

Институт экономики, управления и права (г. Казань)

Серия «Сокровищница Татарстана»

Посвящается 190-летию Каюма Насыри
и 20-летию Института экономики,
управления и права (г. Казань)

КАЮМ НАСЫРИ

НАСТАВЛЕНИЯ ПОВАРУ

Казань
Познание
2015

УДК 641
ББК 36.99
НЗ1

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Института экономики, управления и права (г. Казань)

Редакционная коллегия:

Председатель – ректор Института экономики, управления
и права (г. Казань), канд. экон. наук, доц. **А. В. Тимирясова**

Члены редколлегии:

первый проректор, проректор по научной работе ИЭУП,
д-р юрид. наук, проф. **И. И. Бикеев**;
заместитель начальника отдела нормативного обеспечения
образовательного процесса ИЭУП, канд. ист. наук, доц. **И. И. Мингалеев**;
директор издательства «Познание» ИЭУП **Г. Я. Дарчинова**

НЗ1 Насыри, Каюм

Наставления повару / Каюм Насыри ; Институт экономики, управления
и права (г. Казань). – Казань : Изд-во «Познание» Института экономики,
управления и права, 2015. – 44 с. (Сер. «Сокровищница Татарстана»).

ISBN 978-5-8399-0547-4

В целях привлечения внимания общества к вопросам развития культуры, сохранения культурно-исторического наследия и роли российской культуры во всем мире 2014 год Указом Президента России объявлен Годом культуры. В рамках реализации этого указа Институт экономики, управления и права (г. Казань) подготовил к изданию книгу Каюма Насыри «Наставления повару». Она может явиться новым подходом для ресторанного бизнеса, представители которого специализируются на национальной татарской кухне. В книге содержатся подробные рецепты самых разнообразных блюд из мяса, десертов, кваса, варенья, составивших основное ее содержание. В ней также можно найти информацию о культуре питания: о полезной и тяжелой еде, о еде к месту и ко времени, о мере в еде, о промежутках между приемами пищи и даже о чтении во время еды и др.

Адресована студентам, магистрам, обучающимся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», преподавателям вузов, рестораторам, поварам и всем интересующимся историей, культурой, бытом и питанием казанских татар.

УДК 641
ББК 36.99

ISBN 978-5-8399-0547-4

Институт экономики, управления
и права (г. Казань), 2015



Каюм Насыри
(1825-1902)

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие от издателя.....	5
Предисловие от музея Каюма Насыри.....	7
Кулинарные традиции народа – основа для разработки новых блюд.....	9
Каюм Насыри. Наставления повару.....	13



Предисловие от издателя

Важнейшей частью культуры любого народа является его национальное кулинарное искусство, которое складывается веками, передается из поколения в поколение. Именно благодаря этому сохраняются способы приготовления блюд, их состав, особенности этикета и многое другое.

Изучение кулинарных традиций имеет не только научное или познавательное, но и практическое значение. Оно позволяет пополнить современную татарскую кухню блюдами, которым отдавали предпочтение наши предки в XIX веке и ранее. Тема питания всегда привлекала самых разных исследователей. Книга Каюма Насыри «Иршад эл-Этбиха» 1894 года издания упоминается во многих монографиях, диссертационных исследованиях, но никто не переводил ее на русский язык. Поэтому не случайно обращение Института экономики, управления и права (г. Казань) к этому литературному источнику. Выражаем огромную благодарность заведующему отделом рукописей и редких книг Научной библиотеки им. Н. И. Лобачевского Казанского (Приволжского) федерального университета Амерхановой Эльмире Исхаковне, любезно предоставившей нам возможность работать над книгой, сотруднику сектора восточных рукописей и редких книг Шарафеевой Раисе Гамировне, которая помогла транслитерировать «Иршад эл-Этбиха» со старотатарского на современный татарский язык. Затем текст был переведен на русский язык. Значение этой уникальной книги трудно оценить. Великий татарский просветитель К. Насыри, не будучи поваром, описал сложные способы приготовления блюд, показал, что татарская кухня XIX века не только самобытна, богата, но еще и полезна с точки зрения науки. Особое внимание он уделял проблеме сохранения здоровья человека, культуре его питания. В начале книги дается краткое описание правил приема пищи, пишет о полезной и тяжелой еде, о еде к месту и ко времени, о мере в еде, о промежутках между приемами пищи и даже о чтении во время еды.



Основу татарской кухни составляют мясные блюда, супы и десерты. В книге мы находим рецепты разных видов плова, супов, шашлыка, жаркого (кебаба), шербета и многих других интересных блюд. Однако в книге есть и рецепты блюд из овощей, хотя считается, что татары их мало употребляли. В каждом приведенном рецепте можно найти что-то особенное.

Хотелось бы сделать небольшое уточнение, что перевод книги на русский язык был осуществлен с сохранением стиля автора, но часто делались некоторые необходимые дополнения для восстановления логики процесса приготовления блюда. Некоторые слова заменены на понятные современному читателю. Например, в оригинальном тексте часто употребляется выражение «вскипятить несколько раз», оно было заменено на «варить до готовности». Иногда в рецептах информация очень приблизительная. Например, Каюм Насыри рекомендует взять «необходимое» количество мяса или риса, то есть читателям придется самим определять нужное количество масла, риса, мяса, соли и др. Но это нисколько не умаляет значения книги, которая является ценным источником информации. Все приведенные рецепты не требуют какой-то специальной подготовки.

Издавая эту книгу, мы продолжаем серию книг Института экономики, управления и права под названием «Сокровищница Татарстана», ведь именно вновь раскрытые детали культуры, быта татарского народа обогащают ее. Каюм Насыри был истинным ученым-энциклопедистом, любившим свой народ, и много сделал для его развития. Благодаря этой книге о вкусной и здоровой пище мы можем познакомиться с культурой питания и питья казанских татар. Изучив ее, особенно было приятно обнаружить, что народ бережно хранит рецепты своих национальных блюд и даже по прошествии более чем 100 лет татарская кухня не утратила своей уникальности.

