

Спонсор страницы



Загадки и легенды старорусской кухни

Люди, не просвещенные в кулинарии, могут считать, что кухня в Древней Руси не отличалась особым разнообразием блюд. Такое мнение может сложиться благодаря известной русской поговорке: «Щи да каша — пища наша». Однако на самом деле все совершенно иначе, и именно старорусская кухня, как никакая другая, способна удивить гурманов и вкусом, и разнообразием, и здоровым подходом. О секретах и легендах старорусской кухни нам рассказала владелица единственного в Бердянске заведения этого направления, «Трактира на Тищенко», — Светлана Воробьева.

Как утверждают специалисты в сфере русской культуры, прарусские народности в давние времена употребляли в пищу практически то же самое, что и современные россияне сегодня — яйца, кашу, творог, ягоды и фрукты, птицу, рыбу и мясо. Хлеб употреблялся в виде пирогов, калачей, ковриг, караваев. Русичи уже тогда варили квас, хмельной мед и пиво. Другими словами, русская кухня всегда была вкусной и разнообразной.

В истории первые упоминания об исконно русской кухне датируются X веком. В различных летописях можно встретить более поздние записи, в которых дается наиболее полная картина того, что включал в себя ежедневный рацион русского человека. А с XV века можно говорить об исконных блюдах и устоявшихся традициях русской кухни.

Масленица — праздник блинов

Из множества исконно русских блюд можно отметить блины. История умалчивает, когда точно блины впервые появились на столе, однако доподлинно известно, что языческие славянские народы уже знали это блюдо. Их использовали для различных ритуалов — так, блинами кормили роженицу, они обязательно должны были присутствовать на поминках.

И, конечно, о популярности блинов говорит древний известный языческий праздник под названием Масленица. В домах в течение всей недели перед Великим постом пекли блины, используя при этом в качестве начинки грибы, икру, мясо и рыбу.

Кстати, фирменным блюдом «Трактира на Тищенко» является блинчатый пирог — курник.



Хлеб и русская выпечка

Еще одной исконно русской едой можно считать черный хлеб. Ни один прием пищи в России нельзя представить без хлеба, ведь пшеничное или ржаное зерно было основой старорусской кухни.

Исторические хроники говорят, что впервые черный хлеб появился на русских столах в X веке и сразу приобрел популярность как среди богатых, так и среди бедняков. Белый хлеб появился гораздо позднее.

Также особого внимания заслуживает и многоликая русская выпечка. С давних времен на Руси пекли пироги с самой разнообразной начинкой — с яйцами, капустой, мясом, творогом, рыбой, грибами, с фруктами и ягодами. Предела фантазии не было, готовилось множество булок и пирожков. Основным тестом было дрожжевое, на Руси уже в давние времена умели его делать. Но другие виды теста также активно использовались. Так, из пресного те-

ста делали лапшу. В каждой семье в большом количестве ставили кислое, пресное и ржаное тесто. Блюда стали разнообразней, когда появилась пшеничная мука. Здесь уже начали появляться оладьи, калачи и т.д. Из зерновых культур, кроме всего прочего, варили различные пшеничные, овсяные и ржаные кисели.

Русская печь

«Трактирь на Тищенко» имеет настоящую русскую печь, которая используется по назначению, а не просто для красоты. Как рассказала Светлана Геннадиевна, в последнее время увеличился спрос на блюда, приготовленные в русской печи, и это не просто желание кулинарной экзотики, а забота о своем здоровье.



В исконно русской кухне способу и месту приготовления пищи принадлежало особенное место. Все блюда традиционно готовились в русской печи. Именно благодаря этому способу приготовления кулинарные шедевры наполнялись неповторимым ароматом и передавали частичку русской души. Приготовленные в русской печи блюда приобретали особый неповторимый вкус. Этому немало способствовали и чугуны с горшками, которые имели толстые стенки. Ведь готовка в русской печи — это не жарка и не варка, а постепенное томление вареных при равномерном прогреве посуды со всех сторон. Это способствует сохранению ароматических, вкусовых и питательных свойств.

Жидкие блюда

Национальной особенностью старорусской кухни является огромная популярность супов. С давних пор и до настоящего момента поражает широкий ассортимент различных русских похлебок и супов. Жидкие блюда в обязательном порядке должны были присутствовать на столе. И даже сейчас для русских обед без супа — это не полноценный обед, а просто перекус. Щи являются главным представителем первых блюд, количество которых уже давно перевалило за десяток. Борщ и окрошка также являются очень популярными. Для многих иностранцев было непонятным, как можно салат заправлять квасом или кефиром, однако после дегустации они оставались довольными. Уха тоже является великолепным русским блюдом.

Любимый ресторан успешных людей

У нас очень уютная обстановка, по-домашнему тёплая атмосфера и кухня, которая совершенно неповторима, так как мы используем рецепты старорусских блюд. А чего стоят наши настойки на водке — клюквенная, анисовая, лимонная, старорусская, хреновуха, Ерофеич! Их пили еще наши прадеды!

Комфортабельные гостевые номера.
Зона WI-FI.

Бердянск, ул. Тищенко, 2
Добро пожаловать в русский ресторан «Трактир на Тищенко»!

т.4-38-52, 067-617-85-11, 066-784-34-58

Особое место в русской кулинарии

Наличие в доме разных видов круп считалось обязательным. Кашей в Древней Руси называли не только блюда, приготовленные из круп, но и практически все, что было сварено из довольно мелко нарезанных продуктов, приготовленных с крупой или мукой. Например, в летописных сводках тех времен можно встретить упоминания о рыбных кашах.

Различные овощи с огорода, такие как, например, репа, были хорошим подспорьем к столу. Ее употребляли в любом виде — хоть пареную, хоть сырую, хоть печеную. О горохе можно сказать то же самое, очень широко использовалась черная редька. Капусту употребляли в свежем и в квашеном виде. В рационе жителей древней Руси постепенно появлялись новые зерновые культуры и овощи, такие как кукуруза, томаты и картофель.



Мясным продуктам также отводилось особое место в русской кулинарии. Мясо на Руси предпочитали готовить целиком. Готовили его по-разному — засаливали, тушили, коптили, парили и жарили. В рационе свое место не уступала и различная дичь. Любая другая кухня может позавидовать разнообразию блюд из птицы. Поэтому главным блюдом на Руси считалось жаркое, которое подавали первым во время трапезы. Различные супы шли вторым блюдом, а в конце подавались различные виды сладостей, приготовленных из ягод с медом.

Холодные закуски занимали особое место, этому способствовало земледелие. Соленья, разные виды заливного, блюда из редьки, капусты и репы выдвинули русскую кухню на мировой уровень.

Грибы также занимали важное место в приготовлении пищи. Еще в древние времена из них делалась заготовка на зиму.

Напитки для веселья и здоровья

Нельзя забывать и о русских «веселительных» напитках. Они также были разнообразными. В России до XV века уже умели изготавливать брагу, медовуху и варить пиво. А позже начали делать водку, которая стала главным русским национальным горячительным напитком.

«Трактирь на Тищенко» славится своими фирменными «настоечками», которые не только поднимают настроение, но и при умеренном потреблении повышают иммунитет и хорошо влияют на здоровье.

Кроме этого «Трактирь на Тищенко» — единственное место в Бердянске, где можно попробовать вкусные и полезные русские напитки: русский квас, морс, узвар, широкий ассортимент сбитней.

«Трактирь на Тищенко» приглашает всех отметить Масленицу в древних русских традициях!