехов или простых (фундук), 10-20 штук горького миндаля – обварить кипятком, очистить от кожицы, мелко истолочь, подливая воды. 6 стаканов сливок влить в большую плошку, поставить перед уголья и, снимать и складывать на тарелку образующиеся румяные пенки. Когда их уже довольно наберется, всыпать в оставшиеся сливки 1/3 стакана манны, сварить довольно жидкую кашу, в горячую всыпать истолченные орехи, сахар, размешать, сделать на блюде рант из теста, положить рядами – ряд пенки, опять ряд каши, посыпать сверху сахаром и сухарями, вставить ненадолго в печь. Подавая, убрать вареньем. Эту кашу можно перекладывать фруктами и вареньем.

Каша гурьевская сладкая манная

Взять 2 бутылки хороших сливок, вскипятить, всыпать 1/2 стакана манны? Положить 1/2 фунта сладкого истолченного миндаля, чайную ложку с верхом сахара и маленький кусочек с 1/2 вершка ванили, истолченной с сахаром; вскипятить все вместе перелить в каменную чашку или сотейник, засыпать сухарями, поставить в печь, чтобы запеклось. Подавать, не выкладывая из формы.

Бланманже

1/4 - 1/2 фунта сладкого миндаля, 20-30 штук горького обварить, очистить, истолочь в ступке, подливая ложки 2-3 сливок, развести 3 стаканами горячих кипяченых сливок, вскипятить, процедить через салфетку, всыпать сахар,

вскипятить, отставить, тотчас влить $\frac{1}{2}$ стакана клея (разведенный желатин), чтобы было всего 4 стакана, не менее, процедить горячим в форму и на лед.

Пудинг из каштанов

2 стакана очищенных каштанов разварить в $\frac{1}{2}$ бутылки сливок или молока, протереть через сито, взять этого пюре 2 стакана, развести еще $\frac{1}{2}$ бутылками сливок, положить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ фунта масла растертого с $\frac{3}{4}$ стакана муки, проварить, остудить, положить пену из 6 белков, размешать, вставить в печь или варить на пару около $\frac{3}{4}$ часа. Подавая положить на блюдо, облить соусом из красного вина или сабайном или соусом с ромом.

Пудинг Нессельроде

Состав на 4 порции:

80 г сахара, 8 яиц, 80 г муки, 200 г смеси клубничного, мятного и ванильного мороженого, по 80 г мандаринов, миндальной стружки, вишневого соуса, 40 г горького шоколада, 40 мл коньяка, 2–3 листика мяты, 1 ст. л. взбитых сливок.

Из сахара, муки и яиц испечь бисквит. Выложить его на тарелку, промочить коньяком и посыпать миндальной стружкой. Сверху положить мороженое, украсить взбитыми сливками, дольками мандарина, тертым шоколадом, «бабочкой» из вишневого соуса и листиками мяты.

Крыжовенное варенье

«Очищенный от семечек, сполосканный, зеленый, неспелый крыжовник сложить в муравленный горшок, перекладывая рядами вишневыми листьями и немного щавелем и шпинатом. Залить водкою, закрыть крышкою, обмазать оную тестом, вставить на несколько часов в печь, столь жаркую, как она бывает после вынудия их нее хлеба. На другой день вынуть крыжовник, всыпать в холодную воду со льдом, через час перемешать воду и один раз с ней вскипятить, потом второй раз, потом третий, потом опять положить ягоды в холодную воду со льдом, которую перемешивать несколько раз, каждый раз держа в ней ягоды по четверти часа, потом откинуть ягоды на решето, потом разложить ягоды на скатерть льняную, а когда обсохнет, свесить на безмене, на каждый фунт ягод взять два фунта сахара и один стакан воды. Сварить сироп из трех четвертей сахара, прокипятить, снять пену и в сей горячий сироп всыпать ягоды, поставить кипятиться, а как станет кипеть осыпать остальным сахаром и раза три вскипятить ключом, а потом держать на легком огне, пробуя на вкус. После всего сложить варенье в банки, завернуть их вошеной бумагой, а сверху пузырем

и обвязать». (считается, что именно таков был рецепт Арины Родионовны, которым она потчевала А.С.Пушкина большого любителя блинов с вареньем)

Блины

Скороспелые гурьевские блины

Взять 2 фунта пшеничной муки, 8 яичных желтков и $\frac{1}{2}$ фунта чухонского масла, положить в кастрюлю и, тщательно размешав веселкою, развести кислым молоком до надлежащей пропорции, потом сбить 8 белков, положить в тесто и, смешав всю массу веселкою, печь блины.

