



Нижегородская кухня была широко известна благодаря нижегородской ярмарке.

Благодаря книгам Павла Мельникова-Печерского и заметкам его сына Андрея, другим свидетельствам мы знаем, как и чем там кормили.

Здесь было столько еды, что глаза разбегались. Интересно, что по количеству проданного хлеба определяли количество людей на ярмарке: например, в 1850-х годах во время ярмарки ежедневно хлеб покупали 25 тысяч человек. Выпекали хлеб на «Песках», за железнодорожной пристанью, вверх по Оке. Это было самое «пахучее» место на ярмарке с рыбными складами.

Из Макарьево на ярмарку переехали кухарки, устроившие свои кухни рядом с Мещерским озером. Они жарили знаменитые макарьевские пышки, ныне восстановленные в «Самоварной», в главном ярмарочном здании, — можете попробовать и приобщиться! Кухарки готовили дешевые обеды для приказчиков и небогатых купцов (бизнес-ланчи для клерков, по-современному).

А еще были кухни, где можно было самому за 3 копейки приготовить еду, а за 5 копеек получить чай и сахар. Роскошь — это обед из двух блюд за целых 8 копеек.

На ярмарке готовили гречневые блины, продавали медовуху, а армянская харчевня предлагала шашлык и демьянки (баклажаны).

За пельменями отправлялись на «Пески», где торговали уральским железом, уральцы и пельменями радовали. По воспоминаниям Андрея Мельникова, в заведении Алелекова, больше похожем на сарай, была роскошная кухня, пельмени «все были на подбор мелкие, как грецкий орех, с тонким, в папиросную бумагу, тестом и начинкой из свинины пополам с филейным мясом, приправленной луком, так мелко рубленной, что она представляла собой массу, похожую на тесто».

Начинка была замешена на густых кипяченых сливках, а подавали к пельменям рубленную петрушку, тертый швейцарский сыр, красный квасной уксус и свежемолотый перец. Ездили к Алелекову также за стерляжкой ухой, провесным бальком, зернистой икрой и расстегаями.

И конечно, не обходилось без десертов, которые особенно «уважали» барышни.





Нижегородские закаты над Окой



Стрелка Волги и Оки

Варенье

из вишни с лепестками роз



РЕЦЕПТ

Приготовление:

- 1 Кипятим воду с сахаром. Как закипело — вливаем сок одного лимона. Перемешиваем, добавляем лепестки роз и вишню с удаленными косточками.
- 2 Все вместе варим на среднем огне 10 минут.
- 3 Выключаем огонь, даем остыть. Затем повторяем еще раз.
- 4 Повторяем процесс в третий раз, после чего варенье готово.

Ингредиенты:

Вишня — 500 г
 Лепестки роз — 100 г
 (из своего сада, нельзя брать покупные и нельзя брать опрысканные какой-либо химией)
 Сахар — 400 г
 Вода — 200 мл
 Лимон — 1 шт.





Волжская воздушная фиеста



Клюквенный кисельный десерт



РЕЦЕПТ

Приготовление:

- 1 Клюкву основательно перетираем на сите, полученный сок отжимаем и процеживаем, жмых заливаем горячей водой из расчета 1 часть жмыха к 5 частям воды, варим на слабом огне, не давая сильно закипеть, в течение 15 минут. Затем процеживаем.
- 2 В полученный отвар добавляем сахар, снова доводим до кипения, и как только начнет закипать, постепенно добавляем разведенный в холодной воде крахмал. Все время помешиваем и варим еще минут 8–10. Примерно за 2–3 минуты до окончания вливаем сок.
- 3 Затем берем формы, смачиваем их водой и посыпаем сахаром, чтобы пристал к стенкам и доньшку. Вливаем кисель в формы и оставляем охлаждаться. При подаче добавляем в каждую форму немного любого варенья по вкусу. Украшаем свежей клюквой.
- 4 Такой кисель можно взбить с сахаром, сметаной и творогом (на количество указанных вначале ингредиентов берется 200 г творога, 70 г сахара и 100 г сметаны). Все вместе смешиваем, взбиваем в миксере, добавляем 200 мл воды с растворенным в ней пакетиком желатина. Снова все взбиваем, разливаем по формам и отправляем на холод.

