

Katarina Todorcev Hlača

33 i 1/2 recepta
ruske povijesne kuhinje



Katarina Todorčev Hlača

33 i 1/2 recepta
ruske povijesne kuhinje

Zagreb, 2020.

Katarina Todorcev Hlača

33 i ½ recepta ruske povijesne kuhinje

Urednica: Viktorija Todorceva Žinić

Fotografije: Nenad M. Hlača

Recenzentica: Natalija Vorobjova Hrzić

Lektorica: Ivana Sabljak

Naklada

300 primjeraka

Grafičko oblikovanje

Taumedia d.o.o.

Tisak

Crabattus Media d.o.o.

Nakladnik

Savez Rusa Republike Hrvatske

ISBN ISBN 978-953-58327-3-7

CIP zapis dostupan u računalnom katalogu Nacionalne i sveučilišne
knjižnice u Zagrebu pod brojem 001050798

Izdanje uz financijsku podršku Savjeta za nacionalne manjine i predstavnice za rusku
nacionalnu manjinu Grada Zagreba Galine Kovačević



Knjiga, koju držite u rukama nije klasična kuharica, tako da onaj tko želi upoznati suvremenu rusku kuhinju možda će biti razočaran, a možda će se ugodno iznenaditi jer klasičnih kuharica već ima popriličan broj, pogotovo na internetu gdje imate čak i snimku cijelog procesa pripreme jela. Ova kuharica je jedinstvena i evo zašto.

Kao novinarku i knjižničarku uvijek me zanima priča vezana uz jelo ili povijest njegovog nastanka, a kao zaposlenu ženu da li se komplicirano jelo može pripremiti brzo i ukusno. Kada se takvih recepata i priča vezanih uz njih nakupilo, odlučila sam podijeliti to s čitateljima.

Ovdje ćete naći 33 i ½ recepta ruske kuhinje od kojih svaki ima svoju povijesnu priču, legendu ili bajku. S druge strane, imam pregršt zapažanja i „trikova“ koje bi htjela podijeliti s čitateljima u nadi da će to pomoći pri primjeni ovih recepta u praksi.

Recimo, primijetila sam da ako sam loše volje i ako nemam dovoljno vremena, ako sam nervozna ili se loše osjećam, i najjednostavnije jelo koje sam već tisuću puta pripremala ispadne loše. Naprotiv, kad imam vremena i volje, najkompliciranija jela koja radim prvi put ispadnu izvrsno.

Kada kuham rusko jelo, stavim CD s omiljenom ruskom glazbom, kada pripremam ukrajinsko – s ukrajinskom, a hrvatsko – s hrvatskom. Mislim da se prema kuhanju žene odnose jednako kao i prema šopingu. Jedna voli kupovati u društvu prijateljica, druga vodi supruga ili odraslu djecu, a treća je najsretnija kad joj nitko ne smeta kada polako pregledava krpice ili isprobava obuću.

Isto je i s kuhanjem. Sve što moram pitati, pitat ću prije samog procesa. U kuhinji, moramo biti samo ja i moja glazba.

Kakva bi bila kuharica (neka i nije klasična), a da u njoj nema slika već gotovih jela. ALI, kako je to neobična kuharica, a izdavač je Savez Rusa RH, umjesto klasičnih ilustracija odlučila sam napraviti fotografije pripadnika ruske nacionalne manjine koje žive u Zagrebu uz jela koja su uvrštena u knjigu. Svi, koji su se našli na fotografijama su aktivni članovi Saveza Rusa i sestrinske organizacije Nacionalne zajednice Rusa Hrvatske, a jela koja su uvrštena u kuharicu su jela koja se često nađu na našem blagdanskom stolu prilikom manifestacija i događanja, a još češće se nađu na stolu u našem svakodnevnom životu.

Ovom prilikom bi htjela od srca zahvaliti svim sudionicima za zanimljive fotografije koje ćete vidjeti u knjizi, te svima tko je pripremao jela.

Ponajprije bi htjela zahvaliti Tatjani Jantolek bez koje knjiga uopće ne bi bila tako zanimljiva. Sva jela od tijesta: pirog, kuljebjaka, kurnik, peljmenji, kulić, torte napoleon i medovik napravila je Tatjana.

Najljepša hvala članovima NZRH Galjini Kovačević, Anni Mišar, Tatjani Jantolek, Tatjani Bušmakovoj, Jani Pešić, Jekaterini Pavlovskih i Eugeniju Jaluninu za odvažno poziranje.

Članovima Saveza Rusa RH Rimmi Koricky, Viktoriji Todorcevoj Žinić, Miroslavu Žiniću i Nenadu M. Hlača (njima je bilo najteže jer su ujedno i članovi uže i šire obitelji).

Hvala mojoj dragoj lektorici Ivani Sabljak koja je imala puno posla s mojim tekstom i uspjela je to sve urediti u skladu s pravilima hrvatskog jezika.

Puno hvala Nataliji Vorobjovoj Hrzić koja je napisala anotaciju za moju knjigu, Savjetu za nacionalne manjine Republike Hrvatske i predstavnici ruske nacionalne manjine Grada Zagreba Galini Kovačević uz čiju je financijsku pomoć realiziran ovaj projekt.

Najveća hvala mojoj najdražoj unuci Aurori koja je pozirala unatoč bakinom pribojavanju da „mrvica“ od 15 mjeseci neće prihvatiti ovu „igru“. Nadam se da će za 4-5 godina ovu posvetu ona pročitati samostalno.

Na kraju bih svratila pažnju čitatelja na jedan zanimljiv fenomen koji je već odavno poznat ali ja sam ga otkrila u vrijeme fotografiranja. Možda bit će zanimljivo pratiti metamorfozu koja se događa kad osoba ima raskošnu narodnu nošnju s kokošnikom, seoski sarafan i maramu ili suvremenu odjeću.

I još nešto. Jela na fotografijama izgledaju baš onako kako ispadaju kod kuhanja, baš zato da svatko od čitatelja shvati da i ona ili on može to napraviti ma kako komplicirano izgledalo.

Katarina Todorcev Hlača



Knjiga „33 ½ recepata povijesne ruske kuhinje“ nije tradicionalna kuharica, prije bi se reklo da autorica ima za cilj predstaviti hrvatskom čitatelju povijest ruske kuhinje ali za to je odabrala neobičan pristup tako da uz informaciju o jelu i poznatim osobama ipak daje informaciju kako se jelo priprema odnosno sastojke, tehnologiju pa čak i savjete kako se komplicirano jelo može pripremiti jednostavnije. Knjiga je napisana laganim jezikom, a sadržaj je zanimljiv kako za one koji će ju koristiti kao kuharicu, tako i za one koji će pročitati kao priču o ruskoj kuhinji.

Slike jela nadopunjavaju dojam, a portreti poznatih osoba i priča o njima stavljaju priču o konkretnom jelu u zanimljiv povijesni kontekst.

Knjiga je popraćena zanimljivim ilustracijama koje svakako doprinose njezinom gastronomskom šarmu, obilato začinjenom ruskom kulinarskom tradicijom. Redaju se recepti, nižu se svjetski poznata imena: političari, carevi, favoriti, vojskovođe, veliki kuhari... Gastronomija i politika, najomiljenija jela i kaprici ruskih careva, narodna kuhinja...

Korisna knjiga. Zanimljiva knjiga. Svojevrsni kulinarski krimić, koji ne ispustiš iz ruku dok ga ne pročitaš do kraja.

Natalija Vorobjova Hrzić

Lovačke priče priučene kuharice

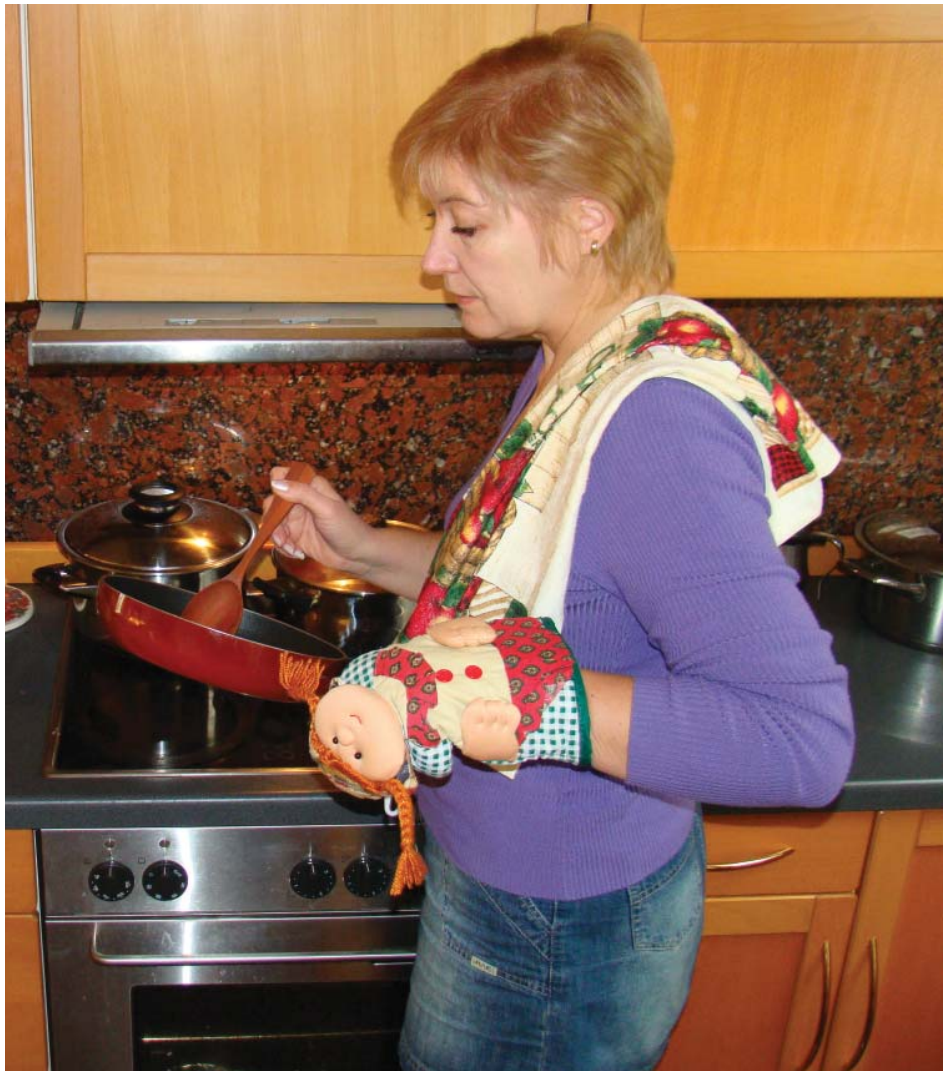
Sve je počelo sa salatom Olivje, odnosno ruskom salatom kako ju nazivaju u Hrvatskoj.

Salata „Olivje“ obavezna je na novogodišnjem stolu u bivšem Sovjetskom Savezu. Ako na stolu nije bilo salate „Olivje“, Nova godina jednostavno nije mogla doći. Sad mi je jasno zašto Rusi tako vole slaviti „Staru Novu godinu“ koja pada na 13. siječnja. To je ustvari popravni – ako za „novu“ Novu na stolu nije bilo obaveznog atributa praznika.

Naravno, pola svog života bila sam sigurna da znam kako se radi ova salata sve dok mi u ruke nije došla bakina kuharica izdana prije revolucije. Recept koji sam u njoj pronašla kao „originalni“ me šokirao. Popis sastojaka nalikovao je na članak iz rječnika stranih riječi: file pržene šumske jarebice, kuhani rakovi, pajusni kavijar (soljeni na poseban način i prešan u kolute), kapare, masline, provansalski umak, s obaveznim dodavanjem kabul soje.

Prva pomisao mi je bila: mora da se francuski kuhar okreće u grobu svaki put kad mi radimo salatu Olivje. Bakinu kuharicu donijela sam iz Odese u Zagreb. Ovdje su rakovi, kapare i masline nisu bili nepoznanica, konzervu prešanog kavijara nabavila sam u restoranu Ruskog kulturnog centra u Budimpešti, te sam odlučila isprobati originalni recept. U pomoć mi je priskočila prijateljica.

Prženi file šumske jarebice nije nas zaustavio na putu prema cilju, jer smo u bakinoj kuharici pročitale da se u izvanrednim situacijama može koristiti teletina, a kabul soju smo jednostavno ignorirali. Prvo na čemu smo pokleknule bili su krastavci. Nova godina, kako je poznato, pada u zimi, a svježih krastavaca u zagrebačkim dućanima u to doba još nije bilo, pa smo uzele marinirane. A onda se sve strmoglavilo iz objektivnih razloga. Od teletine smo odustale jer je „prežilava“. Nju je zamijenio drag nam parizer. Rakovi su specifično vonjali, te smo odlučile od njih pripremiti posebnu salatu. Kako nismo bile naviknute na kapare, njihov okus i miris nas isto nije oduševio, a masline smo pojele uz aperitiv dok smo se divile originalnom receptu. Da spasimo situaciju muža sam poslala u dućan po grašak. Kako salata ne bi bila blijeda dodale smo mrkvu, a krumpir da ju popuni.



Majonezu, koju bi trebalo ručno raditi od jaja, maslinovog ulja i senfa, zamijenile smo kupovnom jer „svježija su jaja opasna zbog salmonelle“, a od kavijara smo napravile kanape. Na kraju je ispala klasična „sovjetska“, odnosno „ruska“ salata, a od „originalnih“ sastojaka tri zasebna jela. Kapare su pak stajale u hladnjaku tri mjeseca dok ih netko ipak nije pojeo.



Ili, recimo, krumpir! Pa što bi to bilo tako zanimljivo u običnom krumpiru? Odgovor je ne što, nego tko!

Krumpir, kako je poznato, prije prženja treba oguliti, što i nije tako jednostavno uraditi u sovjetskom studentskom odmaralištu gdje su umivaonici daleko od bungalova, a pipe za polijevanje oskudnog raslinja vire na pola centimetra iz zemlje. Vanjska rasvjeta u studentskom odmaralištu bila je relativan pojam, a očekivati da lampa bude kraj bungalova gdje je živjela „rabkomanda“ (studenti koji su održavali odmaralište) bilo je jednostavno suludo. Tog dana guljenje krumpira zapalo je prijatelja s nadimkom „Slon“. On je zaista bio velik i dobroćudan ali poslati ga na takav zadatak bila je naša velika pogreška. „Slonić“ je uzeo platnenu vreću s krumpirom i otišao do pipe. Kada se vratio i istresao ga u lavor, ostali smo bez teksta. Naime, krumpir je on ogulio, čak i oprao, no stavio ga je natrag u prljavu vreću. Poslati Slona natrag nije bilo fer. On se namučio klečeći kraj pipe urasle u zemlju, a mi smo mu zaboravili dati čistu posudu. Što da radimo? Odjednom u napetoj tišini začuje se glas: „tko želi, može ga ići oprati, a ja mogu i ovako pojesti“. Uzdah olakšanja! Prašinu

ćemo „dezinficirati“ prženjem i problem je riješen. Samo da se ne mora po mraku plaziti do pipe. Odonda, kad god bi netko iz društva predložio popržiti krumpir, drugi bi obavezno pitao: „po receptu Slona ili obični?“



I sama sam iz miješane obitelji, imam ruske i ukrajinske korijene. Stoga se nikad nisam pitala čijoj nacionalnoj kuhinji pripada „boršč“. Recimo, za peljmenje se zna da je to rusko jelo, a za vareniki da je ukrajinsko, ali tko najbolje kuha boršč? I da li se zaista borščevi toliko razlikuju?

Moj muž je osobno iskusio tu razliku. U mojoj je obitelji uvijek kuhala baka – kubanska kozakinja. Naučila sam spravljati njezinu varijantu boršča koja se njemu svidjela.

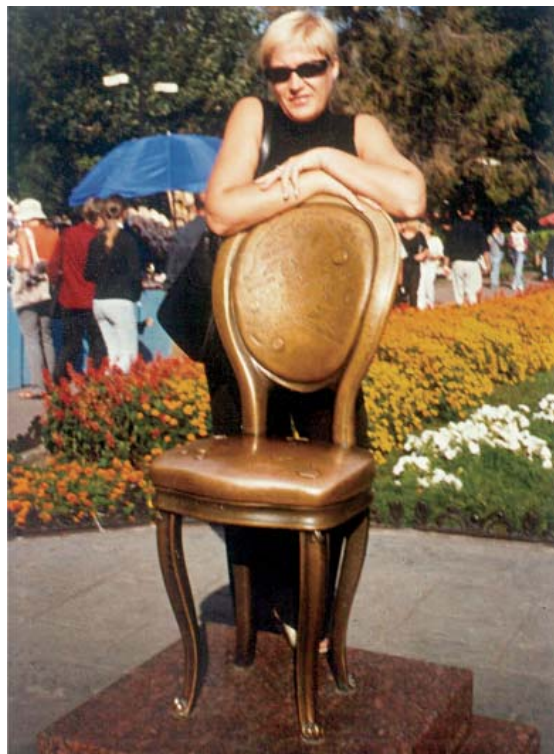
Dolazimo u Odesu kod mojih roditelja, i moja mama nudi zetu tradicionalno varivo. Put je bio dalek, suha hrana nam je dosadila, pa je on bio sretan što će pojesti nešto „na žlicu“. Naravno, računao je da će mu servirati nešto poput mojeg boršča (mama je ipak moja) i nije mu padalo na kraj pameti da ovo jelo ima više pojednostavljenih varijanti. Kad sam raspakirala stvari i došla u kuhinju zatekla sam supruga kako sjedi tužnog lica nad tanjurom i lovi vilicom rezance kupusa. Otada kada god mu ponudim boršč obavezno pita „Je li tvoj ili puničin?“. Tako je dugo sumnjičav dok se ne uvjeri da je varivo gusto i da u njemu ima mesa.



Jednom sam pozvala prijatelje na sibirski ruski gulaš od losja (soba). Bio je vikend, veselo smo provodili vrijeme i svi su bili oduševljeni jelom. Doduše, okus je bio malo egzotičan i vidjela sam smetenost na licima ali nisam shvaćala u čemu je problem, pogotovo što divljač u Hrvatskoj nije baš nepoznanica. Prije odlaska jedna gošća ipak nije izdržala: „nikad ne bi povjerovala da smo jeli ribu.“

- ??????!!!!

- Pa rekla si da pripremaš lososa!



Ovo se dogodilo nakon eksplozije nuklearnog reaktora u Černobilu, jer nakon eksplozije dio stanovništva bio je smješten u odmaralištima u Odesi. Većinom su to bila preplašena djeca i žene, a mjesno stanovništvo se trudilo da im barem malo olakša situaciju. Za tako velik broj ljudi nedostajalo je profesionalnih kuhara, pa su u „vatreno krštenje“ ubacili studente ugostiteljske škole.

Sušene šljive su inače omiljeni sastojak ruske kuhinje, stavljaju ga gdje treba i ne treba, ali svinjetina sa suhim šljivama za nas je prava poslastica. Kad su ponosni mladi kuhari stavili tanjure na stol, na trenutak je zavladao muk, a onda se začuo dječji glasić „tko je meso polio kompotom?“. Zaprepašteni studenti nisu odmah shvatili da djeca naviknuta na jednostavniju hranu takvo što vide prvi put u životu, a glavni kuhar koji je u startu bio protiv takvih inovacija, dubokoumno je dodao: iz usta djeteta govori istina.

Odonda, kad god gazdarica pripremi meso sa suhim šljivama, netko od ukućana obavezno će pitati „tko je meso polio kompotom?“



Već sam napisala da je moja baka izuzetno dobro kuhala. Vrhuncem njezinog umijeća obitelj i gosti smatrali su tortu „Napoleon“. Kada bi ocu došli u posjetu kolege s bugarskog politehničkog sveučilišta, baka je pripremala različita jela ali na kraju ručka bi uvijek poslužila tortu „Napoleon“. Ne znam što se taj put dogodilo, ali za desert je napravila nešto drugo. Ručak je gotov, čaj su popili, desert su pojeli ali gosti ne odlaze. U sovjetsko vrijeme znanstvenici iz socijalističke zemlje nisu smjeli doći u hotel iza ponoći, zato tata je potihom upitao svog prijatelja što se događa. Ispostavilo se da oni čekaju tortu „Napoleon“!



S tortom „Napoleon“ povezana je još jedna zgodna „lovačka“ priča koja se dogodila u Hrvatskoj. Uoči nove 1991. godine ostali smo s bivšom šogoricom i dvoje male djece na otoku Lošinju. Situacija se pogoršavala i nitko nije bio raspoložen slaviti dolazak godine, koja je, kako se i pokazalo kasnije, za Hrvatsku postala najtežom i najbolnijom godinom rata.

Da podignem raspoloženje, odlučila sam napraviti tortu. Naravno, moja torta „Napoleon“ nije se mogla usporediti s bakinom, ali ipak sam nešto od nje naučila. Neću opisivati sam proces pripreme jer to ćete naći u receptu, ali trik je u tome da gotova torta nakon što se kore namažu kremom, mora malo odstajati da kore

upiju toplu kremu, a onda ju treba spremirati u hladnjak. Kako kore nikad ne ispadnu istog oblika, nakon što se torta stvrdne u hladnjaku, treba obrezati krajeve. Bila sam preumorna pa sam zamolila šogoricu da to učini, a sama sam malo prilegla.

Tortu sam namijenila malobrojnima susjedima koji su navraćali da pitaju da li je sve u redu i da li nam treba pomoć. Od umora sam prespavala dolazak Nove godine, a šogorica me nije htjela buditi. Kad je prvi susjed ujutro došao čestitati Novu godinu, otišla sam po tortu, otvorila hladnjak te sam imala što vidjeti! Na velikom pladnju ležao je majušni kvadratić torte s brojkama 1991!



Sovjetski šampanjac, koji se uopće ne bi smio nazivati šampanjcem, baš pod tim imenom bio je poznat svim antigurmanima. Govorim antigurmanima zato što, koliko sam kasnije uspjela shvatiti, pravi šampanjac je brut, a slatka i poluslatka pjenušava vina nisu za prave gurmane.

Jednu Novu godinu slavila sam s roditeljima u Odesi. Otac je znao da jako volim šampanjac pa mi je poklonio bocu posebnog šampanjca koju je kupio specijalno za mene za posjeta razvikanim vinskim podrumima na Krimu. Bocu smo odlučili otvoriti u ponoć uz otkucaje sata na kuli moskovskog Kremlja. Još se uvijek sjećam koliko sam se trudila da ne uvrijedim tatu koji je čuvao poklon nekoliko godina, odnosno da mi na licu ne piše da je brut za moj pojam vrlo daleko od definicije „dobar šampanjac“. Odonda kad se netko isprsi i želi me počastiti skupim šampanjcem dobijem želju priupitati „a može moj dio u novcu“?



Jelo francuskog naziva „žuljen“ koje je izmišljeno u Rusiji do dan danas me asocira na restoran „Ostankino“ koji je smješten na najpoznatijem istoimenom televizijskom odašiljaču u Moskvi. Doduše tri su restorana smještena jedan iznad drugoga i imaju „skromna“ imena: zlatni, srebrni i bakreni. Glavna atrakcija bila je polagana rotacija za 360 stupnjeva pa se za vedrog dana mogla vidjeti cijela Moskva kao na dlanu. Jelovnik je bio isti u sva tri restorana. Razlikovao se samo interijer, izrađen od metala u skladu s nazivom. Na vrhu se nalazio Srebrni, Zlatni se nalazio u sredini, a ispod njega je bio Bakreni. Ako imamo na umu da se to događalo

u Sovjetskom Savezu u doba socijalizma, možete zamisliti koji je dojam ostavio na sovjetsku studenticu taj neobičan restoran. Ipak, najviše me se dojmilo predjelo tajnovitog naziva „žuljen“ koje me podsjećalo na tada nedostižne mi Pariz i Nicu. Dvadeset godina kasnije, u Parizu, sjetila sam se tog osjećaja i pomislila da se snovi ipak mogu ostvariti.



Nikada neću zaboraviti kad sam prvi put pekla kulić za Uskrs. Potanko sam ispitala baku kako ona peče taj poseban uskršnji kolač, te sam krenula s pripremanjem. Sam proces pripreme tijesta je sličan palačinkama s kvascem, a dodavanje groždica i pečenje u kalupima i nije neka nauka. Problemi su počeli kod „blagoslova“. Prema ruskom uskršnjem običaju kulić i jaja se svete u ranu zoru u crkvi. U tri sata ujutro otišli smo na rub grada u pravoslavni samostan (kao da nije bilo crkve u blizini). Sigurna sam da blagoslov u ljetnoj rezidenciji moskovskog patrijarha nije utjecao na božju naklonost ali puzanje u tami po neuređenoj i neosvijetljenoj cesti s košarama u rukama očigledno je moralo simbolizirati našu spremnost podnijeti ovu žrtvu. Ali, tu

još nije kraj uskršnje pustolovine. Posvećeni kulić s utaknutom upaljenom svijećom trebalo je donijeti kući i nacrtati plamenom križ na dovratku. Trebalo je paziti da se svijeća ne ugasi jer u protivnom ne mogu ni zamisliti koje bi nas sve nedaće snašle.

Ali po onoj „Svako zlo za neko dobro“ shvatila sam da je vjera u Boga jedno a narodna i vjerska tradicija drugo i da nemaju baš previše zajedničkog.



Stereotipna slika povezuje Rusiju i Ruse s vodkom. Osobno nikad nisam previše voljela ovo nacionalno piće osim u koktelima. Moja burna mladost je prošla u Odesi uz moldovska vina i odeski konjak. Na poduzeću za proizvodnju konjaka postojala je tajna cijev, koja se završavala s druge strane zida pipom, a proizvod koji se ovdje kupovao imao je naziv „SV“. Upućeni znaju da oznaka SV prema pravilima Nacionalne francuske asocijacije proizvođača znači da je konjak najmanje dvije godine odležao u bačvi. Kako je Odesa svjetska prijestolnica humora, lokalni šaljivci ukradenom konjaku nadjenuli su oznaku kvalitete SV – svježe vorovanyj (svježe ukradeni).



Drugo nacionalno rusko piće je „kvas“. Žute male cisterne s osvježavajućim pićem stajale su po cijeloj Odesi ali udaljeni kvartovi imali su svoju specifičnost.

U lipnju, kao i svi studenti svih generacija i naroda, kampanjski smo učili tri dana prije ispita. Ljeto, pasja vrućina. Učimo kod prijatelja koji živi u privatnoj kući na legendarnoj Moldavanki, židovsko – kontrabandnom kvartu koji su opisali najveći ruski književnici. Nasuprot dvorišta stoje dvije žute bačve. Na jednoj piše „Kvas“, na drugoj – „Pivo“. Dečki nas pokušavaju nagovoriti na „pivasik“ ali mi, cure, držimo obranu jer je sutra ispit kod vrlo zahtjevnog profesora. Dogovoreno je da prije ispita pijemo kvas, a poslije pivo. Šaljemo dragovoljca sa desetilitarskom staklenkom za kvasom. Kad se vratio, dečki su si brže-bolje natočili hladno piće, dok mi cure, još jele hladnu lubenicu, pa nam se nije žurilo. Ubrzo smo primijetile da dečki prečesto obilaze staklenku. Brzom provjerom saznali smo da je u staklenci pivo, te je krivac bio pozvan



na red. Međutim, on se kleo maminim zdravljem da je kupio piće iz boce na kojoj je pisalo „Kvas“. Ispit je bio zaboravljen, a ženska ekspedicija krenula je prema bačvi s ciljem ustanoviti istinu. Na naše veliko iznenađenje u bačvi je zaista bilo pivo. Zbog valjanosti eksperimenta kupili smo čašu napitka iz bačve na kojoj je pisalo „Pivo“, a tamo je bilo vino!

Našu dvojbu razriješio je stari Židov koji je sjedio u hladovini između dvije bačve: tko na Moldavanki pije kvas? Prodavati točeno vino na ulici bilo je zabranjeno, pa su snalažljivi potomci odeskih švercera pronašli originalan izlaz iz situacije.



S vremenom sam naučila pripremati mnoga hrvatska nacionalna jela ali prvog susreta s hrvatskom kuhinjom sjećam se i danas. Hrvatska sarma najbliža je ruskom jelu „golubcy“. Moja baka bi potrošila na njegovu pripremu pola dana, te kad sam predvečer od šogorice čula „sada ćemo na brzinu pripremiti sarmu“ ostala sam bez teksta.

Naime, da bi pripremili ruski golubcy treba usitniti luk i naribati mrkvu, propirjati na ulju napola skuhati rižu, sve to umijesiti u meso, koje prije toga treba samljeti, a da ne spominjem da za rusku sarmu koristi se svježi kupus. Listove treba odvojiti i kratko prokuhati u vrućoj slanoj vodi da bi se nadjev uopće mogao umotati. Naravno, nije tako strašno, ali u svakom slučaju nije baš za pripremu kasno u večer.

S obzirom da je gornje opisani proces bio zahtjevan i dugotrajan, pokušala sam ga odgoditi barem do sutra ujutro, ali sljedeće čega se sjećam, kako jurimo s dvoje male djece autom prema supermarketu.

Kako još nisam bila navikla na hrvatsku uslužnost, strašno me začudilo kako je mesar samljeo odabrano meso pred našim očima, a umjesto svježeg kupusa kupili smo vakumiranu glavicu kiselog zelja i pancetu.

Dojurili smo kući, stavili u zdjelu mljeveno meso, šaku sirove riže, jaje, sol, papar i, naravno, malo vegete. Dok sam mijesila nadjev, šogorica je oprala zelje, odvojila listove, a ostatak narezala. Sastojke, uključujući pancetu narezanu na debele kriške, posložili smo u veliki lonac i sljedeći korak me doslovce zaprepastio!



Za razliku od bakinog paradajz umaka koji je trebalo prokuhati sa šećerom i soli pa tek onda uliti u lonac, Tatjana je jednostavno ugrijala vodu u električnom čajniku, ulila u lonac malo pasirane rajčice, zalila sarmu, poklopila i stavila na peć. Sljedećih sat vremena sumnjičavo sam promatrala kako ona povremeno protresa lonac, razmišljajući da od takvog kuhanja ne može ispasti ništa ukusno. Pri kraju napravila je još nešto, što sam vidjela prvi put u životu – zamutila zapršku i prelila ju iz tave u lonac. Malo je reći da me ukus iznenadio. Doslovce sam se zaljubila u hrvatsku sarmu jer jako volim jela sa kiselim kupusom, a da ne spominjem kako me oduševio jednostavan način pripreme!