Блины гурьевские

3 фунта пшеничной муки, 15 желтков и 1 фунт масла хорошо размешать, разбавить кислым молоком до густоты сметаны, положить 15 взбитых белков, посолить, осторожно перемешать и печь.

Царские блины

Взять $\frac{1}{2}$ фунта сливочного масла, растопить его, процедить сквозь чистую салфетку в каменную чашку, положить туда же, когда масло немного остынет, 6 желтков, мешать хорошенько лопаточкой в одну сторону, потом положить туда же 1 чайную чашку сахара, мешать на льду, пока не начнет пениться. Между тем приготовить следующий бешамель: $\frac{1}{4}$ фунта муки, т.е. $\frac{3}{4}$ стакана, развести 1 $\frac{1}{2}$ стаканами сливок, прокипятить, мешая постоянно, чтобы бешамель был такой густоты, как тесто для блинов. Сняв с огня мешать бешамель на льду пока не остынет. Тогда влить его в приготовленное масло с желтками и сахаром, опять вертеть в ту же сторону, прибавив $\frac{1}{2}$ ложки померанцевой воды; положить $\frac{1}{2}$ стакана густых взбитых в пену сливок. Опять размешать все в одну сторону и когда уже будет накрыто на стол, печь на небольшом огне и не снимать со сковороды ножом, а переворачивать прямо на блюдо, посыпая каждый ряд блинов сахаром и сбрызгивая лимонным соком. Сложенные блины обравнять и сверху украсить вареньем или желе.

Закуски

Тартинки с телятиной и селедкой.

Изрубить мелко немного жареной телятины, прибавить 1 вымоченную и очищенную от костей и кожи, мелок изрубленную шотландскую селедку, 1 мелко изрубленную и обжаренную в масле луковицу, 1 ложку масла и 2-3 ложки сметаны, немного перца, 2-3 столовые ложки сухарей, дать всему вместе в

кастрюле слегка поджариться. Намазать потом довольно густо на гренки из белого хлеба, как для бутербродов, положить на лист, намазанный маслом, и поставить в печь на 10-15 минут.

Говядина с килькой и лимоном

500 г вырезки, 50 г шпика, 30 г жира или масла, 5 килек, тертая цедра, $\frac{1}{2}$ лимона, 2 ст.ложки рубленой зелени петрушки, 4 ст.ложки уксуса, $\frac{1}{2}$ стакана бульона, $\frac{1}{2}$ стакана сухого вина, $\frac{1}{2}$ ст.ложки муки.

Мясо очистить от пленок, нашпиговать тонкими полосками шпика. Кильки изрубить, смешать с тертой цедрой, рубленой зеленью петрушки и уксусом. Мясо натереть смесью и выставить на 1-2 дня на холод в закрытой посуде. Затем обтиранием очистить мясо от приправ, обсушить и обжарить в горячем жиру. Добавить $\frac{1}{2}$ стакана горячего бульона и $\frac{1}{4}$ стакана вина и тушить на слабом огне под плотно закрытой крышкой. В образовавшуюся при тушении жидкость добавить по вкусу смесь из приправ, использовавшихся для маринования мяса. В конце тушения долить остальное вино.

Готовое мясо нарезать поперек волокон на ломти и подать на заранее подогретом блюде с овощами. Соус, образовавшийся при тушении, заправить мукой, процедить и подать в соуснике.

Тартинки с телятиной и селедкой.

Изрубить мелко немного жареной телятины, прибавить 1 вымоченную и очищенную от костей и кожи, мелок изрубленную шотландскую селедку, 1 мелко изрубленную и обжаренную в масле луковицу, 1 ложку масла и 2-3 ложки сметаны, немного перца, 2-3 столовые ложки сухарей, дать всему вместе в кастрюле слегка поджариться. Намазать потом довольно густо на гренки из белого хлеба, как для бутербродов, положить на листа, намазанный маслом, и поставить в печь на 10-15 минут. К завтраку или ужину.

Говядина «гусарская печень»

Кусок говядины от края без костей и без жира выбить хорошенько. Посолить, изжарить на вертеле или в печи, надрезать наискось тонкими ломтями, переложить их следующим фаршем: изрубить 2 луковицы, выжать из них сок, еще мельче изрубить, положить ложку масла, $\frac{1}{8}$ фунта тертого швейцарского сыра, немного перца, соли, 2 желтка и $\frac{1}{2}$ фунта французского тертого белого хлеба так, чтоб было довольно густо, смешать все вместе, нафаршировать жаркое, перевязать, положить его в кастрюлю, облить процеженным его соусом, накрыть крышкой и тушить на плите или в печи еще с полчаса.

