



Березовское муниципальное бюджетное учреждение культуры
«Централизованная библиотечная система»

Вкусности Березовского завода

Историко-кулинарный очерк

Автор-составитель: С. М. Гришина

Березовский
2019

ББК 36.997
В 56

Автор-составитель С. М. Гришина

Рисунки в тексте С. В. Олефир

Дизайн обложки А. И. Шамгутдинова

Вкусности Березовского завода : историко-кулинарный очерк / автор-составитель
С. М. Гришина; ил. С. В. Олефир. – Березовский : БМБУК «ЦБС», 2019. – 38 с. : ил.

От составителя

Уважаемые читатели, перед вами не совсем обычное издание.

Прежде всего, трудно определить его жанр. Больше всего оно похоже на дайджест, в нем много цитат и материалов из самых разных источников. Но в нем есть и рецепты из памяти жителей Березовского, рукописей и архивов. Это не рецептурный сборник. Несмотря на обилие рецептов, в них крайне редко приводится соотношение ингредиентов, ведь раньше все делали на глаз.

С другой стороны, я давно хотела собрать в одном месте рецепты своей семьи. Частично это удалось в данном издании. Мои родители долгое время жили в Новоберезовском поселке. Мама попала сюда в 1944 году, шестнадцатилетней девчонкой по трудовой мобилизации и всю жизнь проработала на Березовском заводе строительных конструкций. Здесь она вышла замуж и репертуар нашей семейной кухни сформировался именно в г. Березовском (который до 1938 назывался Березовским заводом). Поэтому считаю, что с полным правом могу включить наши семейные рецепты в данное издание. Это издание не претендует на полную историческую достоверность, скорее это гипотеза, что могло бы быть на столе березовчан, практически не подтвержденная исследованиями. Конечно, нет и исчерпывающей полноты. Выбор блюд в наивысшей мере субъективный, по воле составителя и по самым противоположным критериям – некоторые рецепты включены в издание потому, что являются традиционными до настоящего времени, а некоторые потому, что забыты или экзотичны в настоящее время. Единственное, что могу гарантировать – это то, что будет вкусно!

Пожалуй, ни один русский историк не останавливался столь подробно на описании нашей старинной кухни, как Николай Костомаров. В своем «Очерке домашней жизни русского народа в XVI и XVII столетиях» (1887) он дал на редкость детальные характеристики блюд нашей кулинарии, способов приготовления и обработки продуктов. Именно поэтому в нашем издании много цитат именно из этой книги. Я предпочла цитирование изложению того же самого своими словами.

Вот и еще одна цитата, которая определяет в целом дух этого издания. *«Русская кухня вполне была национальная, т. е. основывалась на обычае, а не на искусстве. Лучшая повариха была та, которая присмотрелась, как готовится у людей. Изменения в кушаньях вводились незаметно. Кушанья были просты и не разнообразны, хотя столы русские и отличались огромным количеством блюд; большая часть этих блюд были похожи одно на другое, с небольшими различиями.»*

Мы надеемся, что это издание будет интересно самому широкому кругу пользователей и, прежде всего, жителям Березовского городского округа.

Для удобства использования издание имеет алфавитный указатель блюд, а также список использованной литературы.

Уральская кухня – а есть ли вообще она? Как писал корифей кулинарии В. Похлебкин: *«Уральцы, само собой понятно, не нация, следовательно, уральской кухни как особого кулинарного направления не может существовать и не существует»*. Что уж говорить о кухне Березовского завода. Но как пишет тот же Похлебкин *«Тот несомненный исторический факт, что население Урала в прошлом было многонациональным, а позднее, с приходом на Урал русских в XV-XVII веках, частично слилось с ними, а частично оказало влияние на материальную культуру русских поселенцев, придало уральской кухне, или точнее некоторым блюдам, приготовляемым на Урале, своеобразные черты»*. Урал многие годы считался Сибирью, поэтому сам термин «уральская кухня» используется сравнительно недавно и в основном самими уральцами. Наверное, это действительно так. Про уральскую кухню даже книг написано немного, практически все они есть в списке использованной литературы. Серьёзных исследований найти тоже не удалось, хотя попытки «восстановить» рецепты предпринимались неоднократно. Но всё что нам знакомо с детства, то что готовили наши бабушки и мамы и есть национальная (региональная) уральская кухня, а это сытные и простые в приготовлении блюда и некоторые особенные неповторимые кушанья, потому что географически Урал уникален, разнообразен и имеет своеобразные пищевые ресурсы. Человек же универсален – он берет то лучшее, что его окружает. Так и все народы, проживавшие рядом дружно в суровом уральском климате зимой и достаточно тёплым летом, они обменивались своими пристрастиями и вкусами, щедро делись любимыми блюдами. Множество



лесных массивов, озера, реки и благодатные почвы – всё это приносило людям свои щедрые дары. Ягоды, грибы, орехи, рыбу, птицу, мясо диких животных и птиц издавна используют в народных уральских рецептах. На Урале широко использовалось в зимнее время мясо зайца, кабана, лося, косулей при приготовлении

разных блюд и закусок; по большим праздникам и торжествам запекали на костре целыми тушками или крупными кусками с различными ароматными травами.

Березовский завод не стал исключением из общего правила, он тоже был многонационален с момента его создания: русские, башкиры, манси, коми, украинцы были первыми жителями поселения, причем русские были с разных концов Центральной России – вятичи, новгородцы, туляки, самарцы. Даже шведы, сосланные сюда еще Петром I. Особенностью было также наличие немецкого населения. Немцы переселялись двумя волнами – в 18 веке, и во время и после Великой Отечественной войны (ссылные и пленные), и они не могли не внести свой вклад в кулинарные особенности кухни Березовского завода. Конечно кухня была интернациональной, но при этом, наверняка, имела свои особенности, которые определялись и природными ресурсами, и уровнем развития земледелия, которое всегда было у нас рискованным.

Начнем знакомство с самими блюдами.

Традиционный русский стол начинается с **холодных закусок**.

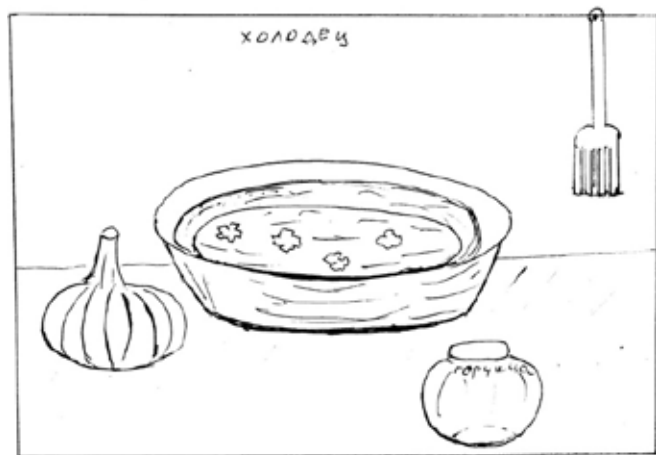
Известно, что салаты на Руси не жаловали, слишком уж накрошенные продукты напоминали еду для свиней. В качестве холодных закусок использовали монопродукты, ну максимум добавляли заправку из сметаны, подсолнечного или льняного масла.

Царем холодных закусок был студень, а позднее холодец. Сегодня эти два блюда практически не различают, хотя они и очень похожи по технологии. Сегодня готовят в основном холодец, а классического студня уже почти не встретишь. Чем они отличаются?

Студень готовился исключительно из говядины, включая тщательно почищенные и предварительно выдержанные в подсоленной воде ноги, хвосты и голову. Мясо и кости закладывают одновременно, заливают холодной водой, дают вскипеть и, сняв пенку, переводят на медленный огонь. Студень, в отличие от холодца, варят 6-8 часов, чтобы бульон полностью вобрал в себя костный желатин. Затем бульон, отделенный от мяса, осветляют при помощи взбитого яичного белка и лимонного сока, а после заливают им разложенное по формочкам для студня измельченное мясо. По желанию в готовый бульон добавляют чеснок или специи для мясных блюд.

Студень отличается от холодца не только способом приготовления и ингредиентами. У этих блюд разный вкус и выглядят они по-разному.

Холодец на вид более плотный и светлый, студень – темнее, а его застывшая желеобразная масса даже зрительно воспринимается как более темная и мягкая.



Для приготовления настоящего традиционного холодца используют несколько сортов мяса и костных полуфабрикатов. Это свиная голяшка, мозговые кости, свиные уши, говядина на костях и целая тушка зрелой, желательно домашней курицы. Ингредиенты для варки закладывают поэтапно: вначале голяшку, кости и

уши, дающие бульону вязкость, спустя час после закипания – все остальное.

Блюдо готовят на медленном огне при закрытой крышке в течение 5-6 часов. За 60 минут до окончания варки в бульон добавляют корни, морковь, лавровый лист и пряности. Его подают на стол холодным с острыми приправами из горчицы или хрена.

Холодец и студень были праздничные блюда, слишком уж трудоемки, да и многочисленные посты ограничивали употребление мяса. Но на «холодном» столе березовчан были и холодная отварная рыба, и разварное мясо.

Холодная головизна. Взять голову осетровую, сварить ее, когда будет достаточно уварена, выложить на блюдо, выбрав все кости, разнять голову на куски. Потом взять кочан свежей капусты, нашинковать ее мелко, облить кипятком, затем откинуть на решето и дать воде хорошенько стечь; когда капуста достаточно обсохнет, положить в кастрюлю, полить маслом и хорошенько обжарить и потом этой капустой обложить головизну и подавать к столу.

Разварное мясо отличается от отварного технологией приготовления. Мясо достаточно большим куском опускается в крутой кипяток. Происходит обваривание всех поверхностей и мясо внутри остается сочным. Затем мясо варится до готовности на очень медленном огне (показателем правильности приготовления является абсолютно прозрачный бульон). Затем мясо охлаждается и нарезается порционными кусками.

Среди интересных и практически забытых сегодня блюд нужно вспомнить **тертую черную редьку**. Ее подавали, полив растительным маслом (особенно вкусна она была с духовитым конопляным), или заправляли сметаной, приправляли солью и уксусом. Позднее в это блюдо стали добавлять тертую морковь, и оно стало настоящим салатом. Зимой такая редька имела значение, как предохраняющего от простуд лекарства.