Odonda golubcy radim samo za velika slavlja poput Nove godine, jer zaista imaju drugačiji i bogatiji okus, ali prednost dajem sarmi jer, kako sam već spomenula, baš i ne volim puno vremena provoditi u kuhinji



Jednom sam dobila nepristrano priznanje za svoja postignuća.

Kad se na Lošinju okupila šira obitelj, odlučila sam skuhati varivo od mahuna. Gusto posno varivo sa svježim paradajzom i vrhnjem bilo je omiljeno jelo ukućana u vrućim ljetnim danima, dok se navečer uglavnom radio roštilj. Nisam dobro izračunala i variva je ispalo previše. Kako nije bilo uobičajeno jesti jučerašnje jelo



drugi dan, odlučila sam ostatak podvaliti Barniju, velikom zlatnom retrieveru. Iz hodnika, gdje se nalazila pasja blagovaona, do kuhinje je desetak koraka, ali kad sam se okrenula provjeriti da li je pas došao jesti, ugledala sam čistu zdjelu. Na moje pitanje „tko je bacio Barnijev ručak?“ šogor se nasmijao i rekao da sam upravo položila test za kuharicu jer Barni je smazao ručak u sekundi i polizao zdjelu.



Stranac najbolje upoznaje zemlju preko njene nacionalne kuhinje i jezika. Način na koji ih prihvati zauvijek će ga označiti kao stranca ili žitelja nove domovine. Ali kako će se stranac snaći kad u svakom dijelu Hrvatske za isto jelo često postoji različit naziv?

Nedugo nakon dolaska u Hrvatsku, na Malom Lošinju, cijela obitelj je otišla na plažu, a ja sam ostala doma kuhati ručak. Prije odlaska su me

zamolili, kada se baka probudi, da joj ponudim za doručak palentu. Na bakino pitanje: „gdje su žganci?“, rekla sam da žgance nemamo ali mogu predložiti palentu. Cijelo društvo valjalo se od smijeha dok je baka prepričavala naš dijalog. Te epizode sam se sjetila dvadesetak godina kasnije kad su na recepciji bazena u Svetom Martinu trojica gostiju istovremeno zatražila „ručnik“, „peškir“ i „šugaman“.





Obitelj Žinić: tata Miroslav, mama Viktorija i mala Aurora

Ruski ili ukrajinski boršč?

Najpopularnije jelo koje je u svijetu postalo simbolom ruske i ukrajinske kuhinje je boršč, vezan uz niz priča i legendi, kao i rasprave o njegovoj „nacionalnoj pripadnosti“. Štoviše, svaka kuharica, bila je Ruskinja ili Ukrajinka, ima svoj recept za boršč. Po čemu se onda ruski boršč razlikuje od ukrajinskog?

Najdraže jelo Katarine Velike, naturalizirane Ruskinje, kao i ruskog cara Aleksandra II. bilo je upravo boršč, a književnik Gogolj boršč je smatrao iskonskim obrednim ukrajinskim jelom. Balerina svjetskog glasa Ana Pavlova, bez obzira na dijete, voljela je pojesti boršč od patke.

U Ukrajini boršč zauzima glavno mjesto na kućnom jelovniku. Iako je za goste pripremila pregršt različitih jela, domaćica poziva za stol riječima „sjedajte borščuvati“. Pravi ukrajinski boršč mora biti tako gust „da žlica u njemu stoji, a od pare iznad zdjele djeca se ne vide“. Netko se našalio da se pravi ukrajinski boršč može skuhati samo u ruskoj krušnoj peći, ali i u Ukrajini je postojala takva peć koju su nazivali „varjsta“.

Međutim, razlika ipak postoji. Ruski boršč se kuha bez sala (slanine), krumpira, i svinjske masti (za piranje povrća), na temeljcu od junetine ili peradi, dok se za ukrajinski koristi junetina i svinjetina u omjeru pola-pola. Tako sam doznala da kuham uglavnom ruski boršč, recept koji se nije mijenjao od 16. stoljeća, odnosno od vremena boljara.

Za dobar boršč trebamo: 1 kg junetine (s kosti), jednu manju glavicu čvrstog kupusa zimske sorte, 2 mrkve, 2 cikle, 1 veliku glavicu crvenog luka, 1 svežanj kopra (može i suhi), 1 svežanj peršina, 2 jušne žlice ulja, 2 jušne žlice koncentrata od rajčice, sol, ocat, lovorov list, papar, kiselo vrhnje.

Meso oprati, dodati 4 litre hladne vode. U početku kuhati na jakoj vatri, nakon što zakipi smanjiti vatru i skinuti pjenu. Približno na pola kuhanja (meso se kuha 1,5-2 sata) dodati papar u zrnu i lovorov list. Dok se meso kuha treba narezati povrće i nasjeckati peršin i kopr. Za pripremu ruskog boršča povrće treba tanko narezati, a kupus naribati. Kad je meso gotovo, izvaditi ga iz lonca, maknuti žilice, razrezati na komadiće. Temeljac procijediti, posoliti (niste pogriješili, meso se kuha bez soli), te meso vratiti u lonac.

Ulje staviti u tavu, dodati povrće (luk, mrkva, cikla, peršin, kopr), naliti malo temeljca i pirjati pod poklopcem na laganoj vatri. Nakon 15 minuta dodati koncentrat od rajčice, ocat i šećer te pirjati dok povrće ne omekša. Ne zaboravite miješati da ne zagori.

Lonac s mesom staviti na vatru i kad zakipi dodati narezani kupus. Kad ponovo zakipi, dodati pirjano povrće i kuhati sve zajedno još 10-15 minuta. Ugasiti peć, lonac čvrsto pokriti i neka stoji 1 sat. Za to vrijeme sastojci se sljube i boršč je spreman za jelo. Kiselo vrhnje Rusi dodaju u tanjur.

Na isti način može se pripremiti vegetarijanski boršč, tako da izostavimo temeljac, i direktno u posoljenu kipuću vodu stavimo kupus i povrće pirjano na ulju. Lovorov list dodati pred kraj, te ostaviti da se „sljubi“. Može se dodati bijeli grah iz konzerve i mljeveni papar.

Isprobala sam puno varijanti boršča ali sam se zaustavila na ruskoj – bez krumpira i svinjske masti jer boršč se jede 3-4 dana (čak 2. ili 3. dan je puno ukusniji nego odmah nakon pripreme), a krumpir nije ukusan pre-grijan. Salo i mast nikad ne koristim za kuhanje, sve manje-više radim na maslinovom ulju ili na mješavini maslinovog i suncokretovog, a temeljac uvijek radim ili od junetine ili od peradi.

Naravno, kao i uvijek, imam nekoliko trikova da si olakšam kuhanje. Moj suprug baš i ne voli boršč, pa moram kombinirati rusku i hrvatsku kuhinju. Temeljac kuham sa zelenjem za juhu (grinčajgom) posoljenim na pola kuhanja. Od 1 kilograma mesa kuhanog u velikom loncu dobivam tri jela: juhu s mesom, rezancima i kuhanom mrkvicom, govedinu sa sosom od rajčice za supruga i boršč za sebe.

Iako volim i često spremam boršč, voljela bih da me pozovete i da probam kako je vama ispao.



Pirog ili pizza a'la rus

Dok su siromašni Taljani tek smišljali kako bi napravili neko jeftino a zasitno jelo, a Hrvati isprobavali sve vrste pite, Rusi su već naveliko pekli u ruskoj (krušnoj) peći otvorene piroge s ribom, gljivama, sirom ili povrćem.

U Rusiji su piroge počeli peći davnih dana. Sama riječ nastala je od „pir“ jer pirog je bio obavezan na svakom blagdanskome stolu. Ruske obredne praznike ne može se zamisliti bez tradicionalnog piroga. Osim toga svaki praznik bilo crkveni, narodni ili obiteljski imao je „svoj“ pirog. Recimo, prema staroruskom običaju, dan nakon svadbe nevjesta „prodaje“ slatki pirog koji je sama spekla, odnosno obilazi goste koji u njega stavljaju novac – „pokrivaju“ ga. Za Krštenje (dva tjedna nakon Božića) pekli su piroge-križeve od kiselog tijesta u koje bi gazdarice ubacile novčić „za sreću“. Nakon karmina iz kuće pokojnika na velikom pladnju sa svijećama iznosili su pirog i dijelili ga siromasima na ulici.

Posebni pirogi pekli su se za imendan. Piroge sa slatkim ili slanim nadjevom pekli bi ujutro i poslali ih rođacima i poznanicima kao svojevrsan poziv na slavlje. Onaj tko bi donio pirog trebao ga je svečano staviti na stol s riječima: „Slavljenik šalje svoj naklon i moli da probate pirog“. Krsnom kumu ili kumi, prema običaju, kao znak posebne pažnje, poslali bi pirog sa slatkim nadjevom.

U kući slavljenika na imendan pekli su poseban pirog – karavaj načinjen u pravilu s grožđicama i orasima, koji bi razlomili u vrijeme gozbe iznad njegove glave. Dok su se grožđice i orasi sipali na glavu, gosti bi govorili: „Neka na tebe tako pada zlato i srebro“. Ako se na stolu našao pirog, znači da je obitelj dobrostojeća. Umijeće pečenja piroga mlade djevojke trebale su savladati već sa 14 ili 15 godina, jer se po tome sudilo kakva će biti gazdarica.

U Rusiji su se stoljećima razvijali načini pripreme dizanog, lisnatog, vodenog ili prhkog tijesta. Ipak, pravi ruski pirog radi se od dizanog tijesta, a način njegove pripreme dijeli se na „oparni“ i „bezoparni“. U principu morate se odlučiti za način pripreme dizanog tijesta s kvascem, a nakon toga dajte si maštu na volju kakav oblik će imati vaš pirog i koji nadjev ćete koristiti.

Ako ste se odlučili za „oparni“ način, onda u toplo mlijeko (može pola voda, pola mlijeko) stavite u maloj količini mlijeka otopljeni kvasac (najbolje svjež), dodajte pola količine brašna, dobro promiješajte da ne ostane grudica i ostavite na toplom mjestu dva sata da vrije.

Opara se mora tri puta povećati u volumenu. Zatim dodajte smjesu od soli, šećera, ostatka brašna, mlijeka (vode) i jaja, te umijesite tijesto. Na kraju treba dodati otopljeni maslac. Dobivenu smjesu treba ponovo ostaviti na dva sata na toplom mjestu da se digne te nakon toga tijesto je gotovo za pripremu piroga. Treći put tijesto se diže u kalupu.

Bez opare tijesto se radi puno brže, u jednom potezu. U toplom mlijeku ili vodi (35-37 stupnjeva) otapamo kvasac, dodajemo jaja, šećer, sol i brašno te umijesimo tijesto. Jaja je najbolje prije toga istući sa soli i šećerom. Na kraju u smjesu dodajemo otopljeni maslac (ali da ne bude kipući) i mijesiti dok se tijesto ne prestane lijepiti za ruke, odnosno za posudu. Gotovo tijesto posipati brašnom ili namazati uljem, pokriti ručnikom i ostaviti na toplome. Kad se tijesto digne, treba ga opet malo miješati i tako dva puta.

Za „bezoparno“ tijesto treba: 1 čaša (250 ml) mlijeka ili vode, kockica svježeg kvasca, 2 čaše glatkog brašna, 1 jaje, 4 jušne žlice maslaca, 1/2 čaše šećera (za slani nadjev 1-2 čajne žlice), 1/4 čajne žlice soli.

Za „oparno“ tijesto: 1,5 – 2 čaše mlijeka (vode), 3-4 čaše glatkog brašna, kockica svježeg kvasca, 4-6 jaja, 1-1,5 čaše šećera (za slani nadjev 1-2 jušne žlice), jušna žlica maslaca, 1/2 čajne žlice soli.

Tijesto se stavlja u kalup na papir za pečenje, na njega se stavlja nadjev, a krajevi se malo zavrnu prema unutra. Ruski pirog u pravilu odozgo ima ukras od rezbarenih trakica koje se rade od tijesta. Trakice treba namazati istućenim žutanjkom. Pripremu nadjeva prepuštamo čitateljevoj mašti.



To je sve što dajete za nevjestu???

Jedan pirog igra posebnu ulogu u ruskoj tradiciji – svadbeni KARAVAJ – pirog bez nadjeva.

Simbol karavaja je pšenica koja donosi bogatstvo i uspjeh. Prema tradiciji za pripremu svadbenog karavaja trebalo je uzeti brašno iz sedam vreća, a vodu donijeti iz sedam bunara. Trebala ga je peći žena koja ima sretan brak i zdravu djecu a pomagao joj je neparan broj djevojaka. Udovicama i razvednim ženama bilo je zabranjeno spremanje svadbenog karavaja. Staviti pirog u rusku (krušnu) peć mogao je samo oženjeni muškarac, a nakon što je bio ispečen pokrivali su ga specijalnim „svadbenim“ ručnikom i nitko ga nije smio vidjeti dok ne dođe vrijeme. Komadići karavaja slali su se onima koji nisu mogli doći na svadbu.

Mladence se dočekuje s karavajem. Oni otkidaju komad i umaču ga u sol koja se nalazi u sredini karavaja. Čiji je komad veći, taj će biti gazda u obitelji. Nakon vjenčanja karavaj se stavi na stol, novopečena supruga reže karavaj, komad dodaje mužu, a ostatak dobivaju gosti.

Za svadbeni karavaj potrebni su sljedeći sastojci: 6 jušnih žlica šećera, 10 jaja, 1 kg glatkog brašna, kockica kvasca, jušna žlica maslaca, čaša mlijeka, 1/2 čajne žlice soli.

Karavaj se priprema od „oparnog“ tijesta, a kad je tijesto konačno gotovo od njega treba odvojiti manji komad za ukrase. Tijesto valja okruglo oblikovati, kao sunce, staviti u posudu za pečenje na papir za pečenje i namazati istućenim žutanjkom. Karavaj se peče na 180 stupnjeva oko 1-1,5 sata bez otvaranja pećnice da ne splasne. Ako ste zaboravile odvojiti komad za ukrase, figurice se mogu napraviti i od lisnatog tijesta, a mogu se i obojati. Ukrasne figurice imaju i svoju simboliku. Skoro svaki karavaj ima pletenicu – što je simbol da je djevojka spremna za udaju. Oblik klasja pšenice simbol je budućeg izobilja u obitelji, labud simbol vjernosti, a dva goluba simboliziraju mladence.

Svadbeni karavaj nije teško pripremiti ako za to imate dobar razlog.





Hoćemo probati bakinu kuljebjaku?

Kulebjaka „na četiri ugla“

Poznata ruska kulebjaka zapravo je sočni zatvoreni pirog u koji se stavlja nekoliko nadjeva. Naziv je proizašao od staroruske riječi „kuljebjačiti“ – napraviti svojim rukama. Za nadjev koristilo se povrće, jaja, riba, gljive, kaša, meso, pa čak i voće i marmelada.

Početak 19. stoljeća u Moskvi je bila popularna kulebjaka s mnogo slojeva, a da bi se spriječilo miješanje nadjeva, slojevi su se razdvajali palačinkama. Pirog je ispadao vrlo visok, dugo se pripremao, sastojci su bili skupi, zato se pripremao za velike blagdane. Primjerice u poznatom romanu Nikolaja Gogolja „Mrtve duše“ Petr Petrović Petuh za dolazak Čičikova naredio je pripremu kulebjake „na četiri ugla“: u jedan je trebalo staviti losos, u drugi – heljдинu kašu, u treći – gljive s lukom, a u četvrti – mozak. U ruskim restoranima – traktirama – pripremali su mnogoslojne kulebjake. Vladimir Giljarovskij u knjizi „Moskva i Moskovljani“ piše da se kulebjaku u dvanaest slojeva trebalo je naručivati dan ranije.

U ruskim kuharicama 19. stoljeća recept izgleda ovako: Za tijesto: na 1, ½ funta brašna staviti 3/8 funta čuhonskog maslaca, 3 žumanjka, 1 šalicu mlijeka, 1 žlicu gustog kvasca, čajnu žlicu soli. Pomiješati brašno s mlijekom i kvascem, kada se digne staviti maslac, jaja, sol, ostatak brašna i ostaviti da se opet digne.

Za nadjev narezati 1, ½ funta smuđa kojeg valja otkoštiti. Narezane komade popržiti sa žlicom maslaca, jednim usitnjenim lukom i svježe narezanim koprom. Uzeti 1 čašu smoljenske krupice, istrljati s jednim jajetom, osušiti i prosipati kroz sito. Zakuhati 1, ¼ čašu vode s 1/4 funta maslaca, a kada zakipi usipati krupicu brzo miješajući, posoliti, postaviti na kratko u krušnu peć da se zarumeni i osuši, pa propustiti kroz sitno sito. Onda pomiješati s ribom. Prije pripremiti 1 funt jesetre, koju valja narezati na listove i 1/2 funta lososa. Napraviti duguljastu ili okruglu kulebjaku, staviti pola nadjeva ribe s kašom, na njega narezanog jesetra i lososa, odozgo pokriti ribljom kašom, zatvoriti pirog te ostaviti na pola sata da se digne. Namazati jajetom i staviti u krušnu peć. Ovo je prava ruska kulebjaka.

Pod uvjetom da imate krušnu peć, trebat će vam kratki rječnik staroruskih riječi.

1 funt – 0,4095 kg

čuhonski maslac – maslac od vrhnja u koji su dodavali sol da se dulje očuva. Ovu tehnologiju su primjenjivali skandinavski narodi koje su Rusi nazivali jednom riječju – Čuhonci (kao u Hrvatskoj - iz Tunguzije)

smoljenska krupica - sitno mljeveni griz

Pa sretno vam bilo sa sušenjem i trljanjem kroz sito.

Ako želite napraviti jednostavniju kulebjaku - evo suvremenih recepata.

Za početak treba pripremiti dobro dizano tijesto: prosijati četiri čaše brašna i pomiješati s prstohvatom soli. Otopiti 5 dag kvasca u pola litre tople vode ili mlijeka, dodati jušnu žlicu šećera bez vrha. Kada se dobivena „opara“ digne, odnosno poveća volumen, uliti malo ulja od suncokreta, brašno i umijesiti tijesto. Pokriti tijesto pamučnom krpom i ostaviti na toplome 40 minuta. Još jednom umijesiti i opet ostaviti na pola sata da se digne.

Dok se tijesto diže, možemo pripremiti nadjev.

Naribati pola kilograma svježeg kupusa i propirjati na maslacu. Tri jaja skuhati, sitno narezati i pomiješati sa sitno narezanim mladim lukom.

Tijesto podijeliti na dva komada: jedan veći i jedan manji. Iz manjeg razvaljati pravokutni ili ovalni dio i staviti u kalup. Staviti nadjev ravnomjerno po cijeloj površini, svaki s jedne strane (u svoj ugao), i pokriti drugim slojem tijesta. Krajeve treba dobro „zatvoriti“ tako da nadjev ostane sočan.

Kulebjaka mora malo odležati pod kuhinjskom krpom i „dignuti se“. Zatim ju namazati žutanjkom i napraviti male rupice po cijeloj površini i peći na 200 stupnjeva 35-40 minuta.



Ako vam se ne da dijeliti tijesto i raditi dva plasta, možete razvaljati jedan, posložiti nadjev tako da ostane 3-4 cm do ruba, te spojiti kulebjaku u oval ili četverokut. Iskusne kuharice znaju okrenuti kulebjaku „šavom“ prema dolje, tako da se ne otvori u pećnici.

Ako želite zadiviti goste, možete napraviti blagdansku kulebjaku.

U ovom slučaju pola kilograma krumpira treba skuhati u ljusci, očistiti i narezati na kolutiće. Po 20 dag različitog mesa (piletina, junetina, svinjetina) skuhati, narezati na kockice, prepržiti s lukom i dodati na kraju malo temeljca u kojem se kuhalo meso. Tijesto razvaljati, složiti u duboki kalup preko ruba i politi otopljenim maslacem. Ravnomjerno posložiti krumpir, meso i odozgo kolutiće rajčice. Ovakvu kulebjaku može se ostaviti otvorenom ili posložiti odozgo trake od tijesta za ukras. Trake i rubove gusto namazati jajetom i staviti u pećnicu na 180-200 stupnjeva na 40 minuta.

Za kulebjaku s ribom treba uzeti dvije vrste ribe. Najbolje da je jedna vrsta losos, odnosno dovoljno masna riba. Narezati glavicu luka, naribati mrkvu te propirjati na maslacu. Ribu skuhati, izvaditi kosti, usitniti vilicom i pomiješati s povrćem. Kuhan u ljusci krumpir očistiti i krupno naribati. Tijesto razvaljati te staviti krumpir i malo posoliti. Odozgo stavimo ribu i također malo posolimo i popaprimo. Zamotati u obliku rolade, zatvoriti krajeve i staviti na pleh „šavom“ prema dolje. Namazati žumanjkom i peći kao svaku kulebjaku.

Ako želite pripremiti kulebjaku s nekoliko nadjeva, između nadjeva stavite palačinke da se nadjevi ne pomiješaju i ne presuše.

Nikad ne pokušavajte stavljati sirove sastojke. Bilo koji nadjev treba propirjati ili skuhati, a tijesto se mora dobro dignuti te postati lagano i nježno.

Gotova kulebjaka ostane dulje svježa i ukusna ako ju još vruću dobro namažemo maslacem i ostavimo na 20 minuta ispod krpe.

Ne zaboravite prije pečenja kulebjaki napraviti štapićem otvore iz kojih će izlaziti višak tekućine. istučenim žutanjkom. Pripremu nadjeva prepuštamo čitateljevoj mašti.

Jedan pirog igra posebnu ulogu u ruskoj tradiciji – svadbeni KARAVAJ – pirog bez nadjeva.

Simbol karavaja je pšenica koja donosi bogatstvo i uspjeh. Prema tradiciji za pripremu svadbenog karavaja trebalo je uzeti brašno iz sedam vreća, a vodu donijeti iz sedam bunara. Trebala ga je peći žena koja ima sretan brak i zdravu djecu a pomagao joj je neparan broj djevojaka. Udovicama i razvednim ženama bilo je zabranjeno spremanje svadbenog karavaja. Staviti pirog u rusku (krušnu) peć mogao je samo oženjeni muškarac, a nakon što je bio ispečen pokrivali su ga specijalnim „svadbenim“ ručnikom i nitko ga nije smio vidjeti dok ne dođe vrijeme. Komadići karavaja slali su se onima koji nisu mogli doći na svadbu.

Mladence se dočekuje s karavajem. Oni otkidaju komad i umaču ga u sol koja se nalazi u sredini karavaja. Čiji je komad veći, taj će biti gazda u obitelji. Nakon vjenčanja karavaj se stavi na stol, novopečena supruga reže karavaj, komad dodaje mužu, a ostatak dobivaju gosti.

Za svadbeni karavaj potrebni su sljedeći sastojci: 6 jušnih žlica šećera, 10 jaja, 1 kg glatkog brašna, kockica kvasca, jušna žlica maslaca, čaša mlijeka, 1/2 čajne žlice soli.

Karavaj se priprema od „oparnog“ tijesta, a kad je tijesto konačno gotovo od njega treba odvojiti manji komad za ukrase. Tijesto valja okruglo oblikovati, kao sunce, staviti u posudu za pečenje na papir za pečenje i namazati istučenim žutanjkom. Karavaj se peče na 180 stupnjeva oko 1-1,5 sata bez otvaranja pećnice da ne splasne. Ako ste zaboravile odvojiti komad za ukrase, figurice se mogu napraviti i od lisnatog tijesta, a mogu se i obojati. Ukrasne figurice imaju i svoju simboliku. Skoro svaki karavaj ima pletenicu – što je simbol da je djevojka spremna za udaju. Oblik klasja pšenice simbol je budućeg izobilja u obitelji, labud simbol vjernosti, a dva goluba simboliziraju mladence.

Svadbeni karavaj nije teško pripremiti ako za to imate dobar razlog.



Tri ruske ljepotice: Jana Pešić, Anna Mišar, Jekaterina Pavlovskih

Kurnik - vrsta ruskog piroga

Kurnik je jedna vrsta ruskog piroga koji ima oblik kupole (a ne ono što ste možda pomislili). Naziv dolazi od riječi „kurica“ što je na ruskom kokoš, zato jer je glavni sastojak kokošje meso. U književnosti se kurnik spominje još u vrijeme Ivana Groznog, a pekli su ga samo za velike blagdane, posebno za blagdan Svetog Trojstva.

Kasnije je kurnik postao obavezan na meniju svake svadbene gozbe. Svi sastojci svadbenog kurnika imali su simboličko značenje: brašno je temelj života, kokoš i jaja su simbolizirali plodnost, nastavak roda, žitarice – blagostanje i mir u kući. Prema tradiciji kurnik se pekao u kući mladoženje za nevjestu, a u kući nevjeste – za mladoženju. Mladoženje su pirog ukrašavali ljudskim figuricama od tijesta – simbolima buduće obitelji, a nevjeste su ga ukrašavale cvijećem od tijesta – simbolom ljepote, ljupkosti i nevinosti. Običaj je nalagao da roditelji ponude mladencima kurnik, od kojeg su oni morali odgristi zalogaj bez da ga dohvate rukama. Nakon obreda vjenčanja, za vrijeme ručka kurnik su prelamali nad glavama mladenaca. Što je više zrna ispalo, vjerovalo se da će mlada obitelj imati više novaca.

Nadjev je svjedočio o blagostanju obitelji mladenaca, bogatiji bi stavljali u nj puno mesa, a siromašni kurnik bi spravili samo od heljdine kaše, gljiva ili repe.

Nekada se nadjev za pravi ruski kurnik radio od heljdine kaše, a meso su rezali na velike komade čak i s kostima. S vremenom ulazili su novi sastojci, pa se danas za nadjev uzima meso kokoši bez kostiju, vrganji, riža, tvrdo kuhano jaje i peršin. Kurnik se pekao u krušnoj peći na brezovini, ali i danas ispečen u pećnici može biti vrlo ukusan.

Recept iz ruske kuharice 19. stoljeća izgleda ovako.

Za nadjev: 1 veća kokoš, 1/2 funta svježih vrganja, 5 jaja, prstohvat muškatnog oraha, sok od limuna, peršin, 1, ¼ litre bistre kokošje juhe, 1/4 čaše gustog vrhnja.

Za tijesto: 2 jaja, 1/4 funta maslaca, 1/2 funta gustog slatkog vrhnja, 1/2 čajne žlice soli, 1 funt brašna (približno 3 čaše).

Kokoš skuhati. Umijesiti tijesto. Kuhanu kokoš malo ohladiti, prsa narezati na šnite, a ostalo meso odvojiti s kostiju. U 1/4 čaše juhe, dodati 1/2 čaše slatkog vrhnja, dodati muškatni oraščić, ukuhati sve tako da ispadne 1/2 čaše, te dodati sitno nasjeckani peršin, nekoliko kapi soka od limuna i dobro ohladiti.

1 čašu kraljevske riže (indijska riža basmati) dobro isprati hladnom vodom. Zatim staviti u kipuću vodu, kratko prokuhati, procijediti, isprati hladnom vodom, te staviti u 3 čaše vrelog temeljca s malo zelenjave. Kuhati dok ne omekša (paziti da se ne raskuha) te posoliti.

Jaja kuhati 7-8 minuta kako bi bjelanjak ostao nježan a ne tvrd, potom ih usitniti. Na maslacu i vrhnju pirjati nekoliko vrganja.

Kada je nadjev gotov, od tijesta odrezati jednu četvrtinu za poklopac, a tri četvrtine razvaljati u krug debljine pola prsta, te staviti na bakreni lim. Samo u sredinu tijesta staviti polovicu riže, a ostalo ostaviti prazno. Na rižu nasipati polovicu jaja, polovicu mesa od kokoši i polovicu gljiva, te ponovo u slojevima: rižu, jaja, kokoš, gljive. Nadjev oblikovati kao kupolu, pažljivo podignuti krajeve tijesta da ne pukne. „Poklopac“ razvaljati u krug, staviti odozgo na nadjev, lijepo zatvoriti krajeve, a u sredini napraviti otvor koji se može ukrasiti komadićima tijesta. Namazati jajetom i staviti u zagrijanu pećnicu. Kada nadjev „zakipi“, kurnik će se lagano pomicati na limu, što znači da je gotov. Otprilike za 45 minuta.

Naravno, ako imate dovoljno vremena i želje da isprobate originalni ruski recept, tada trebate slijediti upute iz kuharice iz 19. stoljeća.



Dobro došli, dragi gosti!

Ali, ako ste poput mene, suvremena, urbana kuharica, preporučam da isprobate moju varijantu recepta. Svoj kurnik pripremam kad mi ostanu kokošja prsa od ručka, a temeljac uvijek imam u zalihi u ledenici. Ostaje mi nabaviti 20 dag šampinjona, jer se vrhnje za kuhanje i jaja uvijek nađu u mom hladnjaku, a riža (talijanska, ne kraljevska) u ostavi.

Pileća prsa izrezana na kocke pirjam u vrhnju i malo temeljca. Pri ruci su mi uvijek začini - muškati i ekstrakt limuna, a ako i to nemam, zamijeniti ih može i vegeta.

Rižu kuham prema uputama iz kuharice – prvo ju namočim u vodu, a zatim u temeljac. To nemojte nikako preskočiti jer daje riži poseban okus.

Za tijesto je potrebno: 1 jušna žlica s vrhom maslaca, 1 čaša vrhnja za kuhanje i cca 1 kg brašna.

Umijesiti tijesto od vrhnja, jaja, maslaca i brašna zaista je vrlo jednostavno. Omekšani maslac miksati dok ne poprimi bijelu boju, dodati vrhnje, posoliti i postepeno dodavati brašno tako da dobijete lagano elastično tijesto. Tijesto treba pokriti kuhinjskom krpom ili prozirnom folijom i ostaviti da „odmora“.

Skuhati jaja i pirjati šampinjone, a daljnji postupak prema kuharici.

Dok se kurnik peče provjeravam ga podizanjem jednog kraja nožem. Ako pirog ne pada, znači da je gotov. Za pečenje potrebno je cca 45 minuta do jedan sat na 200 stupnjeva. Ne zaboravite odozgo ostaviti otvor da izlazi para.

Ako želite zadiviti ukućane, uz kurnik preporučam pripremiti umak.

Otopljeni maslac pomiješati s brašnom, razrijediti vrućim temeljcem, dodati vrhnje za kuhanje i kuhati dok ne zgusne. Skinuti s vatre, te dodati tučene maslac i žumanjak.

Kako je svadbena kurnik morao biti jako velik, a da se nadjev ne bi pomiješao, između slojeva umetali su tanke palačinke. Sloj riže – palačinka, sloj kokoši – palačinka i tako dalje.