Тимирясова Асия Витальевна,
ректор Института экономики, управления и права (г. Казань)



Предисловие от музея Каюма Насыри

Книга «Иршад эл-Этбиха иля Истикхдар аль-Атгима» (Наставление повару для приготовления пищи) принадлежит перу выдающегося татарского просветителя, педагога и ученого-энциклопедиста Габделькаюма Насыри. Собственно, тема книги, посвященная вкусной и здоровой пище, является красноречивой иллюстрацией широты интересов и эрудиции автора. Идея написания такого рода книги не могла не прийти к автору, который многие годы своей жизни посвятил этнологическим исследованиям жизни и быта татарского народа. Поэтому данный труд можно рассматривать не только как сугубо практическое руководство, но и как часть исследований ученого в области этнографии и культуры народа в целом.

Отдельного внимания заслуживает вступительная часть книги, в которой кратко изложены, если можно так сказать, философия приготовления пищи и эстетика питания, приведены сведения, затрагивающие физиологические аспекты приема пищи, а также культуру еды.

В основной части книги автором помещено более 70 рецептов приготовления различных яств. Следует отметить, что здесь представлены не только исконно татарские национальные блюда и напитки, но и блюда других восточно-мусульманских народов. Практичность и применимость предложенных автором рецептов имеют разную степень: некоторые блюда предназначены для украшения праздничного стола и торжественных случаев, ряд рецептов могут быть использованы для повседневного приготовления и, наконец, прописаны рецепты приготовления блюд «на скорую руку».

Если проанализировать состав описываемых автором рецептов, используемые в приготовлении того или иного блюда ингредиенты, можно сделать определенные выводы о разнообразии и богатстве татарской кухни, которая является отражением как древних национальных традиций приготовления пищи, так и открытости ее для заимствований из пищевых традиций и достижений других народов. Среди рецептов очевидно наличие влияния тра-



умеренности в еде, о правилах приема пищи звучат современно и злободневно. Большой интерес представляет ассортимент описанных им блюд, который возможно подготовить к внедрению на предприятиях индустрии питания.

Специалистам индустрии питания необходимо изучать старинную кулинарную литературу, относиться к этому наследию бережно и корректно, использовать для разработки новых блюд.

Особенно полезно литературное кулинарное наследие для молодежи, интересующейся кулинарной культурой своего народа, обучающейся по специальностям технологического направления в сфере индустрии питания, ибо ничто не дает возможности так близко соприкоснуться с материальной культурой народа, как национальный стол.

Гаязов Зуфар Фадипович, председатель правления
Ассоциации рестораторов и отельеров г. Казани и РТ,
генеральный директор компании «Татинтер Ресторантс»



О еде к месту и ко времени

Как известно, здоровый человек употребляет в пищу разнообразные яства из мяса и овощей. Ему, в общем-то, все равно, что есть, но все же в жарких краях лучше употреблять блюда из овощей, а в холодных – из мяса. Так как наш край относится к региону с умеренным, средним климатом, можно смело употреблять мясо с овощами.

О мере в еде

К сожалению, человеку свойственно чревоугодие: потребляет пищи больше, чем ему нужно для жизни. Его организм не успевает переработать столько еды, из-за этого страдает тело, оно не может быть здоровым. Человек слабеет, а продолжительность жизни сокращается. Одному человеку за один прием достаточно фунта еды. Если кто-нибудь, потребляя привычное количество еды, выпьет больше воды, усвояемость еды упадет. В этом случае необходимо на день или два воздержаться от приема пищи.

О промежутках между приемами пищи

Пища должна усвоиться, это известно всем. Но вот сколько времени на это нужно, зависит от конкретного человека. Обычному здоровому человеку для усвоения пищи нужно 4–5 часов, то есть промежуток между приемами пищи должен быть не менее 4 часов. Но так как желудок тоже должен отдыхать, необходимо выждать 6–7 часов, после того как он освободился. Также нельзя кушать ночью: ведь в этом случае желудок вынужден делать параллельно две вещи – и спать, и пищу перерабатывать. К тому же, если заснуть с полным же-



Фрикадельки с хлебом

Понадобится 3 фунта* очень хорошей говядины. Мясо это нужно залить водой в соотношении 1 : 1 и варить до готовности в казане или в печи. Затем мясо вынуть из бульона, бульон процедить через салфетку (полотенце) и отправить в теплое место (в печь, например). Отрезать 1,5 фунта вареного мяса и мелко порубить. Далее взять два кусочка белого хлеба, замочить в воде, отжать и добавить к мясу. Потом в смесь разбить два яйца, добавить 2 столовые ложки масла и хорошенько перемешать. Из смеси сформировать небольшие фрикадельки, залить их бульоном и варить 30 мин. Положить в блюдо и подавать на стол горячими.

Бульон со свеклой

Взять 1,5 фунта хорошей говядины и положить его в медную посуду для варки бульона (если нет медной посуды, сгодится и чугунок). Залить 3–4-мя фунтами воды, добавить 2 мелко нарезанные свеклы и поставить в печку. Варить до готовности. Потом мясо вынуть, а бульон процедить. В бульон порезать 3 огурца, 0,5 головки репчатого лука. Как только он закипит, снять пенку. Во время обеда в суповых тарелках подать на стол.

Лакомство с изюмом

Если компания ожидается небольшая, можно обойтись 3 булочками из белой муки. И так, булочки следует раскрошить и замочить в молоке. После того как они размокли, отжать. Взять 6 яиц, отделить белки от желтков. Желтки добавить к мя-

* 1 фунт – 0,454 кг.



кишу, добавить сахар, немного изюма и хорошо перемешать. Соединить смесь с белками и еще раз хорошо перемешать. Взять чистый кусок полотенца, смазать его маслом и положить посередине смесь с изюмом. Хорошо перевязать и опустить в кипящую подсоленную воду (чтобы тесто впитало в себя соль). Отварить. Это блюдо подают с кремом, который готовится следующим образом: несколько желтков взбить с небольшим количеством сахара, пока они не загустеют. Потом переложить все это в мелкую медную посуду и поставить на медленный огонь. Добавить полчашки уксуса и варить, постоянно помешивая, на медленном огне. Кремом полить лакомство из изюма.