Значительную часть холодного стола составляли заготовки. Прежде всего грибы. Среди всех грибов на Урале почитались **рыжики и грузди**.

Рыжики соленые. Собранные рыжики не моют, а тщательно очищают от земли и листвы. Укладывают слоями в емкость для соления ножками вниз, пересыпают каждый ряд солью, кладут гнет. По мере оседания грибов добавляют новые в течение всего рыжикового сезона. В классическом способе никаких пряностей не добавляют. Но есть способ, когда рыжики пересыпают перцем и рубленым луком, вкус получается совсем другой, но красивый рыжий цвет теряется. Самым шиком была засолка рыжиков размером с нынешнюю 10-копеечную монету в четверти – бутылке с узким горлышком. Правда поймать такой рыжик на тарелке вилкой та еще задача. Расход соли на 10 литров емкости – 1,5 стакана.

Соленые рыжики подавали к столу со сметаной или растительным маслом, иногда добавляя репчатый лук, но лук искажает природный вкус гриба, а сметана подчеркивает.

Второй по ценности и популярности гриб был **груздь**. Но с этим нужно разобраться. Традиционно на Урале выделяли сухой груздь и сырой груздь. **Сухие грузди** (официально это даже не груздь, а подгруздок) можно было солить без предварительной подготовки. Солили как правило в кадушке, укладывая на низ слой капустных листьев, затем рядами укладывали грузди, пересыпали солью, добавляли смородиновый лист, листья хрена (для хрусткости), иногда чеснок и так до самого верха.

С **сырыми груздями** (груздь настоящий), которые выделяют горькое молочко на срезе, поступали иначе. Сначала их вымачивали (не менее суток, сменяя воду), а только потом засаливали тем же способом. Сегодня, когда мы солим грибы не в кадушках, а в стеклянных банках, для крепости и те, и другие грузди перед засолкой иногда бланшируют в кипятке.

Аналогично сырым груздям засаливают волнушки и бычки (валуи), которые в сыром виде тоже горчат.

К столу грузди подавали со сметаной или растительным маслом, репчатым луком, позднее с отварным холодным картофелем.

Когда на Урал пришли огурцы, то они заняли свое заслуженное место в холодном столе уральцев. Их ели как в свежем виде, приправляя сметаной или растительным маслом, но особенно были любимы в виде соленом.

Соленые огурцы по классической технологии вовсе и не соленые, а квашеные, так как консервируются с помощью молочной кислоты, как и капуста. Вымытые соленые огурцы замачивались в холодной воде на сутки, затем укладывались в кадушку, перекладывались листьями смородины, хрена, чеснока и заливались соленым раствором – 1 ст. ложка на литр воды. Укладывался гнет. На сутки оставлялись при комнатной температуре, через сутки рассол мутнел и увеличивался в объеме. Затем кадушку помещали в погреб. Через некоторое время рассол становился прозрачным. Главное, чтобы он покрывал огурцы полностью. Сегодня все эти процессы можно наблюдать при засолке в стеклянных банках. Единственный минус в настоящее время этого способа – хранить такие банки нужно в холодильнике или погребе. При таком способе засола без добавления уксуса огурцы оставались хрустящими с непередаваемым вкусом, отличающимся у каждой хозяйки.

Нельзя не вспомнить и **малосольные огурцы**. Технология та же, но едят такие огурцы уже на следующий день и вкус у них совершенно отличается от вкуса соленых огурцов, а если огурцы залить горячим рассолом, то можно есть и через 3-4 часа..

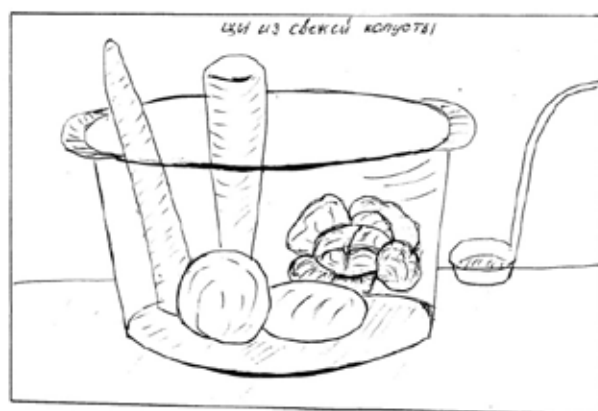
Если уж вспомнили про **квашеную капусту**, расскажем и о ней. Капуста на Урале появилась задолго до огурцов. Зимостойкая, неприхотливая в уходе, она заняла прочное место на столе уральцев. Ну а квашеная капуста – это шедевр русской кулинарии. И хотя сегодня есть множество рецептов приготовления, остановимся на классическом.

Кочаны, очищенные от верхних листьев, нарезают на четыре части, вырезают кочерыжку (которая долго была желанным лакомством для детей), мелко шинкуют. Заквашивать лучше в деревянной кадке. Кадку тщательно вымыть, ошпарить на дно выложить слой капустных листьев, предварительно

вымытых и ошпаренных. Нарезанную капусту перетереть с солью, добавить нарезанную морковь, клюкву или бруснику. Капусту слоями укладывать в кадушку, тщательно утрамбовывая, но не очень сильно – капуста может сделаться мягкой. Заполнив доверху кадку (оставить нужно не менее 10 сантиметров), накройте капусту целыми листьями, затем льняной тряпочкой и, наконец, вымытым тщательно подогнанным деревянным кругом. А сверху положите чистый камень (1 кг. на 10 кг. капусты). При этом круг должен обязательно покрыться рассолом, иначе капуста может быстро испортиться.

Супы составляли основу уральского стола как блюда горячие и сытные одновременно. **Главные супы Урала – это щи и уха.**

Щи из свежей капусты появились практически сразу, как капусту стали выращивать на огородах заводчан. Морковь, лук, белые корни нарезают мелкой соломкой, кладут в кастрюлю и пассеруют в масле 10-15 минут постоянно помешивая (не зажаривая). Затем добавляют нашинкованную капусту,



заливают водой и варят 5-10 минут (капуста должна остаться хрустящей), затем добавляют картофель, нарезанный дольками и доводят до готовности. В классическом варианте специи в эти щи не кладут, но в современном варианте их можно добавить по вкусу. Также можно добавить помидоры или кислую сливу. Подают такие щи с зеленью, сметаной, пирожками. Готовить их можно и на мясном бульоне.

Более традиционными были **щи из квашеной капусты**. Готовили их обычно на несколько дней, так как после повторного разогрева они становились еще вкуснее. Зимой их даже замораживали. Готовят щи из кислой капусты обычно без картофеля, но иногда в конце варки добавляли размятый вареный картофель, сваренный отдельно. Щи, которые разогревали на следующий день (и готовили много, с учетом этого), называли **суточными** и на Урале их часто готовили с сушеными грибами, предварительно их размочив.

Готовят эти щи обязательно с мясом, причем мясом жирным.

Квашеную капусту отжимают. Крупные части измельчают. Затем в кастрюлю кладут морковь, лук, корень петрушки, жир и пассеруют, затем

добавляют капусту и тушат 1,5-2 часа. Квашеная капуста плохо размягчается при тепловой обработке и именно этим обусловлено такое долгое тушение. Затем добавляют свежие морковь, петрушку, репу и тушат еще 10-15 минут, затем добавляют бульон или воду, специи и доводят до кипения. Подают щи со сметаной, зеленью, можно добавить толченого чеснока. В старину к таким щам добавляли «приспех» – кулебяки, пироги, пирожки и даже гречневую кашу с маслом, печенкой, мозгами и другими добавками.

Есть и еще один уральский вариант щей, которые называют **«толстыми»**. Перловую крупу перебирают, промывают в теплой, а затем в горячей воде, заливают горячей водой (1:1,5) и распаривают. Морковь, лук нарезают дольками и пассеруют с топленным маслом. В кипящую воду или бульон добавляют перловую крупу, варят 10-15 минут, добавляют свежую капусту, нарезанную квадратиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи, специи и варят до готовности. Подают со сметаной, зеленью и растертым с солью чесноком. Если хотите, чтобы крупа разварилась побыстрее, возьмите «голландку» – разновидность перловой крупы, вновь появившуюся на наших прилавках.

Весной обязательно на столах заводчан появлялись **«зеленые»** щи или **щи из крапивы и щавеля** (часто дикого).

Молодую крапиву ошпаривали, чтобы она не кололась, мелко рубили, добавляли нарубленный щавель, опускали в кипящую воду или бульон, где уже был доведен до готовности картофель и лук, доводили до кипения. Вот щи и готовы. В нашей семье в такие щи еще добавляли взбитое яйцо. Когда его вливают тонкой струйкой, непрерывно помешивая, оно превращается в тонкие нити, делая щи более сытными и красивыми. Можно добавить сваренное вкрутую яйцо и прямо в тарелку. Подавали такие щи обязательно со сметаной (не заменять майонезом!).

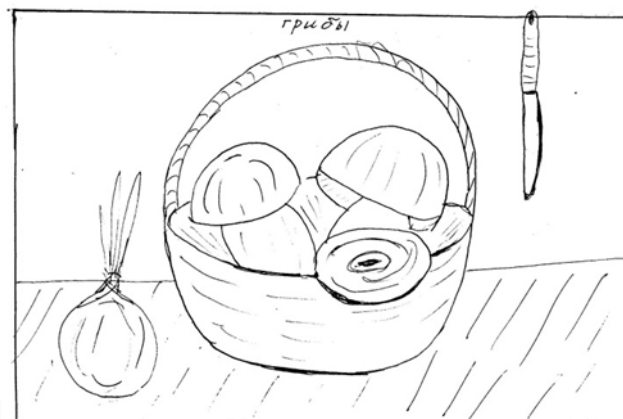
Еще из дикоросов активно использовались **пиканы**. Иначе это крупное травянистое растение называется борщевик сибирский (не тот ядовитый борщевик Сосновского, что растет сейчас повсеместно, а другой вид, хотя во взрослом виде он тоже может нанести ожоги), дикий щавель, бодран, пучка или гигли. Чаше встречаются в уральских лесах. Как только пиканы появлялись, а это конец апреля – начало мая, собирать их в лес ходили старики и маленькие дети – остальные были заняты в поле или на ферме. Собирали пиканы сразу помногу, чтобы лишний раз не ходить за ними снова. Отваривали и хранили их в погребе.