Ингредиенты:

Клюква свежая – 55 г
Сахар – 500 г
Крахмал – 200 г
Любое варенье – 100 г







Мусс из калины

Это национальное чувашское блюдо обычно подают в качестве десерта.



РЕЦЕПТ

Приготовление:

- 1 Из калины выжимаем сок. Ягоды смешиваем с со-
лодом, помещаем в кастрюльку, вливаем воду
и томим на умеренном огне, пока не получится гу-
стое пюре.
- 2 Перед подачей охлаждаем и поливаем ранее от-
жатым соком.

Ингредиенты на 1 порцию:

100 г калины
100 г солода (заменяется
медом с сахаром, меду чуть
побольше, чем сахара)
3 ст. л. воды







Варенье из одуванчиков

ОТ СВЕТЛАНЫ ШЕСТОВОЙ

Описание от автора

Во время варки варенья дом наполняется цветочным, вкусным и неповторимым ароматом. «Мед» из одуванчиков полезен в качестве болеутоляющего, противовоспалительного средства, помогает при повышенном артериальном давлении, болезнях печени, желудочно-кишечного тракта и бессоннице. Раньше Светлана Шестова делала закрутки на всю семью, всех друзей одаряла к праздникам, потому что места дома уже не оставалось. И уже 20 лет она готовит варенье и соленья по заказам, получая от процесса большое удовольствие. Она практикует естественное земледелие — сама посадила, сама урожай собрала, сама вырастила, сама приготовила.

— Откуда это все взялось?

— До 7 лет я по полгода проводила в деревне с многочисленными бабушками и прабабушками. Не просто наблюдала со стороны, но и принимала непосредственное участие во всем: от работы на огороде и ухода за курами и коровами до готовки в русской печи. Бабушки с раннего утра до самой темноты проводили время в трудах и заботах, но не забывали баловать «городских синякиш», так нас называли, когда мы, изможденные городом и асфальтом, приезжали наконец-то на вольные хлеба и парное молоко. Неиссякаемая фантазия бабушек «загибания в пирог всего, что под рукой» не прошла даром. Готовить я люблю больше всего в жизни. А самым любимым лакомством были кокурки и блюдечко с медом или вареньем. Про кокурки вы же знаете?

— Конечно, нет!

— Это пирожок на основе огуречного рассола с целым яйцом внутри. Во многих произведениях

русской литературы про кокурки есть упоминания. Вот у Гоголя, например, в «Мертвых душах»: «Экипаж был напичкан мешками с хлебами, калачами, кокурками... кренделями из заварного теста». Но моя прабабка Маша «кундёпала» кокурки по своему усмотрению, но обязательно на вчерашней молочной каше. У баб Маши ничего не пропадало: ни кислое молоко, ни позавчерашние макаронны. Все шло в кокурки! В организмах многочисленных внуков и правнуков все ее кулинарные эксперименты приживались весьма удачно и безболезненно! Вот и у меня теперь, как останется от завтрака пара столовых ложек рисовой каши и полпачки творожной массы — сам бог велел кокурок «накундёпать». Добавляю яйцо, немного молока, муки и чуть-чуть соли. Замешиваю плотно и густо. Сковородку чуть смазываю маслом и на самом тихом огоньке под крышечкой жарю эти самые кокурки.



РЕЦЕПТ

Приготовление:

- 1 С цветочков убрать зеленое цветоложе, оставив только сами желтые лепесточки.
- 2 Опустить их в горячую воду, довести до кипения и сразу выключить нагрев. Оставить на 5–6 часов настаиваться.
- 3 Вновь довести до кипения, добавить половину сахара и варить до появления пенки. Пенку снимать часто и тщательно. По времени минут 15–20.
- 4 Выключить нагрев, процедить сквозь частое сито и ложкой отжать лепестки. Добавить вторую половину сахара и уваривать варенье до густоты меда.
- 5 В самом конце варки выжать сок из половинки лимона, чтобы мед не засахарился.
- 6 Очень горячее варенье разлить по небольшим баночкам и закупорить. Остудить и убрать на хранение.