Рисовая похлебка

Мясо отварить в воде и порезать ломтиками. Полфунта риса промыть, положить в горшок. Добавить нарезанное мясо, гвоздику, залить бульоном и поставить в печку. Когда рис будет как каша, достать из печки и дать остыть. Затем добавить 3–4 яйца, перемешать. Этот суп подается с соусом: 2 столовые ложки масла перемешать с 2-мя столовыми ложками муки, положить в маленькую сковородку и запечь. Посыпать этой смесью готовое блюдо.

Хариса (блюдо из мяса и толченой пшеницы)

Это кебаб из отбивной говядины. Взять 3 фунта хорошей говядины. Мясо нужно нарезать ломтиками, каждый ломтик хорошенько отбить. Мясо должно стать эластичным и мягким. Кусочки обваливать в муке и обжарить на раскаленной сковороде с маслом. Если мясо получилось суховатое, добавить 2 столовые ложки бульона. Когда мясо готово, переложить в



плоское блюдо и подать с жареным картофелем, посыпанным тертым хреном, а вот горчица к этому блюду не подходит. Это блюдо называют отбивная (продукт, который отбивали палкой) или хариса.

Другие виды харисы. Телятина жареная

Взять хороший кусок мякоти телятины без жил и мелко порубить. Замоченные в молоке 2 кусочка белого хлеба добавить к мясу и опять порубить. Разбить в смесь 2 яйца, посолить и вновь порубить (чтобы не осталось целых кусочков хлеба). Когда получится фарш, слепить из него небольшие лепешки и обжарить на раскаленной сковороде с маслом. Можно подавать с жареной картошкой или соленым зеленым горошком.

Лапша постная

Этот суп готовится без мяса. Налить 1 стакан холодной воды в большую миску, добавить немного муки и 2 столовые ложки орехового масла. Замесить тесто, как для лапши. Полученное тесто тонко раскатать и нарезать лапшу. В медную посуду или чугунок налить большое количество воды и отварить в нем немного гороха (гороховый бульон должен быть очень жидкий). Бульон процедить (доведенный до готовности (мягкий) горох оставить в сите) и вскипятить. В кипящий бульон положить лапшу и варить до готовности. Лапша на гороховом бульоне готова.

Шашлык

1–2 фунта хорошей баранины нарезать средними кусками. Добавить к мясу нарезанный лук, соль, перец, немного корицы. Все это нужно хорошо перемешать движениями сверху вниз



Картофельные котлеты

Два десятка картофеля очистить, отварить и протереть через терку. Добавить к картофелю 3 столовые ложки масла, 4 яйца, хорошенько перемешать. Сделать небольшие шарики, обвалить их в смеси сухарей и яиц. Чтобы шарики не прилипали к сковороде, жарить в большом количестве масла.

Жареный цыпленок

3–4 цыпленка разрезать на крупные куски. Обвалить их сначала в муке, потом в яйце, затем посыпать сахаром. Положить кусочки курицы на сковороду и поставить в печь. Чтобы курица не подгорела, периодически подливать масло. Очень хорошо подавать с маринованной вишней.

Миндальный пирог

Фунт очищенного миндаля растолочь и перемешать с пол фунтом сахара. 10 яиц разделить на белки и желтки. Взбить белки и желтки отдельно, соединить и перемешать. Добавить к смеси полчашки крахмала, столько же муки, перемешать. Добавить сухие ингредиенты к миндальной смеси и замесить тесто. Смазанную форму посыпать сахаром, залить в нее тесто и поставить в печь. Достав из печи, готовый пирог поставить на стол.

Сливки

В медную посуду налить 1,5 фунта жирных сливок и ложкой взбить до пышной массы. Добавить полфунта сахара, некоторое количество шоколада и корицы. Затем приготовить четверть фунта желатина и ввести его в готовую смесь, хорошенько перемешать (готовую массу еще некоторое время взбивать). Поставить в холодное место и хранить до употребления.



Яблочный пирог

Два десятка яблок очистить от кожуры, удалить сердцевину. Из черствого черного хлеба сделать сухари. Сухари тонким слоем посыпать на дно формы, смазанной маслом. На слой сухарей положить слой яблок, посыпать сахаром. И так до заполнения сковороды сделать несколько слоев: слой сухарей, слой яблок. Сверху положить несколько кусочков топленого масла и поставить сковороду в печь. Когда яблоки испекутся, можно достать пирог и поставить на стол.

Суп с капустой

Взять хороший кусок говядины и положить в чугунок (можно готовить и в казане). Налить в него воды, посолить. Поставить чугунок в печь. Когда мясо сварится, добавить в бульон нарезанную капусту и морковь. Вскипятить. За час до подачи на стол для сгущения супа нужно положить в чугунок столовую ложку муки, разведенную двумя столовыми ложками сливок (хорошо перемешанную, чтобы не было комочков). После этого варить еще час.

Лапша

Лапшу готовят таким образом: нужно взять 2 яйца и полфунта муки. Положить немного соли. Разбить яйца в муку и замесить полфунта крутого теста. Тонко его раскатать, и пусть оно немного подсохнет. Затем тесто нужно скатать в рулет и нарезать тонкими полосками. Такая лапша подходит к бульону из говядины. Очень хорош бульон, сваренный из 3-х фунтов говядины.



Суп молочный с рисом

Взять 2 миски жирного молока. Вскипятить его. В молоко положить 2 столовые ложки масла, полчашки промытого риса. Если суп получается очень жидкий, можно добавить 2 ложки риса. Когда рис будет готов, влить в суп 2 взбитых яйца. Дать вскипеть.

Котлеты из телятины

При желании блюдо из мяса и толченой пшеницы можно приготовить таким образом: взять мякоть телятины и мелко порубить. 2 кусочка белого хлеба замочить в молоке, добавить к мясу. В смесь разбить 2 яйца, посолить и хорошо перемешать до получения однородной массы. Из готовой массы сделать небольшие лепешки, их обжарить или запечь. Подавать с картофельным пюре. Для этого картофель очистить, отварить, протереть через терку. Переложить в медную посуду, вбить 2 яйца, влить молоко так, чтобы пюре было не очень густым. Немного подержать в горячей печке. К этому блюду хорошо подать молоко, ежели нет молока, подойдет и бульон.

Купаты (или домашняя колбаса)

Фунт гречки или полбы залить кипятком и дать разбухнуть. Оставить на полчаса, не варить. Хорошо промыть и подготавливать бараньи кишки. Разбухшую крупу размешать с маслом и начинить ею бараньи кишки. перевязать и положить на смазанную маслом сковороду. Поставить жаркое в печь.