Od preostalih palačinki možete napraviti ukusan desert, a od temeljca skuhati juhu, i tako kompletirati ručak.





Šči i kaša hrana naša

Gdje su šči – Rusa išći

Šči pripremaju u Rusiji od davnih vremena. Jelo na bazi kupusa ima skoro tisućljetnu povijest. Smjenjivali su se epohe, državni ustroj i običaji ali vrući masni šči ostali su glavnim atributom jelovnika svakog Rusa. Ponekad „prazni“ odnosno posni – na bazi gljiva i povrća, ponekad bogati – mesni ili riblji, bili su na jelovniku cara, vlastelina, trgovca, obrtnika ili seljaka. Miris ovog variva mogao se osjetiti kako u siromašnim slamnatim kućicama, tako i u bogatim kamenim domovima i raskošnim palačama.

Šči su počeli pripremati negdje u 9. stoljeću kada u Kijevsku Rus' iz Rima stigao kupus koji je bio poznat kao delicija i sredstvo od mnogih bolesti. Rusi su vrlo brzo prihvatili novo povrće i našli su mu stotinu, ako ne i više, načina primjene.

Značaj ovog jela u životu ruskog čovjeka izražen je u velikom broju narodnih poslovice kao što su „Šči je ručku glava“, „Šči je svemu početak“ i ova, najzanimljivija – „Gdje su šči tamo i Rusa išći (traži)“. A jednu od najdražih ruskih uzrečica „Šči i kaša – hrana naša“ osmislio je veliki ruski vojskovođa Aleksandar Suvorov.

U svakom djelu Rusije šči su pripremali od „svojih“ sastojaka ali način pripreme bio je jedinstven: šči je trebalo pripremati u dubokom zemljanom loncu u krušnoj peći. Nakon što su zgotovljeni, morali su ostati pokriveni u peći da bi dobili poseban okus i aromu.

Najzanimljivije da u 18. i 19. stoljeću šči su zamrzavali zimi u obliku velikih ledenih koluta i uzimali sa sobom na put. Kolut bi rasjekli sjekirom i podgrijavali komad u kotlu. Vladimir Dalj, autor prvog velikog rječnika ruskog jezika, svjedočio je da zamrznute i ponovo podgrijani šči čak bolji od „dnevnih“ odnosno onih koji su jedan dan odstajali u peći.

Međutim, bez obzira na mnoštvo recepata, šči moraju imati nekoliko obvezanih sastojaka: svježi ili kiseli kupus (s time što se „bijeli šči“ pripremali od bijelih listova kupusa, a „sivi“ od zelenih), meso (juneća prsa, svinjetina, ptica zajedno s iznutricama) odnosno kvalitetna riba (kečiga, jesetra) ili šumske gljive (svježe, sušene, marinirane), korjenasto povrće (mrkva, korijen peršina i celera), začini (listovi peršina i celera, kopar, luk, češnjak, crni papar i lovorov list), kisela priprava (rasol od kiselog kupusa, jabučni ili vinski ocat, kvas), te „bjelilo“ (vrhnje ili kiselo mlijeko). U stara vremena povrće su stavljali u šči sirovo, odnosno bez prethodne obrade, poput pirjanja ili prženja ali kasnije u recept su unesene izmjene. Danas se u šči dodaje rajčica i krumpir koji je drugo omiljeno povrće kod Rusa, odmah nakon kupusa. Nekada u šči su dodavali zapršku od brašna (što je popularno u hrvatskoj kuhinji), ali u 19. stoljeću pod utjecajem francuske kuhinje taj sastojak je izbačen.

„Bjelilo“ se stavlja u gotove šči i jede se s raženim kruhom „do praznog tanjura“.

Ako želimo skuhati šči od svježeg kupusa, trebat ćemo 0,5 kg mesa (bilo kojeg, prema vašem ukusu), 0,5 kg kupusa, 1 veliku mrkvu, 1-2 glavice luka, 3 jušne žlice pasirane rajčice (1 koncentrata), 2 srednja krumpira, 2 jušne žlice ulja, 2-3 lovorovog lista, listove peršina, 2-3 režnja češnjaka, sol i papar prema ukusu, te kiselo vrhnje za dodati u gotovo jelo.

Meso kuhamo oko 1 sat (ovisi o vrsti mesa) te povremeno skidamo pijenu. Kad je gotovo, vadimo iz juhe i režemo na trakice ili kockice. Dok se meso kuha, naribamo kupus, a krumpir narežemo na kockice. Mrkvu naribanu na krupnom ribežu i nasjeckani luk kratko propirjamo na ulju, dodajemo rajčicu i pirjamo još 3-5 minuta. Češnjak zgnječimo i pomiješamo s soli, peršin sitno nasjeckamo.

U bistru juhu vratimo narezano meso i dodamo krumpir, onda, kad zakipi dodamo sjeckani kupus, a kad ponovo zakipi dodajemo pirjano povrće. Nakon 20 minuta kuhanja na maloj vatri dodajemo češnjak sa soli, mljeveni papar i lovorov list. Varivo ostavimo na sat i pol poklopljeno da se sastojci „sljube“. Sjeckani peršin



i vrhnje stavljamo u tanjur. Kao i svako varivo, ovo se može jesti nekoliko dana, a drugog dana ono je još ukusnije.

Ako šči „prazni“, odnosno s ribom ili gljivama, u vodu se prvo stavljaju riba (najbolje file), odnosno gljive (suhe treba prije namočiti i odcijediti), a tek onda se dodaju drugi sastojci u istom redosljedju.

Šči od svježeg kupusa su ljetno odnosno jesensko jelo, dok zimi šči se kuhaju uglavnom od kiselog kupusa. Razlika je samo u tome što kiseli kupus treba malo oprati u vodi prije što ide u lonac, ali ako želite pripremiti baš kiseli šči, možete ga samo dobro iscijediti. U ovom slučaju ne treba dodavati rajčicu jer kupus je kiseo sam po sebi. Sve ostalo je potpuno isto.

Da bi uštedjela na vremenu, ja kuham klasični temeljac u velikom loncu, vadim povrće, te bistru juhu zajedno s mesom dijelim na porcije i stavljam u zamrzivač. Od svake porcije se može pripremiti drugo varivo. Od kuhanog povrća i djela mesa radim juhu sa gris knedlima, a od smrznutih porcija ispadaju izvrsni šči ili boršč.

Ali, ako ste poput mene, suvremena, urbana kuharica, preporučam da isprobate moju varijantu recepta. Svoj kurnik pripremam kad mi ostanu kokošja prsa od ručka, a temeljac uvijek imam u zalih i u ledenici. Ostaje mi nabaviti 20 dag šampinjona, jer se vrhnje za kuhanje i jaja uvijek nađu u mom hladnjaku, a riža (talijanska, ne kraljevska) u ostavi.

Pileća prsa izrezana na kocke pirjam u vrhnju i malo temeljca. Pri ruci su mi uvijek začini - muškati i ekstrakt limuna, a ako i to nemam, zamijeniti ih može i vegeta.

Rižu kuham prema uputama iz kuharice – prvo ju namočim u vodu, a zatim u temeljac. To nemojte nikako preskočiti jer daje riži poseban okus.

Za tijesto je potrebno: 1 jušna žlica s vrhom maslaca, 1 čaša vrhnja za kuhanje i cca 1 kg brašna.

Umijesiti tijesto od vrhnja, jaja, maslaca i brašna zaista je vrlo jednostavno. Omekšani maslac miksati dok ne poprimi bijelu boju, dodati vrhnje, posoliti i postepeno dodavati brašno tako da dobijete lagano elastično tijesto. Tijesto treba pokriti kuhinjskom krpom ili prozirnom folijom i ostaviti da „odmora“.

Skuhati jaja i pirjati šampinjone, a daljnji postupak prema kuharici.

Dok se kurnik peče provjeravam ga podizanjem jednog kraja nožem. Ako pirog ne pada, znači da je gotov. Za pečenje potrebno je cca 45 minuta do jedan sat na 200 stupnjeva. Ne zaboravite odozgo ostaviti otvor da izlazi para.

Ako želite zadiviti ukućane, uz kurnik preporučam pripremiti umak.

Otopljeni maslac pomiješati s brašnom, razrijediti vrućim temeljcem, dodati vrhnje za kuhanje i kuhati dok ne zgusne. Skinuti s vatre, te dodati tučene maslac i žumanjak.

Kako je svadbena kurnik morao biti jako velik, a da se nadjev ne bi pomiješao, između slojeva umetali su tanke palačinke. Sloj riže – palačinka, sloj kokoši – palačinka i tako dalje.

Od preostalih palačinki možete napraviti ukusan desert, a od temeljca skuhati juhu, i tako kompletirati ručak.

Gdje je kaša - tamo su i naši

Čini se da u starinskoj ruskoj kuhinji sve vrti oko heljde, žitarice koja je dobro poznata i u hrvatskoj Slavoniji. U europskim restoranima veže se isključivo za Rusiju i naziva se jednostavno „kaša“. Kaša se spominje u mnogim ruskim poslovicama, a neke direktno govore o kaši od heljde.

„Гречневая каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной“. – Heljdina kaša – naša majka, a raženi kruh – otac“.

„Гречневая каша сама себя хвалит: я-де с маслом хороша“ – „Heljdina kaša sama sebe hvali – najbolja sam s maslacem“. Odavde i poslovice „Кашу маслом не испортишь“ – „Kašu maslac neće pokvariti“ ili „Русского мужика без каши не накормишь“ – „Ruskog seljaka bez kaše nećeš nahraniti“.

Kada se želi naglasiti da s čovjekom ne treba imati posla, Rusi kažu: „С ним каши не сваришь“ (s njim nećeš skuhati kašu), a kad se netko uvali u probleme ili zakomplicira situaciju – „Заварил кашу“ (zakuhao je kašu). Pretpostavljam da je poslovice „Где каша, там и наши“ (gdje je kaša – tamo su i naši) smislio netko od 8 milijuna europskih Rusa.

Prema legendi „grečka“ (heljda) je nastala u vrijeme kada su Kijevsku Rus' napadali Tatari. Njihov car nasilu je oženio kćer ruskog kneza imenom Krupenička. Carevna je rađala djecu ali svi su bili jako sitni i svakim danom su se smanjivali dok se nisu pretvorili u zrnca. Mimo Zlatne horde putovala je starica koja je pokupila jedno od zrnca i odvezla kući u Rus'. Posadila je zrnca u zemlju iz koje je nicala grečka, a vjetar je raznosio sjeme sve dalje i dalje.

Bez obzira na lijepu legendu, neki povijesni izvori govore da je heljda izvorno rasla u Staroj Grčkoj (Grčka – grečka), drugi tvrde da je u Rusiju stigla s Himalaja, ili preko Bugarske.

Sigurno je da se naziv „grečka“ rodio u Kijevskoj Rusi još u 7. stoljeću, a kako su se proizvodnjom heljde bavili uglavnom grčki monasi, odavde i naziv. Zanimljiv je podatak da su kasnije u području oko rijeke Volge žitaricu nazivali „tatarka“.

Heljdina kaša je samostalno jelo te ju treba znati začiniti. Do revolucije u ruskim restoranima heljdinu kašu začinjavali su maslacem, lukom, jajima i suhim vrganjima.

Možda se priprema ove žitarice čini jednostavna, ali to je varljivo.



Prije svega odnos zrna i vode mora biti strogo 2:1. Heljдинu kašu idealno je kuhati u posudi s debelim zaobljenim dnom poput kotlića, no odgovarat će i poklopljeni lonac od inoxa. Dok voda ne zakipi vatra mora biti jaka, a nakon toga umjerena. Kada voda skoro iskipi potrebno je kuhati još 10 minuta pod poklopcem na vrlo maloj vatri. Suhe gljive i sitno nasjeckani luk dodaju se zajedno sa zrnom u vodu, a maslac, jaja i sol nakon što je kaša kuhana.

Kaša sa suhim gljivama je zaista delikatesa, ali može se kombinirati i sa šampinjoniima. U ovom slučaju luk i šampinjone treba propirjati na maslacu, te zajedno s jajima (ili bez jaja) dodati u gotovu kašu.

Heljdina kaša jede se dok je vruća, jer u protivnom vrijeđa tradiciju ruske kuhinje.

Postoji jedan poseban ruski recept – „Grečnevaja kaša po kupečeski“ (kaša na način bogatog trgovca).

Sastojci su: heljda – 2 čaše (cca 20 dag), svinjetina (pisanica ili vratina) – 40 dag, gljive (može šampinjoni) – 25 dag, 1 velika mrkva, 1 velika glavica crvenog luka, sol, papar, maslac ili ulje za pirjanje.

Svinjetina se reže na male kockice (za jedan griz) i stavlja se na suhu jako zagrijanu tavu. Meso treba prepržiti 5-7 minuta, a zatim dodati maslac ili ulje te pržiti dok ne dobije zlatnu boju. Sol i papar dodati po ukusu.

Mrkvu narezati na štapiće, luk narezati na kockice, gljive naribati na tanke listiće. Da bi bila posebno ukusna heljdu treba prije kuhanja prekaliti na suhoj tavi bez maslaca stalno miješajući dok ne počne mirisati, no ne smije pocrnjati.

Mrkvu i luk pirjati na ulju dok ne budu napola gotovi te dodati gljive i kratko prijati tako da višak vode ispari. Na dno lonca staviti svinjetinu zajedno s povrćem te odozgo nasipati heljdu i poravnati no ne miješati. Uliti hladnu vodu tako da pokriva heljdu na debljinu prsta te pokriti poklopcem. Kuhati, za razliku od osnovnog recepta, na umjerenj vatri, a kad voda zakipi smanjiti vatru do minimuma. Kaša se kuha 20-25 minuta, ali mora još 10-15 minuta ostati pod poklopcem i nakon što se vatra ugasi.

Zbog lijenosti ja ne pržim meso i povrće posebno, već prepržim prvo meso s paprom, te u tavu dodajem mrkvu, luk i sol, a malo kasnije i šampinjone. Znam još dodati i malo pasirane rajčice. Kako imam duboku tavu s poklopcem, niti ne vadim meso i povrće, nego kada tekućina ispari, sipam heljdu i zalijevam vodom pa kuham 25 minuta.

Priznajem da preskačem poneki korak, ali uvijek heljdu prekalim na suhoj tavi odnosno direktno u loncu (ako kuham običnu kašu), jer onda je okus zaista puno bolji.

Osobno jako volim heljdinu kašu i stalno izmišljam čime bi ju začinila da ne bude jednolična. Nikad ne prekršim osnovno pravilo – kaša se mora jesti vruća. Međutim, postoji jedan trik, koji su Rusi izmislili prije mikrovalnih pećnica. Hladna kaša bez „začina“ zalije se kipućim mlijekom. Takav doručak je za Ruse isto što i za Engleze zobena kaša, za Francuze kroasan sa džemom ili čokoladom, ili za Poljake jaježnica.

Kaša sa suhim gljivama je zaista delikatesa, ali može se kombinirati i sa šampinjonima. U ovom slučaju luk i šampinjone treba propirjati na maslacu, te zajedno s jajima (ili bez jaja) dodati u gotovu kašu.

Heljdina kaša jede se dok je vruća, jer u protivnom vrijeđa tradiciju ruske kuhinje.

Postoji jedan poseban ruski recept – „Grečnevaja kaša po kupečeski“ (kaša na način bogatog trgovca).

Sastojci su: heljda – 2 čaše (cca 20 dag), svinjetina (pisanica ili vratina) – 40 dag, gljive (može šampinjoni) – 25 dag, 1 velika mrkva, 1 velika glavica crvenog luka, sol, papar, maslac ili ulje za pirjanje.

Svinjetina se reže na male kockice (za jedan griz) i stavlja se na suhu jako zagrijanu tavu. Meso treba prepržiti 5-7 minuta, a zatim dodati maslac ili ulje te pržiti dok ne dobije zlatnu boju. Sol i papar dodati po ukusu.

Mrkvu narezati na štapiće, luk narezati na kockice, gljive naribati na tanke listiće. Da bi bila posebno ukusna heljdu treba prije kuhanja prekaliti na suhoj tavi bez maslaca stalno miješajući dok ne počne mirisati, no ne smije pocrnjati.

Mrkvu i luk pirjati na ulju dok ne budu napola gotovi te dodati gljive i kratko prijati tako da višak vode ispari.

Na dno lonca staviti svinjetinu zajedno s povrćem te odozgo nasipati heljdu i poravnati no ne miješati. Uliti hladnu vodu tako da pokriva heljdu na debljinu prsta te pokriti poklopcem. Kuhati, za razliku od osnovnog recepta, na umjerenj vatri, a kad voda zakipi smanjiti vatru do minimuma. Kaša se kuha 20-25 minuta, ali mora još 10-15 minuta ostati pod poklopcem i nakon što se vatra ugasi.

Zbog lijenosti ja ne pržim meso i povrće posebno, već prepržim prvo meso s paprom, te u tavu dodajem mrkvu, luk i sol, a malo kasnije i šampinjone. Znam još dodati i malo pasirane rajčice. Kako imam duboku tavu s poklopcem, niti ne vadim meso i povrće, nego kada tekućina ispari, sipam heljdu i zalijevam vodom pa kuham 25 minuta.

Priznajem da preskačem poneki korak, ali uvijek heljdu prekalim na suhoj tavi odnosno direktno u loncu (ako kuham običnu kašu), jer onda je okus zaista puno bolji.

Osobno jako volim heljdinu kašu i stalno izmišljam čime bi ju začinila da ne bude jednolična. Nikad ne prekršim osnovno pravilo – kaša se mora jesti vruća. Međutim, postoji jedan trik, koji su Rusi izmislili prije mikrovalnih pećnica. Hladna kaša bez „začina“ zalije se kipućim mlijekom. Takav doručak je za Ruse isto što i za Engleze zobena kaša, za Francuze kroasan sa džemom ili čokoladom, ili za Poljake jaježnica.



Pazimo da ne stavimo previše buljona u rastegaje

Uha nije juha

Uha je jedno od najstarijih jela ruske kuhinje a tehnologija pripreme je jedinstvena.

Prava ruska uha kuha se od jedne vrste ribe i to u posudi na otvorenoj vatri što joj daje poseban okus, a svaki ribič ima svoj recept koji često zavisi od ulova.

Tajna pripreme prave ruske uhe je u njezinoj tehnologiji.

Glavni uvjet je da riba bude svježja, a najbolja je riječna riba iz ulova, jer njeno meso ima potrebnu slatkoću, ljepljivost i nježan okus. To su grgeč, smuđ, šaran, karaš ili crvenperka. Iako se uha može kuhati i od ostalih pa i morskih vrsta ribe.

Kuhati treba u emajliranoj, staklenoj ili glinenoj posudi, nikako ne u posudi od gusa ili rostfraja. Da bi uha ispala dovoljno masna i mirišljava ribu treba kuhati otklopljenu i paziti da jako ne kipi. Pripremljenu ribu treba staviti u uzavreli temeljac od povrća a ne u vodu. Temeljac se kuha u vodi u koju se stavlja cijeli luk, mrkva i krumpir. Kad uzavrije povrće vadimo i stavljamo ribu.

Vrijeme kuhanja ribe je strogo određeno.

Riječnu sitnu ribu treba kuhati 7-10 minuta; riječnu krupnu – 20 minuta; morsku – 10-12 minuta. Vrijeme kuhanja ovisi i o veličini komada: čim su manji, tim je kraće vrijeme kuhanja. Ako ste na vrijeme skinuli lonac s vatre, riba bit će nježna i sočna. Popis začina za dobru juhu je popriličan: crni papar, kopar, peršin, luk, lovorov list. Može se dodati estragon, šafran, đumbir, anis. Treba samo pamtititi da čim je riba masnija, treba više začina, ali ne smiju nadjačati okus ribe.

Gurmani stavljaju u uhu koricu crnog kruha, a pri kraju kuhanja ulijevaju jušnu žlicu vodke na tri litre uhe da bude bistrija i čajnu žlicu meda.

Prava uha ne podnosi ni krumpir, ni krupu. Prije posluživanja uhu treba poklopiti na 7-10 minuta. Uhu možemo jesti vruću ili hladnu, a zelenje stavljamo u tanjure.

Klasičnu uhu dijelimo prema sorti ribe: na bijelu (grgeč, kostreš, smuđ uz dodatak trećine soma, manića, linjaka ili crvenperke), na crnu (šaran, glavoč, karaš, crvenperka), crvenu (losos, kečiga, moruna) ili trostruka koja se priprema od tri sorti ribe.

Posebno se ističe „sbornja“ (mješovita) uha koja se priprema od sasvim različitih vrsta riba, kako što na primjer riječna i crvena morska riba.

Uz uhu se u pravilu jedu kuljebjake, rastegaje, piroške i piroge s nadjevom od ribe, riže i luka. Ako baš ništa od toga nemate, poslužiti će i crni odnosno raženi kruh.

Obzirom da kuljebajke i rastegaje danas nisu često na meniju, način pripreme uhe se promijenio odnosno pojednostavio se.

Za klasičnu uhu treba pripremiti 1 kg ribe (najbolje smuđ, šaran ili grgeč), 2 lovorova lista, 2 l vode, 1 jušna žlica s vrhom suhog kopra, 2 glavice luka, 2 srednja krumpira, 2 mrkve, 1 jušna žlica bez vrha soli, 10 zrna papra, 1 jušna žlica soka od limuna, prstohvat mljevenog papra i nekoliko grančica peršina.

Ribu treba očistiti ali ostaviti glavu i rep. Staviti u lonac, dodati jedan cijeli luk, lovorov list i papar u zrnu. Kada zakipi, kuhati još 15 minuta na laganoj vatri da ne vrije jako. Temeljac procijediti, luk, papar i lovorov list baciti. Iz ribe izvaditi kosti, meso narezati na komade te posipati mljevenim paprom i koprom. Krumpir, mrkvu i luk očistiti i narezati. Temeljac vraćamo u lonac, dodajemo sol, limunov sok i narezano povrće. Kada je povrće gotovo, stavljamo ga u tanjure, dodajemo komadiće ribe i nasjeckani peršin, te nalijevamo uhu.



„Otkopčana“ piroška ili rastegaj

Rastegaj je starinsko jelo ruske kuhinje, jelo-legenda. Pripremali su rastegaje u Rusiji tijekom nekoliko stoljeća, no krajem 19. stoljeća najpoznatijim gradom gdje su pripremali najbolje rastegaje postala je Moskva. Svaki restoran (traktir) imao je svoj rastegaj. Taj moskovski traktir gdje nije bilo rastegaja, s vremenom bi jednostavno propao jer su čak iz tadašnje prijestolnice Sankt-Peterburga dolazili u Moskvu „gastro-turisti“ pojesti znamenite moskovske rastegaje.

U Moskvi su se traktiri s rastegajima borili za kulinarsku slavu. Bitni su bili kvaliteta jela i cijena. Rastegaje su pekli ogromne (nešto poput jumbo pizze), duguljaste kao čamčice, okrugle, trokutaste s različitim nadjevima, a recepti su se čuvali kao državna tajna.

Umjetnici koji nisu imali velike prihode redovito bi posjećivali traktir gdje se za 15 kopejki moglo naručiti rastegaj veličine tanjura uz koji bi besplatno poslužili bujon - temeljac od juhe.

Oblik rastegaja mogao je biti kako okrugao, tako i duguljasti. Sam naziv rastegaj dolazi od glagola „rastjagivatj“ – rastezati. Takve piroške po tradiciji posluživane su uz bistru riblju juhu u koju su se umakale čime je njihov nadjev postao mekan, nježan i sočan.

S vremenom su nadjev za rastegaji počeli raditi od ribe, jetara i mesa ali za pravi ruski rastegaj nadjev se radi od ribe.

Smisao rastegaja i njegova posebnost je baš u tom „otkopčanom“ otvoru gdje se stavlja bujon, umak ili se čak dodaje zelenjava, češnjak ili začini.

Ovo naizgled jednostavno jelo je pravi izazov za kuhara – početnika, tako da ću zainteresirane pokušati provesti korak po korak kroz pripremu ruskih rastegaja.

Nakon eksperimentiranja došla sam do zaključka da je za tijesto najbolje uzeti 1/2 čaše vode i 1/2 čaše mlijeka, pola kockice svježeg kvasca, 1 čajnu žlicu šećera, 3 čaše oštrog brašna za dizano tijesto (cca pola kilograma), 1 jaje, 3 jušne žlice ulja, 1 čajnu žlicu soli.

Za nadjev: po 25 dag file ribe, jedna masna, a druga posna (na primjer štika i losos). 2 velike glavice luka, 2/3 čajne žlice soli, 1/3 čajne žlice mljevenog papra, 3 jušne žlice maslaca, 1 jaje, ulje.

U toploj mješavini vode i mlijeka (ne prevrućoj jer kvasac uquine) otapamo kvasac, dodajemo šećer i 1 jušnu žlicu brašna s vrhom, dobro promiješamo i stavimo na toplo na 20 minuta. Dok se tijesto diže, treba prosijati ostalo brašno da tijesto bude rahlo i bez grudica, i izvaditi iz hladnjaka jaje da ne bude hladno. Kad se opara poveća i pokrije se mjehurićima, dodajemo 2,5 čaše brašna, jaje, 3 jušne žlice ulja i 1 čajnu žlicu soli i zamijesimo tijesto. Ostatak brašna stavljamo na stol, kako bi ga postepeno dodavali tijestu dok ono ne postane mekano i elastično. Pokrijemo kuhinjskom krpom i ostavimo na pola sata.

Dok se tijesto odmara, file i luk sitno narežemo. Luk pirjamo na malo ulja pod poklopcem tako da postane staklast, da rastegaje ispadnu sočne. Kada se luk ohladi, dodajemo ribu, sol i papar. Po želji se može dodati kopar, peršin ili češnjak. Sve dobro promiješamo.

Gotovo tijesto dijelimo na dva dijela, a svaki još na 6 dijelova. Svaki komadić treba razvaljati tako da ispadne mala debela palačinka. U centar svake palačinke stavljamo 1 jušnu žlicu nadjeva s vrhom i zatvaramo, ali ne do kraja, tako da ispadne lađica s malim otvorom u sredini. Najbolje je razvalati svih 12 palačinki tako da se ravnomjerno rasporedi nadjev.

Rastegaje stavljamo u protvan pokriven papirom za pečenje i namažemo razmućenim jajetom. Rastegaje treba rasporediti s razmakom da se ne spoje za vrijeme pečenja. Pećnicu treba unaprijed zagrijati i peći rastegaje 25-30 minuta na temperaturi 180°. Nakon što ste izvadili rastegaje iz pećnice možete ih namazati maslacem. Poslužujemo uz bistru riblju juhu koju treba dodati u otvor rastegaja. Juhu ja obično radim od ostataka ribe s koje sam skinula file (recept je u poglavlju: Uha nije juha).

Ponekad pozovem goste koje baš ne vole ribu, a želim njih iznenaditi starinskim ruskim jelom. Umjesto ribe možemo napraviti rastegaje s mesom. Vrlo često koristim meso ptice jer u otvor se nalijeva bujon, te inače suho meso ispada vrlo sočno i ukusno.

Na pola kilograma mljevenog mesa (jedno pakovanje), 3 jušne žlice maslaca, 3 tvrdo kuhana jaja, sol i papar prema ukusu. Tijesto se radi na isti način.

Mljeveno meso kratko dinstati na tavi s maslacem. Ohladiti, te dodati sol, papar i jaja narezana na sitne kockice. Dalje isto kao u prethodnom receptu, samo što ćete u otvor ulijevati ne riblji temeljac, već juneći, ili pileći, odnosno pureći.

Možete napraviti nadjev od gljiva i riže. Gljive treba popirjati s lukom tako da ispari sva tekućina i zatim dobro ohladiti. Pomiješati s kuhanom rižom, posoliti, popariti. Dalje kao i u prethodnom receptu.

Nadjev, poput moskovskih ugostitelja, možete i izmisliti, samo treba paziti da ne bude previše mekan i sočan da ne iscure iz otvorene piroške.



Tatjana Jantolek zna tajnu najboljih peljemenja

Uho od tijesta ili ruski peljmenj

Danas u Zagrebu rijetko tko ne zna što su to ruski „peljmenji“. Nema ruske zabave a da na stolu nije ponuđena zdjela s na prvi pogled neuglednim, nepravilnim bjelkastim jastučićima. Ali dovoljno je samo jednom probati ovo jelo, simbol ruske kuhinje, pa da vas se ni za uši ne bi moglo odvući od njega.

Oblikom peljmenj i podsjeća na uho, a prema legendi zbog tog je i dobio ime. Taj autentični naziv dobio je na Uralu - „peljnjanj“ što u prijevodu s jezika Udmurta i jest „uho od tijesta“. Prema drugoj verziji ideju peljmenja sibirski Rusi su preuzeli iz kineske kuhinje pa su jelo prilagodili svojim uvjetima i klimi.

U Sibiru ljudi su se uglavnom bavili lovom pa su peljmenji postali osnovnom prehranom lovaca na dugom putu. Jake zime i mraz djelovali su kao prirodni hladnjaci, čak i bolje od današnjih. Peljmenje bi spremali kao zimmicu. Cijela obitelj bila je uključena u izradu jastučića od tijesta koje bi potom prirodno zamrzavali vani, te ih slagali u vreće od grube tkanine. Lovcima je bilo pri ruci drvo iz šume, voda iz izvora, a trebao im je još samo kotlić i žigice za pripremu ovog ukusnog i zasitnog jela.

Iako slična jela možemo naći u raznim nacionalnim kuhinjama, samo su u Rusiji peljmenji postali dio nasljedne kulinarske tradicije. Bez obzira da li žive u domovini ili izvan nje, Rusi se vole tradicijski okupiti oko izrade peljmenja. Tehnologija izrade traži da rubovi tijesta budu dobro zalijepljeni, što se tumači kao simbol obiteljske i prijateljske povezanosti. Rusi imaju izreku da žena mora mužu spravljati peljmenje kako bi njihova veza, brak bio čvršći. Pitam se kako to danas funkcionira s obzirom da diljem Rusije postoje profesionalne domaćice koje u komercijalne svrhe izrađuju peljmenje.

Uz peljmenje je vezan još jedan novogodišnji običaj. Cijela obitelj sudjeluje u izradi tzv. „sretnih peljmenja“. Baka kao najiskusnija mijesila bi tijesto, djed i otac bi iz njega čašom izrezivali kolute, a majka i djeca bi na svaki kolut stavljali nadjev. U nekoliko peljmenja bi stavili poseban nadjev koji nešto simbolizira. Ako dobiješ peljmenj s puno papra, u novoj godini sresti ćeš ljubav; peljmenj s puno zelenja znači da će ti godina biti vrlo uspješna; peljmenj samo od tijesta simbolizira izdašnu godinu; dobro osoljen peljmenj označava lošu godinu; dobro zašćeren peljmenj donijet će vam sreću i radost, dok pronađena kovanica u peljmenju nagovješćuje novčani dobitak.

