ПОЛЬСКАЯ КУХНЯ

60 рецептов

1000.menu

РЕЦЕПТЫ СЛАВЯНСКОЙ СТРАВЫ

КОЛОБОК

Оказывается, приготовить «тот самый» сказочный колобок, знакомый каждому из нас с детства, очень просто. Вот как это делается. Перемешайте двести граммов сливочного масла, стакан простокваши, половину чайной ложки соды, стакан сахару, добавьте соли по вкусу. Перемешайте. Для густоты добавьте муку (ржаную или пшеничную - по возможности; впрочем, подойдет и любая другая). Из получившейся смеси скатайте шарики, слегка их расплющите или надрежьте ножом. Поставьте в печь или духовку и выпекайте до готовности. Когда колобки будут готовы, вам останется только немного охладить их и внимательно следить за тем, чтобы какому-то из них не пришла в голову идея «уйти от дедушки и бабушки».

КОВРИЖКИ

Для приготовления одной коврижки вам потребуется пятьсот граммов меда уварить с чайной ложкой корицы, гвоздики, мускатного ореха, имбиря, кардамона и остудить. В это время взбейте с сахарным песком пять куриных яиц, добавьте туда полтора стакана муки и замесите тесто, которое должно получиться достаточно густым. Поставьте тесто в тёплое место на три-четыре часа, несколько раз тщательно перемешивайте в течение этого времени. Затем добавьте ещё полтора стакана муки, чайную ложку соды, как следует перемешайте, выложите на противень и дайте постоять ещё около часа, чтобы дать тесту хорошо подняться. Выпекайте в духовке при умеренной температуре примерно три четверти часа.

КАША

В кипящую подсолённую воду (1л) всыпать перебранное и промытое пшено (2 стакана) и варить до полуготовности. Добавить 4 столовые ложки мёда, 1 стакан молока и соль. Все перемешать и варить до готовности. Снять посудину с кашей с огня, добавить 100 г сливочного масла, хорошо перемешать и, плотно закрыв крышкой, поставить упревать на полчаса.

КУТЬЯ

На 1 *кг* пшеницы (можно использовать лущеный ячмень, но ни в коем случае не рис, ибо «кутья по-китайски» к славянским обрядовым блюдам не относится) 200 *г* мёда, 200 г мелко нарубленных лесных орехов, 200 *г* размоченных в холодной воде сушёных яблок и груш, 200 *г* черничного варенья или столько же свежей черники, 100 г клюквы или брусники, соль по вкусу.

Развести мёд в горячей воде и вскипятить на медленном огне. Засыпать предварительно вымоченную и перебранную пшеницу. Посолить. Пока пшеница варится, нарубить размоченные яблоки и груши кусочками, залить их черничным вареньем и проварить 5 минут.

После того, как пшеница дойдёт до готовности (каша должна быть рассыпчатой), положить в неё орехи, клюкву, проваренные с черникой яблоки, всё это тщательно перемешать, накрыть посуду крышкой, завернуть в толстое полотенце и поставить упревать на полчаса. Подавать *кутью* тёплой.

КИСЕЛЬ

Плющеный овёс протомить в духовке до золотистого цвета. Переложить в чугунок, залить холодной водой и варить на слабом огне полчаса. Затем кисель осторожно снять с осевшей гущи в чистую посуду и дать ему остыть. Кисель должен иметь густоту сметаны. Можно добавить для сладости мёд, хотя в старину кисели были несладкие.

ЛЕПЁШКИ ПРЕСНЫЕ (КРУТУШКИ)

Крутушки делают ржаными и пшеничными. Ржаные пекут на сметане или простокваше, а пшеничные на молоке. В ржаные добавляют только соль и соду. В пшеничные добавляют масло, сметану, соль и соду. Месят лепёшки очень круто - *накручивают* горстями, валяют на столе, раскатывая круглыми скалкой.