Купаты из ливера (или домашняя колбаса с мясом и крупой)

Взять нужное количество бараньего ливера (сердце, легкие, печень, почки, внутренний жир), мелко порубить, посолить. Когда будет готов рубленый ливер, отварить рис или полбу и добавить в фарш. Кишки хорошо промыть и начинить полученной массой. Отваривать в бульоне, но недолго.

Каша с тыквой

Хорошо созревшую тыкву разрезать, удалить семена, снять кожу и мелко нарезать. Положить кусочки тыквы в медную посуду, залить водой и поставить в печь (можно и в казане). Когда тыква станет мягкой, откинуть на сито, чтобы полностью стекла вода, протереть ложкой через сито. К тыкве добавить кипяченое молоко, 3 столовые ложки масла, необходимое количество пшена и поставить в печку. Нужно дать каше упреть. Блюдо готово.

Тыква запеченная

Взять одну хорошую тыкву. Нарезать ее средними кусками, немного посолить. Каждый кусочек обвалить в муке и запечь с добавлением масла. Когда кусочки тыквы будут готовы, вбить 3 яйца и тщательно перемешать. Затем влить полчашки сливок. Залить этой смесью тыкву и поставить в печь. Поддерживать там еще полчаса. Во время приема пищи достать из печи и поставить на стол.



Индейка фаршированная

Кебаб – это очень вкусная еда. Приготовить индейку в идее кебаба можно таким способом: сначала сварить полфунта хорошего риса в молоке, должна получиться каша. В нее добавить 2 яйца, масло, тщательно перемешать. Начинить этой смесью индейку, зашить и отправить в печьку.

Яблочные оладьи

10 яблок очистить от кожуры, удалить сердцевину и тонко нарезать. Затем приготовить тесто: разбить 5 яиц, влить 2 столовые ложки масла и хорошо взбить, добавить 2 столовые ложки сахара, одну чашку сливок и муку. Тесто должно быть консистенции сметаны. На раскаленную сковороду налить масла. Ложкой взять тесто, сверху положить 1–2 кусочка яблока и выложить на сковороду. Подавать с вареньем.

Яблочные оладьи (второй вариант)

10 яблок и 5 груш тщательно очистить, положить в медную посуду или горшок. Добавить полфунта сахара, несколько кусочков лимона, немного корицы, залить небольшим количеством воды (так, чтобы покрылись яблоки) и поставить в печь. Когда фрукты приготовятся, вынуть их из сиропа. Сироп продолжать варить до загустения. Затем приготовленные яблоки и груши разложить на блюде и полить сладким шербетом.

Суп со свеклой

3 фунта говядины мелко нарезать и положить в чугунок, залить водой, отварить. Затем нарезать свеклу, головку лука, нашинковать немного капусты, добавить 3 столовые ложки



масла и отправить все это в печь. За час до окончания варки положить приготовленные овощи в бульон, добавить в суп 3 столовые ложки уксуса, ложку муки и тщательно размешать. Варить до готовности.

Зеленые щи

Такие щи можно приготовить из крапивы, щавеля, листовой свеклы или шпината. Какие бы это ни были листья, их хорошо промыть, отварить и откинуть на дуршлаг. Затем листья мелко порубить и отправить в кипящий бульон, добавить головку мелко нарезанного лука, столовую ложку сливок. Столовую ложку муки развести в некотором количестве бульона, добавить 2 столовые ложки масла и дать покипеть на слабом огне. Этот соус добавить в суп. Подавать с нарезанными вареными яйцами.

Суп гороховый

2 фунта хорошего гороха отварить до готовности и пропустить через мелкое сито. Добавить щепотку соли, топленого масла. Предварительно отварив, нарезать лук. Все эти продукты положить в мясной бульон, варить до готовности.

Солянка

В небольшую медную посуду или чугунок налить 1,5 чашки бульона, добавить нарезанную капусту и отварить ее. Через некоторое время откинуть капусту на дуршлаг. Когда стечет вода, к капусте добавить яйцо, обвалять в толченых сухарях и поставить в печь. Перед подачей залить горячим бульоном. Подавать на стол с рубленным мясом.



Плов

Однако этот плов будет по-русски. Хороший кусок баранины мелко нарезать, залить водой и отварить. Добавить лук. Замесить тесто из масла, раскатать и выложить на сковороду. 4 яйца взбить, залить ими тесто и поставить в печь. Потом вынуть из печи, поверх яиц выложить слой мяса, тонким слоем положить отваренный рис с яйцами и маслом. Сделать несколько слоев, верхний слой должен быть из риса. Обмазать яйцом и поставить в печь до образования золотистой корочки.

Котлеты с картофелем

Отварную говядину мелко порубить. К мясу добавить несколько (по количеству мяса) мелко нарезанных картофелин, посолить, все это хорошо порубить. Сформировать небольшие лепешки и запечь. Но прежде не забудьте смазать маслом сковороду. Если мясо суховато, можно добавить бульон.

Рыба, запеченная с яйцами

Хорошую свежую речную рыбу (судак, лещ) вымыть, обсушить полотенцем, обвалить в муке и запечь. Когда рыба будет готова, достать из печи. 5 яиц взбить с чашкой жирного молока, посолить, добавить масла. Залить этой смесью запеченную рыбу, снова поставить в печку. Там она должна постоять минут 30. Когда придет время приема пищи, достать и поставить на стол.

Телятина

Телятина требует к себе особого отношения, если не уделять ей достаточного внимания, теряются вкус и питательность. Взять хороший кусок телятины, положить на сковороду.



Запеките, постоянно переворачивая, чтобы мясо равномерно пропеклось со всех сторон. Если вдруг мясо начнет подгорать, его нужно перевернуть. Почти готовое мясо полить с помощью ложки бульоном, посыпать сухарями и поставить снова в печь до готовности.

Халва

8 белков, 6 желтков, полфунта сахара, полчашки крахмала тщательно перемешать, чтобы не было комочков, залить в форму и поставить в умеренно раскаленную печь. Готовую халву остудить, переложить в блюдо и подавать на стол с вареньем.

