

Русская кухня одна из самых колоритных кухонь в мире. Редкий гурман при упоминании о русской кухне не вспомнит ароматные дымящиеся борщи со сметанкой, румяные блинчики с красной икрой, аппетитные пироги, расстегаи и кулебяки, маринованные грибочки и конечно же хрустящие соленые огурчики...

В своем развитии русская кухня прошла несколько этапов:

- древнерусская кухня (IX-XVI вв.);
- старомосковская кухня (XVII в.);
- кухня петровско-екатерининской эпохи (XVIII в.);
- петербургская кухня (конец XVIII в.-60-е годы XIX в.)

Современная русская кухня окончательно сложилась немногим более ста лет тому назад, во вторую половину XIX в. Она сумела сохранить наиболее характерные национальные черты - обилие угощения, разнообразие закусочного стола, любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов, каш, своеобразие первых жидких холодных и горячих блюд, разнообразие рыбного и грибного стола, широкое применение солений из овощей и грибов, изобилие праздничного и сладкого стола с его вареньями, печеньями, пряниками, куличами и т. д.

Необходимо напомнить, что наше питание состоит из животной и растительной пищи, которая добывалась охотой и собирательством, или — выращиванием. Употреблялись в пищу грибы и ягоды, корневища и травянистые растения в качестве приправ и самостоятельно, орехи и иные семена растений; готовились ягодные, травяные, медовые чаи и настойки. Популярно было брожение (бражка, пиво, квас) и сквашивание на зиму и про запас (квасные плоды и овощи). В качестве безалкогольных напитков использовались различные чаи — настои из трав и (или) ягод. В качестве приправы к блюдам использовались многие дикие растения (черемша, к примеру).

Главная рыба в кулинарном репертуаре русских — красная, то есть пять видов осетровых — осётр, севрюга, белуга, шип и стерлядь. Именно она, вплоть до конца девятнадцатого века, в разварном, запечённом или солёном виде, была основным русским рыбным блюдом. Кроме того — в число исключительно русских национальных блюд входила свежепросоленная белорыбица, беломорская сельдь, караси и окуни, запечённые в сметане, двойная и тройная уха, калья, ботвинья и, конечно, малосольная сёмга. Ибо подлинная сёмга — продукт русский. Характерны были следующие способы приготовления рыбы в России: паровая, варёная, жареная, тушёная, тельная (без костей), чинёная (с начинкой из каши или грибов), заливная, солёная, вяленая, сушёная. В Печорском и Пермском краях традиционно делали кислую рыбу (квасили), в Западной Сибири употребляли в сыром виде, мороженую (строганина). С начала XX века рыбу вдобавок стали коптить.

В некоторых районах применяли в пищу и пресноводных двустворчатых моллюсков (жареные или печёные на костре «ноги» перловицы, к примеру).

Ещё один национальный русский продукт — боровая и водоплавающая дичь. Огромные пространства лесов давали возможность добывать в неограниченном количестве рябчиков, тетеревов, глухарей, куропаток, уток, гусей, жаворонков, дроздов. Популярными были мясные блюда не только из дичи (фазан, куропатка, тетерев, лебеди, гуси и т.д.), но и промысловых зверей (медведь, кабан, оленина, лосятина, белка, бобёр и др. виды). В средневековой России существовало даже сословное ограничение на употребление определённых видов дичи. Так, например, жареный лебедь считался блюдом княжеским, а вот рябчики и тетерева наоборот — простонародным.

Нельзя говорить о русской кухне, не упомянув и молочные продукты. Такие традиционные, как русский творог — практически неизвестный в Западной Европе и на Востоке. Варенец, топлёное молоко — исключительно отечественные кушанья, неизвестные более нигде. С самых древних времён в России был известен твёрдый сыр,

который упоминается ещё в новгородских грамотах, а в шестнадцатом веке был обязательным блюдом на свадебном столе.

Использовались в национальной кухне и яйца — куриные, гусиные и утиные. Существовало несколько основных яичных блюд — каленые яйца, яичница, яичная кашка, драчёна.

Для русской кухни характерно употребление широкого выбора пряностей.