Собранные черешки растения с листьями необходимо сначала перебрать, затем тщательно вымыть. Листья можно удалить, а можно их сварить вместе со стеблями. Черешки нарезают небольшими кусочками и варят в подсоленной воде, пока черешки не станут мягкими, примерно 30-40 минут. Отваренные пиканы вместе с отваром необходимо охладить, добавить сметану, вареное яйцо – получится холодный суп, который в жару заменит окрошку. Другой вариант – отвар сливается, пиканы заливаются холодным квасом, добавляются вареные яйца, свежая редиска, огурцы, зеленый лук и сметана. Получалась своеобразная окрошка. Для горячего супа добавлялась молодая крапива, картошка и обжаренный на масле лук и морковь. По желанию суп заправлялся сметаной или растительным маслом. Лично мне не нравился специфический запах отваренных пиканов, но вы попробуйте.

Особое отношение у уральцев к грибам. Лес всегда служил подспорьем и разнообразил стол. Не случайно, что существует целых **три разновидности грибного супа** из свежих грибов: **грибница**, **груздянка** и **губница**.

Губница готовилась исключительно из губчатых грибов (хотя есть версия, что ее название связано с древним наименованием грибов у финно-угорских народов – губы). Это подосиновики, подберезовики, маслята (хотя маслята лучше жарить), моховики, и конечно белые грибы. **Груздянка** готовилась исключительно из сухих груздей и сыроежек, имела слегка горьковатый привкус, но готовилась в два раза быстрее губницы. Ну а **грибница** готовилась из самых разных грибов, какие попали в корзину, кроме сырых груздей, бычков, волнушек и белянок – т.е. тех грибов, которые предназначались на засолку.

Технология приготовления грибных супов очень проста. В холодную воду засыпали нарубленные грибы (для груздянки грибы нарубались очень мелко), доводили до кипения и варили на медленном огне – груздянку 10-15 минут, губницу и грибницу подольше, затем добавляли нарезанные лук и картофель, доводили до готовности. Некоторые хозяйки добавляют в грибные супы различные крупы – перловую, пшено и даже гречневую.



В зимнее время готовился **суп из сушеных грибов**. Сушеные грибы хорошо промывали холодной водой и замачивали в холодной же воде на несколько часов. После того, как грибы разбухали, если они были крупных размеров, нарезали. Затем варианты у разных хозяев были разные – некоторые варили грибы в той же воде, в которой замачивали или брали свежую. Грибы варили до готовности, затем добавляли нарезанные картофель и лук. Можно добавить крупы для сытости, одновременно с грибами, чтобы она успела развариться. Суп подавали со сметаной.

Один из моих любимых супов моя мама называла **полевым**. Этот суп нужно готовить только на один раз, при разогреве он теряет свою прелесть. Бескостное мясо (может быть любое, но вкуснее всего из говядины) нарезать небольшими кубиками, бросить в холодную воду, когда вода согрется, добавить крупу (мне нравится с перловой, но можно и пшено, полбу, гречу), довести до кипения, добавить нарезанный кубиками картофель и лук, довести до готовности, в конце варки добавить специи. Суп подавать огненно-горячим. Раньше такой суп варили на полевых работах из солонины, но из свежего мяса он, конечно, вкуснее.

Рассольник считается супом Севера и Северо-Запада. Недаром в ресторанной рецептуре он называется рассольник по-ленинградски и варится из огуречного рассола с почками. **Уральский рассольник** варится на мясном бульоне с жирным мясом. В мясной бульон добавляется перловая крупа или полба, а также картофель, нарезанный кубиками, доводятся до почти полной готовности, затем добавляются соленые грибы (лучше грузди) нарезанные кубиками среднего размера, варится до мягкости грибов, после чего можно добавить специи, а можно обойтись без них, все зависит от пряности посола грибов.

Еще один вид супов, причем есть холодные и горячие варианты – это **тюря**. Помните у Некрасова: «Кушай тюрю, Яша, молочка-то нет». В классическом варианте тюря – это хлеб или сухари залитые какой-либо жидкостью – квасом, водой с уксусом, молоком. Но у нас в семье ее готовили горячей. Сухари заливались горячим мясным бульоном, добавлялся мелко нарезанный сырой репчатый лук и настаивался в течение 10 минут. В готовую тюрю можно добавить зелени и растолченный чеснок.

Еще одно блюдо, поражающее разнообразием и не только на Урале – это **уха**.

Наши уральские реки и озера в старые времена были богаты самой разной рыбой, даже той, которую сегодня считают редкой, такой как таймень, нельма, стерлядь. Но и сейчас в них можно наловить окуней, карасей, чебаков, щук, гольянов, судаков. Можно изощряться в приготовлении ухи – делать ее двойную, тройную. Но самая вкусная **уха из окуней и ершей**, т.е. той рыбы, которую варят, не очищая от чешуи, а только выпотрошив. А если еще на костре! Рецепт очень прост: в кипящую воду бросают крупно нарезанный картофель и лук (можно луковицей целиком), когда картофель почти готов в бульон кладут выпотрошенную, очищенную от чешуи (кроме окуней и ершей) и промытую рыбу. Добавляется черный перец горошком и лавровый лист. Через несколько минут уха готова. Говорят, что готовность рыбы можно определить по ее глазам – они должны побелеть. Но рыба небольшого размера готовится практически моментально, только головы крупных рыб типа карпов лучше поварить подольше.

Считается, что в конце варки нужно добавить столовую ложку водки, а если варите на костре, то нужно еще затушить в ухе горящую головню (только смотрите, чтобы угольки не остались в ухе). Если готовить дома, то можно воспользоваться и другой хитростью – если плита электрическая, то прямо на конфорке поджарить лавровый лист в течение нескольких секунд, а затем бросить в уху, если плита газовая, то листик нужно поджечь и тут же загасить, и тоже бросить в уху. Попробуйте и вы почувствуете разницу вкуса. Разборка вареной рыбы, особенно головы – это занятие почти медитативное, спешка была чревата травмами. Чешую с окуней и ершей просто сдвигали вместе с кожей и ели разварное белое мясо почти без костей.

Помните выражение «уха из петуха»? Такой суп тоже бытовал на Урале под именем «**юрма**». Это наследие хантов и манси. Как пишет В. Похлебкин, кушанье это древнее и редкое, оно занесено в Домострой еще в 1547 году. Подробности про нее можно прочитать в книге «Тайны хорошей кухни» В. Похлебкина, мы же приведем только рецепт приготовления супа из этой книги.

Необычность юрмы состояла в том, что это была наполовину рыбная уха, наполовину куриный суп. Для юрмы можно использовать только следующие виды рыб: судак, сиг, таймень, хариус, нельма, а из морских – сквама, навага, нототения, пикша (в Березовском морская рыба была редкостью). При этом достаточно использовать один-два сорта. Что касается курицы, то она не должна быть жирной и весь жир перед варкой нужно удалить, так же, как и кожу. Рыба и

курица отваривается отдельно, в разной посуде, к ним добавить 1-2 столовые ложки ледяной воды, чтобы прояснить бульон, добиться осаждения взвешенных частиц и скопления жира на поверхности. Жир этот нужно собрать до смешения бульонов. Каждый бульон приготавливается с целой луковицей, лавровым листом и черным перцем горошком, которые по окончании варки выбрасываются. Соотношение куриного и рыбного бульона должно быть с преобладанием куриного. Куриный бульон вливается в рыбный, а не наоборот. Варка рыбного бульона длилась 15-20 минут, а куриного иногда до 2 часов, если курица была жесткая. Его варили на медленном огне плотно прикрыв крышкой, чтобы бульон не помутнел. Рыба, сваренная крупными кусками, вынималась из бульона, отделялась из костей и складывалась в сотейник, плотно прикрытый крышкой и помещаемый в холодное место.

Курица по окончании варки также вынимается из бульона, и ее белое мясо нарезается кубиками, смешивается с мелконарезанным репчатым или лучше зеленым луком, с небольшим количеством муки, или лучше манной крупы, и со взбитым куриным яйцом. Полученная однородная масса берется как клецки ложкой и отваривается в смеси рыбного и куриного бульона, при этом пена тщательно снимается. Затем в юрму опускаются сваренное рыбное филе, 2-5 тычинок шафрана, мелконарезанный укроп, сельдерей, зеленый лук, 2-3 зубчика чеснока, а если этого нет, то можно использовать молодые листья хрена, ложечной травы и крапивы, и юрма вновь доводится до кипения.

Среди **холодных супов** первое место необходимо отдать **окрошке**. Причем в исконно уральском варианте она не похожа на современную. Огурцы на Урал пришли поздно, но и раньше летний овощной суп был в ходу. Огурцы в нем заменяла квашенная капуста и заливали ее часто не квасом, а капустным рассолом. И конечно, среди ингредиентов не было колбасы – была холодная отварная картошка, яйца, капуста, лук, зелень. Можно было забелить ее сметаной, а можно есть и так. Другой вариант уральской окрошки – редька с квасом. Черную редьку натирали на терке или мелко рубили, солили, добавляли меду, а позднее сахара, заливали кислым квасом, забеливали сметаной.

А вот холодный суп – **ботвинью** к столу подавали с рыбой. Вот, например, ботвинья с огурцами. Щавель перебрать, вымыть, припустить в собственном соку и протереть сквозь сито. Свежие огурцы очистить от кожицы и нарезать кусочками. Горсть зеленого лука растереть с горчицей или хреном, солью и

сахаром. Все компоненты сложить в супницу и залить квасом. Отдельно в соленой воде с луком, пучком зелени, лавровым листом перцем подать отварную рыбу жирных сортов, мелко нарубленный лед. Ботвинья будет значительно вкуснее, если в нее добавить стакан шампанского.

Одним из любимых супов был **гороховый**, который любили за его сытость. Горох залить холодной водой и оставить для набухания, затем залить горячим бульоном, варить до полуготовности. Добавить пассерованный жареный лук, картофель, нарезанный кубиками, перец, соль, довести до готовности. Если не добавлять картофель, а довести горох до разваривания или растолочь прямо в кастрюле его толкушкой, то получится **горошница** – нечто среднее между супом и кашей – многими любимое блюдо и сегодня.