Бланманже

Полфунта сладкого миндаля, 15 штук горького миндаля залить на время кипятком и затем очистить от оболочки и обсушить. Затем миндаль следует мелко растолочь, добавить к нему 1,5 фунта густых сливок, дать закипеть. Смесь снять с огня и процедить. Добавить 1 чашку мелкого сахара, приготовленный желатин, снова дать вскипеть. Остудить, опять довести до кипения, повторить операцию 3–4 раза. Подождать пока масса остынет. Затем залить в формы. Если бланманже не вынимается из формы, подержать в горячей воде.

Овсяный суп

В казан или чугунок налить 3 ковша воды, положить 1,5 чашки овсяной крупы (предварительно очищенной) и варить. Если варите в чугунке, поставить его в печь. Когда крупа сварится, процедить отвар через сито, а оставшуюся на нем крупу размять деревянной толкушкой. Затем соединить ее с бульоном. Добавить полфунта чернослива, 2 столовые ложки масла и варить до готовности.



Холодная закуска

Рыбу (судак, например) хорошо вымыть и отварить в подсоленной воде. Вынуть рыбу из бульона, очистить от костей и кожи. Разрезать на средние куски и вновь опустить в бульон. Если бульона мало, можно долить воды. Добавить мелко нарезанную головку лука, ломтики лимона, корень петрушки и варить около полчаса. Затем бульон процедить и добавить рыбного желатина. Залить бульоном рыбу и остудить.

Пюре из тыквы

Тыкву очистить, нарезать кусками, отварить и откинуть на дуршлаг. Тыкву тщательно размять ложкой до получения однородной массы, залить кипящим молоком, добавить немного пшена, 3 столовые ложки масла и поставить в печь. Когда блюдо будет готово, достать и поставить на стол.

Кисель картофельный

В небольшую медную посуду налить молока, поставить в печь и довести до кипения. Затем взять 1–1,5 чашки картофельного крахмала, тщательно растереть с молоком и медленно ввести в кипящее молоко, постоянно помешивая, чтобы не было комочков. Добавить сахар, ваниль. Перелить в специальный сосуд и остудить. Подавать со сливками, как красный кисель.

Рассольник

3 фунта хорошей говядины залить водой, посолить и варить до готовности. Затем взять и мелко нарезать 10 соленых огурцов, головку лука и добавить в бульон. Поставить в печь и пусть стоит там до обеда.



Суп с пельменями

Необходимое количество мякоти баранины мелко порубить, можно при рубке в мясо добавить 1 морковь. Затем в один стакан холодной воды вбить 2 яйца, хорошо перемешать, посолить. Замесить крутое тесто. Тесто нужно тонко раскатать, горловиной чашки или крышкой самовара нарезать кружочки. Тесто также можно раскатывать отдельно для каждого пельменя. На середину каждого кружочка теста чайной ложечкой положить рубленое мясо, завернуть края и двумя пальцами защипнуть. Пельмени положить в кипящий бульон и отварить до готовности. Варить нужно именно в мясном бульоне, в воде получится не так вкусно.

Бульон из телятины

3 фунта хорошей телятины залить водой, посолить и поставить в печку. Как мясо сварится, бульон процедить, добавить корень петрушки, немного риса и снова отправить в печку. Этот бульон недорогой, но очень вкусный и полезный для здоровья.

Лепешки из творога

2 фунта свежего творога протереть через сито, добавить 2–3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сливок, 4 яйца, немного сахара и тщательно перемешать. Сделать небольшие лепешки и отправить в печь, при этом внимательно следить, чтобы лепешки не подгорели. Подавать на плоском блюде со сливками. Перед подачей посыпать молотой корицей.



Омлет

Несколько яиц, в зависимости от числа трапезников, взбить, посолить. Яйца залить молоком в соотношении 1:2, взбить, перелить в глубокую сковороду и поставить в печь.

Плов

Как известно, плов бывает нескольких видов. Есть плов по-узбекски, плов по-ирански. Плов можно приготовить в казане, можно и в печи. Но какой бы вид плова ни был, основные его компоненты – мясо, рис и масло.

Плов, приготовленный в печи

Простой способ: количество каждого компонента плова зависит от количества членов семьи, но обязательно нужна баранина. Нежирную баранину нарезать средними кусками (как для белиша) и выложить в смазанную маслом медную посуду, в которой обычно варите суп. 2 головки лука мелко нарезать и выложить поверх мяса, посолить, поперчить (желательно белым перцем). Положить половину лимона, нарезанного ломтиками, 15 штук фиников, предварительно отделив косточки (но можно и с косточками). Нарезать, как обычно, 1 морковь, положить щепотку ванили и 2 фунта непромытого риса. Однако рис должен быть чистый, без следов муки. Осторожно залить полфунта топленого масла, а затем и кипящую воду из самовара, но воду из носика самовара нужно лить на ложку, держа ее над рисом, чтобы поверхность риса оставалась ровной. Закрывать посуду крышкой и поставить в середину печи (но проследить, чтобы огонь не был близко). Через час плов будет готов, можно есть. Если блюдо суховато, можно долить воды и довести до готовности.



Плов в казане

Этот вид плова еще называют пловом шакирдов. Казан хорошо вымыть, обсушить. В казан положить полфунта топленого масла или бараньего жира, раскалить. Узнать нужную температуру можно, если воткнуть в жир смоченную лучину: зашипит – значит, готов. Фунт баранины нарезать и выложить в кипящий жир. Посолить и жарить до готовности. Затем добавить мелко нарезанный лук, перец, сухофрукты, если есть – нарезанную морковь. Затем положить очень хорошо промытый холодной водой рис. В это время должна уже кипеть вода в самоваре. В казан налить кипятка из самовара, вода над рисом должна дойти до ручки воткнутой в рис ложки. Если вода выкипела, а рис еще сырой, можно добавить немного горячей воды. Когда рис будет готов, казан накрыть крышкой и дать плову постоять.

Яблочный пирог

10 яиц взбить, добавить фунт масла, полфунта мелкого сахара, тщательно перемешать. 10 яблок очистить от кожуры, удалить сердцевину и натереть на терке. Для улучшения вкуса выжать сок одного лимона. Яблоки и яичную массу соединить, добавить фунт муки, перемешать. Вылить в смазанную маслом форму и поставить в печь.