Nad peljmenjem može se zaželjeti i želja. Ako djevojka želi dobrog supruga, mora sama pripremiti peljmenje. Svaki simbolizira jednu od osobina koje djevojka želi naći kod budućeg supruga. Djevojka treba biti realna i ne pretjerati u željama, jer sve pripremljene peljmenje mora pojesti sama.

Čak i snovi o peljmenju imaju svoja tumačenja! Ako u snu lijepite peljmenje – uskoro slijedi svadba; loše zalijepljeni ili raskuhani peljmenji upozorava da se ženik ne žuri s kupovinom zaručničkog prstena; ako sanjate stol pun peljmenja – u obitelj stiže prinova.

Ruski peljmenj ušao je i u Guinnessovu knjigu rekorda, a težio je čak 50 kg. Tijesto je pripremalo nekoliko kršnih momaka, a u kotao s kipućom vodom spustila ga je dizalica. U sibirskom gradu Iževsk 2004. godine otkriven je spomenik - trometarska vilica na kojoj je peljmenj.

Tijesto za peljmenje priprema se od brašna, jaja i vode, a za nadjev se koristi usitnjeno juneće, svinjeće ili janjeće meso uz dodatak luka, papra i češnjaka. Kako bi ispali ukusni, svježe pripremljene peljmenje bolje je prvo zamrznuti a ne ih odmah kuhati. U zavrelu vodu stavi se sol, lovorov list i cijela glavica luka. Peljmenji se kuhaju dok ne isplivaju na površinu, i još dodatnih 5 minuta kako bi bili sigurni da je mesni nadjev mekan. Prema ruskom originalnom receptu peljmenji se jedu prelivevi vinskim 3% octom, paprom, senfom ili hrenom. Danas se poslužuju s različitim umacima: kečapom, majonezom, vrhnjem ili maslacem.

U zimskim mjesecima Rusi vole pojesti peljmenje u juhi u kojoj su se kuhali ili pak zapećene preliveve vrhnjem ili maslacem.



Nisam još odlučila da li se meni to sviđa

Vješta ruska kuharica sastojke za peljmenje mjeri na čaše i žlice: 3 standardne čaše (od 3 dcl) glatkog brašna, 1 čaša vode, 2 jaja, 2 jušne žlice ulja, 50 dag miješanog mljevenog mesa, 2 srednje glavice crvenog luka, sol i papar za nadjev po ukusu.

Tijesto za peljmenje mora biti elastično i rastezljivo kako se ne bi lijepilo za ruke i valjak. Da bi tijesto uspjelo brašno treba obavezno prosijati u zdjelu, u sredini napraviti udubinu nalik lijevku. Vodu, jaja, sol i ulje umutiti zajedno, te lijevati postepeno u udubinu istovremeno miješajući drvenom žlicom strogo po krugu, uzimajući brašno od krajeva prema sredini. Tijesto treba mijesiti što duže, otprilike 20-30 min.

Potom pustiti tijesto da odmara 30 minuta na sobnoj temperaturi pokriveno kuhinjskom krpom da bi moglo „disati“, a ne osušiti se.

Za nadjev uvijek koristim dvije vrste mesa. Uobičajeno se uzima junetina i svinjetina pola-pola, ali ja dodajem još i puretinu od zabatka u proporcijama 1/3. Da bi nadjev bio sočan treba dodati luk, sol i papar prema ukusu.

Na dasci posipanoj brašnom gotovo tijesto srednje tanko razvaljati. Da bi peljmenji bili jednake veličine valja tijesto izrezati na kolute tankom čašom ili okruglim kalupom s oštrim rubovima. Unutar svakog koluta staviti malo nadjeva, preklopiti, te krajeve čvrsto slijepiti kako kod kuhanja nadjev ne bi iscurio. Tako slijepljen peljmenj u polumjesec doista podsjeća na uho.

Gotove peljmenje treba staviti na pobrašnjeni pladanj i spremiti u zamrzivač, potom zamrznute staviti u vrećice po 20-30 komada i čuvati u ledenici.

Za kuhanje peljmenja zavrijemo veliku količinu vode, stavimo sol, papar u zrnu, cijelu glavicu luka i nekoliko lovorovih listova. Spuštamo jedan po jedan peljmenj i polako miješamo da se na zalijepe za dno lonca. Kad voda ponovo zakipi a peljmenji isplivaju na površinu, smanjujemo vatru i kuhamo još 5-7 minuta.

Gotove peljmenje treba izvaditi iz vode u duboku zdjelu i politi maslacem da se ne zalijepe, a evo i nekoliko trikova prikupljenih od rodbine i prijateljica.

Kako ste već mogli uočiti, volim si pojednostaviti posao, pa sastojke za tijesto često ubacim u mikser jer njemu treba samo 10 minuta za spravljanje tijesta (Naravno izuzetak su blagdani kada se peljmenji pripremaju obiteljskim ritualom). Da se tijesto ne bi raskuhalo u njega dodajem prstohvat griza i negaziranu mineralnu vodu iz hladnjaka. Stiskom prsta provjeravam je li tijesto gotovo. Ukoliko se udubina izravna znači da je tijesto gotovo.

Umjesto bakine lanene kuhinjske krpe koristim prozirnu foliju za zamatanje dok se tijesto „odmara“, kao i kod valjanja da se ono ne bi lijepilo za valjak.

Tijesto se ne mora razvaljati pretanko, a za rezanje koluta od tijesta koristim tanku kristalnu čašu (loša strana toga je što svaki put imam sve manje čitavih kristalnih čaša).

Luk za nadjev sjeckam u blenderu i kratko ga pirjam na maslacu. Da bi nadjev bio sočan dodam nekoliko žlica ledene vode. Dok valjam tijesto i radim kolute, nadjev nakratko odložim u zamrzivač da se dobro ohladi. Ne valjam odmah cijelo tijesto, da se ne osuši, već ga podijelim na 3-4 dijela. Ni nadjev ne stavljam na sve kolute odmah, (osim kad imam pomagača koji odmah lijepi peljmenje), nego radim dio po dio, a krajeve koluta, ako se ipak osuše, namažem vodom.

Ostatke tijesta nakon izrezivanja ponovo umijesim, jer sam od bake naučila da sve treba iskoristiti. Kad bi ponestalo nadjeva, a ostalo tijesta, baka bi ga oblikovala u „osmice“ i to smo zvali „varenički“.

Budući da moj suprug ne baca niti jedan papirić iz kuće, poslužila sam se papirnatim čašicama iz bombonjere koje danas možete kupiti u svakom trgovačkom lancu, i na njih stavljam peljmenje spremljene za zamrzavanje. Kad se zamrznu prebacim ih u vrećice. Papirnatu čašicu možete upotrijebiti nekoliko puta kao i vrećice. Vjerujem da sam zaslužila posebnu zahvalnicu za svoje osvježeno ekološko ponašanje, a vama drage domaćice želim uspješno spravljanje peljmenja uz dodatak vaših kreativnih ideja.



Ušnoje nema veze s ušima

Ušnoje je zagonetno rusko jelo jer nitko pouzdano ne zna odakle je takav naziv.

Termin je nastao prema općem principu ruske kulinarske leksike: ušnoje, teljnoe, krušnoje... Poznati ruski jezikoslovac Vladimir Dalj u svom rječniku daje definiciju: „starinsko varivo od mesa ili ribe“ te navodi poslovicu „teljnoje od cikle, te ušnoje od rotkve su jela škrtog“.

Do 1830. godine u opisu receptata nije bilo niti dekagrama, niti minuta, niti stupnjeva. Klasični ruski recept 18. stoljeća izgledao je otprilike ovako: uzmi komad govedine, natuci ga batom tako da se razvuče, odozgo nareži luka i gljiva, te stavi u peć.

Ušnoje je najbolji primjer. Dan danas kuhari i povjesničari prepiru se što je zapravo ušnoje – varivo ili pirjano meso. Moglo bi se pribjeći solomonskom rješenju i zaključiti da je ušnoje nešto između variva i gulaša.

Ipak, naziv „ušnoje“ potječe od riječi „uha“ kako danas Rusi nazivaju juhu od ribe. Međutim, u vrijeme Domostroja (spomenik ruske književnosti 16. stoljeća gdje ima poglavlje „Kuharstvo“) tako su nazivali bilo koju bistru juhu (baš kao u hrvatskom jeziku danas) u kojoj se kuhalo meso ili riba. Izgleda da su stari Slaveni imali puno toga zajedničkog.

Zanimljivo je da za razliku od drugih variva tradicionalne ruske kuhinje poput kalji ili šcej, stari Rusi jednostavno bi skuhalo komad mesa ili ribe, a već od toga se pripremalo drugo jelo.

Odavde i naziv – ušnoje, jer kako bi još mogli nazvati komad mesa koji se kuhao u juhi? Kuhano meso ili riba su se nakon toga pripremali u loncu ili tavi s dodavanjem temeljca, začina i povrća, te se peklo u peći ili se pirjalo u tavi. A da bi bilo gušće dodavali su podpalku (zapršku od brašna).

Najčešće, ušnoje su pripremali od janjetine u loncu od gusa u ruskoj (krušnoj) peći. Ali danas se može pripremati od teletine ili junetine u pećnici.

Trebat ćemo 60 dag teletine od buta, 3 glavice luka, 1/2 kg krumpira, po 2 srednje repe i mrkve, 0,5 l temeljca, raženi prepečenac, pola čaše vrhnja za kuhanje, 2 režnja češnjaka, 10 dag maslaca, prstohvat soli, 1 jušna žlica suncokretovog ulja, lovorov list, papar u grašku.

Meso iz juhe narezati na komade srednje veličine, istući drvenim batom (dobro je pokriti prozirnom folijom da ne šprica), malo posoliti, staviti u zdjelu pod poklopac da se marinira 20-30 minuta.

U međuvremenu luk režemo na polovične kolute i pirjamo samo dok ne postane staklast. Prepečenac usitnjavamo u sjeckalici, a repu, mrkvu i krumpir režemo na kockice.

Najbolje ušnoje ispada ako radimo u pećnici u glinenim loncima svaku porciju zasebno. U svaki od lonaca stavimo malo otopljenog maslaca, tri zrna papra, lovorov list, nekoliko komada mesa, pokrivamo slojem luka i posipamo jušnom žlicom usitnjenog prepečenca. Mješavinu od kockica repe, mrkve i krumpira rasporedimo po loncima, te dolijevamo u svaki lončić temeljac da pokrije sastojke.

Stavimo u pećnicu na 1 sat na temperaturu 180-200 stupnjeva.

Pripremamo umak. U vrhnje istisnemo češnjak i dobro promiješamo. Nakon sat vremena u svaki od lonaca dodajemo nekoliko žlica umaka i vraćamo u pećnicu na još 15 minuta.

Ovo je osnovni recept ali ja volim svaki put isprobati neku drugu varijantu.

Recimo, meso mariniram sa soja sosom ili terjaki umakom s dodatkom začina za pečeno meso ili vegetom. U umak osim vrhnja i češnjaka stavljam usitnjeni peršin, bosiljak ili kopar.

Ponekad stavljam sloj propirjanih šampinjona ili pomiješam junetinu sa suhim šljivama. Uglavnom ne koristim repu nego samo krumpir i mrkvu.

Probajte, eksperimentirajte.



Ni selo više nije ono što je bilo...

Télnoje iz ruskog samostana

Riječ teljnoje vodi nas u povijest Drevne Rusije jer su tako u pradavna vremena nazivali jela od ribe koja su se pripremala u samostanima. Obilje jela koja su se pripremala od usitnjenog ribljeg „tijela“ su, izgleda poslužilo da se izmisli i naziv – „télnoje“.

U kuharicama 17. stoljeća zapisano je da „moskovity pripremaju različita riblja jela tako što izvade iz ribe kosti, tuku ju u zdjelama dok ne postane kao tijesto, dodaju puno luka i šafrana, stavljaju u drvene kalupe u obliku janjeta ili patke i prže u ulju u dubokoj, poput bunara, posudi za pečenje, da bi se skroz propržilo, a na stol se stavlja razrezano na komade. Okus je izvrstan, a tko ne zna pomislit će da jede janjetinu“.

U 20. stoljeću većina starinskih jela od ribe pomalo se zaboravila a naziv „teljnoje“ je ostao za odreske od ribljeg filea punjenje gljivama.

Najukusniji nadjev se priprema od sušenih gljiva koje treba na nekoliko sati namočiti u hladnoj vodi, zatim oprati, zaliti čistom vodom i kuhati pola sata. Kad su gotove, vodu izliti a gljive usitniti sjeckalicom ili sitno narezati.

Umjesto suhih gljiva može se koristiti i svježi šampinjoni koje također treba očistiti, kuhati 20 minuta i usitniti. 2 glavice luka sitno nasjeckati i propirjati u ulju, dodati usitnjene gljive, posoliti, popapriti i pirjati dok tekućina ne ispari. Skinuti s vatre, dodati usitnjeni peršin i kopar, te 2 sitno rezana tvrdo kuhana jaja. Pomiješati i ohladiti.

Za riblju smjesu 1 kg ribljeg file usitniti nožem ili samljeti u stroju za mljevenje mesa, ovisno o tome kakvu ste ribu uzeli. Ako je meso čvrsto, onda ga je bolje samljeti, a ako je mekano – bolje usitniti nožem.

Dodati 2 jaja, 4 jušne žlice brašna, sol, papar. Umjesto brašna može se 3-4 kriške bijelog kruha namočiti u mlijeku, dobro iscijediti i dodati u smjesu. Vrlo dobro izmijesiti tako da liči na tijesto, a ako nije dovoljno čvrsto, dodati brašna.

Namočiti ruke u hladnu vodu. Uzimati žlicom smjesu i formirati rukama okruglu lepinju. U sredinu svake lepinje stavljamo nadjev od gljiva, preklapamo napola i dobro spajamo krajeve tako da ispada oblik polumjeseca. Svaki polumjesec staviti u krušne mrvice i popržiti na vrućem ulju (kao kod faširanog šnicla) 4-5 minuta sa svake strane. Posložiti polumjesece u kalup i staviti u pećnicu ugrijanu na 180 stupnjeva na 15-20 minuta da se „podigne“. Kao prilog može se poslužiti pire krumpir, cvjetača ili kelj pupčar u krušnim mrvicama, grašak.

Ako ja pripremam dijetalnu varijantu, onda file ribe sjeckam sjekiricom, dodajem sitno narezani i na maslacu pirjani luk, usitnjeni peršin, istučeno jaje, brašno, sol i papar.

Radim čvrstu smjesu, formiram štrucu koju umatam u lanenu salvetu, vežem krajeve i stavim u lonac u kojem se kuhaju riblje glave i kosti s lukom, mrkvom, korijenom peršina, lovorovim listom i paprom u zrnju, odnosno temeljac od kojeg ću kasnije napraviti riblju juhu.

Teljnoje kuham oko pola sata i ostavim da se malo ohlade na salveti. Nakon toga režem štrucu na kolute i poslužujem sa ciklom zapečenom u pećnici.





Carskij holodec od Anne Mišar i njezini specijaliteti

Carska delicija

Teško je zamisliti velike ruske blagdane bez „holodca“ odnosno hladetine. Predak ruskog holodca je obična mesna juha od kostiju. U pradavna vremena u Rusiji holodec su obavezno kuhali za Božić i za Novu godinu, a mnogi starinski kuharski zapisi nazivaju ga „carska delicija“. Ni danas holodec nije izgubio u Rusiji svoju ulogu. Nezamjenjiv je kao zakuska uz vodku jer svojom masnoćom neutralizira djelovanje alkohola i omogućava dugotrajno blagovanje.

Recept pripreme holodca izmislili su sjeverni nomadi kada su primijetili da se njihova izdašna juha od mesa i kostiju ohlađena stvrdnjava i pretvara u želatinu. Holodec su na put sa sobom nosili trgovci, vojnici i lovci spremljenog u torbi od brezove kore. Da se ugriju, holodec su podgrijavali u loncu na vatri, ili ga jeli hladnog rezanog na komade.

Poznavatelji ruske kuhinje tvrde da je u Rusiji postojao i holodec za sluge. U bogatim kućama nakon obilne gozbe skupili bi sve ostatke mesa, zalili krepkim temeljcem i ostavili da se vani ohladi.

Iz Rusije holodec je otputovao u Francusku, gdje su ga vrsni kuhari usavršili dodajući mu korjenasto povrće i proširili po cijeloj Europi. Takav modificirani holodec „vratio“ se u Rusiju ali je i zadržao svoje izvorne značajke.

Francuzi su za holodec započeli kuhati razne vrste mesa, dok su Rusi zadržali tradicijski samo govedinu i to meso od goveđe glave i noge, ali može se koristiti i samo meso nogu uz dodavanje kostiju i repa. Da bi holodec dobro uspio, očvrstnuo, govedini bi dodavali svinjske noge, glavu, uši, jer ovi dijelovi sadrže puno prirodne želatine.

Svaka kuharica će od istih namirnica napraviti različit, svoj holodec. Ima puno recepata ovog izuzetnog jela ali najbolja blagdanska varijanta kuha se od nekoliko vrsta mesa.

Moja baka je holodec kuhala od govedine, svinjetine i kokošjeg mesa. Ja umjesto piletine koristim puretinu, a ponekad i preskočim svinjetinu pa kuham junetinu, piletinu i puretinu

Za pravi holodec bez dodavanja želatine, treba odabrati meso s puno kostiju. Trebat će nam: 1 kg goveđe koljenice, 1 kg svinjskog bunceka, 1 svinjska noga, 1-2 kom kokošnjih bataka i zabataka, 2 srednje mrkve, pola srednjeg korijena celera, 3-4 srednje glavice luka, lovorov list, papar crni u zrnu – 20 kom, papar mljeveni, sol – prema ukusu, 1 kuhano jaje – za ukras.

Ostatke dlaka (a uvijek nešto ostane) treba spaliti na plamenu, potamnjelo mjesto ostrugati nožem i dobro oprati u hladnoj vodi. Nakon toga meso treba zaliti mlakom vodom, te držati najmanje tri sata. Nemojte nikako preskočiti ovaj korak u pripremi, jer će njime meso izgubiti neugodan miris i višak krvi a kod kuhanja bit će manje pjene.

Nakon tri sata, meso treba oprati, staviti u veliki lonac i zaliti vodom tek toliko da pokrije meso. Upalimo jaku vatru i dok meso ne zakipi iz kuhinje se ne mičemo. Možete „zadužiti“ nekoga od članova svoje obitelji da prati proces i alarmira kad voda zakipi jer s nje odmah treba skidati pjenu, najbolje rupičastom žlicom. Ako ste meso dobro namakali i prali, pjene neće biti puno.

Tek što voda zakipi, treba smanjiti vatru i kuhati točno 5 minuta. Nakon toga meso treba izvaditi, vodu baciti, lonac dobro oprati, ponovo staviti meso i zaliti istom količinom vode. To znači na 1 kg mesa 1,5 litru vode. Za ukusni holodec ne treba više vode dodavati.

Još nije vrijeme za opuštanje. Dok se voda grije na površini se može pojaviti još malo pjene. Nju također treba stalno skidati dok voda ne zakipi. Kad voda zakipi, vatru smanjiti do minimuma jer u protivnom juha neće biti prozirna, već bijela ili mutna.

Sada se možete pozabaviti i drugim poslovima, ali ne zaboravite poklopac staviti tako da para može polako



izlaziti, idealan je poklopac s rupicom. Mirni ste od holodca najmanje 4-5 sati. Međutim, nije zgorega povremeno provjeriti ima li dovoljno vode. Ako ste dovoljno smanjili vatru, juha će tiho ključati i voda neće iskipjeti. Voda mora lagano krčkati, jer u protivnom vaš holodec neće biti gotov ni za dva dana.

Nakon 4-5 sati treba dodati očišćene mrkvu, korijen celera, luk i zrnca papra, sve u komadu, ne narezano. Zatim juhu treba malo posoliti, ali MALO! jer u protivnom ako voda iskipi, meso bude preslano. Meso se kuha najmanje 6 sati, a ponekad i više. Gotovo je kada se meso potpuno odvaja od kosti.

Nakon šest sati kuhanja, vaš holodec bi trebao biti kuhan. Na ovaj završni i zabavni trenutak možete pozvati i „gledatelje“. Sa žlicom treba zagrabit malo tekućine (da ne guramo prste u vruću juhu), namočiti kažiprst i palac i kada se ohladi, spojiti. Ako se prsti lijepe, to je to! Sada solimo juhu prema našem ukusu, dodajemo mljeveni papar i lovorov list i kuhamo još 10 minuta.

Pažljivo vadimo mrkvu, koju ćemo kasnije upotrijebiti a ostalo povrće bacamo. Meso vadimo rupičastom žlicom u posudu i čekamo da se malo ohladi, tako da ga možemo komadati prstima. Dok se meso hladi, juhu ćemo procijediti kroz cjediljku kojoj smo dodali nekoliko slojeva gaze.

Dok se juha hladi, meso odvojimo od kostiju ali ga ne režemo, nego kidamo uz vlakna na komade ili trakice. Mrkvu i kuhano jaje režemo na kolutiće. Sada moramo odlučiti kako ćemo poslužiti holodec. Ako ga poslužujemo u posudi u koju smo ulili juhu, onda meso ide na dno (može se zaliti s juhom i promiješati), a mrkva i jaje odozgo, tako da kad se holodec stvrdne ukras bude gore. Ako ćemo holodec okretati (za ovo treba malo vježbe), onda jaje i mrkva idu dolje, meso gore, pa se tek onda stavlja tekućina.

Posuda za holodec mora imati poklopac da u hladnjaku ne „pokupi“ druge mirise. Da se potpuno stvrdne



trebat će mu 3-4 sata u hladnjaku, ali ja ga obično ostavljam preko noći. Kad se stvrdne, loj izađe na površinu pa ga onaj tko ga ne voli, može jednostavno skinuti nožem. Tako svatko za stolom može uživati u jelu prema svom ukusu.

Ako želite zadiviti goste i preokrenuti holodec na pladanj, probajte ovaj trik. Pažljivo odvojite gornji dio uz rub posude tankim oštrim nožem, u veću posudu nalijte vruću vodu i opustite posudu s holodcom na 30 sekundi (pazite da voda ne zalijeva holodec), onda odozgo stavite plosnati pladanj i preokrenite. Postoji mogućnost da sadržaj posude neće tako jednostavno ispasti na pladanj, pa mu „pomognite“ lopaticom za kolače.

Holodec se jede s hrenom ili senfom, u hren se može dodati sok od limuna, a u senf ribani češnjak. Ostalo je samo nabaviti vodu i zamisliti da je baš danas Nova godina!

Ako se vratimo na pitanje nacionalne kuhinje i nacionalnog jezika, kod Rusa se razlikuju uglavnom dvije vrste ovog specifičnog mesnog specijaliteta. Poznavatelje jelo od svinjetine nazivaju „holodec“, dok od junetine je „studenj“.

Za usporedbu, u Hrvatskoj su hladetina, mrzletina, pače, pihtije, piktije, drhtalica, sulz, aspik – samo su neki od naziva za jelo od ohlađenog i zgusnutog soka od iskuhana mesa i tkiva oko kostiju. Zapisi iz Srednjeg vijeka ukazuju kako su u to vrijeme kuhari otkrili da iskuhavanjem mesne juhe dobivaju koncentrate i žele. Značaj hladetine je u to vrijeme bio velik, jer je to bio jedan od načina zaštite mesa od kvarenja s obzirom da hladetina sprječava kontakt mesa sa zrakom. Također, činjenica je i da je hladetina jedan od maštovitih načina kako pripremiti manje zanimljive dijelove životinje poput nogica, ušiju, kožica i njuške kako se u konačnici ništa ne bi bacilo već sve iskoristilo za jelo.



Jevgenija Jalunina zapala je uloga degustatora Medovuhi

Ruska medica – medovuha

U staroj Rusiji medovuhom su nazivali piće koje je sadržavalo alkohol i pripremalo se na bazi prirodnog meda. U klasičnom receptu u medovuhu su dodavali začine, voće i jagode a proces pripreme trajao je do 20 godina.

Napitak je bio vrlo popularan dugo prije „ruskog“ pića – vodke. Jeste li se ikada zapitali zašto se mjesec nakon svadbe zove „medeni“? U skladu s ruskom tradicijom mladenci su morali mjesec dana nakon svadbe besposličariti i piti medovuhu da bi začeli zdravo dijete koje će se brinuti o njima u starosti, pomagati u poslovima, te nastaviti rod. Naravno, medovuha se u ovom slučaju pripremala prema posebnim receptima. Ona je bila praktički bezalkoholna, ali je bila vrlo zdrava. S druge strane medovuha je sabirni naziv za alkoholna pića. Razlikovali su hmeljni med, pijani med, pitki med i sl.

Drevna metoda je jako jednostavna. Med su otapali u velikoj količini vode, dodavali su sastojke po želji, nalijevali u hrastove bačve i zakapali u zemlju. Nakon 15-20 godina bačvu bi iskopali i pili uglavnom za velikih blagdana i svadbi. Događalo se da zakopa jedna generacija, a okoristi se plodovima njihovog rada sljedeća.

No koji bi Rus tako dugo čekao? Domišljati ljubitelji kapljice dosjetili su se dodati kvasac, gotovu bozu ili aromatizirani hmelj.

Početakom 11. stoljeća pravi zaljubljenici i entuzijasti počeli su kuhati medovuhu uslijed čega je piće dobilo dodatna svojstva i kvalitetu, a svojevrsna sterilizacija pružila je mogućnost da se pićem osladi već nakon 20 odnosno 40 dana. Postupno, novi način je prevladao, ali u 17. stoljeću, kad su počeli proizvoditi vino, medovuha je izgubila aktualnost. Međutim, u 19. stoljeću medovuha je ponovo postala popularna jer se dugotrajnost pripreme isplatila zbog očiglednih ljekovitih svojstava.

Najjednostavnije je pokušati pripremiti takozvanu „običnu“ medovuhu. Treba 30 dkg prirodnog meda, najbolje svijetlog, dvije litre filtrirane vode (može i destilirane), jušna žlica suhog kvasca (pekarskog ili vinskog).

Lonac mora biti od rostfaja ili emajliran. U zavrelu vodu treba polako ulijevati med i stalno miješati da se ne zalijepi za dno i stjenke posude sve dok se med potpuno ne otopi. Nakon što tekućina zakipi, dignut će se pjena koju treba pažljivo u potpunosti odstraniti. Kad je tekućina bistra, treba skinuti lonac s vatre i ohladiti do temperature 30-26 stupnjeva jer u vrućoj tekućini kvasac ugiba. Kvasac treba otopiti u maloj količini dobivenog sirupa, dodati u lonac i dobro promiješati.

Daljnji proces ići će bez našeg sudjelovanja ali treba pravilno opremiti posudu u kojoj će medovuha vreti. Najjednostavnije je preliti medovuhu u veliku staklenu bocu te zatvoriti otvor tankom gumenom rukavicom. Rukavicu pričvrstiti da ne odleti, a na jednom prstu probušiti iglom rupu. Ako vam ne odgovara takva kompozicija, možete se malo potruditi i napraviti hidročep.

U poklopac umetnuti savitljivu cjevčicu ali tako da ne dotiče tekućinu, a drugi kraj staviti u prozirnu bocu s vodom. Vrenje je gotovo kad rukavica opadne odnosno kad iz cjevčice više ne izlaze mjehurići. Sada se može pretočiti u boce i čvrsto zatvoriti čepovima. Boce treba čuvati na hladnom mjestu, a za tjedan dana medovuha je spremna za degustaciju. Nakon nekoliko mjeseci medovuha dobije više gradi, ali bit će manje slatka.

Do sada ste već shvatili da ja svaki recept lijepo pojednostavim i prilagodim svojoj lijenosti. Tako se i medovuha može skuhati „na brzinu“.

Tri limuna zajedno s koricom narezati i staviti u lonac te dodati 10 dk groždica i 40 dag meda. Zaliti vrelom vodom i promiješati. Ohladiti. Jušnu žlicu kvasca otopiti u malo sirupa, dodati jušnu žlicu brašna, dobro promiješati i ostaviti na jedan dan na toplom mjestu. Nakon 3 dana vrenja, skidamo pjenu, nalijevamo u boce i spremamo u hladnjak.

Sigurno ste već shvatili princip: čim dulje stoji medovuha – tim dobije bogatiji okus.



Bojkot i Anafema!

Bunda za haringu

Ako ste imali priliku prisustvovati nekom ruskom domjenku, sigurno ste primijetili kako brzo nestaje šareno jelo čudnih sastojaka, dok ga domicilno stanovništvo sumnjičavo zaobilazi.

Sumnjivo jelo zove se Seledka pod šuboj (doslovni prijevod – haringa pod bundom) i najomiljenije je jelo Rusa, pogotovo ako se na stolu nalazi i dobro rashlađena boca votke. Sama uglavnom nemam vremena i volje „slagati“ slojeve, a da ne spominjem kuhanje i ribanje sastojaka, zato se na domjencima trudim čim prije domoći jela dok drugi gosti nisu uspjeli ocijeniti njegov božanski okus.

Prema legendi naziv „seledka pod šuboj“ izmislio je trgovac Bogomilov 1918. godine. Glavni sastojak ovog jela je haringa, dugo smatrana jednom od najjeftinijih riba, (ali Rusi kažu da nije haringa jeftina već je sva ostala riba skupa). Svojevremeno službena kulinarska politika proglasila je haringu simbolom kuhinje proletarijata, a povrće simbolom kuhinje seljaka. Očito je trgovac takovom kulinarskom filozofijom ironizirao političku boljševičku situaciju u državi.

„Š. U. B. A.“ – Šovinizmu i Urušavanju – Bojkot i Anafema“ populistički je slogan za jelo koji je izmislio revolucionarni ideolog čije ime povijest ne pamti.

U gladnoj revolucionarnoj Rusiji trebalo je izmisliti jeftino, zasitno i ukusno jelo uz koje novi gospodari države ne bi pijani porazbijaju skupi namještaj i fino posuđe koje su im u nasljeđe ostavili bivši vlasnici. Ako zasitnost zakuske ne bi odgovarala nescima i podlozi za piće, rasprava oko političkih procesa i osobnih stavova gosiju često bi završavala svađom i agresivnošću u kojoj bi stradalo skupo pokućstvo i posuđe.