Еще одно необычное блюдо – то ли суп, то ли каша – **затируха**. Кастрюлю с водой ставим на огонь. Как только закипит вода, бросить нарезанный небольшими кубиками картофель. Пока картофель варится, очистить репчатый лук, нарезать мелко, положить на разогретую сковороду с растительным маслом. Сделать маленький огонь и оставить его пассероваться. Почистить морковь, сполоснуть и натереть на крупной тёрке. Добавить к луку и накрыть крышкой, дав возможность хорошо тушиться. Можно добавить немного свежей зелени. Зелень в супе будет более ароматная, если протомится в масле.

Пока всё готовится, начинаем колдовать над главным ингредиентом – затирухой. В миску разбить яйцо, немного взбить его вилкой, постепенно добавляя 2 ложки воды. В плоскую тарелку насыпать муку. Обмакнуть чистые ладони в болтанку с яйцом и затем положить влажные ладони на муку из тарелки. Прилипшую муку на ладонях надо перетирать над тарелкой с дуршлагом. Появится результат трения муки и рук – маленькие «катышки». Прodelать такую процедуру несколько раз, пока наберётся ложек 5 такой затирки. Руки надо вымыть и приступить к завершительному этапу. В кастрюлю, высыпать содержимое сковородки, и добавить затирку, полностью отряхнув от лишней муки. Вот для чего нам понадобился дуршлаг. Бульон с затиркой можно посолить, добавить лавровый лист, и оставить на медленном огне покипеть 10 минут.

Перед тем как выключить готовый суп, взбить хорошо вилкой куриное яйцо, добавить 2 ложки воды, перемешать и тонкой струйкой влить в суп. При этом надо помешивать ложкой, чтобы яйцо хорошо распределилось по всей массе супа. Выключить, дать постоять ещё 10 минут и подавать к столу. Ну это

осовремененный рецепт. А так рецепт был очень простой: заваренная ржаная мука с жареным луком.

Разнообразие **горячих блюд** потрясает воображение и, конечно, все рецепты рассказать невозможно. Расскажем только о самых традиционных (или самых вкусных).

Начнем с каш или в целом с крупяных блюд. Ни в одной стране не было такой привязанности к кашам, как на Руси. Использовались самые разнообразные крупы. Но в старину основными были те, которые сегодня незаслуженно забыты, хотя в последнее время они вновь стали появляться на прилавках.

Расскажем о редкой на сегодняшнем столе **полбе**. Помните у Пушкина Балда уважал эту кашу. Полба – это прародитель пшеницы, пшеница же постепенно и вытеснила с кухни эту крупу. В. Похлебкин рекомендует ее готовить так: замочить в холодной воде не менее чем на 12 часов, за это время воду два-три раза поменять, затем слить, засыпать в слегка подогретое (но не горячее) молоко и варить 4-5-6 часов на водяной бане. В приготовленную кашу добавить сливки, сливочного масла и подавать с холодным молоком, чтобы прихлебывать. Так же можно приготовить и крупную **перловку**. Процесс, конечно, интригующий, но уж очень долгий. Я готовлю и полбу, и перловку попроще. С вечера заливаю ее в термосе горячей водой, а утром только подогреваю. И еще с этими крупами можно приготовить вкуснейшее блюдо, в которое можно добавлять хоть рыбу, хоть мясо. Морковку и лук нарезать некрупными кубиками, обжарить на растительном масле, добавить туда также нарезанную кубиками рыбу (лучше красную, можно горбушу) или мясо, обжарить почти до готовности (с рыбой это занимает не больше 5 минут), добавить полбу, или перловку, сваренные заранее, немного потушить и в конце добавить зеленого горошка (можно консервированного, тогда его только прогреть). Блюдо готово. В нем рыба имеет совсем не рыбный вкус, а само оно очень вкусное и сытное.

Еще проще приготовить кашу из дробленого ячменя – **ячневую**. Залейте ее горячей водой и доведите до кипения, затем помешивая поварите минут 10 – каша готова. Также можно готовить каши из других дробленых круп – **пшеничной** (ее еще называют полтавской или артек) и гречневого продела. Эти каши вязкие и будут идеальным завтраком. Их можно варить и на молоке, или с добавлением молока и сахара. Но сваренные просто на воде они и полезны, и вкусны, главное следить, чтобы не пригорели, т.к. они быстро впитывают воду. А ещё дробленые

крупы, особенно пшеничную и ячневую, можно использовать для панировки, например, котлет, и вы получите совершенно новый вкус.

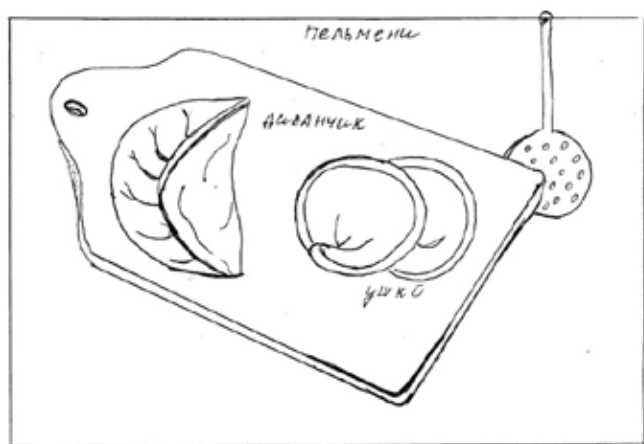
Многие не любят **пшенную кашу**, считают, что у нее есть горьковатый вкус. Но если крупу несколько раз промыть, последний раз горячей водой, сварить в большом количестве воды до полуготовности, затем воду слить и долить горячего молока, в котором и варить до полной готовности, то получите воздушную, пушистую кашу. А если пшенную кашу не съели за завтраком, то к обеду или ужину можно приготовить из нее прекрасные биточки: добавьте в кашу яйцо и, если нужно немного муки, сформируйте круглые биточки и обжарьте в сливочном масле. Но обычно даже яйцо и муку добавлять не обязательно, каши становятся при охлаждении вязкими и легко формируются.

Рассказывая о горячих блюдах, бытовавших на Урале, невозможно оставить в стороне **пельмени**. Говорят, что бренд «уральские пельмени» появился не так давно, в 1950-е годы с подачи шеф-повара ресторана «Уральские пельмени» и их главным отличием от остальных пельменей было наличие в начинке «дикого» мяса – лося, косули, кабана – а может и медвежатины. Раньше пельмени назывались сибирскими (ведь все, что за Пермью – Сибирь). Но как бы то ни было, пельмени – главная еда уральцев, и даже сегодня при всем изобилии в магазинах готовых пельменей – нет ничего лучше, чем домашние пельмени. Готовили их всей семьей – называлось это действие «стряпать пельмени». У коми-пермяков, которые считаются «изобретателями» пельменей, к этой стряпне допускались только женщины, продолжившие род детьми, стряпали они их в национальных нарядах под тихие протяжные песни. В зимнее время их стряпали тысячами и замораживали на всю зиму. Пельмени брали с собой в лес охотники. Попробуйте как-нибудь уйти подальше в лес, развести костер, растопить в котелке снег и на этой талой воде сварить пельмени, добавив только соль и лавровый лист (а можно и без листа).

Пельмени блюдо семейное, одному его стряпать не только скучно, но и неудобно. Сочни из пельменного теста сохнут, начинка выделяет сок и делать все нужно очень споро.

Начнем с теста – оно самое простое, пресное. Пшеничную муку просеивают на доску горкой, в середине делают углубление. Яйца, воду, соль смешивают и выливают в ямку. Затем начинают замешивать тесто, пока оно не

начинает отставать от рук. Вымешивают его до крутого комка. Затем тесто оставляют отдохнуть – от 20 минут до часа. После этого тесто должно стать пластичным и легко раскатываться, и также легко защипываться. Пропорции примерно такие: на 2 куриных яйца – неполный стакан воды (но больше половины), половина чайной ложки соли. Из этого количества получается около 100-120 пельменей (как будете раскатывать). В старину вместо куриных добавляли яйца диких куропаток и перепелов, можете попробовать это и сейчас.



Вкус будет немного иным. Сейчас существует много всяких приспособлений – пельменниц, но лучше ручную. Существует два основных способа раскатки – или раскатать большой тонкий лист и вырезать из него кружки тонким стаканом или рюмкой, при этом остатки можно раскатать

второй раз (вторая раскатка) и налепить из него «ушки» – тестяные кружочки сжимаются посредине и концы соединяются между собой. Такие ушки варят вместе с пельменями в мясном бульоне. Но самый правильный вариант – раскатывать сочни каждый отдельно. Для этого тесто раскатывают жгутом и нарезают на небольшие кусочки, размером с вишню, которые затем раскатывают до толщины не больше 2 мм. На середину кладется начинка, сочень защипывается в виде полумесяца, а затем концы полумесяца соединяют «ушком». Хотя есть версия, что защипывание «ушком» – это сибирский способ, а исконно уральский – таким пузатым диванчиком. Но «ушком» быстрее. Когда пельмень превращен в «ухо» его можно отваривать сразу, но лучше заморозить, тогда он вкуснее.

Начинка для пельменей тоже имеет огромное значение. Самый распространенная начинка – **мясная**. Для нее можно сочетать самые разные виды мяса, даже курицу. Классическим считается начинка с преобладанием мяса говядины – около половины, а остальное можно варьировать. Мясо лучше порубить, а не прокрутить через мясорубку, а уж если через мясорубку, то на ручной. К мясу добавляется репчатый лук (но умеренно, не так как на манты), перец, некоторые добавляют и зелень. Но главный секрет сочных пельменей – это умение правильно развести фарш водой – вода должна быть ледяная и количество ее заранее рассчитать невозможно – фарш каждый раз разный. Фарш должен быть

не жидким, но и не густым, легко братья вилкой и не смачивать сильно тесто. Второй классической уральской начинкой для пельменей была **редька**. Пельмени готовили с тертой (иногда предварительно запаренной) редькой с добавлением лука, соли и сметаны. Не менее вкусны пельмени **со свежими «сухими» груздями** (подгрузками). Грузди мелко порубить, добавить лук, сливочное масло или сметану, соль. В постные дни пельменное тесто замешивали без яиц, и начинка была соответствующей – **капуста** или **картофель**. Для картофельных пельменей сырой картофель натерли на терке, добавляли лук, немного растительного масла (в скоромные дни сметану или сливочное масло), соль. Для капустных пельменей можно брать как квашеную, так и свежую капусту. Капусту мелко рубят, добавляют лук, соль (можно сметану или масло, а можно немного свиного сала, тоже очень мелко порубленное). Готовили пельмени и **с рыбой** (в основном со щукой или судаком), к рыбе обязательно добавляли свиное сало. А вот В. Гиляровский пишет (правда про сибиряков – но мы ведь помним, что для москвичей все что за Пермью – Сибирь), что им подавали фруктовые пельмени в розовом шампанском.