Голова телячья

Взять хорошую телячью голову и сначала отварить в чугушке или в казане. Когда мясо будет готово, его нужно отделить от костей, выбрать язык и уши и нарезать крупными кусками. Взбить несколько яиц. Куски мяса обвалить во взбитых яйцах и обсыпать сухарями. Затем их выложить на сковороду и запечь.



Вкусные маленькие (на один укус) лепешки

Замесить тесто на горячем молоке по консистенции, как для хлеба. Муку в горячее молоко всыпать тонкой струйкой, постоянно помешивая, чтобы не было комочков, затем тесто должно остыть. Вбить в тесто 5–6 яиц, хорошенько перемешать. Масло раскалить на сковороде, выложить лепешки и запечь. Можно подать с вареньем.

Новый способ приготовления плова

Этот плов называют слоеным. Для его приготовления нужно взять хороший кусок мякоти баранины (по количеству членов семьи). Баранину отварить в небольшом количестве воды, вынуть из бульона и нарезать. В другую посуду положить рис, налить воды (на два пальца выше риса) и оставить на два часа. В казане вскипятить подсоленную воду (вода должна покрыть рис), опустить в нее пропаренный рис и отварить до готовности. Крышку казана не закрывать, чтобы рис был рассыпчатый. Рис откинуть на дуршлаг. На дно сухого казана выложить слой вареного риса, слой нарезанного мяса, на мясо положить мелко нарезанные и обжаренные лук и морковь, поперчить. Сверху выложить остаток риса. На рис положить виноград без косточек или урюк (их тоже можно обжарить в масле). Когда все слои уложены, можно под казаном зажечь огонь, поддержать четверть часа. Затем угли из под казана убрать (чтобы плов не подгорел), а казан плотно закрыть крышкой, сверху накрыть полотенцем и оставить упревать в течение часа. Плов можно приготовить и в печи в медной посуде.



Плов по-узбекски

Этот плов называют узбекским. Рис залить водой на час. Так же, как в предыдущем рецепте, вода должна быть на два пальца выше риса. Мясо нарезать средними кусками, как для белиша, морковь нашинковать как лапшу тонкими, длинными полосками или кружочками. Лук нарезать кольцами. В казане раскалить масло (под казаном должен быть огонь). В раскаленное масло выложить морковь, обжарить убрать в сторону. Затем обжарить лук, также отложить. В раскаленное масло положить мясо, подождать, пока оно схватится, и добавить овощи, посолить, поперчить, залить водой (с расчетом, что она покроет рис) и дать закипеть. К мясу положить сырой рис и варить на сильном огне до готовности риса. Затем накрыть крышкой и дать плову постоять. Плов должен упреть в течение получаса. При готовке узбекского плова надо иметь в виду, что рис кладется не вареный, а сырой. Пропорции такие: на 1 чашу риса – 2–2,5 чашки воды (зависит от риса).

Плов по-ирански

Его еще называют красный плов. Готовят его так: взять фунт нежной мякоти баранины, мелко нарезать. В жаровне обжарить в масле. Вынуть мясо. В этом же масле хорошо обжарить 3–4 головки нарезанного лука, сверху положить мясо, посолить, поперчить, посыпать корицей, гвоздикой и сверху – изюмом. К мясу выложить промытый рис и залить водой в соотношении 1:2 (воду лить очень осторожно, чтобы не образовались ямки). Плотно накрыть крышкой и варить на сильном огне. Когда рис вберет в себя всю воду, плов выложить на блюдо. Выкладывать нужно таким образом: накрыть жаровню блюдом и, держа ее двумя руками с боков, перевернуть, чтобы



сразу весь плов оказался на тарелке. Если выкладывать плов ложкой, то потеряется его особенность. Это очень красивый плов. Жаровня – печной казан.

Рассыпчатый плов*

Фунт качественного риса промыть. Вскипятить 3 фунта воды в печном казане, посолить ее. Сварить в ней до готовности рис, откинуть его на дуршлаг. Нарезанное мясо обжарить в масле, добавить вареный рис. Подержать над огнем 15 минут, выложить на блюдо. Есть нужно, приправляя перцем, молотой корицей.

Плов без воды

Примерно 3 фунта хорошей баранины нарезать, посолить, поперчить и выложить на дно казана. 1,5 фунта риса тщательно промыть водой и выложить поверх мяса. Добавить в казан совсем немного воды, плотно накрыть его крышкой и поставить на очень медленный огонь на 3–4 часа. Подавать на стол на блюде. Это невероятно вкусный плов.

* В тексте на татарском языке этот плов называется «Күсә пылавы», что можно перевести как рассыпчатый плов. «Күс» переводится как крошка, крупинка (бөртекө), (кус-кус) (күсле бодай, бөртекле бодай – пшеница в зерне). А может быть, назвали так потому, что раньше ели плов руками (тремя пальцами) на один кус, укус?

А еще у сибирских татар «күсә» – это чугунная посуда удлиненной формы, чайник для кипячения воды (су кайната торган чуен). Поэтому другой вариант названия – плов, приготовленный в чугунной посуде.



Плов без масла

Способ приготовления плова без масла такой: нарезать 3 жирные курицы, очистить, выпотрошить, затем отварить в подсоленной воде до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей. Вынуть курицы из бульона, удалить все кости, мясо протереть через сито и убрать в сторону. Положить протертое мясо в бульон, добавить рис, корицу и варить до готовности риса (вся вода должна впитаться в рис). Плов переложить в блюдо и можно пробовать. Это очень вкусный и легкий плов.

Плов

2 курицы, 1 бараний хвост и 1 баранью голову варить в казане до готовности (периодически снимая пену). Варить до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей. Мясо вынуть из бульона и отжать. Бульон процедить. В кипящий бульон положить отжатое мясо, затем и рис в соотношении 1 : 2,5. Когда вода над рисом останется не толще пальца, огонь под казаном уменьшить, подержать еще четверть часа, снять с огня и выложить на большое блюдо. Посыпать корицей, и можно кушать.

Плов с баклажанами

Раскалить в казане фунт масла. В масле обжарить 1–2 головки мелко нарезанного лука. 3–4 баклажана освободить от семян, нарезать, залить подсоленной кипящей водой и подержать пару минут. Воду слить. Баклажаны выложить на лук и немного поджарить. Посолить, поперчить, добавить шафран. К овощам добавить промытый рис и варить, пока вся вода не впитается в рис. Через некоторое время можно есть.