3-4 фунта говядины, $\frac{1}{4}$ фунта масла, 2 луковицы, перец, соль,

Мазурек песочный

$\frac{1}{2}$ фунта сливочного подогретого масла, остудивши, стереть добела с $\frac{1}{2}$ фунта сахара, мелко истолченного и просеянного, прибавляя сюда же, не переставая мешать, по одному 3 свежих яйца. Когда масса будет хорошо смешана, прибавить в нее 1 стакан мягкой муки английского размола и несколько (5-7) зернышек истолченного с сахаром и просеянного кардамона, 3 зерна истолченной с сахаром гвоздики, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, цедру с $\frac{1}{2}$ лимона, ан кончике ножа щепотку толченой корицы. Из белой писчей бумаги вырезать кружочков 8 приблизительно величиною в мелкую тарелку, намазать на каждый кружочек теста в $\frac{1}{4}$ пальца толщиной и положивши их на железный лист, испечь в шкафу средней температуры минут 15-20. Затем, сняв их с бумаги (положивши на стол тестом вниз, содрать бумагу), осторожно (иначе переломаются) переслоить яблочным пюре и уложить один на другой кружочки стопкой по 4. Сверху облить глазурью, посыпать изрубленным чищенным миндалем, убрать глазированными фруктами.

Воздушные пироги

Взять 1 $\frac{1}{4}$ стакана густого варенья малины, земляники, смородины, чтобы ягод было больше, чем сиропа, положить в него 4-5 самых свежих белков и тереть ложкою в одну сторону по крайней мере час с четвертью, пока масса не делается почти белую и очень густую, так, чтобы ложка могла держать в ней стоймя. Переложить в глубокое блюдо, поставить на холод. Когда будут подавать жаркое, сделать кругом надрезы, осыпать ложкою сахара, поставить в довольно горячую печь. Когда поднимется и подрумянится, тотчас подавать на стол со сливками.

Такой же пирог делают на яблочном пюре, на черносливе и проч.

Напитки

Жженка

«В серебряную, медную кастрюлю или вазу влить 2 бутылки шампанского, 1 бутылку лучшего рома, 1 хорошего сотерну, положить 2 фунта сахара, изрезанный ананас и вскипятить на плите; вылить в фарфоровую вазу, наложить на её края 2 серебряные вилки или шпаги, на них большой кусок сахара, полить его ромом, зажечь и подливать ром, чтобы весь сахар воспламенился и растаял. Брать серебряной суповой ложкой жженку, поливая сахар, чтобы огонь не

прекращался, прибавляя свежего рому, а между тем готовую жженку разливать в ковшики или кубики.

В походе можно обойтись и медной луженой кастрюлей или пищевым баком, хорошо вываренным с содой или золой."

Выпечка

Для старого Петербурга характерна выпечка, в основном, по итальянским, немецким, польским, еврейским и французским рецептам.

В одной из популярных дореволюционных рецептурных книг сохранился, например, такой рецепт:

Калачи петербургские

(любопытно, что это единственный вид выпечки, который имеет название «петербургский», любопытно также, что в более поздней литературе такие калачи называли «московскими»)

Для теста – муки 1,5 кг, в том числе – для подпыливания 100 г, сахар 100 г, маргарин сливочный 50 г, вода 0,6 л, дрожжи 20 г, соль, масло сливочное для смазки 20 г, 1 яйцо для смазки, масло растительное для смазки противня 15 г.

Приготовить дрожжевое опарное тесто. Для этого дрожжи развести теплой водой, соединить с сахаром, добавить оставшуюся воду и, всыпав примерно половину муки, поставить опару в теплое место на два-три часа, пока она не увеличится в 1,5-2 раза. Как только тесто начнет опадать – опара готова. Добавить растворенную соль, оставшуюся муку и хорошо размешать. Постепенно добавить размягченный маргарин и вымешивать до тех пор, пока тесто не станет гладким, блестящим, легко отстающим от рук и посуды. Поставить в теплое место и дать подняться.

Разделить тесто на куски по 100-110 г, подкатать в виде круглых лепешек, а через 5-8 минут тонко раскатать. Полукруглой выемкой или ножом на расстоянии 1,5-2 см от края высечь половину круга. Образовавшийся язычок слегка смазать растопленным маслом и отогнуть на другую половину теста, не прижимая. Положить калач на противень, дать полную расстойку, смазать яйцом, припылить мукой и выпекать 10-15 минут в очень горячей духовке (240-260 градусов).

По рецепту это тесто делается на воде. Не следует стремиться улучшить вкус, заменяя воду молоком. Изделие, конечно, получится, но это будут не калачи. Готовые изделия должны получиться белыми, не румяными.