

Эта книга о самых-самых
простых вещах. О любви,
свободе, семье, земле
и кухне. И о русской печи.

Все проще, чем вам
кажется!



ОЛЬГА СТРИЖИБИКОВА

РУССКАЯ ПЕЧЬ



Семья, Деревня, Счастье

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2021

РУССКАЯ ПЕЧЬ / СОДЕРЖАНИЕ

7 РУССКАЯ ПЕЧЬ / ОТ АВТОРА

12 ВЕСНА / ЛЕТО

- 17 Паштет из куриной печени
- 20 Зельц из свиных голов на новый лаг
- 22 Бульон из петуха с пирожками с брынзой
- 27 Щи из молодой крапивы
- 29 Суп-пюре из кабачков с мятой и кресс-салатом
- 33 Цыплята с копченым беконом
- 35 Рыба, запеченная в соли
- 38 Ножка козленка в мяте и хрене
- 41 Яичница на Троицу
- 44 Пицца
- 47 Сгущенное топленое молоко с каштановым медом
- 51 Леваша из ягод
- 53 «Детское» песочное печенье

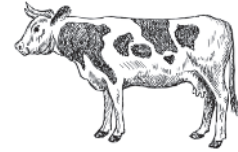
54 ОСЕНЬ/ЗИМА

- 59 Салат из запеченной свеклы с брынзой
- 63 Чеснок-конфи
- 65 Суп-пюре из корнеплодов с чипсами из сельдерея
- 69 Суп из сушеных грибов
- 71 Пряный суп-пюре из моркови
- 75 Гречневая каша с грибами





- 77 Запеченные корнеплоды
- 81 Ростбиф
- 83 Конфи из утки
- 87 Слоеные пирожки с мясом
- 89 Запеченные яблоки с орехами и медом
- 93 Буженина на квасе
- 95 Суточные щи
- 99 «Финский» рыбный суп
- 100 Грибная калья на утином бульоне
- 105 Пюре из запеченной тыквы с каштановым медом
- 107 Запеченный рождественский гусь
- 111 Томленая в темном пиве говядина
- 113 Томленые свиные щеки
- 114 Курник
- 116 Пирог с яблоками и корицей
-
- 119 **ДОПОЛНЕНИЯ**
- 121 Бешамель
- 122 Песто из чесночных стрелок
- 122 Зеленый айоли
- 123 Хумус из молочной спелости черных русских бобов
- 124 Соус из маринованных помидоров
-
- 126 **ПОСЛЕСЛОВИЕ**





*Эта книга про еду и не только. Нет, не так.
Эта книга про меня, мою семью и отношение к жизни.
А так как еда занимает большую часть моей жизни,
то будет она про еду.*



Познакомимся? Меня зовут Оля, у меня муж и четверо детей, и большую часть года я живу в деревне под Переславлем-Залесским. Исключительно городской житель, я не сразу полюбила жизнь в деревне. Впервые я попала в нашу деревню лет в девятнадцать. С моим будущим мужем мы пришли в деревню глубокой ночью по мокрой и скользкой после дождя дороге. Утром я проснулась в шоке от невнятных криков вперемежку с отборным матом соседки: ее козы зашли в огород и съели все посадки капусты (сейчас, когда у меня есть свои козы и свой огород, я понимаю эту нашу соседку). Потом меня чуть не съели комары и слепни, но спасли своей красотой закаты, пейзажи и люди. Я была уверена в том, что никогда не буду заводить огород или тем более животных. Но так случилось, что со временем я сначала завела небольшую грядку под зелень, потом захотелось своей молодой картошки, и понеслось... Как-то незаметно для себя мы перешли на сезонное потребление местных овощей и фруктов. И сейчас мне очень нравится моя жизнь в деревне: тягучая и нерасторопная, каждая секунда которой до предела наполнена созиданием, созерцанием, смыслом.