Горабия

Фунт хорошего меда и полчашки воды вскипятить, снять пенку. Добавить немного топленого масла, муки и замесить тесто, из которого можно будет печь пышки. Сформировать необходимое количество булочек, выложить их на смазанную маслом сковороду и запечь. Если не хотите, чтобы они сильно поджарились, накройте их бумагой.

Лепешки из картофеля

Отобрать несколько чистых, гладких картофелин. Отварить в чугунке или казане, очистить и толкушкой размять в пюре до однородной массы. К картофелю добавить муки, сделать лепешки. Сверху посыпать очень мелко нарезанным луком. Выложить в сковороду и выпекать.

Лепешки из репы

1–2 десятка репы отварить и очистить от кожицы. Размять как картошку, должно получиться что-то наподобие болтушки. Отварить отдельно рис и добавить к репе. Положить четверть фунта изюма, немного сахара, перемешать. Затем влить 2 столовые ложки орехового масла и замесить тесто. Сделать лепешки и запечь. Как только будут готовы, можно есть.

Яблоки в сиропе

Взять десяток хороших яблок, снять кожицу, удалить сердцевину, мелко нарезать и сварить в воде с добавлением сахара, корицы и гвоздики. Яблоки откинуть на сито, сироп процедить. К яблокам добавить отдельно сваренный чернослив. Подавать, полив сиропом. Это блюдо можно подавать вместо компота.



Суп со свеклой

Прежде всего нужно отварить 3 фунта говядины, чтобы был готовый мясной бульон. Нарезать свеклу, морковь и головку лука и обжарить на сковороде с 3-мя столовыми ложками масла. За час до обеда положить эту зажарку в приготовленный ранее бульон. Добавить 1–2 столовые ложки уксуса, 1 столовую ложку муки и варить до готовности. Это хорошая пища, мясо можно вынуть и оставить до следующего принятия пищи.

Мясо с картофелем

Это блюдо очень недорогое и очень вкусное. К тому же его можно готовить после праздников, когда остается много отварного мяса. Итак, отварное мясо мелко нарезать, добавить мелко нарезанный сырой картофель, посолить. Обжарить на сильном огне. Если блюдо суховато, можно долить бульона.

Сироп

В посуду выложить малину, клубнику и вишню. Ягоды залить водой, отварить. Сироп процедить, добавить сахар, немного желатина, сок 1 лимона и дать закипеть. Разлить в порционные формы, остудить. Когда нужно, подать на стол.

Миндальное печенье

Полфунта миндаля мелко растолочь, добавить полфунта сахара, молотую корицу, 3 белка, хорошо взбить. Подогреть сковороду и смазать ее маслом, на сковороду аккуратно выложить шарики. Поставить в печь и выпекать.



Картофельная лепешка

Отварить некоторое количество картофеля, размять в пюре, чтобы не осталось комочков. Добавить 1 ложку муки, замесить тесто. Сформировать лепешки, обвалять в сухарях и жарить на масле.

Кисель

3 фунта овсяной муки перемешать с теплой водой. Развести дрожжи в 1 чашке воды и добавить к тесту. Если нет дрожжей, можно использовать хлебные корки. Поставить в теплое место до утра, чтобы масса закисла. Утром тесто процедить, налить в горшок и варить. Солить не нужно. Разлить в порционные чаши и остудить. Подавать с сиропом, молоком или соком.

Болтушка

Взять 2 стакана молока, 10 яиц. Отделить желтки от белков и взбить отдельно, затем аккуратно соединить. Влить полчашки масла (если будет полная чашка, тоже хорошо), 1 чашку разведенных дрожжей и замесить не очень крутое тесто. Поставить в теплое место. Как тесто поднимется, обмять, подождать еще полчаса, пока поднимется. Затем смазать форму маслом, посыпать сухарями, выложить тестом и поставить в печь.

Творожный пудинг

Взять нужное количество свежего творога, положить в мешочек и поставить под пресс, чтобы стекла лишняя влага. Затем творог протереть через сито, добавить 2 столовые ложки густых сливок, 4 столовые ложки сахара. 6 белков и 6 желтков взбить отдельно, соединить и положить в творог, посолить, хорошо перемешать ложкой. Залить в медную посуду и поставить в печь. Нужно следить за тем, чтобы творожная масса не промокла.



Варенье из разных ягод

Если вы хотите сварить варенье из малины, клубники или земляники, то мой совет таков: на каждый стакан ягод, кладите 1,5 стакана сахара. Если же готовите варенье из кислых ягод: кизила, барбариса, смородины или вишни, то на стакан ягод нужно 2 стакана сахара. Сначала нужно приготовить сироп. Насыпать нужное количество сахара в таз и налить совсем немного воды, поставить на огонь и кипятить до загустения, периодически снимая пенку. Готовность сиропа можно определить следующим образом: берут немного сиропа на ложку, охлаждают, и если после этого он не течет, сироп готов. Потом в сироп аккуратно опустить ягоды и варить на слабом огне, чтобы ягоды не разварились. Если ягоды опустились на дно, значит, варенье готово. Для варенья ягоды нужно собирать в сухую погоду. Хранить варенье в прохладном месте.

Сливки заварные

Это невероятно вкусное блюдо, о котором мало кто знает. Взять очень жирные сливки из расчета на 1 стакан сливок 2 стакана сахара и вскипятить в сковороде. Добавить шоколад и снова поставить в печку. После этого дать вскипеть, перелить в глиняную посуду и остудить.

Цукаты

Приготовить сироп как для варенья. В этом сиропе отварить ягоды и снять с огня. Ягоды отделить от сиропа, расстелить на подносе и посыпать сахаром. Затем ягоды отправить в печку для сушки. Если ягоды не высохнут с первого раза, можно досушить на следующий день.



Варенье из арбузных корочек

Арбузные корочки очистить от зеленой части, мелко нарезать и замочить в воде (из мышьяка???)^{*} на два дня, затем хорошо промыть. Промывать надо несколько раз, чтобы весь мышьяк вышел. Приготовить привычным способом сироп. Арбузные корочки опустить в кипящий сироп и варить до готовности. Арбузные корки нужно срезать очень тонко.