Традиционно выращивались и использовались лук, чеснок, укроп, петрушка, хрен. В X веке уже начали завозить чёрный перец, лавровый лист, гвоздику. В конце XV века появились имбирь, шафран, корица. С XVII века в обиход входит соль

Ещё одна особенность нашей национальной кухни — огромное разнообразие выпечных изделий. Русская печь, стоящая в каждом доме и топившаяся на протяжении всего года — давала возможность ежедневно выпекать не только ржаной хлеб, но и неповторимые

русские пироги, пирожки, кулебяки, расстегаи, сочни, караваи, курники, ватрушки, сгибни, шаньги. Ну и конечно, куда русская кухня без каши! Каши отличались не только по используемым видам крупы, но и по способам приготовления. Почти позабыты ныне русские каши — зелёная, смоленская, тихвинская, солодовая, заспица и многие другие.

Но, пожалуй, основным продуктом русской кухни всегда был и остается хлеб, особенно ржаной. Он всегда был «отец родной» и «всеми голова». Неурожай ржи, даже при обилии мяса, молока и других продуктов, считался величайшим бедствием.

С самых ранних времён русские активно занимались пчеловодством. Мёд, заменяющий русским сахар, широко применялся для различных блюд заготовок. На его основе варили варенья, готовили упоминаемые в Домострое фрукты и ягоды «в меду».

Кулинарный репертуар русского человека

Тюри — квасные, щаные, молочные.

Похлебки — крупяные, гороховые, репьяные, капустные, луковые, мясные, рыбные, грибные, с дичью, с раками.

Окрошки — мясные, рыбные.

Ботвиньи — квасные, запарные.

Щи — из свежей капусты, из квашеной капусты, репьяные, зеленые. Грибные, мясные, куриные, рыбные, с головизной, с солониной, с ветчиной, с сушиком. Крупяные, с мучной подболткой.

Борщи — из квашеной свеклы, из борщевика

Рассольник

Солянки — рыбные, мясные

Уха — простая, шафранная, куриная, двойная, тройная, опеканная, с толченниками, с черевцами.

Рыба просольная — пластовая, бочковая, повесная, сухая

Рыба свежая — разварная, запеченая, томленая в сметане.

Икра — зернистая малосольная, ястычная, паюсная, сиговая, вареная в уксусе, в маковом молоке.

Квашения — капуста, свекла, борщевик, репа.

Соления — огурцы, грибы «черные», рыжики, грузди.

Мочения — брусника, клюква, яблоки, тёрн, груши, костяника, калина, морошка, слива, вишня.

Пернатая дичь — жареная, рассольная, запеченная в сметане.

Мясо — разварное, верченое, шестное, сковородное, печеное..

Раки — вареные, кашневые.

Сыры — сливочные, сметанные, губчатые.

Творог - битой творог, пасочки творожные, сырники

Молоко топленое.

Брюковница, тыковник.

Пареная репа, пареная капуста.

Редька — тертая, с квасом, с мёдом, с маслом, ломтями.

Кисели — гороховый, пшеничный, молочный, гречневый, овсяный, из ржаных высевок

Блины — красные, молочные, пшеничные, гороховые, сырные.

Оладьи

Куличи

Пряники — медовые, мятные, битые, сырые

Коврижки — медовые, вяземские, сахарные

Сочни.

Баранки, сушки.

Витушки.

Пирожки пряженые, расстегаи.

Кулебяки — мясные, рыбные, грибные.

Пироги — подовые, пряженые, блинные, слоеватые.

Каравай — битые, яцкие, с сыром, братские, смесные, ставленные, блинчатые, стрядные.

Курник

Ватрушки, шаньги

Колобок

Варенье — сахарные, на меду

Ягодники.

Леваши — земляничные, брусничные, смородиновые, ежевичные, малиновые.

Постилы — яблочные, грушевые, сливовые

Ржаной хлеб

Каши — гречневая, ячная, житная, глазуха, овсяная, пшённая, толокняная

Морсы

Квасы — белый, красный, ягодный, яблочный, щавной, грушевый, можжевельный, березовый

Мёд ставленный — белый, простой, клюковный, сахарный.

Пиво.

Сбитень.

Вода — брусничная, смородиновая, рябинная, вишневая, земляничная.

Авторские блюда, вошедшие в традиционную русскую кухню

Гурьевская каша

Гурьевские блины

Пожарские котлеты

Рахмановские щи

Винегрет

Бёф-Строганов