Ulogu pomirbe za žustrih rasprava preuzimala je ova salata neutralizirajući konzumiranu žesticu – votku, a njezin poznati okus povezivao je sve slojeve novog društva. Proletarijat je preferirao haringu, tako da je ona postala simbolom „graditelja komunizma“. Krumpir, luk i mrkvu proizvodili su seljaci, tako da su ovi sastojci postali simbolom drugog dijela nositelja revolucije – seljaštva. Crvena boja cikla je simbolizirala boju zastave, a majoneza je podsjećala na Francusku revoluciju.

Originalni recept je jednostavan: 25 dag fileta haringe, dvije cikla, tri krumpira, dvije mrkve, 1 glavica luka, majoneza po potrebi.

Valja naglasiti da seledkom Rusi nazivaju slanu haringu, koja je cijela zasoljena u bačvama ili se prodaje već filetirana u različitim pakiranjima.

Krumpir, ciklu i mrkvu skuhati u ljusci. Skuhano povrće dobro ohladiti, kako bi ga se moglo lakše naribati. Sastojke je najbolje skuhati navečer, a ujutro krupno naribati svako povrće u svoju posudu. Luk fino usitniti. File haringe narezati na kockice.

Slojeve slažemo na plosnati veliki tanjur tako da se vide i to sljedećim redom: krumpir, haringa, luk, mrkva, cikla. Svaki sloj treba izdašno premazati majonezom. Najzad, zadnji sloj može se ukasiti grančicama peršina ili ribanim žumanjkom.

Ovo je originalni recept, a svaka domaćica ima svoju varijantu „seledki pod šuboj“. Mnogi čak pokušavaju „oplemeniti“ proletersku salatu te umjesto haringe stavljaju losos ili čak plodove mora.

Osobno držim da ne treba mijenjati originalni recept, iako moje prijateljice vole eksperimentirati pa dodaju u salatu jaje, ribanu jabuku, slani krastavac ili ribani tvrdi sir. Po meni te dodatke bi valjalo staviti između mrkve i cikla ili završiti s njime slagalicu, jer redosljed: krumpir, haringa luk mora ostati autentičan.

Kako je salata „seledka pod šuboj“ postajala sve popularnija, a inačice ovog recepta su se množile, domišljate kuharice davale su nove nazive: „haringa u kožuhu“, „bunda bez haringe“, „haringa u novoj bundi“ ili „haringa u mantilu“. Ako vam se dopao ovaj recept i imate namjeru eksperimentirati, možete kreirati svoju inačicu: „haringu u jakni“, „haringu u haljini“ ili, za one na neprekidnoj dijeti – „haringu u tancicama“.



Rimma Koricky: uz ruske kotlete ide čaša dobrog hrvatskog plavca

Kotleta nije kotlet!

Slavenska jezična skupina kojoj pripadaju ruski i hrvatski jezik skoro me koštala reputacije prevoditeljice. Jednog sam dana morala odvesti na ručak delegaciju iz moskovskog gradskog Ureda za kulturu. Do tada baš nisam imala puno iskustva sa zagrebačkim restoranima ali sam se nadala kako ću se snaći kod narudžbe jela. Zagorski štrukli i „zagrebački“ odrezak nisu bili poseban problem ali na kotletu sam pala na ispitu iz domaće hrvatske kuhinje. Na pitanje gošće „Kotlet, to su naši kotleti?“ odgovorila sam potvrdno ali sam ostala u šoku kad su donijeli naručeno. Srećom kolegice su bile pune razumijevanja, a pročelnica se nasmiješila i rekla da je očito ovaj kotlet u srodstvu s onim koji je dobio car Nikola I u svratištu na putu iz Tveri u Moskvu.

Ispostavilo se da je hrvatski kotlet komad svinjskog mesa, a ruska kotleta je nešto poput faširanog šnicla ili pljeskavice. Međutim, priča o carskom kotletu me jako zainteresirala, te sam pronašla dobru priču i još bolji recept.

Ruski car Nikola I imao je običaj uoči velikih crkvenih praznika posjećivati manje gradove kako bi svojom pojavom obradovao vjerne podanike. Na jednom takvom putu nedaleko od starinskog ruskog gradića Toržok carska kočija zapala je u blato. Dok su sluge pokašavale izvući kočiju, car je ogladnio, pa je u obližnjem svratištu naručio kotlete od teletine. Kako je teletine ponestalo, snalažljiva i domišljata gazdarica svratišta Darija Požarskaja na brzinu je zaklala kokoš i napravila kotlete od piletine koji su se toliko svidjeli caru da je naredio jelo dopremati u dvorsku kuhinju. Svratište je postalo jako popularno. Ljudi su naručivali kotlete i pitali za recept. I sam pjesnik Puškin je zavolio požarske kotlete. Zahvaljujući Puškinu i vrsnim kuharicama recept je sačuvan, a samo jelo dobilo je status nacionalnog.

Danas samo vrhunski restorani u Rusiji i Europi pripremaju požarske kotlete jer je recept doista složen i zahtjevan. Za nas kuharice amaterke postoji pojednostavljena varijanta recepta, ali onaj tko želi probati pravi recept neće požaliti. Veliki, hrskavi, sočni odresci zaista su carsko jelo.

Za ovo jelo potrebne su sljedeće namirnice: 50 dag bijelog mesa od piljećih prsa, 50 dag crvenog mesa (batak i zabatak), 15 dag bijelog kruha bez korice, 20 dag vrhnja za kuhanje (20%), 15 dag zamrznutog maslaca, 30 dag bijelog kruha za paniranje, 1 srednja glavica luka,

sol, mljeveni crni ili bijeli papar, maslac i ulje za prženje.

Obratite pažnju da u klasičnom receptu nema jajeta. To je jedna od glavnih tajni pravih požarskih kotleta.

Za pripremu autentičnog jela obavezno treba uzeti cijelu kokoš, a ne gotovo mljeveno meso. Meso sa prsiju, bataka i zabataka (bez kože!) skinuti s kosti. Važno je da omjer bijelog i crvenog mesa bude pola-pola.

Najveća tajna kotleta je u tome da se u meso dodaju komadići smrznutog maslaca. Kotlete treba formirati vrlo brzo dok se maslac nije otopio, a umjesto krušnih mrvica za paniranje koristiti male komadiće suhog bijelog kruha. Zato je za klasični recept potrebna dobra priprema.

Dan prije 30 dkg bijelog kruha u komadu treba staviti u zamrzivač kako bi iz njega isparila vlaga. Za paniranje koricu treba narezati na vrlo tanke kriške te onda na male kvadratiće.

Da bi ispao pravi požarski kotlet meso je najbolje ostrim nožem sitno narezati. Naravno može se koristiti i sjeckalica, ali loše rješenje je stroj za mljevenje mesa jer će ga previše usitniti. Sitno narezani luk kratko pirjati na maslacu dok ne postane proziran. U vrhnje za kuhanje namočiti kruh bez korice. Kruh i luk (kad se ohladi!) dodati nasjeckanom mesu.

Dobivenu smjesu treba dugo mijesiti poput tijesta. Nekoliko puta razvaljati, sabrati u štrucu, te nekoliko puta baciti na stol (najbolje je smjesu zamotati kako ne bi prskala). Sol i papar dodaju se postepeno kod miješanja. Na kraju smjesa mora biti kompaktna i bez dodatka jaja. Zatim treba dodati komadiće zamrznutog maslaca, ponovno sve brzo premiješati da se maslac ne otopi i ostaviti u hladnjaku da počiva na 30 minuta.

Za paniranje narezanu koricu kruha posipati po plosnatom tanjuru, a pored staviti posudu s vrućom vodom u koju ćemo umakati ruke. Za jedan kotlet treba uzeti smjese koliko stane u dlan i formirati duguljasti ovalni kotlet, panirati i stavljati na posebnu tacu. Sve treba raditi brzo jer smjesa mora ostati hladna. Prije prženja kotlete treba staviti u hladnjak na 10 minuta.

Požarske kotlete pržiti u tavi s obje strane dok ne porumene i to na maslacu ili mješavini maslaca i maslinovog ulja. Zatim ih staviti u istoj tavi ili u protvanu u dobro zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva i peći otprilike 15-20 minuta. Pomoću tankog drvenog štapića provjeriti jesu li pečeni.

Vrhunski kuhari preporučuju da se kotlet pojede odmah jer drugi dan gubi svoju primamljivu hrskavost. Međutim, iz vlastitog iskustva mogu potvrditi da su kotleti izvrsni i drugi dan, ako se podgriju u pećnici.

Kako nemam uvijek vremena ni volje za dugotrajni proces priprema kotleta po originalnom receptu, gdje treba dugo mijesiti smjesu i njome udarati o stol, obično koristim pojednostavljenu varijantu recepta, a i ta varijanta ima svoju priču.

Na ideju o pripremanju požarskih kotleta došla sam kad je moj suprug kupio tost od kukuruznog brašna i kao uvijek pojeo samo dvije šnite. Uz to po hladnjaku se povlačilo pola kutije vrhnja za kuhanje i mljevena puretina od bataka i zabataka koja je bila predviđena za faširance. Dosad sam dobivala prigovor da su faširanci od puretine presuhi pa sam malo prelistala bakinu kuharicu kako bi dobila neku ideju.

Recept požarskih kotleta odmah sam odbacila kao prekomplikiran, ali raspoloživi sastojci su se podudarali pa sam odlučila njih pomiješati na brzinu i na svoj način, pa ću to podijeliti s vama.

Na kilogram i pol puretine (piletine, teletine ili mješavine), uzimamo jedno jaje, malu kutiju (20 dag) vrhnja za kuhanje, 2-3 kukuruzna tosta (ako više volite bijeli kruh uzmite njega), četvrtinu briketa maslaca, 1 glavicu luka, krušne mrvice vlastite proizvodnje (ako je ispala mala količina može se pomiješati s onima iz dućana), papar, sol, ulje za prženje.



car Nikola I



Kako nisam imala pri ruci krušne mrvice, uzela sam preostali tost, odrezala koru sa svake šnite, a zasebno meki dio i kore posušila u mikrovalnoj pećnici. Meki dio tosta zalila sam s vrhnjem, a kore nakon sušenja usitnila u drobilici da ne budu presitne kako stoji i u originalnom receptu. Luk sam usitnila u sjeckalici te pirjala na maslacu dok nije postao staklast.

Nakon što se luk ohladio, dodala sam ga u zdjelu s kruhom namočenim u vrhnje. U ovu smjesu sam ubacila mljevenu puretinu, jaje, sol i papar te premiješala mikserom sa nastavcima za miješanje tijesta (uvijek to radim s mljevenim mesom, ne volim ga dirati rukama).

Naizgled je sve kao i kod faširanca, ali posebnost je u naribanom maslacu. Pripremljenu smjesu sam stavila nakratko u hladnjak, a komad maslaca u zamrzivač. Kad se maslac stvrdnuo, naribala sam ga u smjesu i polako promiješala žlicom odozdo prema gore da se listići maslaca rasporede i sve ostavila u hladnjaku do sutra.

Drugi dan za ručak radila sam kotlete prema osnovnom receptu, odnosno formirala kotlete, uvaljala u svoje mrvice, prepržila na tavi, te stavila u pećnicu.

Eto, kako baš nemam puno vremena za kuhanje, našla sam i savršeni vremenski model za požarske kotlete. U petak (ili u subotu ako radim) napravim smjesu i stavim ju u hladnjak pa onda sljedeća dva dana (subota i nedjelja) imamo za ručak požarske kotlete. Dok se prži jedna porcija, smjesu vraćam u hladnjak da maslac ne omekša. Ljeti, kada je vruće ili kada jednostavno ne želim uključiti pećnicu, kotlete pirjam na tavi pod poklopcem na vrlo laganoj vatri.

Ima samo jedan problem. Muž sve češće kupuje kukuruzni tost kojeg „ne jede“, a na placu svaki put pita: „Zar nisi htjela kupiti mljevenu puretinu?“



Vinegret je jedna od najpopularnijih salata na ruskom meniju

Fi! Ne greto!

Rusi imaju još jedno zanimljivo jelo koje vas odmah ili osvoji ili ga nikad ne prihvatite.

Vinegret je jedna od najpopularnijih salata na ruskom meniju, a sastoji se od: cikle, krumpira, mrkve, graha, kiselih krastavaca i crvenog luka. Iako se može servirati kao predjelo, u bivšem Sovjetskom savezu često se posluživalo kao prilog uz faširance, ribu pa čak i kao samostalno jelo. Iako je ovo jelo poznato još našim prabakama i bakama, rado ga i danas pripremamo, pogotovo kada se sjetimo da moramo na dijetu.

Manje je poznata priča o nazivu ovog jela, koje je dobilo ime prema francuskom umaku vinaigrette, popularanom u Rusiji prije revolucije, a spravljalo se od octa, maslinovog ulja i senfa.

Zanimljive su priče vezane uz povijesne osobe. Primjerice, kada su salatu ponudili ruskoj carici Katarini Velikoj kao predjelo, probavši novitet carica je s gnušanjem odgurnula tanjur uzviknuvši: „Fi! Ne greto!“

Naime, znajući da carica voli hladnu kuhanu govedinu sa slanim krastavcem ili kiselim kupusom, carski kuhar pokušao ju je zadiviti novim jelom. Očito tog je dana carica ustala na lijevu nogu pa eksperiment s novim receptom nije uspio. „Ne greto“ (nije toplo) nije mogao biti poslužen na carskom stolu. Ova priča djeluje uvjerljivo jer znamo da je ruska carica Katarina Velika bila njemačkog podrijetla pa je vjerojatno upotrijebila njemački izraz, kada je rekla „ovo je hladno“.

Druga priča vezana je uz ime ruskog cara Aleksandra I. na čijem dvoru je radio francuski kuhar Antonin Carême koji je dobio nadimak „kuhar careva i car kuhara“ jer je kuhao za Georga IV., Franza II. i Aleksandra I., a u povijest je ušao kao „otac visoke kuhinje“. Kada je stigao na ruski dvor, ponajprije je učio koja jela se pripremaju za carsku obitelj i dvorane. Vidjevši da u njemu nepoznatu salatu stavljaju ocat, iznenađeno je upitao: «Vinaigre?». Iz poštovanja prema velikom kulinarskom znalcu, Rusi su pomislili da je izgovorio naziv jela, pa su potvrdno kimnuli ali su i preoblikovali riječ u „vinegret“. S vremenom ova salata sa carskog menija došla na stolove širokog puka uz priznanje za jednostavnost i dobar okus.

Za klasični recept trebamo: 3 krumpira, 2 mrkve, 2 cikle, 1 glavicu crvenog luka, 2 kisela krastavca, 3 jušne žlice graška iz konzerve, peršin i kopar.

Povrće skuhati u ljusci, ohladiti, oguliti i narezati na kocke. Kisele krastavce i luk sitno nasjeckati. Sve sastojke staviti u duboku zdjelu, dobro promiješati, dodati grašak.

Kako bi vaša salata lijepo izgledala upotrijebite staklenu zdjelu i pažljivo režite povrće na kockice podjednake veličine.

Valja odabrati kako ćete ju začiniti – jednostavno suncokretovim uljem, soli i paprom, ili francuskim umakom. Ako ste se odlučili za jednostavniju varijantu predlažem upotrijebiti ulje „mediterano“ (nikako samo maslinovo), a za umak trebat će vam ulje od suncokreta, vinski ocat (jabučni će promijeniti okus), senf, sol i papar.

Za umak jednu mjericu octa i tri mjerice ulja umutimo u zdjeli vilicom ili pjenjačom. Kad se sastojci „sljube“ dodajemo senf, sol i papar, te sve dobro izmiješamo.

Međutim, Rusi ne bi bili Rusi a da u „francuski“ recept ne dodaju „ruske“ komponente – kiseli kupus i grah umjesto francuske varijante (krastavce i grašak).

Za rusku varijantu vinegreta treba uzeti: 3 mrkve i 3 cikle, 4 krumpira, 40 dag kiselog kupusa, 30 dag bijelog graha (može i iz konzerve), ostalo kao u klasičnom receptu.

Moja varijanta salate je bez graha ali s kupusom, koji sama kiselim prema starom ruskom receptu ili ga jednostavno kupim u specijaliziranom dućanu s ruskim delikatesama. Kada imam dovoljno vremena a želim zadiviti svoje goste, povrće u ljusci pečem u pećnici, tako da sačuva okus i miris.

Za paniranje narezanu koricu kruha posipati po plosnatom tanjuru, a pored staviti posudu s vrućom vodom u koju ćemo umakati ruke. Za jedan kotlet treba uzeti smjese koliko stane u dlan i formirati duguljasti ovalni kotlet, panirati i stavljati na posebnu tacu. Sve treba raditi brzo jer smjesa mora ostati hladna. Prije prženja kotlete treba staviti u hladnjak na 10 minuta.

Požarske kotlete pržiti u tavi s obje strane dok ne porumene i to na maslacu ili mješavini maslaca i maslinovog ulja. Zatim ih staviti u istoj tavi ili u protvanu u dobro zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva i peći otprilike 15-20 minuta. Pomoću tankog drvenog štapića provjeriti jesu li pečeni.

Vrhunski kuhari preporučuju da se kotlet pojede odmah jer drugi dan gubi svoju primamljivu hrskavost.

Međutim, iz vlastitog iskustva mogu potvrditi da su kotleti izvrsni i drugi dan, ako se podgriju u pećnici.

Kako nemam uvijek vremena ni volje za dugotrajni proces priprema kotleta po originalnom receptu, gdje treba dugo mijesiti smjesu i njome udarati o stol, obično koristim pojednostavljenu varijantu recepta, a i ta varijanta ima svoju priču.

Na ideju o pripremanju požarskih kotleta došla sam kad je moj suprug kupio tost od kukuruznog brašna i kao uvijek pojeo samo dvije šnite. Uz to po hladnjaku se povlačilo pola kutije vrhnja za kuhanje i mljevena puretina od bataka i zabataka koja je bila predviđena za faširance. Dosad sam dobivala prigovor da su faširanci od puretine presuhi pa sam malo prelistala bakinu kuharicu kako bi dobila neku ideju.



carica Katarina Velika



car Aleksandar I

u naribanom maslacu. Pripremljenu smjesu sam stavila nakratko u hladnjak, a komad maslaca u zamrzivač. Kad se maslac stvrdnuo, naribala sam ga u smjesu i polako promiješala žlicom odozdo prema gore da se listići maslaca rasporede i sve ostavila u hladnjaku do sutra.

Drugi dan za ručak radila sam kotlete prema osnovnom receptu, odnosno formirala kotlete, uvaljala u svoje



kuhar Antonin Carême

Recept požarskih kotleta odmah sam odbacila kao prekompliciran, ali raspoloživi sastojci su se podudarali pa sam odlučila njih pomiješati na brzinu i na svoj način, pa ću to podijeliti s vama.

Na kilogram i pol puretine (piletine, teletine ili mješavine), uzimamo jedno jaje, malu kutiju (20 dag) vrhnja za kuhanje, 2-3 kukuruzna tosta (ako više volite bijeli kruh uzmite njega), četvrtinu briketa maslaca, 1 glavicu luka, krušne mrvice vlastite proizvodnje (ako je ispala mala količina može se pomiješati s onima iz dućana), papar, sol, ulje za prženje.

Kako nisam imala pri ruci krušne mrvice, uzela sam preostali tost, odrezala koru sa svake šnite, a zasebno meki dio i kore posušila u mikrovalnoj pećnici. Meki dio tosta zalila sam s vrhnjem, a kore nakon sušenja usitnila u drobilici da ne budu presitne kako stoji i u originalnom receptu. Luk sam usitnila u sjeckalici te pirjala na maslacu dok nije postao staklast.

Nakon što se luk ohladio, dodala sam ga u zdjelu s kruhom namočenim u vrhnje. U ovu smjesu sam ubacila mljevenu puretinu, jaje, sol i papar te promiješala mikserom sa nastavcima za miješanje tijesta (uvijek to radim s mljevenim mesom, ne volim ga dirati rukama).

Naizgled je sve kao i kod faširanca, ali posebnost je u naribanom maslacu. Pripremljenu smjesu sam stavila nakratko u hladnjak, a komad maslaca u zamrzivač. Kad se maslac stvrdnuo, naribala sam ga u smjesu i polako promiješala žlicom odozdo prema gore da se listići maslaca rasporede i sve ostavila u hladnjaku do sutra.

Drugi dan za ručak radila sam kotlete prema osnovnom receptu, odnosno formirala kotlete, uvaljala u svoje mrvice, prepržila na tavi, te stavila u pećnicu. Eto, kako baš nemam puno vremena za kuhanje, našla sam i savršeni vremenski model za požarske kotlete. U petak (ili u subotu ako radim) napravim smjesu i stavim ju u hladnjak pa onda sljedeća dva dana (subota i nedjelja) imamo za ručak požarske kotlete. Dok se prži jedna porcija, smjesu vraćam u hladnjak da maslac ne omekša. Ljeti, kada je vruće ili kada jednostavno ne želim uključiti pećnicu, kotlete pirjam na tavi pod poklopcem na vrlo laganoj vatri. Ima samo jedan problem. Muž sve češće kupuje kukuruzni tost kojeg „ne jede“, a na placu svaki put pita: „Zar nisi htjela kupiti mljevenu puretinu?“



Dosjetljivi kuhari govedinu su nasjeckali na komadiće i prelili umakom

Beef ili blef?

Proučavajući povijest ruske kuhinje došla sam do zaključka da mnoga jela koja danas smatramo izvorno dijelom nacionalne kuhinje ustvari su nastala po principu „snađi se družé“. Jedno od takvih jela svakako je „Beefstroganoff“. Jelo od sitno narezanih komadića govedine u umaku od vrhnja nazvano je prema imenu grofa Aleksandra Grigorjeviča Stroganova.

Grof Stroganov, kojeg je carica Ekaterina II predstavila Austrijskom caru kao čovjeka „koji želi potrošiti sav svoj imetak ali nikako u tome ne uspijeva“, imao je u Odesi takozvani „otvoreni stol“. Pučki restoran gdje je mogao svratiti na ručak svaki obrazovani i pristojno odjeveni čovjek. Česti gosti njegovog restorana bili su studenti, umjetnici i niži srednji sloj jer ovdje se moglo za male novce dobro pojesti. Jelo je bilo zamišljeno specijalno za takve prilike jer ga je bilo lako brzo pripremati i poslužiti na porcije. Priča kaže da je grofov osobni kuhar Francuz Andre Dupon objedinio tehnologiju francuske kuhinje (prženje mesa i posluživanje s umakom) s tradicijom ruske kuhinje („podlivka“ – umak se poslužuje zajedno s mesom). Dosjetljivi kuhari govedinu su nasjeckali na male komadiće i bogato prelili gustim umakom jer kotletima i odrescima ne bi mogli nahraniti cijelu Odesu!

Druga priča vezana uz to jelo manje je romantična ali jednako živopisna. Spomenuti Francuz, osobni kuhar grofa Stroganova izmislio je jelo za njega jer je grof u starosti ostao bez većine zuba. Grof je bio poznat kao veliki gurman i zapošljavao je samo najbolje kuhare i to direktno iz Pariza. S godinama grof je postao sve izbirljiviji, pa su se kuhari izmjenjivali kao na traci. Kuhari su glasno negodovali: „Kuhali smo europskim kraljevima i carevima, a ovdje u Rusiji jednom generalu-gubernatoru ne možemo udovoljiti.“

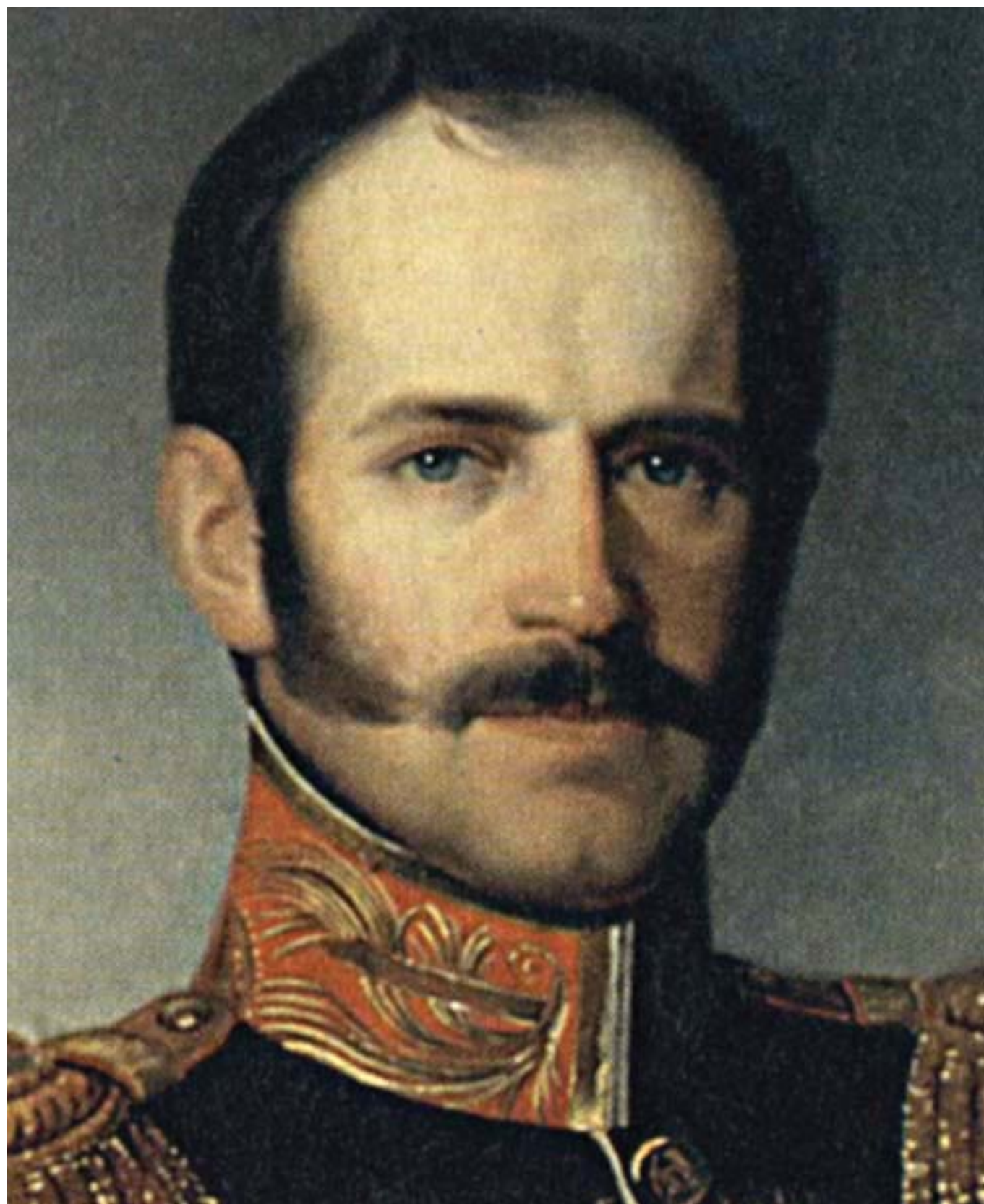
Samo Dupon shvatio je u čemu je problem: stari gurman nikako nije želio priznati da ima problema sa zubima, već je tražio dlaku u jajetu svom kuharu kako bi ga okrivio. Duponov izum oduševio je starca u svakom pogledu. Zanimljiva je činjenica da sam Anri Dupon nije svrstavan u vrhunske kuhare. Posebnih talenata nije imao, iza lažnih preporuka koje je sam pribavio tko zna iz kojih izvora, stajala je ustvari pretjerana ambicija, dobro razvijena intuicija i smioni ruski oslonac „kud puklo da puklo“.

Svoj preporod jelo doživljava u ruskoj emigraciji nakon revolucije 1917. Jelo Beefstroganoff servira se otada diljem Europe kako u restoranima visoke kuhinje tako i u pučkim kantinama. Nakon Drugog Svjetskog rata jelo je ušlo na popis međunarodne kuhinje kao „rusko“.

Postoji ogromna količina recepata ovog jela ali ako želite pripremiti pravi Beefstroganoff, kako su ga izmislili u 19. stoljeću, evo originalnog recepta.

Originalni sastojci su: 60 dag govedine, dvije srednje glavice luka, papar i sol prema ukusu, maslac za prženje i brašno. Za umak: mala kutija (25 dcl) vrhnja, 1 jušna žlica koncentrata od rajčice ili 2 žlice pasirane rajčice. Za beefstroganoff koristi se goveđa pečenica koju prvo treba lagano istući zatim narezati na pravokutnike 5-6 cm duljine i 1 cm debljine, te od njih narezati trakice širine 0,5 – 1 cm. Meso obavezno treba rezati poprijeko vlakna jer bi u protivnom bilo žilavo. U tavu stavimo maslac i prekrivamo ga kolutićima luka tako da meso ne dotače dno tave. Narezano meso lagano paniramo u brašnu (višak otresti) i stavimo u tavu. Na jačoj vatri nekoliko minuta pržimo meso dok ne poprimi glazuru, potom ga sklonimo s vatre kako se ne bi stvrdnulo. Meso s lukom premjestimo u lonac s debelim dnom i zalijemo umakom te pirjamo 15-30 minuta na umjerenoj vatri (ovisi o kvaliteti mesa). Tava s maslacem mora biti užarena. Neki kuhari prže meso zajedno s lukom, neki posebno ali opće je pravilo da meso ne smije pustiti sok, da ne bi postalo tvrdo i suho. Kada je meso prženo, premještamo da u lonac, dodajemo vrhnje i rajčicu, te pirjamo još 10-15 minuta.

Uspjeh beefstroganoffa zavisit će od umaka! Loš umak može pokvariti i najbolje meso, a dobar će spasiti i najlošije. Jednostavna varijanta umaka je ona u kojoj se miješa vrhnje s pasiranom rajčicom. A složenije



grof Aleksandar Grigorjevič Stroganov

kombinacije su: u brašno prženo na maslacu dodaje se jušni temeljac i mlijeko, zatim vrhnje i senf, i sve se dobro izmiješa.

Prženje mesa „bez doticanja“ dna tave iziskuje određenu vještinu. Započnite s jednostavnom varijantom. Luk režemo na kolutiće (ili polukolutiće) i pirjamo na maslacu u dubokoj tavi, nakon čega dodajemo meso narezano na trakice, posipamo solju i paprom te pržimo 5-6 minuta, (stalno miješajući vilicom), nakon čega dodajemo brašno i ponovo pirjamo 2-3 minute. Zatim dodajemo vrhnje i rajčicu te pirjamo na laganoj vatri 10-15 minuta.