Лимонное варенье

Взять несколько крупных лимонов, вымыть, разрезать на дольки. Приготовить сироп из расчета на 1 лимон 1 кусок сахара. Лимонные дольки отварить в воде, затем откинуть на сито, чтобы стекла вода. После этого осторожно опустить кусочки лимона в кипящий сироп, долить воду, в которой варился лимон, и варить до готовности. Готовое варенье переложить в глубокую посуду и поставить в холодное место.

Варенье с уксусом (ягоды маринованные)

2 бутылочки белого уксуса налить в медный казан. Добавить соль, сахар, перец, гвоздику и лавровый лист. Вскипятить. Остудить. В банку сложить вишню или другие ягоды и залить остывшим маринадом.

^{*}В оригинальном рецепте приводится слово «зэрниж», которое переводится как «мышьяк». Однако мы предполагаем, что нужно использовать не мышьяк, а пищевую соду.



Красная смородина маринованная

Приготовить маринад, как в предыдущем рецепте, и залить им красную смородину.

Ассорти

Это очень вкусное блюдо. Приготовить маринад, как в предыдущем рецепте. Приготовить овощи и фрукты: арбузные корочки, мелкий красный лук, фунт вишни, стручковый горох, фасоль, репу, морковь, мелкие огурцы – все это красиво уложить в банке и залить маринадом.

Квас*

Раствор для приготовления кислого кваса готовят так: в бочку нужно положить по 5 фунтов пшеничного и ячменного солода, пшеничной и гречишной муки. Залить все кипящей водой и оставить на 5 часов. Когда раствор загустеет, долить еще 3 ведра кипятка, тщательно размешать. Поставить на лед и остудить. Развести чашку дрожжей в небольшом количестве сула, влить в бочку и поставить ее в теплое место, дать прокиснуть (забродить), процедить. Разлить в бутылки, в каждую добавить по 2 изюма, закупорить и поставить в погреб.

Квас сладкий

Этот напиток можно назвать квасом. Его готовят так: взять фунт изюма и 5 лимонов, нарезанных дольками, перемешать с 4 фунтами меда в небольшой кадучке. Залить кипятком (30 бутылками), остудить. В остывший раствор влить чаш-

* В оригинале на старом татарском языке используется слово «мэш-рубат – эчемлеклар, исерткечлар». Означает напитки, спиртное (алкоголь).



ку разведенных дрожжей, перемешанных с 3-мя столовыми ложками муки, и оставить на ночь. Утром можно долить воды (5 бутылок). Когда изюм и кусочки лимона всплывут, квас можно процедить и разлить в бутылки, закупорить, поставить в холодное место.

Домашнее пиво

По 3 фунта ржаного и ячменного солода, 6 фунтов ржаной муки в чугунке залить кипятком, перемешать (должно получиться крутое тесто) и поставить в теплую печь на 12 часов. Затем достать это тесто, положить его в нужную по объему кадушку, добавить холодной воды и перемешать. Затем наполнить кадушку водой. И дать постоять. В это время из 2 фунтов гречишной муки, полфунта сухих дрожжей замесить крутое тесто и оставить на 2 часа. Затем размять это тесто и переложить в другую кадушку. В него влить через сито приготовленное ранее сусло и поставить в теплое место на 5–6 часов. Затем тщательно размешать и разлить в бутылки. Закупорить и убрать в прохладное место (можно закопать в песок в погребе). Это пиво может храниться в течение 2–3 недель.

Лимонный сироп

30 только недавно привезенных лимонов раскатать по столу для размягчения и выжать сок, процедить. Взять 5 фунтов сахара, измельчить его и положить в большую пиалу. В эту пиалу по одному выдавить сок из лимонов. Перевязать горловину посуды и убрать в темное место на 12 дней. Каждый день размешивать серебряной ложкой, чтобы не осталось кристаллов сахара. Когда сахар растает, разлить в бутылки и закупорить. Хранить в сухом месте. Использовать по необходимости.



Компот из вишни

Фунт вишни перебрать. Из мелких выжать сок, добавить полфунта сахара и поставить на огонь. Положить в сироп крупные вишни, дать вскипеть. Остудить.

Компот из урюка (абрикоса)

Фунт хорошего урюка перебрать. Мелкие абрикосы отварить с добавлением воды до мягкости, пропустить через сито, добавить полфунта сахара и довести до кипения. Процедить еще раз и готовый сироп отложить в сторону. Крупные абрикосы варить в воде до тех пор, пока их кожура не лопнет, откинуть на дуршлаг. Когда вся вода стечет, добавить в нее часть приготовленного ранее сиропа и сварить сладкий шербет. Положить крупные абрикосы в шербет и подавать на стол.

Компот из изюма

Взять нужное количество изюма без косточек, очистить его от веточек, мусора. Варить в воде, пока изюм не набухнет, затем откинуть на сито. Изюм убрать в сторону. В сироп добавить сахар, довести до кипения, снять с огня и добавить вареный изюм. Можно подавать на стол. Так же можно приготовить чай.

Компот из инжира

Высушенный инжир перебрать, сделать на фруктах надрезы, но не разрезать до конца. Залить кипятком и можно пробовать через 1–1,5 дня. В этот компот сахар добавлять не нужно.



Популярное издание

Серия «Сокровищница Татарстана»

КАЮМ НАСЫРИ
НАСТАВЛЕНИЯ ПОВАРУ

Главный редактор Г. Я. Дарчинова
Редакторы: Т. В. Андреева, Н. Р. Мазитова
Технический редактор С. А. Каримова
Дизайнер обложки Е. Н. Морозова

ISBN 978-5-8399-0547-4



Подписано в печать 25.12.2014. Формат 60x84 1/16
Гарнитура Minion Pro, 10,5. Усл.печ.л. 2,6. Уч.-изд.л. 1,4
Тираж 1000 экз. Заказ № 265

Издательство «Познание»
420111, г. Казань, ул. Московская, 42
Тел. (843)231-92-90
e-mail: zaharova@ieml.ru

Отпечатано с готового оригинал-макета в типографии ИЭУП:
420108, г. Казань, ул. Зайцева, 17