Я поняла, что для меня жизнь в деревне – это прежде всего жизнь с печью и вокруг нее. Однажды мы приехали в наш дом в Карелии и обнаружили, что за прошедший год у нас закончился газ в баллоне. Казалось бы, ерунда, но поменять баллон в условиях Кондопоги оказалось заданием не из легких. На три дня я оказалась один на один с небольшой печкой и необходимостью готовить на семью из пяти человек без электричества и газа. Отличный, кстати, опыт. Но там мне очень не хватало именно русской печи.



Русская печь – это сердце дома, и жизнь строится вокруг нее. В каждом моем доме я прежде всего продумываю устройство печи. Русской печи. С ней можно все – любоваться открытым пламенем, пока ее топишь, наслаждаться теплом, которое она медленно отдает, готовить в ней. Готовить все: от простейших каш на завтраки до сложных многосоставных блюд на праздники.

Чем хороша русская печь? Она не требует каких-то сверхспособностей и специальных навыков. Не нужно обладать какими-то секретными знаниями и технологиями, чтобы готовить в ней. Хотя нет, тут я, пожалуй, преувеличила. Один навык обязателен: уметь топить печь. Не буду лукавить, это немного сложнее, чем просто зажечь газ в духовке. Но проще, чем... Ну, например, су-вид и вакууматор. Почему именно су-вид? Да потому что технология приготовления еды в су-виде и печи немного похожи.

Так же русская печь не требует каких-то специальных приспособлений или посуды. Единственное ограничение: посуда должна быть огнеупорной и жаропрочной. Желательно без деревянных или пластиковых ручек. Если вам достались вместе с домом старинные ухваты, чугунные горшки и горшочки – хорошо, нет – не беда! Их прекрасно заменят обычные кастрюли, сковороды, глиняные миски и горшки, которые можно приобрести в любом магазине. Я с одинаковым успехом использую безымянную чугунную утятницу и французскую кокотницу Staub, и старый, найденный в полуразрушенном сарае и тщательно отмытый чугунок. Чуть не забыла, нужна будет еще кочерга с длинной ручкой и ухват, с ними проще разгрести угли, задвигать и доставать готовые блюда. А еще не будут лишними хорошие прихватки, но они же и на обычной кухне бывают, не так ли?

Про температуру. Существуют специальные инфракрасные градусники для измерения температуры в печи. Но они мало у кого есть в быту. Поэтому я ориентируюсь на доступный всем способ: по углям. И времени окончания растопки печи. В среднем я использую для готовки от 10 до 15 стандартных поленьев –



этого хватает на быструю выпечку: типа пиццы, когда нужна максимально высокая температура, песочного пирога с выпечкой «вслепую». Мой личный рекорд – 13 блюд за одну растопку. Но печь была уже прогрета предыдущими днями – это тоже важно. Как и важно вычищать золу, чтобы она не отбирала на себя тепло. Температура сразу после топки колеблется от 300 до 350 градусов (иногда чуть выше, но крайне редко). Минут через 15–20 жар расходится и температура опускается примерно до 280 градусов. Каждое блюдо отнимает от 50 до 80 градусов. Самое горячее место – задняя стенка, куда отодвигаются угли, самое холодное – ближе к устью (устье – дырка, куда кладут дрова и пространство вне топки перед дыркой). Дальше зависит от печи – у меня левая сторона чуть холоднее, чем правая, из-за того, что там слева есть еще подтопок. Когда угли красные, но печь закрыли минут за десять до начала готовки – температура в печи от 250 до 280 градусов. Когда угли седеют и становятся белыми – где-то 230–250. Ну а дальше температура медленно падает. Очень медленно. Со временем довольно просто определить температуру рукой и ориентируясь на время. А готовность блюд – по запаху... не шучу. Так и готовлю.

Нужно быть готовым к тому, что приготовление еды в русской печи процесс длительный, но совершенно не требующий постоянного вашего присутствия. Он для ленивых: пока печь топится, приготовить ингредиенты, потом убраться в печь, и можно идти спокойно заниматься своими делами: прополоть огород, почитать книгу в саду или лечь спать. Чтобы через несколько часов или утром получить ароматное, вкусное блюдо прямо из печи...

Ольга Стрижаникина



ВЕСНА / ЛЕТО