Cijela priprema traje oko sat vremena. U klasičnoj varijanti prilog jelu su prženi krumpir sa svježom rajčicom ili heljdina kaša. Jelo serviramo vruće jer u protivnom gubi na kvaliteti okusa.

U različitim receptima preporuča se dodavati u umak majonezu, češnjak, majčinu dušicu, soja sos, terjaki sos, gljive, krastavce pa čak i desertno vino. Osim krumpira i heljde za prilog može se poslužiti riža, tjestenina ili pečeno povrće.

Slobodno eksperimentirajte ali, istini za volju, klasični beefstroganoff pripremljen po strogim pravilima ruske kuhinje nikad ne može dosaditi.





Gušće meso je prava delicija

Panikovskij, vratite pticu...

Sitni lopov Panikovskij – heroj besmrtnog romana Iljfa i Petrova „Zlatno tele“ imao je razlog da ukrade gusku a ne bilo koju drugu živad.

U Rusiji je božićna trpeza nezamisliva bez guske (patke) punjene jabukama. Kad stavljam patku u pećnicu, uvijek se sjetim događaja iz studentskih dana. Nas brucoše, poslali bi na „ispomoć“ na selo. Ideja je bila da pomognemo skupljati krumpir dok su se seljaci na svakojake načine izvlačili od posla u kolhozu da obave jesenske radove u svojim vrtovima. U ranu zoru bi nas probudili i potjerali na polje. Ususret našoj pospanoj skupini kretale su se guske na čelu s velikim bijelim gusanom. Moja prijateljica, gradsko dijete, razrogačivši oči upitala je zašto spodoba ima tako veliki „trbuh“, na što je druga pametnjakovička zamišljeno izustila „možda je ona trudna?“ Mislim da nas još nisu zaboravili u tom selu jer nakon pola sata cijelo se selo ismijavalo s „gradskih bedaka“.

U Rusiji se 15. rujna (prema julijanskom kalendaru) slavi blagdan Nikite-gusjatnika (gusana). U narodu bi rekli: prije Nikite gusan loj sakuplja, a nakon Nikite – troši. Danas svi znaju za borbe pijetlova, no u Rusiji su i gusane koristili za borbu, a ne samo za prehranu. Gusane za borbu othranjivali su posebno. Postojao je običaj na dan Nikite-gusjatnika. Ljubitelji borbe obilazili su mještane i na poseban način kucali u dovratka. Svaki bi gazda dočekao goste s vrčem meda (koji se pripremao kao alkoholno piće, prije nego što su Rusi zavoljeli vodku) i pokazivao svoje gusane. Naklonost prema nekom od gostiju gazda bi pokazao time što bi mu poklonio gusana. Nakon toga cijela bi družina otišla kod jednog od vlasnika gušće staje i tamo bi se održala borba. Na početku bi pustili po krugu čašu s medom, a svatko tko bi popio gutljaj morao je ostaviti gazdi kruh „za gusane“. Nakon toga u sobu bi dopremili najbolje gusane urešene crvenim vrpcama, škropili ih medom i vinom, pili nad njihovim glavama i kladili se.

Nakon Nikite-gusjatnika radili bi gušće „polotke“. Meso bi namakali u rasolu, a nakon toga sušili na zraku. Tako pripremljeno gušće meso je prava delicija.

Kasnije, već u carskoj Rusiji, gusan je postao simbolom božićne trpeze, makar se izraz „blagdanski gusan“ upotrebljavao kao zajednički nazivnik za punjenu perad pripremljenu u krušnoj peći. Gusan i purica plaćali su se najskuplje – 3 rublja za par (za usporedbu: plaća učitelja razredne nastave je bila 25 rubalja; činovnika srednje klase – 62 rublja; policajca – 50, a pukovnika – visokih 325 rubalja).

Tradicionalno božićni gusan punio se jabukama. Ako se odlučite za ovu varijantu, trebat ćete 1 gusana, 1 limun, 1/2 kg jabuka, 2 jušne žlice meda, 2 jušne žlice konjaka, soli i mljevenog crnog papra po ukusu.

Limun razrežemo napola i iz jedne polovice iscijedimo sok. Drugom polovicom treba dobro namazati gusana izvana i iznutra, posoliti i popapriti, odnosno dobro utrljati sol i papar u meso izvana i iznutra. Jabuke razrezati na četvrtine i pošpricati limunovim sokom.

Gusana napuniti jabukama, otvor dobro spojiti čačalicama, a dok to radimo pećnica već mora biti zagrijana na 220 stupnjeva. U duboku posudu uliti 2 dcl vruće vode, staviti gusana trbuhom gore i peći cca 2 sata, povremeno polijevajući i okrećući. Nakon dva sata pomiješati med i konjak, okrenuti gusana na leđa i namazati smjesom. Nakon 10 minuta izvaditi gusana, jabuke izvaditi i poslužiti kao prilog.

Izgleda jednostavno, ali iskusne gazdarice znaju da je priprema gusana „akrobatsko pilotiranje“ kuhinjskog umijeća. Osobno sam „pokvarila“ više gusaka i pročitala sam pregršt savjeta ali još uvijek nisam sigurna što ću izvaditi iz „gusjatnice“ koju sam naslijedila od bake. Zanimljivo je da ruski naziv „gusjatnica“ - duguljasta posuda od gura za pripremu „gusja“ (guske) korespondira s njemačkom riječi gus (rotguss) - lijevani metal. Unutarnji loj koji se u pravilu nalazi na rubovima uz otvor najbolje je odstraniti i dobro namazati njime cijelog gusana. Kožu lagano izbosti čačalicom da višak loja može izaći. Same vrškove krila ja uvijek odrežem



Panikovskij, vratite pticu...

jer oni izgore dok gusan bude pečen, a vrat ili zavrnem unutra ili odrežem ali tako da djelom kože mogu uz pomoć čačkalica zatvoriti otvor na vratu. Moja baka bi stavila jabuke, a otvor bi zašila debelim koncem, a ja, da si olakšam posao, koristim čačkalice. Može se približno izračunati vrijeme pečenja. Na 1 kg gusana - 45 minuta. Prvih sat vremena temperatura mora biti 220 stupnjeva, a zatim ju treba smanjiti na 180.

Imam još jedan trik, a njega možete primijeniti samo ako imate duboku posudu s poklopcem. Prvi sat ja uopće ne otvaram posudu, a nakon toga, ako u posudi ima previše masti, dio nje izvadim i ostavim za mlince. Nakon prvog sata, maknem poklopac i svakih 10-15 minuta polijevam i okrećem gusana. Najprije se on peče na leđima, zatim na jednom pa na drugom boku, te trbuhu. Kad je gusan gotov, namažem ga medom i konjakom, te pustim bez poklopca još 10-15 minuta na leđima. Onda isključim pećnicu, stavim poklopac i ostavim na pola sata u pećnici.

Ako niste sigurni je li meso dovoljno pečeno, treba nabosti meso u najdebljem mjestu (prsa ili zabatak) čačalicom. Ako iscure prozirni sok – gusan je gotov i dobro zgotovljen; ako curi mutna tekućina s krvlju – meso se nije propeklo, a ako soka nema uopće – meso se osušilo i treba ga hitno izvaditi iz pećnice.

Da bi gusan ispao jako dobro, morate biti spremni potrošiti na njega dosta vremena. Prvo ga treba ofuriti u kipućoj vodi i to tako da dok voda vrije uranjati ga vratom prema dolje i tako ga držati jednu minutu. Okrenuti gusana, izliti vodu i pričekati dok voda ponovo zavrije. Okrenite gusana i ponovite proceduru s drugom polovicom. Nakon toga treba dobro osušiti meso izvana i iznutra, pomiješati sol i papar te dobro utrljati smjesu izvana i iznutra. Ovako pripremljenog gusana treba ostaviti 2-3 dana u hladnjaku. Bilo bi odlično da ga možete objesiti a ne držati položenog, jer meso kod takvog „suhom konzerviranju“ postaje sočno i nježno, a korica zlatna i hrskava.

Postoji i lakši način, a za to vam treba boca dobrog crnog vina. Kad želim zadiviti svoje goste, bocu mineralne pomiješam s buteljom kvalitetnog crnog vina sokom jednog limuna, te dodam malo ulja (koristim miješano Mediterano) i soja sos. Pripremljenu gusku stavim u vrećicu za pečenje, zalijem marinadom i dobro zatvorim. Potom vrećicu uronim u posudu s hladnom vodom i ostavljam na jedan dan, povremeno okrećući.

I još nešto. Ako niste sigurni, vježbajte na patkama. Barem ćete proći jeftinije.





Ruski bliny treba raditi u skladu sa strogo određenim ritualima

Rusija – domovina palačinki

Anton Čehov je tvrdio da u Rusiji nema znanstvenih istraživanja na temu blinov (palačinki) samo zbog toga što njih lakše jesti nego proučavati. Staroruska riječ „blin“ potječe od još starije riječi „mlin“ – mljeti. U svakom slučaju „russkost“ blina može se usporediti samo sa samovarom, matrhoškom ili balajakom, a mnogi restorani u svijetu nisu se ni potrudili pronaći inačicu na svom jeziku nego jednostavno u meni uvrstili „bliny“.

Bliny su neizostavan atribut Maslenicy – ruskog analoga Fašnika.

Na Maslenicu tijesto za bliny trebalo je raditi u skladu sa strogo određenim ritualima. U nekim selima u tijesto u trenutku uzlaska mjeseca dodavali snijeg, u drugima bi su dočekalo dok na nebu sa pojave zvijezde i tek onda stavili prvu „oparu“ (rijetko tijesto s kvascem) za bliny, u trećim gazdarice su išle pripremati oparu na rijeku, jezero ili kod bunara. Inače proces izrade blinov imao je status misterija, te gazdarice pekli bliny čak skrovito od članova obitelji.

„Na blinah“ se može i gatati. Posebice to se odnosilo na neudane djevojke. Kad padne mrak, treba s blinom u rukama izaći na ulicu i prvog muškarca pitati njegovo ime. Ženik će imati takvo ime ali i ljepotom će odgovarati neznancu. U slučaju da „ženik“ se sviđa cura mora brzo pojesti blin, a ako vanjština prolaznika nikako joj ne odgovara, pokloniti blin neznancu. U ruskim selima običaj još uvijek jako popularan, a priča se da djeluje.

Naravno, nešto poput blina postoji u mnogim kuhinjama, ali SAMO za ruski bliny tijesto se počne pripremati za 5-6 sati do pečenja. Zanimljivo da u Hrvatskoj isto se govori „peći“ (a ne pržiti) palačinke. Izgleda da su naši preci zajedno pekli bliny-palačinke u ruskoj odnosno krušnoj peći.

Poznati ruski filozof i književnik epohe romantizma koji je u prosvjetiteljskim krugovima dobio nadimak „ruski Faust“ Vladimir Odojevskij opisao recept starinskih blina.

Pravi ruski blin se peče od heljadinog brašna. Brašno treba obavezno prosijati kroz sito te zaliti s malom količinom kipuće vode i ostaviti da se ohladi. Nakon toga treba dodati vruću vodu do takve konzistencije da tijesto se razvlači kao topljeni parmezan. Kada smjesa se ohladi ali još je topla, dodaje se kvasac. Sam blin mora biti debeo kako mali prst.

Stručnjaci tvrde da samo bliny od heljadinog brašna „pravi ruski“ jer imaju jedinstven kiselkasti okus te poput spužve upijaju otopljeni maslac ili vrhnje od čega ispadaju sočne i izdašne.

Uglavnom, da bi napravili ruski bliny trebat ćemo: 1 kg brašna, 1,6 l mlijeka, kockica kvasca (obavezno svježeg), 10 dag šećera (može se uzeti manje ili više prema vašem ukusu), 10 dag maslaca, 5 jaja, 10 dag slatkog vrhnja, pola čajne žlice soli.

U duboku posudu naliti 3/4 čaše podgrijanog mlijeka, dodati pola čaše vode dodati 1/4 od predviđene količine brašna, dobro promiješati tako da ne bude grudica, pokriti pamučnim ručnikom i staviti na 2 sata u toplo mjesto (idealno kog radijatora ili kamina). Opara se digla kad se na površini pojave mjehurići. Sada treba dodati odijeljeni od bjelanjaka žumanjci, šećer, otopljeni maslac, sol, ostatak lagano podgrijanog mlijeka i preostalo brašno. Opet dobro promiješati i opet na 2 sata ostaviti na toplome. Bjelanjci i vrhnje istući zajedno. Lakše ćete to napraviti ako sastojci bili u hladnjaku. Ne znam u čemu je štos ali kad tučem ručno pjenjačom, ispada puno bolje od miksera. Tome sam se uvijek divila kad bi baka tukla kremu za tortu običnom drevnom žlicom umjesto da koristi mikser. Sada i sama sam se uvjerila da tako ispada finije.

Polako i oprezno staviti smjesu u tijesto miješajući odozdo prema gore. Tijesto je gotovo za pečenje. Ugrijanu tavu za palačinke namazati maslacem i naliti sloj tijesta 3-4 mm. Kada je donji dio pečen, na gornji kapnuti par kapi ulja i okrenuti blin.



Pretpostavljam da naučenim na palačinke kuharicama takav recept izgleda nepotrebno prekomplikirano. Ali mi govorimo o ruskim palačinkama i treba to probati izvesti makar iz znatiželje. Mogu garantirati da nećete požaliti.

Ali neću biti jako zločesta i dat ću pojednostavljeni recept (kao i uvijek) ruskih blina. Neće biti isto ali barem približno isto. Oparu možemo preskočiti. Trebat ćemo pola kilograma brašna (blago proizvođač čak piše na ambalaži da je brašno za palačinke), 2 jaja, pola litre mlijeka (može pomiješati s 1/3 vode), pola čaše tople vode, 1 čajna žlica šećera, 1 jušna žlica maslaca, pola kockice svježeg kvasca, prstohvat soli.

U toplom mlijeku otopiti šećer, sol, kvasac, dodati jaja, brašno i dobro promiješati da ne bude grudica. Nakon toga dodati otopljeni maslac i ponovo promiješati. Gotovo tijesto staviti u toplo mjesto na 2,5-3 sata.

Ako i dalje vam se čini komplicirano, onda preskočite ovaj recept i pecite palačinke.

Za one tko odluči upustiti se „rusku avanturu“ otkrivam još nekoliko trikova.

Smjesa kad je gotova mora imati konzistenciju gustog vrhnja. Odnos tekućine i brašna mora biti pola-pola s time da u tekućinu se ubrajaju i voda, i mlijeko, i vrhnje, i otopljeni maslac, i jaja, i umučeni kvasac. Provereni u praksi odnos je 4-5 čaša brašna na 4-5 čaša tekućine. Bliny ispadaju punašne i prhke ako opara se priprema na vodi, ali na mlijeku bliny su puno ukusnije. Zlatna sredina – pomiješati vodu i mlijeko. Prije pečenja tavu treba namazati sa soli da tijesto se ne lijepi. Ako mažete tavu s uljem najbolje je to raditi polovicom sirovog krumpira nasadenog na vilicu.

Nadjevi za palačinke

Blin nije jelo sam po sebi, njega „sačinjava“ nadjev ili umak. Međutim, pravi ruski blin ima „pripek“ odnosno poseban nadjev koje se stavlja kod pečenja. Prije 100 godina u Rusiji pripek su stavili obavezno a danas je to zaboravljeno. Evo što je pripek.

Na zagrijanu tavu tijesto su stavljali vrlo tankim slojem, manje nego obično. Kad se blin zarumeni, na njega se stavlja pripek – sitno rezana kuhana jaja, luk, gljive, friški sir, čak i riba – te zalijeva drugom porcijom tijesta tako da pripek bude unutra. Onda se blin okrene i dogotovi. Može se pripek metnuti direktni na tavu te samo zaliti tijestom ili nasipati pripek odozdo na preliveno po tavi tijesto.

Nadjev za palačinke može se raditi od bilo čega. Sve je prepušteno mašti i ukusu kuhara, ali pravi ruski bliny se jedu prelivene s otopljenim maslacem ili vrhnjem, pogotovo ako imaju pripek.

Kasnije su počeli stavljati u bliny kavijar, losos i druge ruske delicije, a posebni bliny su se radili za carsku obitelj Romanovih.

Za carski bliny treba 20 dag maslaca, 6 žumanjaka, 1 čajna žlica šećera, 2 dcl slatkog vrhnja, 15 dag brašna (3/4 čaše), pola žlice pomarančeve esencije (može i od naranče).

Omekšani (ne otopljeni!) maslac pomiješati s žumanjcima i šećerom, posudu staviti na led i istući u pijenu. Brašno umutiti u 1,5 dcl vrhnja i prokuhati da bi ispalo kao tijesto za bliny. Dodati dobivenu pjenu od maslaca, žumanjaka i šećera, ponovo istući te dodati ostatak 0,5 dcl gustog vrhnja i pomarančevu esenciju. Peći treba na maloj tavici premazujući nju maslacem. Na svaki tanjur staviti nekoliko blina, posipati šećerom u prahu i politi sokom od limuna, a odozgo ukrasiti želeom ili marmeladom.

Nemojte se ustručavati eksperimentirat. Rusi govore „prvi blin komom“ (prvi mačići se bacaju u vodu). Naučit ćete, bila bi želja.





„Rusi imaju čaroban napitak...“

Kvas ili sbitenj?

Odgovor na pitanje glasi: jedno i drugo! Samo što je kvas ljetni napitak, a sbitenj zimski.

Prvi put kvas se spominje 996. godine: „Nakon krštenja knez Vladimir naredio je da se narodu da jelo: kvas i med“.

U Rusiji **KVAS** su smatrali pićem za svaki dan. Pripremali su ga seljani i veleposjednici, ratnici i monasi, a njegova prisutnost u kući svjedočila je o blagostanju. Ruski seljaci nosili su ga sa sobom u polje jer se smatralo da on obnavlja snagu i ublažava umor.

U 15. stoljeću pripremalo se više od 500 vrsta kvasa. Kvas je bio obavezan za bolesnike u lazaretima i bolnicama, bio je dio obvezatne prehrane armije, flota pa čak i zatvorenika.

Giacomo Casanova pisao je o ruskom kvasu: „Rusi imaju čaroban napitak. Ne sjećam se naziva ali znam da nadmašuje turski šerbet.“

Petar Prvi volio je ujutro popiti kvas s hrenom koji su pripremali prema njegovom receptu.

Miljenik Katarine Velike Grigorij Potemkin stavljao je u kvas suhe grožđice.

Feldmaršal Aleksandar Suvorov najboljim lijekom od svih bolesti smatrao je rusku banju, a potom i kvas. Kada su starom ratniku nakon švicarskog pohoda liječnici preporučili toplice, on je odgovorio: „U toplice šalji zdrave bogatune, šepave kockare i svakakav ološ, neka se valjaju u blatu. Ja sam zaista bolestan. Treba mi molitva, ruska drvena kuća, banja, kaša i kvas“.

Velika količina recepata za pripremu kvasa može se razvrstati prema količini i sorti sastojaka, te detaljima tehnike pripreme. Primjerice, vodu za zator (mješavina slada i vode) koristili su hladnu ili vruću; vrijeme vrenja zatora u peći i susla (mošta) u kotlu bilo je različito. U neke sorte krušnog kvasa prije bačve dodavali su šećer, hmelj, mentu, grožđice, patoku ili med.

Jačina kvasa, koji su nekada pripremali Rusi, nije bila bezazlena. Udio alkohola mogao je biti i do 15 posto. One koji su često i puno konzumirati takav napitak nazivali su „kvasnik“. Zanimljivo je da se semantika glagola „kvasiti“ do danas nije promijenila. „Kvasiti“ znači prekomjerno konzumirati alkohol.

Na međunarodnom natjecanju 1975. godine u Jugoslaviji članovi žirija ocijenili su bezalkoholno piće „Moskovski kvas“ s 18 bodova, dok je razvikana «Coca-cola» dobila jedva 10.

Kvas se može pripremiti kod kuće u velikoj staklenci. Priprema nije komplicirana, a imat ćete ukusni osvježavajući napitak. Ako sačuvate mošt iz prve porcije, kasnije nećete trebati kvasac.

Trebat će vam ovi sastojci: crni kruh (najbolje bavarski ili švedski), 1 šaka grožđica, 3 jušne žlice šećera, 0,5 čajne žlice suhog kvasca, 3 litre vode, najbolje uzeti mineralnu negaziranu.

Kruh režemo na male kockice i sušimo u pećnici da malo zagori. Ovo daje kvasu lijepu boju i poseban okus. Nakon toga stavimo suhi kruh u staklenku ili emajlirani lonac. Dodajemo 2 žlice šećera i oprane grožđice. Vodu treba skuhati i ohladiti približno do 70 stupnjeva, te njome zaliti kruh. Ostaviti nekoliko sati na toplome. Dok se kruh namače, u posebnoj posudi otopimo u pola čaše tople vode suhi kvasac sa žlicom šećera. Kada kvasac „oživi“, dodajemo ga u staklenku i dobro promiješamo. Zatim pokrijemo staklenku tankom krpom da može „disati“ i ostavimo na toplom mjestu. Kako je kvas ljetni napitak, bit će mu dobro negdje na suncu. Neka vrije najmanje 12, a najbolje 24 sata.

Nakon toga procijedimo ga kroz dva sloja gaze, prelijemo u boce, dobro zatvorimo i stavimo u hladnjak na još 24 sata. Ako želite da okus bude malo oštrije, stavite u svaku bocu po par grožđica. Napitak prekrasno gasi žeđ u vrućim ljetnim danima.

Moja baka je stavljala u kvas mentu i listove ribizla.



Na 2,5 l vode ona bi uzela 20 dag kockica raženog suhog kruha, 4 jušne žlice šećera, šaku grožđica, 1 jušnu žlica s vrhom suhog kvasca, 4-5 listova mente, 8 listova ribizla.

U čaši tople vode otopite kvasac. Raženi kruh pofurite s vrućom vodom i ostavite da stoji 3 sata. Procijedite kroz dva sloja gaze vodu u kojoj se namakao kruh, dodajte šećer, otopljeni kvasac, dodajte mentu i ribizl, pokrijte platnenom krpom, te neka stoji 10-12 sati na toplome.

Nakon toga ulite u boce. U svaku bocu stavite nekoliko grožđica, dobro zatvorite i stavite u hladnjak. Nakon tri dana imate ukusan kvas.

Recept kvasa sa sokom od jabuke je suvremena verzija starinskog napitka.

Potrebno je: 1 l bistrog soka od jabuke, 1 čaša šećera, 1 čajna žlica suhog kvasca, 2 čajne žlice instant kave, 3 l prokuhane tople vode.

U posudu stavljamo šećer, kvasac i kavu. Dolijevamo vodu i sok od jabuke, miješamo dok se sastojci ne otope. Pokrijemo čistom krpom i ostavimo na toplome 12 sati. Nakon toga procijedimo kroz gazu i stavimo u hladnjak.

SBITENJ je vrući napitak za hladne zimske dane od začina i trava zaslađen medom ili šećerom. Prvi put spomenut je u slavenskom ljetopisu 1128. godine, a od početka 15. stoljeća prodavali su ga uglavnom u Moskvi na sajmovima za vrijeme narodnih praznika na otvorenom jer ugrije u hladne dane i sačuva od upale. Do kraja 17. stoljeća sbitenj se naveliko pije kako doma, tako i u traktirima (pučkim restoranima) kada ustupa mjesto čaju. Danas bismo sbitenjem mogli nazvati biljni čaj od mente, lipa ili gospine trave s medom.

Pretpostavlja se da naziv dolazi od glagola „sbivatj“ odnosno spajati dijelove zajedno jer se pripremao u dvjema posudama. U jednoj bi se pripremao med, u drugoj biljke, a neposredno prije upotrebe bi se umiješalo – sbivalosj.

Prije nego što su Rusi prihvatili čaj, sbitenj je bio jedino vruće piće. Postojali su „sbitennye kureni“ (nešto poput sajmišnih štandova) samo što su šank poduzetni gazde probili u zidu vlastite kuće.

Pravi starinski sbitenj priprema se tako što se melasa kuha s klinčićem, cimetom, đumbirom, kardamonom, muškatom oraščićem i lovorovim listom dok ne postane tamna i gusta, te se sprema u posudu. Za pripremu uzimaju nekoliko žlica ove guste mirišljave mase i rastvaraju u toploj vodi. Ako nije dovoljno slatko, dodaju med.

Nakon Oktobarske revolucije sbitenj više nije popularan, no od 1990. godine u novoj Rusiji bilo je nekoliko pokušaja organiziranja industrijske proizvodnje u bocama, ali ideja je propala jer sbitenj, baš kao i čaj, treba piti svježe pripremljen.

Recept izvornog ruskog (moskovskog) sbitnja.

Potrebno je: 1 kg bijele melase, 2/3 čaše meda, 1/3 čajne žlice cimeta, 5 klinčića, 2 čajne žlice mljevenog đumbira, 10 graškova crnog papra, 5 jušnih žlica suhe usitnjene mente, 6-8 čahura kardamona, 3 zvjezdice anisa, 5-6 l vrele vode.

Priprema: U vreloj vodi otopiti melasu i med te prokuhati 15 minuta. Dodati začine i neka vrije još 10 minuta. Piti vruć.

Sbitenj sa začinima:

2/3 čaše šećera, 8 jušnih žlica meda, 2 lovorova lista, po pola čajne žlice klinčića, cimeta, đumbira i kardamona, 1 litra vode.

U kipućoj vodi otopiti med i šećer, dodati lovorov list i začine te kuhati 15-20 minuta. Maknuti s vatre i ostaviti da odstoji 30 minuta. Procijediti kroz gazu ili sitno cjedilo.

Začini se mogu varirati i dodavati. Recimo, ako dodamo mentu i hmelj, dobijemo sbitenj hmeljnoj.

Kubanski kozaci, preci s mamine strane, radili su „krupnik“ s vodkom.

Na 0,5 litara vodke, 1 čaša meda, 1 čaša vode, 1/2 štapića vanilije, prstohvat cimeta, sok 1 limuna.

Med s vodom, vanilijom, cimetom i sokom limuna kuhati 15-20 minuta. Ugasiti vatru, dodati vodku, dobro promiješati i poslužiti vruće u čašama.





Vrsne kuharice mama i kćer: Tatjana Jantolek i Anna Mišar

Piroške za Pirošku

Mađarsko žensko ime Piroška dobro je poznato u Hrvatskoj, pa dolazi do smiješnih situacija. Ako Rus pita „hoćeš pirošku?“, njegov sugovornik se nađe u sto čuda - koja se to Piroška njemu nudi?

U sto godina prebivanja Rusa u Hrvatskoj piroške su postale tako omiljene kod domicilnog stanovništva da ih doslovce treba čuvati na domjencima jer nestaju u tren oka.

Riječ pirožok je zapravo umanjenica od riječi pirog (više o pirogu u poglavlju „Pizza a'la rus“) - okruglog ili kvadratnog oblika, jelo od dizanog tijesta s nadjevom. Velike piroge pripremalo se uglavnom za praznike, a male za svaki dan. Kako je nadjev zamotan u tijesto bili su prigodni kao jelo na putu ili za dijeljenje siromasima kraj crkve.

Od davnina recepti piroška prenose se s majke na kćer. Usavršavali su se načini pripreme tijesta i umnožavali su se raznovrsni nadjevi. Piroške se jedu kao posebno jelo, umjesto kruha s varivom, a ako je nadjev od krumpira, kupusa, jaja ili gljiva - kao prilog pečenom mesu ili gulašu. Piroške sa slanim ili slatkim nadjevom su dobar izbor za doručak uz čaj ili kiselo mlijeko. Pirožok za Rusa je inačica za kanape koji je vrlo prigodan za domjenke pogotovo kad se domaćini žele brzo riješiti gostiju pa serviraju jelo „s nogu“.

Danas u ruskoj kuhinji postoji velik broj recepata za piroške. Pokušati ćemo ih razvrstati u nekoliko skupina prema načinu pripreme tijesta, prema nadjevu i prema obliku.

Piroške od dizanog tijesta mogu se pržiti u ulju, a one, od beskvasnog tijesta najbolje je peći u pećnici. Doduše, neki tvrde da se i one mogu pržiti, ali stručnjaci su mišljenja da to više nije ruska piroška nego da pripada nekoj drugoj kuhinji.

U poglavlju „Pirog ili pizza ala rus“ opisano je kako pripremiti dizano tijesto „oparnim“ ili „bezoparnim“ načinom, a ovdje otkrivamo male tajne ruskih kuharica kako postići da tijesto bude dobro a piroške dobro pečene.

Glatko brašno treba prije prosijati da bi tijesto ispalo rahlo, homogeno, obogaćeno kisikom, nježno i dobro se dizalo. Da bi tijesto ispalo izdašno a ne krhko, u pećnicu treba staviti posudu s vodom. Optimalna temperatura za kvasac je 36-37 stupnjeva jer prohladna voda usporava vrenje, a kipuća će ga sasvim zaustaviti. Posudu s oparom ili umiješanim tijestom treba pokriti kuhinjskom krpom i staviti na toplo. Nakon što ste formirali piroške, a prije pećnice, treba ih ostaviti na protvanu da odstoje 5-7 minuta. Dok se piroške dižu, pećnicu treba ugrijati na 200° i tek nakon 15 minuta povećavati ili smanjivati temperaturu kako bi dobili mekane i ravnomjerno pečene piroške. Ako želite da površina piroški bude sjajna, prije pečenja treba ih namazati istučenim jajetom, a nakon pečenja – maslacem. Ako ste piroške odlučili pržiti, u ulje možete ubaciti komadić mrkve da dobiju lijepu boju.

Osobno baš i ne volim dizano tijesto ili je to možda samo izgovor zbog manjka vremena pa pojednostavljam tradicionalna jela i nastojim ubrzati njihovu pripremu. Ovaj recept sam naslijedila od bake koja je bila vrsna kuharica, ali nažalost nisam naslijedila njezin talent. Mogu podijeliti s vama njezin recept, možda vama bolje uspije.

Najviše smo voljeli bakine piroške od svježeg kupusa, iako su i od kiselog bile izvanredne. Kako ne volim vagati sastojke, a više volim „ruske“ jedinice mjerenja poput čaše, žlice i prstohvata, evo što je potrebno za petnaestak mojih „lijenih“ piroški: 3 velike čaše glatkog bijelog brašna (1/2 kg), pola standardnog pakovanja maslaca, paketić praška za pecivo, bočica kefira 3,5% od 330 ml, 1 jušna žlica šećera, 1/2 čajne žlice soli.

