

Op63.31
M56
A-408812

КУХНЯ ОРЕНБУРГСКИХ КАЗАКОВ



Op63.31

№ 56

Op63.31-28

36.994(2)

КУХНЯ
ОРЕНБУРГСКИХ + Op63.5

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ
ЭКЗЕМПЛЯР

КАЗАКОВ

a-408812

Оренбург
2024

Государственное бюджетное
учреждение культуры
«Оренбургская областная универсальная
научная библиотека им. Н.К. Крупской»

КР

УДК 641+(084)
ББК 36.997 (2) я6
М56

М56

Мещеряков Д.В., Мещеряков А.В.

Кухня оренбургских казаков / Д.В. Мещерков,
А.В. Мещеряков. — Оренбург, Южный Урал,
2024. — 56 с., ил.

УДК 641+(084)
ББК 36.997 (2) я6

ISBN 978-5-94162-253-5

© Д.В. Мещеряков,
А.В. Мещеряков, 2024 г.

Приглашаем вас в путешествие во времени по старинным кулинарным традициям Оренбургских казаков.

Книга разделена на четыре главы, которые соответствуют различным трапезам — повседневные кушанья, постные блюда, праздничные угощения, походная пища.

В этой книге мы специально не приводим рецепты. С тонкостями приготовления блюд вы можете познакомиться, отсканировав QR-код. Авторы книги вместе с профессиональными поварами и жителями бывших казачьих станиц подготовили для вас несколько выпусков небольшого кулинарного шоу.



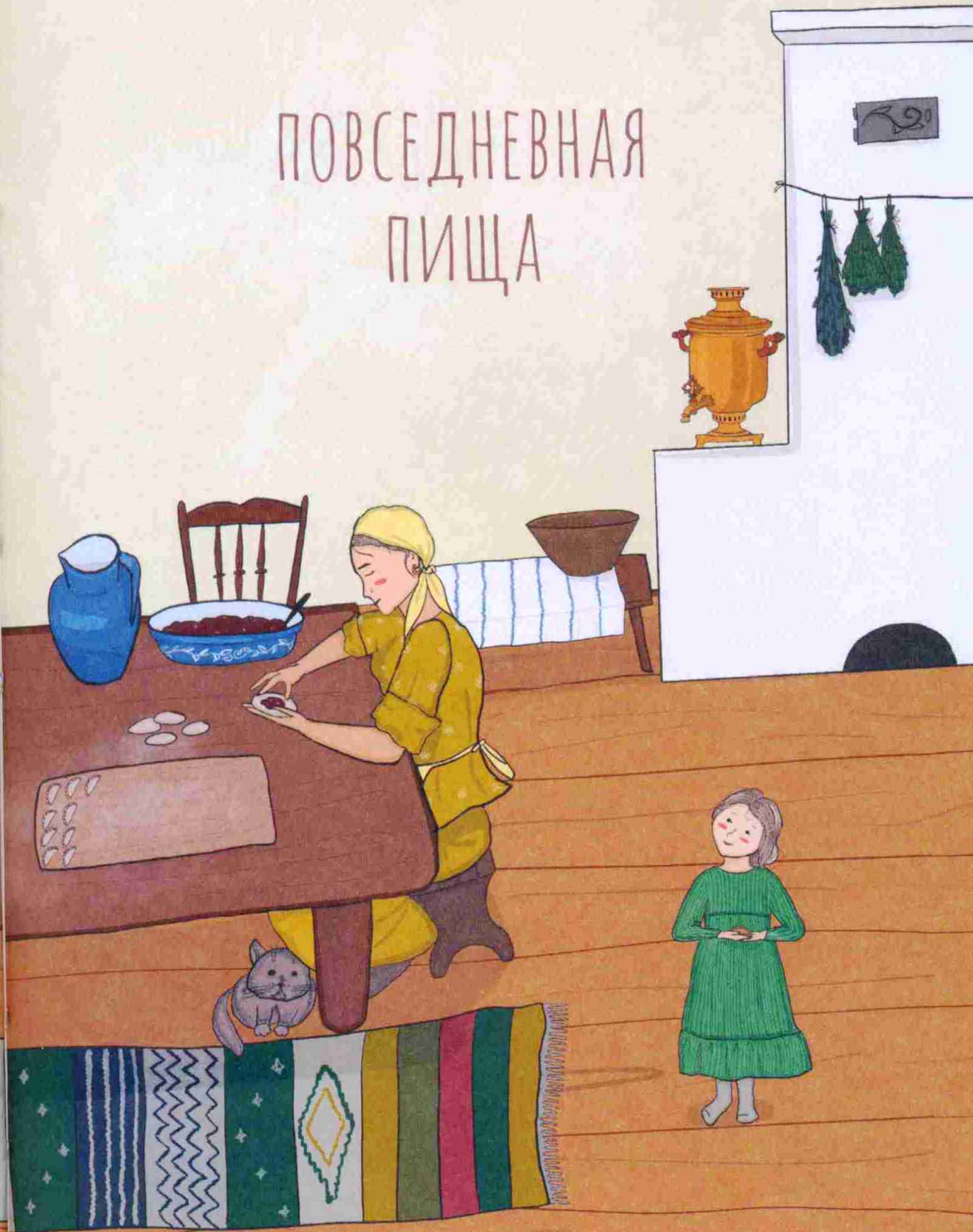
Переходите в группу во ВКонтакте «Кухня оренбургских казаков», где рассказывают о традиционной кухне распространенной на Южном Урале среди Оренбургских казаков и их соседей.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Историческая справка.....	7
Повседневная пища.....	13
Щи.....	15
Пельмени с мясом.....	17
Чай.....	19
Квас.....	21
Пища казаков в пост.....	23
Уха.....	25
Пельмени с капустой и груздями.....	27
Пшенная каша с тыквой.....	28
Пшеничный или гороховый кисель.....	30