Основной способ приготовления пельменей – отваривание, но можно их и жарить, и запекать. Отваривают в кипящей подсолённой воде (Похлебкин рекомендует добавлять еще и лук, прямо с кожурками и лавровый лист, а лучше отваривать в костном мясном бульоне) пока они не всплывут, потом еще минут 5. При вынимании из воды, правильные пельмени сморщиваются. Подавали пельмени со сметаной, сливочным маслом, тертым хреном, горчицей. Сегодня к пельменям подают смесь аджики с майонезом (макалово), майонез и заготовки – «хреновину» (хрен, помидоры, красный перец, соль) или «огонек» (тоже самое, но без хрена). Можно подавать пельмени с бульоном в порционных горшочках.

Еще одно вкусное горячее мясное блюдо – это **скоблянка**. Свое название скоблянка получила от описания процесса приготовления. Мясо для блюда сначала замораживают, а потом широким острым ножом отрезают от большого куска тонкие кусочки, как бы соскабливают. Мясо обжаривают до золотистой корочки и вынимают из сковороды, в оставшемся масле и жире обжаривают картофель, тоже нарезанный тонкими ломтиками, отдельно обжаривают грибы с луком. Затем все эти ингредиенты аккуратно смешивают, стараясь не поломать ломтики картофеля.

Рыбные горячие блюда тоже были в чести. Рыбу подавали и просто отваренной с горячим картофелем и жареной. Классический вариант приготовления **жареной рыбы** очень простой. Очищенную и выпотрошенную рыбу – крупную разрезали на куски, мелкую целиком с головой – обваливали в муке (можно в манной крупе или сухарях), жарили на раскаленном растительном масле с обеих сторон до образования поджаристой корочки, а плавники до вкуснейшего хруста. После первого переворачивания прямо в сковороду можно добавить нарезанного кольцами или полукольцами репчатый лук – он тоже в результате обжаривался. Есть классическое блюдо – **караси в сметане**: сметану добавляли к обжаренным карасям и некоторое время тушили на медленном огне, чтобы сметана не свернулась. Для рыбы с большим количеством мелких косточек – карасей, лещей, язей, применялась хитрость: спинки рыбы надрезались неглубокими (не до кости) косыми разрезами. В результате мелкие кости (ости) растворялись.

Но самое вкусное блюдо из рыбы мне удалось попробовать только один раз, и я даже не знаю, возможно ли его воспроизвести без русской печи. В книге В. Турыгина «Уральская кухня» оно называется **«рыба по-деревенски»**. Мелкую речную рыбу (в моем случае это были гольяны и пескари), очистить, подготовить для жарки. (в моем случае рыбу просто выпотрошили), поместить в сковородку. Яйца смешать с молоком, залить рыбу, запечь в печи. После этого рыбу можно было есть прямо с головой и костями и это было нечто сказочное. Ну если печи нет, то попробуйте сначала рыбу обжарить с обеих сторон (без панировки), залейте яйцами с молоком или сливками и запеките в духовке (можно на порционных сковородках или в неглубоких горшочках).

Еще один рецепт кушанья из рыбы: **щука по-немецки с картофелем**. Очистить, разрезать на куски и посолить щуку. Поставить варить разные корни, когда уварятся, вынуть корни, и в воду, в которой они варились, опустить рыбу. Когда рыба уварится, вынуть ее, накрыть крышкой и держать в теплоте, чтоб не остыла, отдельно отварить нарезанного картофеля. Распустить пол-ложки масла, подогреть с 1 ложкой муки, развести рыбным бульоном, положить ложки 2 сметаны и вскипятить. Выложить на блюдо рыбу и картофель, облить приготовленным соусом и подать.

Рыбная кухня была очень разнообразна. Вот выдержка из книги Н. И. Костомарова *«Из тертой рыбы разных родов, смешанных вместе, с примесью*

крупы или пшена, готовилось кушанье, называемое **рыбная каша**; в скоромные дни примешивали туда и мяса; такую же кашу клали и в пироги. Приготавливали из рыб **тельное** вроде котлет: смешивали с мукою, обливали ореховым маслом, прибавляли туда пряностей и пекли – это называлось рыбным караваем. Жареную рыбу подавали облитую каким-нибудь взваром. **Икра** была в числе обычных кушаньев: свежая зернистая из осетра и белорыбицы составляла роскошь; но во всеобщем употреблении была паюсная, мешочная [Крутопосоленная отжатая икра, режется, как сыр], армянская – раздражающего свойства и мятая – самого низшего достоинства, которую покупали бедные простолюдины. Икру вообще употребляли с уксусом, перцем и искрошенным луком. Кроме сырой икры, употребляли еще икру, варенную в уксусе или маковом молоке и пряженую: в посты русские делали икряники или икряные блины: это была взбитая, после продолжительного битья, икра, с примесью крупитчатой муки, и потом запаренная».

Еще раз обратимся к Н. И. Костомарову: «Из кушаньев, приготавливаемых из теста, занимают первое место **пироги**. По способу печения они были пряженые и подовые. Подовые были всегда из квасного теста, пряженые иногда из квасного, иногда из пресного. Мука для них употреблялась пшеничная крупитчатая или толченая, смотря по важности дня, когда они готовились; пеклись также и ржаные пироги. Все вообще русские пироги в старину имели продолговатую форму и различную величину; большие назывались пирогами, малые – пирожками. В скоромные дни они начинялись бараньим, говяжьим и заячьим мясом, несколькими мясами разом, например, бараниной и говяжьим салом, также мясом и рыбою вместе, с прибавкою каши или лапши. На масленице пекли пряженые пироги с творогом и с яйцами на молоке, на коровьем масле, с рыбой вместе искрошенными яйцами или с тельным, как называлось рыбное блюдо, приготавливаемое в виде котлет. В постные рыбные дни пеклись пироги со всевозможнейшими родами рыб, особенно с ситами, снетками, лодогой, с одними рыбными молоками или с вязигой, на масле конопляном, маковом или ореховом; крошенная рыба перемешивалась с кашей или с сарацинским пшеном (рисом). В постные нерыбные дни пеклись они с рыжиками, с маком, горохом, соком, репою, грибами, капустою, на каком-нибудь растительном масле или сладкие с изюмом и другими разными ягодами. Сладкие пироги пеклись и не в

*пост, вместо пирожных. Вообще пироги, за исключением сладких, подавались к горячему: меж ух. Другой вид печенья из теста был **каравай** – сдобный хлеб, с различными способами приготовления. Был каравай битый, который взбивался с маслом в сосуде, ставленный – типа кулича на молоке, яцкий – на большом количестве яиц, каравай с сыром, каравай братский и проч. Яйца, масло или говяжье сало, сыр и молоко служили добавкою в каравае, а различные виды его зависели от того, сколько класть муки, и с чем ее клали, и в каком количестве.*

*К печеньям из теста принадлежали: **курник**, т. е. паишет, начиненный курицею, яйцами, бараниною с маслом или говяжьим салом; **аладьи, котлома, сырники, блины, хворосты, кисели**. Аладьи делались из крупитчатой муки, яиц, коровьего масла, а в постные дни – без яиц, с ореховым маслом и подавались вообще с патокой, сахаром или медом. Аладьи огромного размера назывались приказными аладьями, потому что их приносили приказным людям на поминки. Подобное кушанье составляла **котлома**, отличавшаяся от аладий тем, что количество яиц в ней было меньше; она подавалась с патокой. **Сырники** готовились из творога, яиц, молока с небольшим количеством крупитчатой муки. **Блины** делались красные и молочные: первые из гречневой, вторые из пшеничной муки; молоко и яйца входили в последний сорт. Блины не составляли принадлежности масленицы, как теперь, – символом масленицы были пироги с сыром и **хворосты** – вытянутое тесто с маслом. Пекли также тестяные шишки, леваики, перепечи, орешки: все эти виды подавались в масле; такие же кушанья готовились в пост с растительным маслом».*

Вот какое разнообразие пирогов было на Руси, ну и у нас на Урале тоже.

Приведем только несколько рецептов.

Главным пирогом уральского стола был, конечно, **пирог с рыбой**. Рецептов было множество. Но принцип, впрочем, был один. Тесто для пирога готовят простым дрожжевым, а не сдобным. 1,5 стакана теплой воды смешивают с дрожжами, добавляют немного соли, половину столовой ложки сахара и замешивают с мукою до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук и стенок посуды. Ставят тесто в теплое место на расстойку (примерно 3 часа), за время брожения тесто два раза обминают. Готовое тесто делят на две части, одна немного больше другой. Большую часть переносят на противень, смазанный жиром. Пласт посыпают небольшим слоем риса, затем слоем репчатого лука, немного подсаливают. Раскладывают рыбу, нарезанную небольшими кусочками,

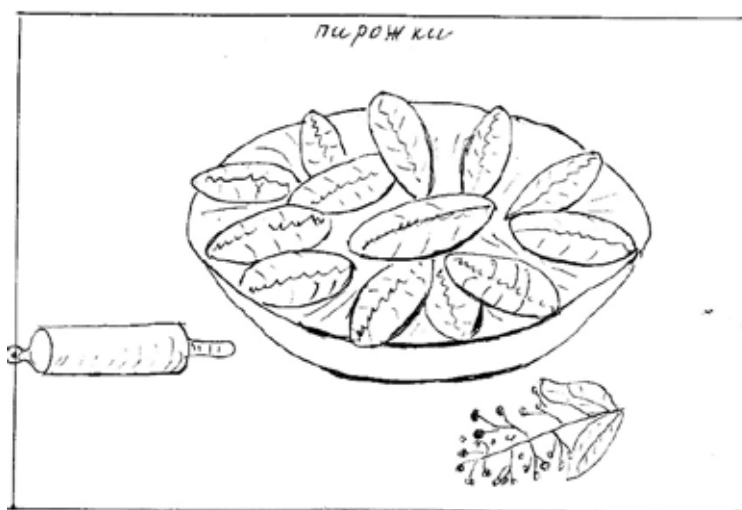
поливают растительным маслом, добавляют кусочки сливочного масла, подсаливают и закрывают раскатанным в пласт вторым куском теста. Пирог защипывают, в центре проделывают отверстие. Оставляют примерно на полчаса на расстойку. Выпекают пирог минут 40-45, готовый пирог смазывают сливочным маслом. Рыбный пирог можно готовить без риса и раскладывать мелкую рыбу целиком, даже с головой. В такой пирог кладут больше лука для сочности. По-уральски рыбный пирог не режут на части, а снимают верхнюю корку, раздают едокам. Затем из пирога извлекают рыбу и тоже раздают, рыбу едят с верхней коркой, а затем едят пропитанную луковым и рыбным соком нижнюю корку.