Maslac treba izvaditi iz hladnjaka da bude mekan, brašno pomiješati s praškom za pecivo, kefir pomiješati sa šećerom i soli. Kockice maslaca dobro istrljati s brašnom, te polako dodavati kefir. Tijesto mora ispasti žitko, ni pretvrdo ni premekano da se piroške ne bi osušile u pećnici. Prije izrade tijesto treba zamotati u prozirnu



foliju i ostaviti u hladnjaku najmanje 30 minuta, a može i više. Nakon toga odrezati dio, razvući uz pomoć valjka i izrezati uz pomoć kalupa veće kolute. U sredinu svakog koluta staviti nadjev, dobro zalijepiti krajeve i staviti na pleh pokriven papirom za pečenje tako da „šav“ bude dolje. Moraju ispasti duguljaste lađice. Peći 15 minuta na 225°.

Ako nemate dovoljno vremena, koristite moj recept koji moja baka ne bi nikada priznala. Kako u kući uvijek imam ulje i brašno, u plitku široku posudu stavim pola paketa brašna, napravim udubinu, ulijem 2 jušne žlice ulja i pola čaše vode, dodam prstohvat soli i mijesim tijesto od krajeva prema sredini dodajući brašno i vodu po principu „koliko uzme“, odnosno dok tijesto ne postane homogeno i elastično, a na površini se pojave mjehurići. Daljnji postupak je kao u prethodnom receptu.

U principu u piroške kao nadjev možete staviti što god vam padne na pamet, ali klasične ruske piroške uglavnom se pripremaju s mesom, kupusom, krumpirom ili gljivama, odnosno s onim što je nekada bilo na stolu svakog Rusa.

Kupus za nadjev prije pirjanja treba opustiti u kipuću vodu, tako se riješimo reskog mirisa, a kupus postane mekan i sočan. Kupus se pirja na ulju, a sol i papar se dodaje prema ukusu. Po želji se može dodati luk ili pire od rajčice. Važno je da ispari višak tekućine da piroške ne procure.

Od klasičnih nadjeva u Rusiji se radi nadjev od gljiva, koje također treba dobro propirjati s lukom. Dobar je nadjev kako od samih gljiva, tako i od pomiješanih s jajetom, krumpirom, mesom.

Mesni se nadjev radi u pravilu od kuhanog mesa koje je zatim samljeveno te preprženo s lukom. Biti će još ukusnije ako u meso dodate pire krumpir ili kuhano jaje, pogotovo što su piroške s mesom često dodatak uz bistre juhe.

Nadjev od kuhanih jaja i luka može se poboljšati kuhanom rižom, zelenim lukom ili špinatom, a u krumpir koji se napravi kao pire dodaju se luk, čvarci ili gljive.

Slatki nadjev uglavnom se koristi za piroge ali može ići i u piroške. Marmelada, svježe jabuke, višnje, kruške, šljive ili suho voće, sve dolazi u obzir.

Ako se odlučite eksperimentirati, s vremenom ćete se uvjeriti da priprema piroški uopće nije teška, čak je i zabavna. Treba samo odabrati (ili modificirati recept), dodati malo želje, duševne topline i ljubavi – i piroške su gotove!





Ruska žena i u kuhinji je elegantna ljepotica

Rusko jelo francuskog naziva

Žuljen je rusko jelo francuskog naziva. Naziv žuljen figurira u mnogim zapadnim kuharicama i povezan je uglavnom s uspomena ruskih emigranata. Na engleskom portalu u poglavlju ruska kuhinja recept ima naziv «Mushroom Julien starinny recipe», što u prijevodu znači „Žulijen od gljiva – starinski recept“, uz to da je riječ starinski transliterirana s ruskog - starinny.

Istina, gljive zapečene u vrhnju je zaista stari ruski recept, izvorno spravljeno od ruskih namirnica: gljiva i vrhnja, koristi ruski način pripreme – dodatak brašna i ruski način pripreme - u krušnoj peći u glinenoj posudi.

Odakle rusko jelo ima francuski naziv?

Naime, francuski kuhinjski žuljenom (julinne – lipanjski) nazivaju način rezanja povrća na tanku, poput šibice, slamku. I to je to! Način žuljen (tanka slamka) u Rusiji počeli su rezati gljive, a u jelovniku je pisalo: „Gljive u vrhnju (žuljen)“. Kasnije je netko primijetio da posjetitelji češće naručuju ne narodske „Gljive u vrhnju“, nego strane „Gljive žuljen“, te su skratili naziv jela do jedne riječi – „Žuljen“. Nakon nekog vremena su „zaboravili“ i način rezanja sastojaka i recept se vratio svojoj iskonskoj varijanti dok je pomodarski naziv ostao. Uostalom, ništa novo u to vrijeme kad su se krčme i gostionice pretvarale u restorane prema francuskom predlošku, a konobari s čisto ruskim facama šepirili u uniformama sašivenim na francuski način i ubacivali gdje treba i ne treba blamanže, ambre, galantir ili konsome.





Žuljen je idealno predjelo. Poslužuje se vruće u istoj posudi u kojoj se i pripremao. U originalu je to kokotnica (od francuskog cocotte – picek), mali metalni lončić (10 dag) s dugačkom drškom. Na dršku se stavlja papirnati ukras kako se gost ne bi opekao. Izgledom lončić podsjeća na piceka s bujnim repom, odakle i razigrani naziv. Jede se malom žličicom bez noža pa se zato sastojci režu na sitno.

Klasični žuljen se priprema samo od gljiva.

Za 3 porcije treba uzeti 30 dag gljiva (ljeti uzimam vrganje, a zimi se moram zadovoljiti šampinjonima), 10 dag tvrdog sira (trapist odgovara, samo da se da naribati), malo pakiranja vrhnja za kuhanje (20 dcl), 1 jušna žlica kiselog vrhnja, 1/2 čajne žlice soli, prstohvat crnog mljevenog papra, ulje.

Gljive režemo na štapiće ili, ako su sitne, na četvrtine. Sir ribamo na krupni ribež. Luk režemo slamkom ili na kockice i pirjamo na ulju stalno miješajući tako da luk ne zagori, već da postane mekan i staklast da se kasnije praktički otopi u jelu. Kad je luk postao staklast dodajemo gljive i pirjamo 10 minuta, nakon čega stavimo sol i papar. Pirjamo na maloj vatri dok voda ne ispari.

Male kalupe (ja nemam kokotnice, pa koristim vatrostalne keramičke ili staklene lončiće) namažemo uljem i u svaku stavljamo smjesu ali ne do kraja. Na suhoj tavi pirjamo brašno. Kad brašno malo potamni, dodajemo vrhnje, stalno miješajući da ne ostanu grudice, te na kraju dodajemo kiselo vrhnje i ponovo promiješamo. Ako vam se umak učini pregust, dodajte malo vode i pustite da zakipi. Umakom zalijevamo gljive u lončićima i pokrivamo slojem ribanog sira.

Lončiće stavljamo u pećnicu na 180 stupnjeva i pečemo 15 minuta, odnosno dok se sir ne otopi i ne zarumeni. Poslužimo u istim posudama koje smo stavili na tanjure ili podloške.

Osim izvornih gljiva za pripremu danas koristimo ribu, meso ili povrće. I sve to nazivamo žuljen!

Ukusan žuljen ispada od kokošjeg ili purećeg file.

Sastojci: 30 dag fileta, 1 veća glavica luka, 2 jušne žlice ulja, 1 čajna žlica maslaca, 1 malo pakovanje vrhnja za kuhanje, 5 dag tvrdog sira, 1 jušna žlica brašna, 1/4 čajne žlice soli, po prstohvat origano, peršina i kopra.

File režemo na trakice i pržimo na ulju 5 minuta. Luk sitno režemo i dodajemo u file, kad je luk postao staklast, posolimo s pola predviđene količine.

U posudi otopimo maslac, dodajmo brašno (kao za zapršku), zatim polako ulijevamo vrhnje za kuhanje, miješamo da ne ostanu grudice. Umak posolimo i dodamo začine.

Daljnji je postupak isti kao u prethodnom receptu. Umjesto gljiva ili pilećeg mesa možete staviti iznutrice, plodove mora ili ribu. Obavezni su samo luk, umak i ribani sir.

Kao i uvijek, ja imam nekoliko svojih trikova koje želim s vama podijeliti.

Kad mi ostane bijelo meso od pečene puretine ili piletine, luk i gljive propirjam kao u osnovnom receptu, dodam narezani na trakice pečeno meso i ovu smjesu stavim u lončiče. Ako umjesto na ulju luk i gljive pirjate na maslacu, okus će biti još nježniji.

Koristim bijeli papar jer on ima finiju aromu, a za goste – gurmane stavljam malo istisnutog češnjaka. Ako je vrhnje za kuhanje dovoljno gusto, brašno uopće ne dodajem. Ako ipak umak ispada rijedak, dodajem malo razmućenog u vodi gustina.

Osim toga u svaki lončić može se staviti različita smjesa prema ukusima gostiju. Tako jedni mogu jesti meso, drugi ribu, a treći gljive.





Vražja jabuka

Dolazak“ krumpira na stol Rusa je trajao nekoliko stoljeća i bio je popraćen ustancima i skandalima. U Rusiju ga krajem 17. stoljeća iz Nizozemske donio car-reformator Petar I ali ovom novitetu nije bilo suđeno zaživjeti za vrijeme njegovog života. Naime, seljaci kojih su natjerali da sade krumpir, a nisu objasnili kako se to radi, od neznanja su počeli upotrebljavati za hranu ne gomolje, već jagode koje su otrovne, što je zapravo začuđujuće jer u Rusiji su stoljećima poznavali repu, ciklu i mrkvu – povrće od kojeg se jede „zemljani“ dio. Povijest svjedoči da uzgoj „zemljane jabuke“ izazvao silno protivljenje pa čak i ustanke seljaka, tako da je Petar I odlučio uz sve druge probleme ne izazivati vruga i na pola stoljeća Rusija je „zaboravila“ na krumpir. Krumpira se sjetila Katarina Velika. Za vrijeme njezine vladavine 1765. godine Senat je izdao posebnu naredbu i „Upute za uzgoj i uporabu zemljane jabuke“. Iste godine u Irskoj su zakupili i dostavili u Sankt-Peterburg 464 puda (1 pud = 16,38 kg) krumpira. Gomolje su složili u bačve i dobro pokrili slamom, te krajem prosinca po snijegu poslali u Moskvu da ih rasporede po gubernijama. Temperatura je bila debelo ispod nule. Povorku s krumpirom su svečano dočekali u Moskvi ali se ispostavilo da se na putu skoro sav krumpir smrznuo i za sadnju je ostalo samo oko 135 kilograma. U proljeće su „preživjeli krumpir“ posadili na polju gdje su ljekarne sadili biljke za pripremu lijekova, a polučeni urod su raspodijelili po gubernijama, te strogo naredili gubernatorima kontrolirati sadnju kod seljaka. Međutim, poduhvat opet nije uspio. Seljaci uporno nisu htjeli uzgajati i jesti krumpir!

Godine 1839. za vrijeme cara Nikole I bio je jako slab urod žitarica što je uzrokovalo veliku glad stanovništva. Vlada se sjetila krumpira i da bi se ublažile posljedice suše, „narod su potjerali prema sreći batinom“. Imperator je naredio sadnju krumpira.

U Moskovskoj guberniji kmetovima u vlasništvu države bilo je naređeno saditi krumpir iz računa 4 mjere (cca 0,5 kg) po čovjeku, a raditi su morali besplatno. U Krasnojarskoj guberniji tko god nije želio saditi krumpir, slali su na prisilne radove. Krumpir se u narodu nazivao „vražja jabuka“ i „plod bludnica“. Ponovo su rasplamsali „krumpirovi ustanci“ ali su žestoko ugušeni.

Bez obzira na sve, s vremenom krumpir je u Rusiji dobio počasno mjesto „drugog kruha“ i danas je ruska kuhinja nezamisliva bez krumpira. Jela od krumpira je toliko da je bilo teško odabrati.



Babka od krumpira.

Trebat ćemo: 1,5 kg krumpira, 3 jaja, 3 jušne žlice brašna s vrhom, 1 debelu šnitvu svježeg sala, 25 dag mesa, 3 velike glavice luka, vrhnje, mlijeko, sol, papar prema ukusu.

Da bismo dobili jelo s rumenom koricom i nježno iznutra, meso i salo treba narezati na sitne kockice i pržiti na tavi do zlatne boja, dodati sitno narezani luk i pirjati da omekša i postane staklast. Krumpir oguliti i naribati, dodati jaja, brašno i smjesu mesa, sala i luka. Dobivenu masu stavljamo u duboku keramičku posudu i pečemo u pećnici pola sata na 180 stupnjeva. Babka je ukusna dok je vruća i jede se s kiselim vrhnjem i hladnim mlijekom.



Jelo koje ima zajednički naziv **oladji od krumpira** ima više varijanti. Gurmani tvrde da najbolji oladji ispada ako se krumpir riba ručno.

Na 6 srednja krumpira, 1 jaje, 2 jušne žlice brašna, 1 glavica luka, tri režnja češnjaka, ulje, soda i sol.

Oguljeni krumpir i luk naribamo na sitan ribež. U dobivenu masu dodajemo jaje, brašno, sodu na vrhu noža i prstohvat soli. Dobro izmijesimo i pržimo male debele palačinke na ulju. Jedemo s kiselim vrhnjem ili s komadićima prženog sala.

Za **krumpir na seljački** treba uzeti 10 krumpira, 15 dag špeka, 2 glavice luka, 3 jaja, sol, crni mljeveni papar, vezicu kopar ili peršina.

Špek narežemo na sitne kockice i pirjamo u dubokoj tavi dok ne dobijemo loj. Suhe čvarke bacimo, a u otopljenom salu kratko popržimo krumpir narezan na štapiće ili kolutiće da dobije zlatnu boju. Dodati narezani luk, sol i papar. Jaja pjenasto istući, malo posoliti, zaliti smjesom krumpir i staviti u pećnicu da se zarumeni.

Knežev krumpir

Krumpir skuhati u ljusci, ohladiti, oguliti i narezati na kolutiće. Kalup namazati maslacem i slagati sloj krumpira, maslaca i svježeg sira tako da gornji sloj bude krumpir. Zaliti istućenim žutanjcima pomiješanim s mlijekom (vrhnjem za kuhanje) i zapeći u pećnici.

Krumpir zapečen s gljivama i sirom

Na 1 kg krumpira, 1/2 čaše ulja, 5 jušnih žlica s vrhom naribanog sira, 40 dag svježih gljiva, sol. Oguljeni

krumpir narezati na kolutiće, popržiti u ulju do zlatne boje i posoliti. Gljive narezati i kratko prokuhati u slanoj vodi. Kalup namazati maslacem i staviti sloj prženog krumpira. Ostatak krumpira pomiješati s naribanim sirom i gljivama. Smjesu prebaciti u kalup, poravnati i zapeći u pećnici.

Ovo jelo radim uglavnom u sezoni vrganja. U vodu u kojoj kuham cijele gljive stavljam cijeli oguljeni luk, lovorov list, sol i papar u grašku. Kad izvadim gljive, temeljac ne bacam, nego ga koristim za gulaš ili umak.

Od krumpira sa radi puno vrsta jela ali treba pamtiti nekoliko jednostavnih pravila.

Očišćeni krumpir treba staviti u hladnu vodu da ne potamni.

Da naribani krumpir ne potamni, može se dodati malo vrućeg mlijeka, naribani luk ili ga posipati brašnom. Krumpir kuhan bez ljuske bit će ukusniji ako u vodu stavite nekoliko režanja češnjaka.

Kora neće pucati ako u vodu dodate par kapi octa. Da bi se kora dobro očistila, vrući krumpir treba staviti nakratko u hladnu vodu.

Bijeli krumpir se koristi za pire, žuti za juhe, roza za pečenje i prženje.

Stari krumpir bit će ukusniji ako se u vodu doda malo šećera.

Pire od starog krumpira bit će ukusniji ako mu dodamo bjelanjak istučeni u snijeg.



Krumpir na seljački



Mama i kćer Todorcevy: u Rusiji ovo povrće gotovo uvijek ide zajedno

Paradajz - krastavac

Mama moje prijateljice prava je zagrebačka milostiva (posljednja slika u “Lovačke priče priučene kuharice”). Od nje nikada nisam čula ni najbezazleniju psovku, zato nisam odmah shvatila da je „paradajz-krastavac“ zapravo psovka u njenoj interpretaciji. To me strašno nasmijalo jer u Rusiji ovo povrće gotovo uvijek ide zajedno.

Ako navratite u „ruski dućan“ bilo gdje u svijetu, vašu pažnju sigurno će privući paradajz koji pliva u staklenci sa ili bez zelenog lišća. Nemojte nasjesti ako vam ga ponude kao „ruske pelate“. Okus nije ni blizu pelatima, već je toliko specifičan da ga morate sami isprobati.

U Europi paradajz su uzgajali kao ukrasne biljke i nazivali ih „zlatnim jabukama“ ali nikome nije padalo na pamet da ih proba. S velikim nepovjerenjem prema paradajzu odnosili su se i u Rusiji, gdje je stigao u drugoj polovici 18. stoljeća a njegove crvene plodove nazivali su „pasje jelo“, „divljačke jagode“, „grešni plod“. Za manje od pola stoljeća gozba nije bila zamisliva bez paradajza baš kao i bez krumpira. Tomu je zasluga agronoma Andreja Bolotova koji je živio i radio u vrijeme Katarine Velike.

Caricu-prosvjetiteljicu jednog dana je zainteresirao izvještaj „o čudnim neobičnim jagodama“ u kojem je veleposlanik u Francuskoj izvještavao kako „beskućnici jedu paradajze iz vrtova i izgleda ne stradaju...“ Bolotovu je odmah naredeno da donese paradajz u Rusiju. Carici Katarini ovo povrće se tako svidjelo da je odmah naredila kupnju zemlje blizu Moskve za uzgoj rajčica, a agronoma Bolotova je postavila za upravitelja. Krastavce u Rusiji su prihvatili puno spremnije nego rajčice. Nitko točno ne zna kada se točno krastavac pojavio u Rusiji. Najvjerojatnije ga poznaju od 9. stoljeća i to preko antičkih Grka. Čak i sam naziv dolazi od grčke riječi „ogiros“ – nezreo jer krastavac je bio jedan od malobrojnih plodova koji se jeo sirov. U staroj Rusiji kao i danas krastavce su stavljali u sol u velikim bačvama, a voljeli su ih i carevi, i narod. Petar I izdao je naredbu o osnivanju specijalnog gospodarstva za uzgoj krastavaca, a stranci su se čudom čudili zašto krastavci u Rusiji uspijevaju puno bolje nego u njihovim zemljama.

Slani krastavac je također obavezni sastojak ruske gozbe, a čašica hladne vodke je nezamisliva bez hrskavog krastavca. Jednim od najpopularnijih jela u Rusiji 16. stoljeća bila je „crna čorba“ – juha u kojoj se meso kuhalo u rasolu od krastavaca sa dodacima različitih začina i korjenastog povrća. Rasol od krastavaca koristio se za pripremu drugog kulinarskog simbola Rusije – prjanika. Slani krastavac je čak zaštitni znak starinskog ruskog grada Suzdalj.

Ondaka slana rajčica i slani krastavac udomaćili su se u ruskoj kuhinji. Postoje dva osnovna načina usoljavanja ovih povrtnica: mogu se usoliti kao zimnica ili kao malosolene.

Nekada svježije povrće su solili u velikim bačvama i čuvali u podrumu. Možda ni danas nije teško kupiti malu hrastovu bačvicu, ali podrum sa stalnom temperaturom 4-5 stupnjeva je već teže pronaći. Stari Rusi bačve su čuvali u trapu – podrumu iskopanom duboko u zemlji. Nove generacije Rusa isto su se snašle. Počele su usoljavati paradajz u staklenkama i čuvati ih u hladnjaku ili na zatvorenom balkonu.

Ako u sezoni svježih rajčica pripremate neku gozbu, a prošlogodišnje zalihe slanog paradajza – „zakrutki“ već su potrošene, možete pripremiti slasni dodatak jelu u samo tri dana.

Za to vam je potrebno: 2 kg paradajza (svježije i tvrde da se ne pretvore u kašu), 10 jušnih žlica šećera, 1 glavica češnjaka, 5 jušnih žlica soli, ljute papričice (po jednu na staklenku), 5 litara vode i zelenjava (kopar, peršin, listove hrena). Za pripremu najbolje odgovara tvrdi, duguljasti paradajz u obliku šljive. Najbolje je odabrati paradajze slične veličine, dobro ih oprati i osušiti.

Staklenke treba dobro oprati i sterilizirati. Tko ima plinski plamenik može to raditi na starinski način: kratko držati staklenku naopako iznad plamenika, a onaj tko nema tu mogućnost može staviti u mikrovalnu ili nakratko u pećnicu.

Na dno stavljamo dio zelenjave, očišćene i razrezane na pola režnjeve češnjaka i ljutu papričicu. Slažemo paradajz i odozgo još jedan sloj zelenjave i češnjaka.

Zalijevamo rasolom koji pripremamo tako što u 5 litara vode otapamo sol i šećer, kuhamo 5 minuta i zalijevamo paradajz (obavezno vrućim rasolom) do vrha, zatvaramo poklopac i ostavljamo na 24 sata na temperaturi +20 stupnjeva, nakon čega staklenke treba staviti u hladnjak.

Strpite se tri dana i pozovite goste. Ne zaboravite kupiti vodku jer ovo je idealna „zakuska“ za gurmane.

Malo je složenije pripremati zimnicu ali se svakako isplati.

Na 2 kg tvrdog paradajza treba pripremiti 1 jušnu žlicu bijelog octa, 2 jušne žlice soli, 2-4 jušne žlice šećera (kako tko voli), listove višnje, hrena, crnog ribizla, kopar, peršin, češnjak, papar u zrnu, voda.

I ovdje je postupak slaganja u staklenke isti: na dno stavljamo listove zelenjave, češnjak i papar. Na zelenu podlogu slažemo paradajz i pokrivamo slojem zelenja. Zalijevamo kipućom vodom i ostavljamo da odstoji 5 minuta. Nakon toga vodu pažljivo izlijevamo tako da ne poremetimo složeno povrće. Preporuča se da svaku rajčicu lagano probodemo kod peteljke da opna ne pukne kad zalijevamo kipućom vodom.

U vodi koju smo izlili iz staklenki (tako znamo koliko vode treba uzeti) otapamo sol i šećer i ponovo stavljamo da zakipi. Tom mješavinom ponovo zalijevamo povrće, dodajemo ocat (ako želite da bude kiseliše, uzmite ocat od 9%) i potom zatvaramo poklopcem. Staklenku treba okrenuti naopako i u takvom položaju ostaviti da se ohladi.

Ovo možete pripremati u staklenci od 3 litre iako ja najčešće koristim 3 staklenke od litre i u svaku od njih stavljam po 1 čajnu žličicu octa.

Prema „brzom“ receptu znam i u zimi pripremiti duguljaste koktel rajčice, a za zimnicu obavezno uzimam paradajz šljivar ili male tvrde rajčice s tvrdom korom koje ne pucaju.

Zimnicu treba držati na prohladnom mjestu, dok „malosolena“ rajčica treba stajati u hladnjaku. Ako vam nije uspjelo zasoliti rajčice ili nemate vremena, ne očajavajte. Uvijek ih možete nabaviti u jednom od „ruskih“ dućana.

Najukusniji krastavci ispadaju ljeti kada se može napraviti malosolena varijanta.

Za trolitrenu staklenku treba 20-25 srednjih krastavaca, 3 češnja češnjaka, 5-6 listova ribizla, 5-6 listova višnje, 4 lista hrena, 4 grančice suhog kopra, 2 lovorova lista, 6 zrna papra, 3 jušne žlice soli, voda. Gurmani mogu dodati hrastov list koji daje posebnu aromu.

Na dno suhe staklenke treba staviti listove ribizla, višnje, hrasta i lovorov list. Nakon toga grančice kopra, očišćene i prepolovljene režnjeve češnjaka, papar u zrnu i listove hrena. Krastavce treba posložiti tako da čim manje ostaje slobodnog prostora okomito i vodoravno. U pola litre mlake vode otopiti sol, uliti u staklenku, na sam vrh staviti 2 lista hrena i do vrha popuniti čistom hladnom vodom.

Uložiti staklenku u duboku široku posudu da dok vrije rasol ne curi po stolu i ostaviti tako tri dana. Nakon tri dana doliti slane vode, zatvoriti poklopcem i staviti na prohladno tamno mjesto. Krastavci ispadaju hrskavi i vrlo ukusni.

Puno kompliciranija je priprema zimnice, ali je zato možete čuvati u stanu.

Za 3 staklenke od 1 l treba uzeti 1,5 kg manjih krastavaca, 3 velike grančice suhog kopra, 3 lista hrena, 6 listova ribizla, 6 listova višnje, 3 režnja češnjaka, 15 zrna papra, 6 klinčića, 3 čajne žlice soli, 6 čajnih žlica šećera, 12 čajnih žlica 9% octa (4 na staklenku).

Krastavce dobro oprati, zaliti hladnom vodom i ostaviti na 2 sata.

Listove ribizla i višnje i grančice kopra pofuriti vrelom vodom i ostaviti jednu minutu da odstoji. Listove hrena je dovoljno samo pofuriti.

Staklenke treba sterilizirati kao i kod rajčica, a poklopce prokuhati. U svaku staklenku staviti 1 režanj češnjaka,

5 zrna papra, 2 klinčića, po 2 lista ribizla i višnje, 2/3 velike grančice kopra. Posljednji se stavlja list hrena. Krastavce odrezati s obje strane i okomito ih staviti u staklenke. Ako odozgo ostane mjesta može se staviti do kraja vodoravno. Odozgo staviti ostatak grančice kopra. U svaku staklenku staviti 1 žlicu soli i 2 žlice šećera (ako želite da budu slaniji, stavite 2 žlice soli i 1 žlicu šećera), zaliti kipućom vodom tako da do vrha ostane 0,5 cm i stavite poklopac ali ga ne zatvarajte.

Na dno širokog lonca stavite kuhinjsku krpnu, stavite staklenke i zalijte vodom do „ramena“. Kada voda zakipi, neka vrije još 10 minuta. Nakon sterilizacije izvadite staklenke (najbolje specijalnim hvataljkama), stavite ocat (4 čajne žlice na staklenku) i zatvorite poklopac. Staklenke okrenite naopako, pokrijte krpom i ostavite da se ohlade. Najbolje ih je čuvati na prohladnom mjestu.

Za razliku od paradajza, koji se prodaje i zimi, krastavci se mogu konzervirati samo u sezoni jer „zimski“ krastavci nisu pogodni za soljenje.

Ako nemam sve potrebno lišće spremam ih po receptu svoje mame. Stavljam u staklenku grančicu kopra, list hrena (ako ga imam) i par očišćenih i prepolovljenih režnjeva češnjaka. Na to slažem krastavce kojima nisam rezala krajeve, dodajem par zrna papra i jednu malu čili papričicu. Između slojeva krastavaca dodajem još par grančica kopra i režnjeve češnjaka. Zatvaram listom hrena, a ako i njega nemam – još jednom grančicom kopra. Kako pripremam 7-8 staklenki od 1 litre, otapam dvije jušne žlice soli na litru hladne vode i ulijem u staklenke. Odozgo pokrивam komadićem gaze i stavljam u tanjur da curi višak vode kad vrije.

Nakon 3-4 dana krastavci su gotovi i idu u hladnjak. Tu se neće dugo zadržati jer svatko tko mi dođe u goste pa makar i na kavu obavezno pita jesam li spremala krastavce.





Nenad M. Hlača s druge strane objektiva uz čašicu dobre vodke i žličicu kavijara

Polu recepta ili zakuska uz vodku

Bez zakuske uz vodku nema ruske gozbe, a s obzirom da se zakuska u Rusiji ne smatra samostalnim jelom, računamo nju za pola recepta.

Mišljenja stručnjaka u vezi zakuske se razilaze. Profesor Preobraženskij iz Bulgakovog romana „Pasje srce“ tvrdio je da hladne zakuske uz vodku jedu samo „malograđani“, jer čovjek koji sebe poštuje upotrebljava toplu zakusku.

S druge strane, lik iz drugog Bulgakovog romana „Dane Turbinyh“ tvrdi da seledku (slanu haringu) bez vodke jesti nemoguće. Čak ako čovjek uopće pije, „jednu čašicu vodke je sam Bog zapovjedio“.

Dugo sam razmišljala kako da razriješim ovu proturječnost. Ipak je klasik ruske književnosti! Ispalo je ovako. Vodka, seledka i crni kruh su klasika. Najjednostavnija zakuska ako iznenada navrate gosti. Naravno pod uvjetom da u hladnjaku se nađe pakovanje fileta slane haringe, u odjeljku za povrće ima luka, na stolu je raženi crni kruh, a u zamrzivaču se hladi boca vodke.

Uz seledku na brzinu se može napraviti poseban umak. Čajnu žlicu senfa pomiješati s pola čajne žlice šećera, dodati dvije jušne žlice ulja i čajnu žlicu octa. Sve dobro istući i umak za seledku je gotov.

Ako su se gosti ipak najavili, uz umak i seledku možete poslužiti kuhani u ljusci i narezani na kolute krumpir, kuhanu ciklu, slani krastavac ili paradajz koji ste sami pripremali prema receptu iz ove kuharice.

Od seledki može se napraviti i topla zakuska. Treba pripremiti nekoliko šnita crnog kruha, 1 glavicu luka, 1 seledku ili jedno pakovanje file, 1 jaje, 1/2 čaše mlijeka.

Jaje istući s mlijekom, šnite kruha narezati na kvadratiće. U smjesu namakati jedan po jedan komad kruha i staviti na papir za pečenje u pleh. Na kruh staviti narezani na tanke kolute luk i komadiće seledki. Peći na 200 stupnjeva 10 minuta.

Dobra hladna zakuska ispadne ako marinirane gljive pomiješate s lukom, dodate malo octa i ulja. A da ne spominjemo kavijar na tostu s malo maslaca.

Poznavatelji tradicijske kulture pijenja vodke tvrde da najbolja topla zakuska uz nju je rusko žarkoje.

Na pola kilograma svinjetine, treba uzeti 1 veću mrkvu, 7 krumpira, sok od 1 srednjeg limuna, 4 jušne žlice vrhnja (može masno kiselo ili za kuhanje), 4 jušne žlice majoneze, 2 režnja češnjaka, pola čaše temeljca, sol, papar po ukusu.