Мармелад из печеных яблок

ИЗ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ



РЕЦЕПТ

Приготовление:

- 1 Яблоки промываем, запекаем целиком в жароустойчивой посуде при 180 °С до мягкости.
- 2 Протираем через сито, добавляем сахар, масло и кипятим на слабом огне, постоянно помешивая, 10 минут. Разливаем в плоские формы, оставляем в прохладном месте.
- 3 Когда мармелад застынет, опрокидываем его на противень, выстланный пергаментом, ставим в духовку, разогретую до 100 °С, и оставляем при открытой дверце духовки до образования легкой корочки, мармелад при этом должен слегка подсухнуть.
- 4 Подаем остывшим, можно посыпать сахарной пудрой или измельченными орешками.

Ингредиенты:

1 кг яблок
1 кг сахара
2 ст. л. размягченного
сливочного масла





Борисоглебская сторона Тутаева



Морковная паренка

ИЗ ВЯТКИ



СОВРЕМЕННЫЙ ВАРИАНТ

Приготовление:

- 1 Очищенную морковь отвариваем под крышкой на слабом огне в течение 20 минут. Заливаем холодной водой, остужаем, сливаем воду и даем подсохнуть.
- 2 Противень застилаем пергаментом, посыпаем сахаром, выкладываем ломтики моркови, сверху присыпаем сахаром, смешанным с ванилином и орехами.
- 3 Далее все вялится на слабом огне (70 °С) в течение 5 часов.

Ингредиенты:

Морковь – 500 г
Сахар – 1/2 стакана
Ванилин – 1/2 ч. л.
Орехи грецкие дробленые – 2 ст. л.

Лакомство едят и горячим, и холодным, хранят в герметичной посуде в темном месте. Если готовить без орехов, то такую морковь можно использовать для компотов. Вместо орехов можно также посыпать рубленой мятой.





Коломенский кремль

Варенье из райских яблочек

ИЗ КОЛОМНЫ

Коломна — особенный город среди прочих старинных сохранившихся и сохраняемых небольших городов.

Во-первых, ни одно современное здание, ни одна новостройка или наследие советских времен не портит гармоничный облик старого города.

Во-вторых, здесь сохранилось классическое административное деление — Кремль, а дальше Посад. Убери с улиц машины — и возникнет полное погружение в дореволюционный купеческий город.

В-третьих, Кремль здесь живой, внутри кремлевских стен живут люди. Учатся в школе дети, прямо напротив великолепных соборов стоит дом с колоннами, выходит на балкон женщина, вглядывается в грозное небо, зовет родственницу, отдыхающую под раскидистым старинным деревом, домой до дождя.

А еще Коломна полна тайн. Выются вороны над Маринкиной башней, ищут дигтеры спрятанную Либрерию Ивана Грозного, а в двух шагах от легенд и секретов — усыпанные желтыми листьями или лепестками весенних цветов коломенские сады. А в садах — кафе. И коломенские садовые кафе — это самое прекрасное, что только можно придумать в старинном русском городке.

Шаг за калитку — и исчезает современность, и несут чай в фарфоровой чашечке, и анковский пирог, столь ненавистный Льву Толстому, и черный чай по Достоевскому со смоквой и синим изюмом.

Коломна — это старая купеческая Русь.

Минимум домов выше двух этажей, множество дерева, ажурные наличники, изящные мезонины, маковки церквей и сады за каждым заборчиком, где зреют яблоки и сушатся на веревках белье.

Коломна лубочна в самом лучшем виде, это город из прошлых веков, чьи музеи погружают в историю и делают это изящно, интересно и вкусно!