СЫТА

Развести в горячей кипячёной воде мёд (на 1 кг мёда 5 кг воды), отдельно развести в тёплой воде белую пшеничную муку так, чтобы не было комочков (на пол-литра воды 1 стакан муки). Эту смесь влить в разведённый мёд и всё вместе довести до помешивания, но не кипятить.

ТЕСТО

Жидкое хлебное кушанье приготавливается следующим способом: в горшок кладут 200 г солода, 2 горсти калины и 400 г ржаной муки. Всё это размешивают, разбавляют кипятком (0,8 л) и оставляют на некоторое время горшок накрытым. Затем тесто разбавляют до густоты сметаны горячим квасом и, укутав горшок, оставляют солодеть до следующего дня. Утром горшок ставят в печь на 6 часов, после того, как загребут жар. Едят тесто ложками или обмакивают в него хлеб.

ТЮРЯ С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ

Мелко нарезать квашеную капусту, добавить мелко нарезанный лук и натёртый на тёрке чёрствый ржаной хлеб. Всё перемешать, добавить льняного масла, залить квасом и посолить

УЗВАР

В холодную воду засыпать сушёные яблоки, груши, чернослив, малину и другие ягоды. Довести до кипения и кипятить 20 минут. Дать настояться, добавить мёд для сладости и охладить.

СБИТЕНЬ ПРОСТОЙ

Мёд 1кг, Вода 5л. Корица, гвоздика, имбирь. Лавровый лист - около 25 г

Мёд смешать с водой, довести до кипения, варить около получаса. Незадолго до окончания варки всыпать пряности. Процедить.

ЧЕРНИЧНЫЙ НАПОЙ

Возьмите стакан ягод черники, вымойте их, отожмите сок. Полученный сок перелейте в стеклянную банку и поставьте в холодное место. Выжимки залейте горячей водой с сахарным песком и кипятите в течение 10-12 минут. После этого процедите, а отвар смешайте с полученным ранее соком. Подавайте в охлаждённом виде.

РЯБИНОВЫЙ НАПИТОК

100-150 г ягод черноплодной или красной рябины переберите и заморозьте. После этого, не размораживая, обдайте горячей водой, промойте. Положите в кастрюлю, залейте водою так, чтобы она покрывала плоды. Плотно накройте крышкой и кипятите в течение пятнадцати минут. После этого слейте воду в отдельную посуду, а ягоды разомните деревянным пестом. Размятые ягоды отожмите, сок соедините с водой, в которой варилась рябина, добавьте кипяток и

сахар, снова поставьте на огонь. Когда сироп закипит, добавьте отжатые ягоды и продолжайте кипятить в течение пяти минут. Снимите готовый напиток с огня и охладите.

КВАС С ХРЕНОМ

Приготовьте обычный хлебный квас. После этого добавьте туда мелко рубленый или строганый корень хрена, столовую ложку меда, ложку сахара и ложку изюма. Дайте настояться. На один литр кваса требуется примерно пятьдесят граммов корня хрена.

СУХАРНЫЙ КВАС

Для приготовления сухарного кваса вам потребуется примерно два с половиной килограмма бородинского (или другого кисло-сладкого) хлеба. Заварите его ведром кипятку, добавьте по вкусу мяты и тщательно перемешайте специальной деревянной лопаткой. Когда жидкость почти остынет и станет чуть теплой, процедите ее через сито. Отдельно сделайте опару. Для этого возьмите пятьдесят граммов дрожжей и растворите их в четверти стакана чуть теплой воды. Всыпьте пятьдесят граммов ржаной муки, хорошо взбейте и поставьте в теплое место. Когда опара поднимется, добавьте ее в квас и не трогайте в течение суток.

На другой день процедите квас через салфетку, добавьте восемьсот граммов сахару, размешайте. Затем разлейте в бутылки и оставьте в доме. Выносите квас на холод, когда покажется пена.

Сайт расширенного сознания...
www.soznanie.info