Праздничные и обрядовые блюда.....	33
Паштет из картофеля.....	35
Пшенная каша с бараниной.....	36
Курник.....	37
Рыбник.....	39
Руб (арбузник).....	41
Терновое вино.....	42
На службе.....	45
Кокурки.....	47
Кулеш.....	49
Список источников.....	52

ПОВСЕДНЕВНАЯ ПИЩА



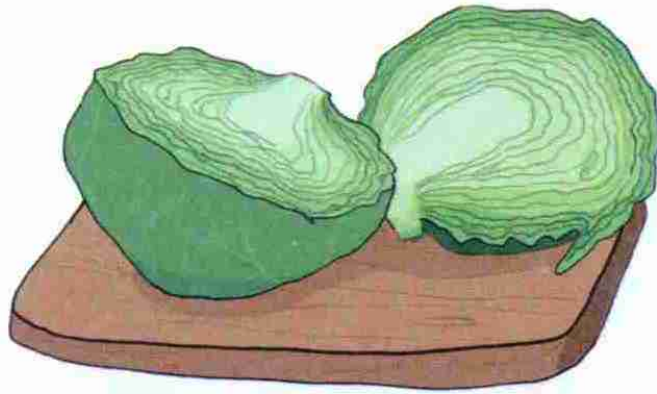
«Как постная, так и скоромная пища зажиточного казака хотя и незатейлива, но довольно вкусна, питательна и разнообразна, что объясняется тем, что у казака все свое...

Самая любимая пища казака — постные или скоромные щи из кислой капусты и лапша, а также пельмени, которые готовятся из мяса или капусты и груздей. В тех станицах, население которых составляют малороссы, кроме перечисленных кушаний употребляются еще вареники и галушки. Употребление чая также распространено повсеместно. По воскресеньям и праздникам готовят к чаю горячие шаньги, то есть пшеничные круглые лепешки, обмазанные сметаной.

В рабочую пору, как, например, во время сенокоса, жнитва и т. п., главной пищей служит хлеб и каша, простая или с картофелем, приготавливаемая из ячменной крупы, а затем кислое (квашеное) молоко».

Ф.М. Стариков «Историко-статистический очерк
Оренбургского казачьего войска»

ЩИ



«В скоромные будничные дни обыкновенную пищу зажиточного казака составляют мясные щи, жареное мясо и молоко... Ежедневную скоромную пищу бедного казака составляют постные кислые щи, забеленные сметаной, и картофель...»

Ф.М. Стариков «Историко-статистический очерк Оренбургского казачьего войска»

Щи были наиболее распространенным и любимым блюдом будничной трапезы у оренбургских казаков. Мясной бульон для щей варился из говядины, баранины, свинины, птицы или солонины, летом мясо заменяло свиное соленое сало или просто забеливали сметаной. В постные дни щи могли сдобрить зажаркой (лук, морковь) на растительном масле. Но главный ингредиент — это, конечно, капуста.

Существует множество рецептов: летние со щавелем, капустным листом, осенью — со свежей, а в холодный сезон и до самого лета — с квашеной кислой капустой. Капусту рубили в деревянных корытах сечками и солили в дубовых бочках (часто вместе с яблоками и арбузами). Причем на щи шли зеленые наружные листья (так называемая серая капуста), их рубили и заготавливали отдельно. Белые листья кочана солили для пирогов, тушения и закуски. Слишком кислую квашеную капусту перед варкой промывали водой. Для сытости в щи добавляли крупу или болтушку из муки, иногда предварительно поджаренной, а также крупно порезанный картофель.

Конец ознакомительного фрагмента

Уважаемый читатель!

Размещение полного текста данного произведения невозможно в связи с ограничениями по IV части ГК РФ.

Эту книгу Вы можете почитать, обратившись в отдел краеведения Оренбургской областной универсальной научной библиотеки им. Н. К. Крупской по адресу: г. Оренбург, ул. Советская, 20.