Другой вкуснейший большой пирог – это **из картошки с мясом**. Сегодня в многочисленных кулинариях продаются самые разные вариации этого пирога. Чаще всего это пироги с курятиной или мясным фаршем. Но самый правильный пирог делается с говядиной (хотя и со свининой неплохо). Для этого пирога используется тоже дрожжевое тесто. А для начинки картофель нарезается тонкими кружками или полукружьями, мясо тоже тонкими ломтиками, как на скобянку, лук полукольцами. Нижним слоем выкладывается картофель, затем лук с мясом и сверху снова картофель. Между ломтиками картофеля можно положить кусочки свиного сала, тоже нарезанного очень тонкими ломтиками или сливочного масла, если мясо нежирное. Закрывается верхним пластом теста. Этот пирог по готовности можно нарезать на порционные куски. Вкусен он и холодным. Уральцы любят и большие пироги, и маленькие пирожки со свежей и квашеной капустой, начинку для таких пирогов готовят с добавлением яйца, морковки, капусту предварительно тушат. Пирожки с зеленым луком и яйцом тоже частые гости на столах, так же, как и с ливером.

Как пишет наша землячка В. Устинова, наш же земляк Л. И. Брусницын употреблял в пищу **пирожки с зайчатиной**. Чтобы приготовить эти пирожки, нам нужно, прежде всего, приготовить для них фарш – паштет из заячьей требухи. Зайчатину помещаем в кастрюлю, заливаем холодной водой, доводим до кипения, снимаем пену и даем покипеть 3-4 минуты. Все сливаем, зайчатину моем холодной проточной водой и вот только теперь она у нас готова к дальнейшей обработке. Лук режем кольцами, морковь трем, а сало нарезаем полосками. На дно чугунок кладем лавровые листья и все перцы горошком, половину полосок сала, половину лука и моркови. Сверху укладываем зайчатину, солим ее и перчим, а также можем посыпать другими специями. Снова слой сала, лука и

моркови. Накрываем чугунок крышкой и ставим в духовку 140 градусов на 1,5 часа. Через 1,5 часа выливаем в чугунок 250г бульона (можно воспользоваться бульонным кубиком) или теплой воды. Опять ставим в духовку на 1,5 часа. Даем остыть. Отделяем мясо от костей и все (мясо, требуху, сало, овощи и соус) пропускаем 2-3 раза через мясорубку или измельчаем блендером. Хорошо вымешиваем. Вот паштет и готов. Он может быть самостоятельным блюдом, намазанный на хлеб, да еще с хреном...

Тесто классическое дрожжевое. Из него лепятся небольшие пирожки. Даем им до 30 минут расстояться, потом смазываем взбитым яйцом и отправляем в духовку минут на 20 при 180-200 градусах. Вообще-то, надо посматривать, как они зарумяниваются.



Уральской же экзотикой были **пирожки с черемухой**. Черемуха в изобилии росла по берегам озер и рек, ее собирали, когда ягоды переставали «вязать» во рту, сушили и перемалывали прямо с косточками в муку. Потом ее использовали в разные блюда (вот в Ельцин-Центре продают в буфете торт из черемухи по

рецепту Наины Ельциной), но самое вкусное – это пирожки. Для начинки черемуховую муку смешивали с сахаром, а если есть и с солодом, добавляли немного воды и варили 10-15 минут. Потом лепили небольшие пирожки и запекали в печи. Черемуховые пирожки были только печеные, их никогда не жарили на масле.

В отличие от того блюда, что мы сейчас называем беляши, но на самом деле это перемяги (перемячи). Настоящие беляши (белэши) – большие пироги с мясо-картофельной начинкой – блюдо татарской кухни до сих пор подаются в Казани. А наши **беляши-перемяги** – особый вид пирожков. Из дрожжевого теста делают шарики, массой около 50 грамм, раскатывают в лепешки, на середину кладут фарш (прокрученное или лучше порубленное мясо с луком и специями), защипывают так, чтобы в середине оставалось отверстие. Иногда их делают круглой формы, но можно и треугольной. Перемяги обжаривают (во фритюре или

на сковороде) сначала отверстием вниз, а затем переворачивают. Если все сделали правильно, то при откусывании у вас внутри беляша окажется мясо, практически плавающее в бульоне. Осторожно, не обожгитесь! Сегодня делают беляши и с картофелем. Вкусные беляши (пермяги) в нашем городе делают в «Кондитерке», а в Екатеринбурге в «Гиперболе» в «Гринвиче». Это не реклама, а констатация факта!

От наших пермских соседей пришли к нам на завод посикунчики. **Посикунчики** – это название маленьких жареных пирожков, чей размер примерно равен добротному варенику. Это старинное блюдо уральской кухни, преимущественно Пермского края и северо-запада Свердловской области. Главное, что отличает посикунчики от прочей выпечки, – невероятно сочная начинка.

В начинку посикунчика кладётся самый разнообразный фарш или же мелко рубленное мясо – баранина, говядина или свинина. Есть и овощные компоненты: редька с мёдом или печёная репа. В общем, разнообразных вариаций – тьма тьмущая. При этом в каждом уральском городе или же деревушке вам наверняка расскажут, что именно их посикунчики самые правильные, а все другие – подделка и новодел.

Посикунчика хватает лишь на пару укусов. Неслучайно и берут их по многу – десяток-другой. Эти пирожки принято есть горячими, с пылу с жару, макая в соус. «Мака́ло» – именно так он и называется. Соусы эти могут быть на основе горчицы, уксуса и соли или же являться кефирно-чесночной заправкой.

Посикунчики получили такое название, потому что они брызжут соком при надкусывании, то есть «сикают», как говорили раньше. Этот глагол сейчас звучит довольно необычно, но он есть в словаре Даля. И раньше был довольно нейтральным.

Впрочем, есть и другая версия происхождения названия. Согласно ей, посикунчиками пирожки стали называться из-за того, что мясо для начинки очень мелко рубили, буквально секли.

Одним из шедевров уральской печеной кухни были и есть **шаньги**. Заквашивают тесто для шанег на тестяной закваске. Тесто замешивается на воде, но с добавлением чего-нибудь жирного: сметану, животный жир или растительное масло. Расстояться тесту дают чуть-чуть, быстро разделявают на лепешки величиной с блюдце и толщиной не менее 1 см и смазывают верхнюю

сторону этой лепешки сметаной с добавлением сахара или специальной намазкой – распаренной кашей (да-да!), смешанной с жидким творогом, позднее картофельным пюре с молоком, сметаной и яйцами или творогом со сметаной и сахаром. Намазка не только придает шаньгам вкус, но и не дает взбухнуть середине лепешки и подгореть сверху, ибо шаньги выпекаются на сильном огне. После выпечки они смазываются сливочным или топленым маслом, прикрываются полотенцем (для отдыха). Вкусные шаньги с картофелем и сметаной продают в киосках «Русский хлеб» (и это тоже не реклама!).

Калинник – один из самых старинных русских пирогов, где ягоду не клали в начинку, а, предварительно высушив, размалывали в порошок, заваривали его крутым кипятком в кашу-пюре, на котором и замешивали тесто из ржаной муки, сахара при этом не клали и выпекали в виде толстой лепешки без начинки.

Еще один традиционный пирог – **мучник (мусник)**. Для теста используют разные виды муки, лучшее соотношение – $\frac{2}{3}$ пшеничной, $\frac{1}{3}$ ржаной или ячневой, можно часть заменить на овсяную, но $\frac{2}{3}$ обязательно должна быть пшеничной. Тесто лучше замешивать на закваске из теста вчерашнего дня. В тесто добавить немного масла, сметаны. Начинка из гречневой каши (с грибами, яйцом) и лука. Выпекать в духовке минут 20 на среднем огне.

Наш ответ французскому луковому супу – **пирог луковник**. Постное дрожжевое тесто раскатать на тонкие лепешки. Нарезьте репчатый лук и поджарьте его до золотистого цвета на растительном масле. На дно формы, смазанной маслом, положите тонкую лепешку, засыпьте луком, затем опять лепешку и слой лука. Так надо уложить 6 слоев. Верхний слой должен быть из теста. Выпекайте в хорошо разогретой духовке. Подавайте горячим.

Помните Н. И. Костомаров писал про оладьи (аладьи)? **Тупоськи** – это вид оладий. Их особенность в том, что они замешиваются только на молоке. Ничего другого в них не добавляется. Дрожжи разводятся в тепловатом молоке, взбиваются и затем к ним небольшими порциями добавляют муку до консистенции густой сметаны. Затем тесто оставляют в кастрюле плотно закрытой крышкой подойти (не оставляйте в кастрюле ложку). В помещении должно быть очень тепло. Через 15-20 минут проверить, если тесто подошло, осторожно ложкой беря с краю, не перемешивая, жарить тупоськи на сковороде на растительном масле. Тесто должно еле капать с ложки, иногда приходится помогать отделиться от ложки другой ложкой. Пекут тупоськи переворачивая на

другую сторону через минуту-полторы. Едят их с молоком или заедая соленой рыбой.

Из грибов тоже готовили вторые горячие блюда, например, **рагу**. Свежие грибы нарезать и обжарить. Картофель, репу, морковь нарезать кубиками и тоже обжарить вместе с луком. Все сложить в кастрюлю, добавить кипятка и томатной пасты, тушить до готовности.

Еще одно грибное блюдо: **грибная икра**. Эту икру готовят из сушеных или соленых грибов, а также их смеси. Вымойте и сварите до готовности сушеные грибы, охладите, мелко нарубите или пропустите через мясорубку. Соленые грибы надо промыть в холодной воде и также нарубить. Мелкорубленный репчатый лук поджарьте на растительном масле, добавьте грибы и тушите 10-15 минут. В конце добавьте толченый чеснок, уксус, перец соль. Подавать посыпав зеленым луком.

Важной частью любого стола, хоть праздничного, хоть ежедневного, были напитки. У Н. И. Костомарова есть и про это. *«Напитки, употребляемые русскими в старину, были квас, морс, пиво, мед, водка и виноградные вина. Квас пили все, от царя до последнего крестьянина. Повсеместно в посадах можно было встретить и квасоварные заведения, и квасников, продающих квас в лавках и квасных кабаках. В монастырях квас был обычным питьем братии в будни. Квасы были разного сорта: кроме простого, так называемого житного, приготавливаемого из ячменного или ржаного солода, были квасы медвяные и ягодные. Медвяный приготавливался из рассыченного в воде меда, процеженного, с примесью калача вместо дрожжей. Этот раствор стоял несколько времени с калачом, потом сливали его в бочки. Его качество зависело от сорта и количества меда: для царей, например, собирали лучший мед во всем государстве на квас; такого же рода медвяные квасы делались в некоторых монастырях, имевших свои пчельники; и оттого медвяный квас в народе носил эпитет монастырского. Ягодные квасы делались таким же образом из меда и воды с добавкою ягод: вишен, черемухи, малины и проч.; этого рода квас также можно встретить было чаще всего в монастырях, а у зажиточных людей он служил для угощения людей низшего звания. Пиво делалось из ячменя, овса, ржи и пшеницы; для народа оно варилось в казенных пивоварнях при кабаках, а люди зажиточные, имевшие дозволение приготавливать у себя напитки, делали его для домашнего*

обихода в своих дворах и хранили в ледниках под снегом и льдом. Русское пиво, по замечанию иностранцев, было вкусно, но мутно. Некоторые хозяева подпаривали его патокою, т. е. готовое пиво сцеживали с дрожжей и сливали в другую бочку, потом, взявши этого пива ведро, примешав туда патоки, варили до кипятка, потом простуживали и сливали назад в бочку, а иногда подбавляли туда ягодных смесей. Последнего рода пиво называлось поддельным пивом.

Оригинальное и лучшее русское питье было мед; все путешественники, посещавшие Московию, единогласно признавали достоинство нашего меда и расславили его в далеких странах.

Меды были **вареные** и **ставленные**; первые варились, вторые только наливались. Кроме того, по способу приготовления и по разным приправам меды имели названия: простой мед, мед пресный, белый, красный, мед обарный, мед боярский, мед ягодный. **Мед**, называемый **обарным**, готовили следующим образом: рассычали медовый сот теплою водою, процеживали сквозь частое сито, так, чтобы мед отделился от воины, потом клали туда хмель, полагая на пуд меда полведра хмеля, и варили в котле, беспрестанно снимая пену ситом; когда же эта жидкость уваривалась до того, что в котле оставалась ее только половина, тогда выливали из котла в мерник и простуживали не на сильном холоде, бросали туда кусок ржаного хлеба, натертого патокой и дрожжами, давали жидкости вскиснуть, не допуская до того, чтоб она окисла совершенно, наконец, сливали ее в бочки. **Боярский мед** отличался от обарного тем, что при рассычении меда бралось медового сота в шесть раз больше, чем воды; он кис в мерниках неделю, потом его сливали в бочку, где он стоял другую неделю с дрожжами; потом уже его сливали с дрожжей, подпаривали патокой и, наконец, сливали в другую бочку. **Ягодный вареный мед** готовился таким образом: ягоды варились с медом до тех пор, пока совершенно раскипали; тогда эта смесь снималась с огня; ей давали отстояться, потом ее процеживали, сливали в мед, уже сваренный прежде с дрожжами и хмелем, и запечатывали.

Ставленные меды готовились, как квасы, но с дрожжами или хмелем и потому отличались от квасов своим охмеляющим свойством. **Ставленный ягодный мед** был прохладительный и приятный напиток. Его делали обыкновенно летом из малины, смородины, вишен, яблок и проч. В посудину клали свежих спелых ягод, наливали водою (вероятно, отварною) и давали стоять до тех пор, пока вода не принимала вкуса и цвета ягод (дня два или три), потом сливали воду

с ягод и клали в нее отделенного от воска чистого меда, наблюдая, чтоб выходило по кружке меда на две или на три воды, сообразно желанию придать напитку более или менее сладости, потом бросали туда несколько кусков печеной корки, дрожжей и хмеля, и когда смесь эта начинала вскисать, то хлеб вынимали прочь, чтоб она не приняла хлебного вкуса, мед на дрожжах оставляли от пяти до восьми дней в теплом месте, а потом снимали и ставили в холодное. Некоторые бросали туда пряности: гвоздику, кардамон, имбирь. Мед ставленный держался в засмоленных бочонках и был иногда до того крепок, что сишибал с ног. К разряду прохладительных напитков относился березовый сок, или березовец, добываемый в апреле из берез».

Вот несколько рецептов напитков.

Солод. Рожь промыть, замочить и прорастить, затем сушить до коричневого цвета (лучше на русской печи, но за неимением ее можно в духовке на очень низкой температуре с открытой дверцей, измельчить, замесить тесто, как на блины, кипятком заваривая муку, дать настояться. Добавить сахар, упарить, затем развести холодной водой.

Сусло. Из ржаного зерна приготовить солодовую муку. Замесить жидкое тесто, всыпая муку в горячую кипяченую воду, поставить на полчаса в теплое место. В глиняный горшочек насыпать пшеничные отруби, немного сахара, влить тесто и поставить в русскую печь на сутки, постоянно добавляя кипяченую воду, чтобы тесто не сгорело. На следующее утро сусло слить, заквасить, охладить и подать. Для закваски в теплую воду добавить сахар, подмесить муку, разведенные дрожжи, поставить в теплое место для брожения.

Травник. Солод после наквашивания смешать с травой лабазника, смородиновыми и вишневыми листьями, дать настояться.

Солод служил основой и для другого традиционного напитка – **красного кваса**. Солод и муку перемешать, влить теплую воду, замесить густое тесто, заварить его кипятком и хорошо размешать. Поставить тесто в теплое место на 1 сутки. Затем добавить 2 1/2 л кипятка, размешать и влить еще 5 л охлажденной кипяченой воды.

Сусло перемешать, добавить пищевой лед и дать ему отстояться. Слить сусло в бочонок, добавить прокипяченный настой мяты, дрожжи и поставить в холодное место на 3 дня. На это количество воды – 1,5 кг. ржаной муки, 250 гр. солода, 50 гр. дрожжей).

Но можно приготовить **домашний квас** и без солода. Ржаные сухари подсушить в духовке до румянца, сложить в кастрюлю, залить теплой водой и поставить на 2 часа в теплое место (периодически помешивать). Затем настой слить, а оставшиеся сухари еще раз залить водой, настоять 1-2 часа и снова слить.

Полученное сусло остудить до 20-25°C, добавить сахар, разведенные дрожжи, настой мяты и оставить в теплом месте на 8-12 часов. Готовый квас разлить в бутылки и хранить в холодильнике.

Кисели сегодня готовят на картофельном или кукурузном крахмале, а раньше их заквашивали на овсяной муке – поэтому они так и зовутся – кисели, от слова кислый. И были они преимущественно не фруктовые. Овсяный кисель готовят и сладким, и соленым. **Соленый кисель** – скорее блюдо холодного стола, чем напиток. Овсяную муку или хлопья заливают чуть теплой водой, перемешивают, посуду закрывают крышкой и оставляют примерно на сутки. Затем настой процеживают, а к остаткам добавляют немного воды и отжимают. В жидкость (овсяное молочко, цеж или сулой) добавляют корочку черного хлеба и оставляют в тепле для закисания примерно на сутки. Затем добавляют сахар или соль и кипятят до загустения. Кисель разливают в тарелки, охлаждают и подают с молоком.

Сбитень. В 1 л. воды растворить по 150 грамм сахара и меда, добавить пряности (гвоздику, корицу, имбирь). Кипятить 5-10 минут, снимая пену. Через полчаса напиток процедить, подогреть и пить горячим.

Ну как же обойтись без десерта. *«Русские лакомства состояли из плодов свежих или же приготовленных в патоке, с медом и сахаром. Плоды эти были отчасти туземного происхождения, отчасти привозные. Хозяева употребляли яблоки и груши в патоке и в квасу, т. е. клали в бочонки и наливали патокой, потом закрывали, но не плотно, чтобы "кислый дух выходил", или же, отобравши свежих яблоков, прорезывали в них отверстия и наливали туда патоки; из малины делали морс, употребляемый с водою, из брусники — брусничную воду. Было в обыкновении лакомство, называемое левашни, его делали из малины, черники, смородины и земляники. Ягоды сначала уваривали, потом протирали сквозь сито и вслед за тем варили снова, уже с патокой, густо мешая во время варения, потом выкладывали эту густую смесь на доску, прежде смазанную патокой, и ставили на солнце или против огня; когда они высыхала,*

то свертывали ее в трубочки. Другое лакомство было **пастила**, приготовляемая из яблок. Яблоки клали в сыту* [Медовый взвар] и парили, потом протирали сквозь сито, клали патоку и снова запаривали, мешали, били, мяли, потом выкладывали на доску и давали подняться вверх, наконец, складывали в медные, луженые творила* [Сосуд, в котором что-либо растворяли], давая закиснуть, и опрокидывали вниз. Пастилу делали также и из других овощей, например, из калины.

Редьку в патоке готовили таким образом: сначала искрашивали редечный корень в мелкие ломтики, вздевали на спицы, так, чтоб ломтик не сталкивался с другим ломтиком, и вывешивали на солнце или в печах после печения хлебов; когда в растении не оставалось сырости, толкли его, просеивали на сито, между тем варили в горшочке белую патоку и, уварив, выливали в редечную муку, прибавляя туда разных пряностей: перцу, мускату, гвоздики, и, запечатав горшочек, ставили в печь на два дня и две ночи. Смесь эта должна быть густа, как паюсная икра, и называлась **мазюня**; такую же мазюню готовили подобным способом из сухих вишен».

Клюквенная пастила. Заморозить клюкву, чтобы она стала твердой, как орехи, истолочь ее деревянной ступкой, выложить на сито, дать соку стечь, оставшуюся массу протереть через сито. Затем пюре перемешать с сахаром или медом (на стакан пюре – стакан сахара), потом разлить в мелкие емкости и оставить застывать.

Многие старожилы завода вспоминают такое лакомство, как **кулага**. Настоящая кулага приготавливается из ржаного солода, ржаной муки и калины, без всяких добавок сладких пищевых продуктов: сахара, мёда. Солод разводят кипятком, дают настояться один час, затем добавляют вдвое большее количество ржаной муки, замешивают тесто и дают ему остыть до температуры парного молока (28—25 °С). После этого тесто заквашивают ржаной хлебной коркой и когда тесто закиснет, его ставят в протопленную русскую печь на несколько часов – обычно с вечера до утра (то есть на 8-10 часов). При этом посуду плотно закрывают и дополнительно замазывают тестом для полной герметизации. Другой вариант: для приготовления кулаг отваривают картофель в кожуре, охлаждают, очищают, тщательно толкут, чтобы не осталось комков. Затем замешивают солодом (просеянной ржаной мукой) полугустое тесто, перекладывают в глиняный горшок и, закрыв крышкой, ставят в истопленную русскую печь,

подгребая со всех сторон к горшку горячие угли. Через час горшок вынимают, хорошенько взбивают массу колотовкой, вновь закрывают крышкой и ставят в печь еще на час. Затем горшок вынимают из печи, снимают крышку и, охладив, перекладывают кулагу в деревянную посуду, прикрывают рушником и ставят в теплое место (на русскую печь) еще на сутки для закисания, следя при этом, чтобы она не слишком перекисала. Затем ее вновь перекладывают в глиняный горшок и, закрыв крышкой, ставят в печь для запекания. Спустя еще несколько часов кулага готова. По внешнему виду она напоминает кашу, но так густа, что ее можно резать ножом. Цвет кулаги золотистый, бежевый, кремово-розоватый, на вкус она кисло-сладкая, с медовым ароматом. Кулагу ели холодной.

Традиционное лакомство – **паренки** – готовилось из репы, иногда редьки или брюквы, позднее использовали и свеклу. Репу очищают от кожуры, но не режут и закладывают плотно в глиняный горшок или чугунок доверху, сверху плотно прикрывают толстым слоем соломы, затем перевернув вверх дном, ставят на ночь в вытопленную печь. Едят паренки кроша их в квас. В духовке паренки готовятся примерно также – чугунок или горшок наполняют репой, плотно закрывают соломой, а сверху закрывают фольгой и опрокидывают на решетку духовки, выдержать 2-3 часа на слабом огне.

Брусника моченая. Свежую бруснику перебрать, промыть в холодной воде и откинуть на сито. Уложить в тару, прикрыть кружком залить раствором из соли, с добавлением сахара, гвоздики, корицы. На 10 кг брусники – 5 л. воды, 170-200 гр. соли, 300-500 гр. сахара. Можно приготовить и натуральную клюкву или бруснику. Уложить ягоды в банки, залить кипятком, банки простерилизовать.

На этом мы заканчиваем наше первое путешествие по кухне одного из уголков Урала – Березовского завода. Мы рассказали только о небольшом количестве блюд, которые, возможно, были на столах заводчан. Рассказать обо всех в таком небольшом издании невозможно., но может быть мы продолжим свои изыскания.

Список использованной литературы

Белоусова Д. Что готовить по книге "Уральская кухня"? // Областная газета. – Екатеринбург, 2017. – 13 июля (№ 125).

Бендель А. Г. Кухня молодой хозяйки / А. Г. Бендель. – Свердловск : Средне-Уральское книжное издательство, 1977. – 112 с.

Бухаров И. "Вам все равно что есть? Это лукавство." / Игорь Бухаров // Областная газета. – Екатеринбург, 2017. – 27 апр. (№ 74). – С. 1.

Востриков О. В. Традиционная культура Урала: Этноидеографический словарь русских говоров Свердловской области : Вып. III Народная эстетика. Семья и родство, Обряды и обычаи. – Екатеринбург: Свердловский областной дом фольклора, 2000. – 200 с.

Грашин Р. Кулинарный шедевр по тайному рецепту / Рудольф Грашин, Владимир Васильев // Областная газета. – Екатеринбург, 2018. – 4 янв. (№ 1). – С. 2.

Климина Е. А. 700 рецептов уральской кухни : [сборник]. — Москва : Айрис-пресс, 2003. — 512 с. ; 17 см. + 8 с. ил. — (Страна советов).

Ковалев Н. И. Кухня, полная чудес. / Н. И. Ковалев, В. В. Усов. – Екатеринбург : Средне-Уральское книжное издательство, 1992. – 254 с. + 8 л. вкл.

Костомаров Н. И. Очерк домашней жизни русского народа в XVI и XVII столетиях / Н. И. Костомаров // Костомаров Н. И. Обычаи и нравы народов государства Российского. – Москва : Аст, 2018. – 530 с. : ил.

Кухня народов России : путешествие по Уралу. – Москва : Квадрат, 1992. – 496 с.

Ляшенко А. Мульки и пиканницы снова в меню / Александр Ляшенко // Уральский рабочий. – Екатеринбург, 2014. – 6 дек. (№ 232). – С. 3. – (Субботние беседы).

Пиканы: полезные свойства и рецепты приготовления: [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://taiafilippova.ru/pikany-poleznye-svoystva-i-recepty-prigotovleniya>

Похлебкин В. В. Тайны хорошей кухни. – Екатеринбург : Средне-Уральское книжное издательство : Ассоциация уральских писателей, 1994. – 352 с.

Русское застолье : Кулинарные рецепты от русских писателей. – Москва : Издательство «ЭКСМО-ПРЕСС», 2000. – 304 с

Саенко Л. М. 100 рецептов уральской кухни / Л. М. Саенко. – Челябинск : Южно-Уральское книжное издательство, 1981. – 80 с.

Сюткина О. Непридуманная история русской кухни / Ольга и Павел Сюткины. – Москва : Издательство Астрель, 2011, – 112 с.

Традиционная культура Урала : Этноидеографический словарь : вып. II Народная свадьба. – Екатеринбург: Свердловский областной дом фольклора, б.г. – 206 с.

Традиционная культура Урала: Альманах. – вып. II. – Екатеринбург: Свердловский областной дом фольклора, 2003. – 170 с.

Турыгин В. В. Уральская кухня. / В. В. Турыгин. – Свердловск : Средне-Уральское книжное издательство, 1980. – 157 с.

Уральская кухня: 52 оригинальных рецепта. – Екатеринбург, 2017. – 131 с. ; 30 см. – (Урал: бесконечный драйв!. кн. 7).

Устинова В. Не совсем и не всегда это – березовские блюда // Другая газета. – 2003. – 3 июля. – С.14.

Филиппов Э. Кулинарный Челябинск / Эдуард Филиппов. – Челябинск : Издательство Марины Волковой, 2006. -208 с.

Чагин Г. Н. Народы и культуры Урала в XIX-XX в.в. : Историко-этнографический атлас / Г. Н. Чагин. – Екатеринбург : ИД «Сократ», 2003. –128 с. 6 ил.

Чеботаева М. Водка на развесистой клюкве // Эксперт-Урал. – Екатеринбург, 2016. – № 27. – С. 88-93.

Алфавитный указатель блюд

Беляши см. <i>пермяги</i>	
Ботвинья	14-15
Брусника моченая	32
Головизна	6
Горошница	15
Грибница	11
Грузди соленые	7
Груздянка	11
Губница	11
Затируха	15
Икра грибная	27
Калинник	26
Каша из полбы	16
Каша перловая	16
Каша пшеничная	16
Каша пшенная	17
Каша ячневая	16
Каши	16-17
Квас из ржаных сухарей	29
Квас красный	29
Квашеная капуста	8
Кисель	30
Кулага	31-32
луковник	26
Меды	28-29
Мучник (мусник)	26
Огурцы малосольные	8
Огурцы соленые	8
Окрошка уральская	14
Паренки	32
Пастила клюквенная	31
Пельмени	17-19
Пермяги	24-25
Пиканы	10-11
Пирог Рыбный	22
Пирог С картошкой и мясом	23
Пирожки с зайчатиной	23
Пирожки С черемухой	24
Полба с рыбой и овощами	16
Посикунчики	25
Рагу грибное	27
Рассольник с грибами	12
Рассольник уральский	12
Редька в патоке	31
Редька черная с маслом	6
Рыба жареная	20
Рыба по-деревенски	20
Рыжики соленые	7

Сбитень	30
Скоблянка	19
Солод	29
Студень	5
Суп гороховый	15
Суп полевой	12
Сусло	29
Травник	29
Тупоськи	26
Тюря	12
Уха	12-13
Ушки	18
Холодец	6
Шаньги	25-26
Щи	9-10
Щи «зеленые»	10
Щи из крапивы	10
Щи из свежей капусты	9
Щи суточные	9
Щи толстые	10
Щука по-немецки с картофелем	20
Юрма	13-14
Яичница с рыбой	20

Благодарности

Теперь я понимаю, почему иностранные авторы выражают благодарности в конце своих книг и тоже хочу выразить свои.

Прежде всего я благодарю своих родителей за то, что научили меня готовить, особенно стряпать пельмени.

Хочу поблагодарить своих коллег из Центральной городской библиотеки г. Березовского, которые помогали мне в поисках источников, делились своими рецептами и стали первыми читателями и критиками.

Благодарю коллег из г. Алапаевска, которые нашли и доставили в кратчайшие сроки одну из редких книг по уральской кухне.

Особую благодарность приношу своей подруге и коллеге С. В. Олефир, которая будучи доктором педагогических наук и художником-любителем, согласилась нарисовать иллюстрации для этого издания.