Svinjetinu porezati na kockice, pomiješati s limunovim sokom, posoliti, popapriti. Ako volite, možete dodati začine. Ostaviti 35 minuta da se marinira. U međuvremenu pomiješati majonezu, vrhnje, istisnuti češnjak i temeljac. Luk narezati na polukolute, mrkvu naribati na krupno. Krumpir narezati na kockice i lagano popržiti na ulju 4-5 minuta. U keramičku posudu ili kalup složiti slojevima: meso, luk, mrkvu, umak, krumpir. Ponoviti dva tri puta slojeve. Peći sat i pol na 190-200 stupnjeva.

Ako imate nekoliko manjih vatrostalnih posuda ili kalupa, možete napraviti jelo u njima po porcijama, za svakog gosta.

Malo drugačije može se napraviti žarkoje od junetine ili teletine. Ovo treba raditi porcijama u manjim posudama. Na pola kilograma mesa, 1 luk, 2 mrkve, 7 krumpira, 20 dag tvrdog sira, 5 jušnih žlica ulja, 4 jušne žlice majoneza, sol, papar.

Luk narezati na tanke polukolute, meso na kockice, mrkvu i sir krupno naribati. Na dno svake posude uliti žlicu ulja, staviti meso, posoliti, popapriti; staviti luk, mrkvu, krumpir, posoliti, popapriti; na kraju staviti sir i majonezu i pokriti folijom. Peći 1 sat na 200 stupnjeva. Umjesto majoneze može se koristiti vrhnje, a umjesto govedine, puretina ili piletina.

„Seledka pod šuboj“ i „vinegret“ također idealno pašu uz vodku.

Sada je bitno ne pretjerati jer uz takvu zakusku vodka će se sama točiti u čaše.



Ajme, dragi, lijepo si jučer zaružio s dečkima

Soljanka ili „pohmelka“



Soljanka – izuzetno hranjivo i zasitno varivo koje zamjenjuje istovremeno juhu i glavno jelo. Od davnih vremena u Rusiji su ju nazivali „pohmelka“. Naime, riječ „pohmelka“ je zapravo izvedenica od imenice „pohmelje“ (mamurluk), odnosno glagola „pohmelitsja“ (ublažiti mamurluk). Stoga nije ni čudo da naziv soljanka spominje već u literaturi 15. stoljeća kao oštro, masno varivo koje se poslužuje uz vodku. Masna tekstura jela dozvoljavala je popiti koju čašicu viška i ne „pasti pod stol“. U 17. stoljeću aristokracija je priznavala soljanku odnosno pohmelku kao jelo za siromahe koji uz to vole popiti.

Vjerojatno zbog toga u prve kuharice soljanka je ušla pod imenom „seljanka“. U međuvremenu jelo se otrgnulo svog „niskog“ porijekla i postalo je jako popularno u visokim društvenim krugovima.

Soljanku se može prepoznati po jedinstvenom oštrom okusu i jakoj aromi. U osnovi bilo koje soljanke je koncentrirani temeljac, a s obzirom na izradu temeljaca razlikujemo tri vrste variva: od mesa, od gljiva i od ribe. Kiselo-slano-oštar okus ispada zbog dodavanja takvih sastojaka kao što su slani (ne kiseli!) krastavci, masline, kapare, limun, kvas, slane odnosno marinirane gljive. Osim toga u soljanku se dodaje poprilična količina začina kao što je peršin, kopar, luk, češnjak, papar, lovorov list.

Zanimljivo je da je kombinacija sastojaka u

jelu ispala sasvim slučajno. Nekada, dok nije bilo tržnica i supermarketa, gazdarice „spravljale“ soljanku od namirnica koje su pronašle u ostavi.

Osim toga za vrijeme zajedničkih praznika, kada je trebalo nahraniti cijelo selo, običaj je bio donijeti namirnice od kuće i ubaciti sve u zajednički kotao. Nitko nije znao koje će jelo u konačnici ispasti pa su ga nazivali „zbornaja soljanka“ odnosno varivo, sastavljeno od nasumce dodanih namirnica.

S vremenom se ipak oformio recept.

Za **mesnu soljanku** potrebno je: 0,5 kg mesa (junetina, teletina, a može se dodati i šećerna kost da temeljac bude jači), 1 srednja dimljena kobasica, 2 glavice luka, 2 jušne žlice pire od rajčice, 4 slana krastavca, 2 svježe rajčice, masline, kapare (4-5 komada), 6 dag maslaca (tri jušne žlice), 1/2 čaše kiselog vrhnja, krišku limuna, sol, papar, sjeckani listovi celera i peršina, lovorov list prema ukusu.



Skuhamo krepki temeljac tako da u lonac s vodom stavljamo meso, čekamo dok zakipi i obavezno skidamo pjenu. Nakon toga stavljamo 1 glavicu luka i kuhamo na maloj vatri oko 2 sata. 10 minuta prije kraja stavimo sol, papar i lovorov list. Temeljac treba procijediti, drugu glavicu luka narezati, kratko popirjati na maslacu (iskoristiti pola količine) u loncu s debelim dnom, dodati pire od rajčice, ostatak maslaca, pola čaše temeljca i pirjati 3-5 minute. Krastavce tanko narezati na kolutiće, rajčice oguliti. Kuhano meso skinuti s kosti, očistiti od žila i narezati na tanke komade, kobasicu također narezati na tanke kolutiće (ako je debela prepoloviti), te dodati u lonac. U lonac također dodati krastavce, krupno narezane rajčice, kapare, sol, papar, lovorov list, zaliti vrućim temeljcem i kuhati na laganoj vatri 10 minuta.

Prije posluživanja u soljanku treba dodati masline, narezani limun, vrhnje, te odozgo posipati sjeckanim celerom i peršinom.

Za **soljanku od gljiva** trebat ćemo: 25 dag gljiva (može i suhe), 25 dag slanih (mariniranih) gljiva, 3 slana krastavca, 2 srednje mrkve, par stabljika celera i peršina, sol, papar, lovorov list, 6 dag maslaca (3 jušne žlice), pola limuna, masline, kiselo vrhnje.

Gljive narezati na veće komade i skuhati u slanoj vodi. Suhe treba prije namočiti u slanoj vodi na 2 sata i skuhati i istoj vodi. Celer, mrkvu i peršin narezati i kratko propirjati na maslacu (iskoristiti pola) i dodati u gljive. Na drugoj polovici maslaca propirajti narezani luk i naribanu mrkvu te dodati u lonac. Nakon toga dodati u lonac narezane slane gljive i krastavce te kuhati 15 minuta. Lovorov list i papar ubaciti nakon 10 minuta, a po potrebi i sol. Masline, vrhnje i limun se dodaju u tanjur prije posluživanja.



Soljanka od ribe je jako zanimljivo i nesvakidašnje jelo.

Za temeljac trebat ćemo: 2 srednje glavice luka, 1 mrkvu, pola kilograma sitne ribe (bilo koje), 1 korijen peršina, lovorov list i druge začine prema želji.

Za soljanku trebat ćemo: pola kilograma kvalitetne ribe (ja uzimam file), sok polovice limuna, nekoliko kapara i maslina, 2 jušne žlice pirea od rajčica, 2 srednje glavice luka, 2 jušne žlice brašna bez vrha, 2 slana krastavca, 1 jušna žlica maslaca, papar, sjeckani list kopra.

Od sitne ribe kuhamo temeljac. U tavu stavljamo krupno narezanu mrkvu, luk i korijen peršina, te 2-3 minute pržimo nasuho. Sitnu ribu očistiti, staviti zajedno s prženim povrćem u lonac, te zaliti s 2 l vode. Kad zakipi, skinuti pjenu, posoliti i dodati papar u zrnu. Kuhati 7 minuta, nakon čega procijediti.

Ribljí file narezati na srednje komade, luk na rezance, a slane krastavce na štapiće. Na maslacu propirjati luk, dodati brašno i malo ribljeg temeljca, pomiješati da ne bude grudica, te dodati krastavce i pire od rajčice. Pirjati sve zajedno 5 minuta, dodati ostatak temeljca, pustiti da zavrije pa dodati file ribe, masline, kapare, papar i sol. Kuhati još 10 minuta, nakon čega uliti sok od limuna. Poslužiti s usitnjenom zelenjavom.

Osobno najčešće radim mesnu soljanku, pogotovo kad nakon blagdana ostane pečenog mesa, kobasica, šunke ili dimljeni jezik. U soljanku znam ubaciti i jučerašnju hrenovku. Osim sastojaka navedenih u receptu, volim ubaciti jedan feferon, a umjesto sjeckanog limuna ulijem iscijeđeni sok. Jedino što je skoro nemoguće zamijeniti su slani krastavci. Rusi ih konzerviraju na poseban način ali, na sreću danas se „ruske“ krastavce može kupiti u dućanu s ruskim delicijama.

Iz svega se može vidjeti da je soljanka vrlo fleksibilno jelo tako da možete isprobati recept naših prapraprabaka i staviti sve što se nađe u hladnjaku pa ćete s vremenom imati svoj jedinstveni recept soljanke.



Galina Kovačević: salata „Olivier“ prema verziji restorana „Moskva“

Monsieur Olivier se okreće u grobu

Novu godinu nemoguće je zamisliti bez Olivier, ruske salate poznate i u Hrvatskoj. Ruski povjesničar gradskog folkloru u 19. stoljeću Gilajrovskij u knjizi „Moskva i Moskovljani“ navodi kako se ruska aristokracija nadmetala kod koga će ručak pripremati francuski kuhar Olivier koji se proslavio svojom salatom.

Iako je originalni recept monsieur Olivier odnio sa sobom u grob, salata se naziva njegovim imenom – Olivier. Recept, objavljeni u časopisu „Naša hrana“ 31. ožujka. 1894. godine, rekonstruiran prema opisu jednog stalnog gosta restorana Ermitaž iz vremena Luciena Oliviera.



Prema tom „originalnom“ receptu potrebno je: fileti od 2 šumske jarebice, jedan kuhani teleći jezik, cca 10 dag prešanog kavijara, 4-5 listova zelene salate, 25 repova škampa ili jedan veći rep jastoga, 20-25 dag sitnih slanah krastavaca, 15 dag soje Kabulj (namaz od soje), 2 sitno rezana svježa krastavca, 10 dag kapara, 5 sitno rezanih tvrdo kuhanih jaja.

Za provansalski umak potrebno je: 4 dcl maslinovog ulja tučenog s dva friška žumanjka uz dodatak francuskog octa i senfa. Neponovljiv okus originalne salate bio je u začinima koje je kuhar dodavao, a bila su njegova kuharska tajna.

Iako su originalni recept i začini nedostupni su nam kao i samo umijeće kuhara, pokušati ćemo rekonstruirati pripremu te salate.

Šumske jarebice pržiti na maslacu na jakoj vatri 5-10 minuta. Potom ih staviti u dublju posudu u pileći temeljac (850 ml) i zaliti s 150 ml madere (jakog vina porijeklom iz Portugala), 10-20 maslina bez koštica, 10-20 šampinjona i poklopljeno kuhati na slaboj vatri 25-30 minuta. Kad se meso počne odvajati od kosti, posolite i kuhajte još 5 minuta. Stavite lonac s jarebicama u veći lonac dopola napunjen hladnom vodom kako bi se jarebice postepeno hladile. U pravom trenutku treba odvajati meso od kosti kako ono ne bi izgubilo na mekoći (suviše ohlađeno meso će postati tvrdo i teško će se odvajati od kosti). Tako dobivene gotove filete valja zamotati u foliju i staviti na hladno. Temeljac se nije bacao već se vrlo ekonomično koristio za spravljanje ukusne juhe.

Teleći jezik treba dobro oprati, staviti u hladnu vodu, a nakon što voda zakipi, kuhati poklopljeno 2 do 4 sata (ovisi o tome koliko je tele staro). Pred kraj kuhanja, otprilike pola sata, u lonac staviti narezanu mrkvu, korijen peršina, cijelu glavicu luka i lovorov list. Na kraju kuhanja posoliti. Čim je jezik gotov, treba ga staviti u hladnu vodu na 30 sekundi, a nakon toga skinuti kožu. Očišćeni jezik vratiti u lonac u kojem se kuhao dok ne zakipi. Slijedi isti postupak kao kod jarebica - lagano hlađenje, a potom zamatanje u foliju i spremanje na hladno.

Prešani kavijar narezati na kockice, listove salate oprati i osušiti, rezati prije same pripreme. Pripremiti temeljac za škampe od 25 g peršina, luka i mrkve, 10 g estragona, 30-40 g kopra, 1 lovorovog lista, papra u zrnju i soli. Oprane škampe uroniti u kipuću temeljac glavom na dolje, a nakon što zakipi kuhati još 10 minuta. Ugasite vatru, ostavite škampe da stoje u temeljcu i ohladite na isti način kao jarebice i jezik.

Krastavce sitno narezati, soju istući. Svježe krastavce očistiti i sitno narezati, prethodno osušene kapare usitniti.



monsieur Lucien Olivier

maslinovog ulja, sol, papar prema ukusu.

Krumpir, mrkvu, meso i jaja skuhati. Ostale sastojke narezati na kockice dodati grašak i sve pomiješati. Majonezu bi kuhari jače začinjali kako bi gosti mogli više popiti, odnosno o jačini votke ovisila je i jačina umaka.

Jaja moraju biti svježa, neprekuhana. Kako bi bjelanjak ostao mekan, najbolje ih je kuhati 7-8 minuta. U sve te sitno narezane sastojke valja dodati majonezu.

Upravo je majoneza donijela posebnost salati. Kulinarski majstor, kuhar Olivier svoju majonezu pripremao je iza zatvorenih vrata ne odavši recepturu. On ju je zvao „Majoneza od divljači“ a servirao ju je tako da je na listove zelene salate stavljao filete jarebice, a sa strane repove jastoga i komadiće jezika. Sve se obilno zalijevalo umakom a pladanj je bio ukrašen sastojcima koje je uoptrebljavao spravlajući umak.

Francuz nije poznao mentalitet ruskog čovjeka ali je primijetio da su gosti prvo pomiješali sve sastojke na svom tanjuru i tek nakon toga sa zadovoljstvom jeli. Nakon toga i sam je poduzetni kuhar pomiješao sve sastojke i obilno polio umakom. U ovoj varijanti salata je i poznata pod njegovim imenom – Olivier.

Provansalski umak, budući da ne znamo originalnu recepturu, spravit ćete prema vlastitom ukusu eksperimentirajući sa začinima, ali ne izostavivši francuski ocat i senf. Tko zna, možda ćete baš vi pogoditi recept Luciena Oliviera.

Zanimljiv nam je i sačuvani popis sastojaka za salatu „Olivier“ prema verziji restorana „Moskva“ iz vremena boljševičke Rusije, početkom 20. stoljeća: 6 krumpira, 2 glavice luka, 3 mrkve, 2 marinirana krastavca, 1 jabuka, 20 dag kuhanog mesa peradi, 1 šalica konzerviranog graška, 3 tvrdo kuhana jaja, pola čaše majoneze od

Kako su u doba Sovjetskog Saveza bile česte nestašice na tržištu, recept salate se mijenao prema dostupnosti sastojaka u dućanu ili na tržnici. Uz krumpir, mrkvu i luk, umjesto mesa peradi dodavao se parizer ili kuhano meso bilo koje vrste, jaja, slani krastavci, grašak iz konzerve, majoneza.

Popularna salata postala je neizostavna na blagdanskom stolu pa su se pred svaki praznik i blagdan ali kupiti u trgovini konzervirani grašak i majonezu nije baš bilo jednostavno. Grašak se još i mogao nabaviti jer su ga mnoge domaćice spremale za zimnicu, ali s majonezom je bilo malo teže. Vješte kuharice majonezu su spravljale od ulja, octa i senfa.

Osobno „igram na sigurno“ i koristim varijantu **restorana „Moskva“**.





Teletina „Orlov“ prema našem receptu uz rusku salatu na novogodišnjem stolu

Grof Orlov i “njegova” teletina

Treba odmah napomenuti da miljenik carice Katarine Velike, grof Grigorij Orlov nema nikakve veze s ovim jelom. Ni carica, niti Orlov nisu nikada probali a kamoli bili ushićeni ovom delicijom, kako to neki tvrde.

Istina je da je jelo ruskih korjena ali je nastalo znatno kasnije i autor mu je francuski kuhar Urban Dubua koji je radio za jednog od nećaka poznatog grofa.

Naime, u obitelji Orlov bilo je petero braće: Grigorij (ljubavnik carice), Aleksej, Ivan, Fedor i Vladimir. Fedor Orlov, iako nikada se nije službeno oženio, također je imao petero djece koja su posebnim dekretom Katarine II priznata kao zakonita i naslijedila su titulu oca. Jedan od sinova, Aleksej Fedorovič Orlov postao je poznat kao izvrstan diplomat i političar. On je predstavljao Rusiju prilikom potpisivanja Drinopoljskog mirovnog sporazuma kojim je okončan Rusko-turski rat 1828.-1829. Godine 1837. Orlov je pratio Nikolaja I u posjetu Europi, kao veleposlanik u Carigradu i Parizu.

U Parizu grof je upoznao mladog ali nadarenog kuhara Urbana Dubua i pozvao ga k sebi na službu u Rusiju. Život u Rusiji postati će odskočnom daskom za uspjeh kuhara. Tamo je nastalo njegovo popularno jelo „Teletina „Orlov“, ali pravi uspjeh je doživio po povratku u Pariz. „Ruska teletina“ je uzburkala gastronomsku scenu Pariza 19. stoljeća, kada je Dubua uveo novu modu serviranja jela „po ruski“. Novost je bila u tome što se meso rezalo na porcije još u kuhinji i iznosilo na stol na pojedinačnim tanjurima. Danas to nikog neće iznenaditi, ali u Parizu u 19. stoljeću, kada su se jela stavljala na stol onako kako su dolazila iz pećnice, novitet je odjeknuo poput bombe.

Za pripremu originalnog jela potrebni su: 2 kg teletine bez kostiju, 2 velike glavice luka, 1 velika mrkva, 80 dag šampinjona, 10 dag maslaca, 15 dag slanine, 1 jušna žlica s vrhom brašna, prstohvat muškarnog orašića, 1 lovorov list, par listova peršina, grančica timijana, čaša vrhnja za kuhanje, 5 dag parmezana, sol, papar.

Luk i mrkvu očistiti i sitnije narezati. Gljive oprati i narezati na komade (ne naribati!). Slaninu narezati na trake i popirjati u dubokoj širokoj tavi 5 minuta s pola maslaca. Cijeli komad teletine svezati kuharskim koncem, staviti na tavu i prepržiti sa svake strane. Dodati mrkvu i jednu jušnu žlicu usitnjenog luka, lovorov list, sol, papar, timijan i peršin. Zaliti vrućom vodom tako da ona prekrije teletinu, te poklopljeno kuhati oko dva sata na srednjoj temperaturi. Za to vrijeme meso treba nekoliko puta okrenuti.

Dok se meso pirja, preostalu polovicu maslaca podijeliti još napola, te s jednom prepržiti gljive, dodati muškarni orašić, sol, papar, brašno, dobro promiješati i pirjati 10 minuta. Posebno na maslacu kratko popržiti preostali luk, dodati 2 jušne žlice vode i pirjati još 7-8 minuta. U luk staviti gljive sa začинима, uliti vrhnje za kuhanje, pustiti da zakipi i maknuti s vatre.

Kad je meso gotovo, narezati šnite debljine cca 2 cm ali ne do kraja (tako da ostane 0,5 cm), premjestiti teletinu u posudu za pečenje odgovarajućeg oblika, uliti u rezove dio pripremljenog umaka od gljiva i stisnuti. Sa ostatkom zaliti meso, posipati parmezanom i staviti u pećnicu ugrijanu do 200 stupnjeva na 10 minuta.

Kako ja uvijek pojednostavljujem originalne recept, komad mesa biram prema veličini moje posude, tako da dobro sjeda u nju. Gotovo meso režem na šnite do kraja te slažem u duboki pleh red mesa, red umaka dok ne potrošim sav umak od gljiva. Posipam parmezanom i stavim u pećnicu. Umak u kojem se meso dva sata pirjalo obično iskoristim kao temeljac za neko varivo. Ispada fantastično.

Ne bojte se eksperimentirati. Grof Orlov, odnosno kuhar Dubua neće vam zamjeriti.



Kut'ja ima tri obavezna sastojka: zrno, mak i med

Kuťja – ne brkati s kutijom

Riječ kuťja prevodi se s grčkog kao „kuhana pšenica“. Jelo se povezuje s kultom mrtvih predaka i došlo je u kršćansku tradiciju iz drevnih poganskih običaja.

S vremenom kuťja je postala neizostavnim dijelom pravoslavne religije do te mjere da nikom neće pasti na pamet raditi kuťju „za desert“, odnosno mimo strogo određenih praznika i prigoda.

Razlikuju se tri vrste koje se pripremaju za praznike prema Julijanskom kalendaru: siromašna kuťja – posna kuťja koja se priprema za Sočeljnik (Badnjak) – 6. siječnja, izdašna (bogata) kuťja – uz dodatak maslaca i vrhnja priprema se za Novu godinu – 13. siječnja, a gladna (vodena) kuťja - sastoji se od zrna i slatke vode, priprema se za Krštenje 18. siječnja. Posebna vrsta kuťje priprema se za karmine ali i za svadbe ili krstitke.

Bez obzira kakvu kuťju pripremamo, ona mora imati tri obavezna sastojka: zrno, mak i med od kojih svaki ima svoju simboliku. Glavni sastojak je zrno – simbol vječnog života, vjere u besmrtnost duše i njezine preobrazbe. Poput zrna, nakon pokopa, duh čovjeka rađa se u novom tijelu. Zrno može dugo „spavati“ u zemlji, čuvajući u sebi novi život, koji se rađa s dolaskom proljeća. Čovjek jede kuťju te simbolički postaje djelićem beskonačnog vrtloga života. Mak ili jezgra oraaha je simbol izobilja i plodnosti. Baš zbog toga kuťju, koja se u ovom slučaju naziva „kolivo“, pripremaju za svadbe ili krstitke. Med je simbol zadovoljstva i blagostanja vječnog života.

U stara vremena kuťja se pripremala isključivo iz cijelog zrna pšenice. Zrna su lagano tukli u mužaru, čistili od opni i namakali u vodi. Zrna bi kuhali dok potpuno ne omekšaju da kuťja bude sočna i slasna.

Za Sočeljnik (Badnjak) priprema se 12 posnih jela od kojih je jedno obavezno kuťja. Njome se započinje večera na Badnjak, ali i završava. Uzimajući žlicu kuťje svi prisutni za stolom žele jedni drugima sve najbolje i sjećaju se svojih umrlih. Prema tradiciji na Badnju večer kumće nosi kuťju krsnim kumovima, a djeca starijim članovima obitelji koje žive odvojeno. Osim toga, gazda kuće bi bacio ostatke kuťje visoko u zrak, te bi gledao koliko se zrnaca zalijepilo za strop. Vjerovalo se da će toliko snopova pšenice biti sljedeće godine.

Za posnu kuťju treba pripremiti 1 čašu zrna pšenice, 20 dag maka, 1,5 čaše jezgre oraaha, 3 jušne žlice meda, 2 jušne žlice šećera.

Mak treba oprati, zaliti vrućom vodom i ostaviti na sat vremena da odstoji. Nakon toga procijediti, mak i šećer samljati zajedno u makovo mlijeko. Tko želi slijediti tradicionalan recept može koristiti mužar.

Pšenicu je najbolje namočiti preko noći. Ujutro treba vodu baciti, a zrna dobro oprati pod protočnom vodom. Ponovo zaliti pšenicu sa 2 čaše vode i kad zakipi kuhati pod poklopcem na laganoj vatri približno 35 minuta, po potrebi i dulje da postane mekana. Kad je gotova prebaciti u cjediljku i ponovo oprati ali sada već vrelom vodom. Orahe treba kratko prepržiti, ohladiti, očistiti od ljuski i usitniti valjkom ili u mužaru. U posudi pomiješamo pšenicu, mak, orahe i med. Posna kuťja je gotova.

Moja baka bi za Novu godinu radila „Bogatu kuťju“. Za nju, osim osnovnih sastojaka koji su nabrojani u prethodnom receptu, treba još pripremiti grožđice i kandirano voće.

Pšenicu, med i orahe pripremiti kao u prethodnom receptu. Grožđice i sitno rezano kandirano voće (kakvo god volite) zalijte vrućom vodom. Nakon 10 minuta vodu treba ocijediti ali nemojte ju baciti. Ocijedenu vodu prokuhajte i procijedite kroz gazu.

Sve sastojke pomiješajte i dodajte malo vode od grožđica i voća da kuťja bude sočnija. Nemojte pretjerati da ona ne „pliva“. Najbolje je dodavati žlicu po žlicu dok miješate sastojke da dobijete potrebnu konzistenciju.

Moja baka je znala ukasiti kuťju žele bombonima u obliku polovica limuna i naranče. Može se ukasiti ribanom čokoladom, gumenim bombonima ili slatkim mrvicama.

Ako ne volite pšenicu, a želite napraviti kuťju, možete u zamjenu uzeti rižu dugog zrna. Čašu riže treba zaliti s 3 čaše vrela vode i poklopiti poklopcem. Kuhati 3 minute na jakoj vatri, 6 na srednjoj i 3 na maloj. Još 15 minuta ne otvarati poklopac. Peremo u cjediljki toplom vodom i ostavimo da se voda iscijedi. Ostalo kao i u receptu s pšenicom.



Uskrсни slatki kruh - Kulić

Kulić je u ruskoj pravoslavnoj tradiciji simbol Uskrsa. Priprema kulića i njegovo posvećenje u crkvi jedan je od najdrevnijih običaja koji se očuvao do danas. Kod istočnih Slavena kulić je poznat još od kršćanskih vremena i tek kasnije bio prihvaćen kao atribut najvećeg kršćanskog blagdana – Uskrsenja Gospodinova.

Oblik kulića podsjeća na pravoslavnu crkvu s kupolom. Baš zbog toga na kori se crta križ.

U staroj Rusiji uglavnom su se bavili zemljoradnjom te je razumljivo da su mnoga vjerovanja bila povezana sa zemljom i urodom. Nekoliko komada obiteljskog kulića obavezno je trebalo baciti u zemlju za vrijeme sjetve, što je jamčilo bogati urod. Po tome kako je ispao kulić moglo se vidjeti kakav život očekuje obitelj dogodne. Ako je ispao visok i sipak, godina će biti plodna, a obitelj zdrava. Loše ispečen kulić značio je nesreću i bolesti. Glavni princip kod kulića je pravilno pripremljeno tijesto. Ono ne smije biti ni previše gusto, niti previše rijetko. Od gustog tijesta kulić brzo otvrdne, a od rijetkog tijesto se neće dignuti. Tijesto mora biti takve konzistencije da se ne treba dodavati brašno, da se lagano dijeli s nožem i da se ne lijepi za ruke. Tijesto se diže tri puta. Pri put kao „opara“, drugi put sa svim sastojcima i treći već u kalupu.

Ima bezbroj recepata kulića ali osnovni sastojci su isti: brašno, jaja, šećer, maslac, mlijeko i sol. Kao dodaci koriste se grožđice, kandirano ili sušeno voće, orasi. Naše su prabake pripremale kulić na domaćem mlijeku s puno masnoće, a danas je najbolje koristiti slatko vrhnje. Na gotov kulić stavlja se glazura i ukrašava prema želji. Obavezno morate imate visoke kalupe okruglog oblika.

Sastojci za tradicionalni kulić: 5 čaša brašna za dizano tijesto, dvije kovkice svježeg kvasca, 8 žumanjaka, 1,5 čaša slatkog vrhnja, 1 čaša šećera, 1 briket (25 dag) maslaca, 1 čaša grožđica, paketić vanilin šećera, 1/2 čajne žlice soli.

Brašno prosijati, žumanjke odijeliti od bjelanjaka, vrhnje malo podgrijati, maslac otopiti.

U mlakom vrhnju otopiti kvasac i dodati 2,5 čaše brašna. Dobro promiješati da nema grudica i ostaviti na toplome 30-40 minuta da se digne. Žumanjke istući sa šećerom i maslacem do bijele pjene. Grožđice pofuriti vrelom vodom i dobro osušiti. Kada se opara digne dodajemo istučene žumanjke, grožđice, sol i vanilin šećer i opet dobro promiješamo. Preostalo brašno dodajemo malo-pomalo. Moja baka to je nazivala „koliko će uzeti“, odnosno dok tijesto ne postane elastično. Zato brašno treba dodavati postepeno i stalno mijesiti. Tijesto ostavljamo na sat, sat i pol da se ponovo digne. Ono se mora dva puta povećati. Na dno kalupa stavljam papir za pečenje i cijeli kalup namažemo maslacem. Gotovim tijestom na 1/3 napunimo svaki kalup, pokrijemo kuhinjskom krpom i opet ostavimo na sat, sat i pol da se digne, odnosno da popuni kalup. Vrijeme dizanja nije precizno jer ovisi o temperaturi u kuhinji i svježini kvasca.

Pećnicu ugrijati na 180 stupnjeva i staviti kalupe. Nakon 20 minuta provjeriti. Ako se vrh prebrzo rumeni, pokriti svaki kalup mokrim papirom za pečenje. Kulić je gotov za 35-45 minuta. Tankim drvenim štapićem pikamo tijesto i ako se ono nije zalijepilo za štapić, kulić je gotov. Kalupe s gotovim kulićima izvaditi iz peći i staviti na bok. Dok se hlade, povremeno okretati. Izvaditi kuliće iz kalupa i ponovo staviti na bok dok se ne ohlade. Vrh pokriti glazurom od 2 bjelanjaka, 1 čaše šećera u prahu i prstohvata soli. Mikserom istući bjelanjke (da bi bilo čvršće dodati malo soli), zatim postepeno dodavati šećer u prahu dok se sve ne spoji u čvrstu pjenu. Ako želite malo eksperimentirati s kulićom, grožđice možete pomiješati s kandiranim voćem, a osim vanilin šećera može se dodati muškati oraščić, cimet ili šafran.

Umjesto svježeg kvasca može se uzeti 30 g suhog. Tijesto se mora dizati na toplom mjestu, bez propuha, a da bi se kulić ispekao ravnomjerno, u pećnicu treba staviti vatrostalnu posudu s vodom.

minuta ne otvarati poklopac. Peremo u cjediljki toplom vodom i ostavimo da se voda iscijedi. Ostalo kao i u receptu s pšenicom.



Poslastica iz djetinjstva od kora s dodatkom meda i kreme

Ruski Medenjak nije paprenjak

U Rusiji se za praznike obavezno peče torta s medom – Medovik ili Medenjak. Ne brkati s hrvatskim medenjacom kojeg u Rusiji nazivaju prjanik!

Pravi znalci ruske kuhinje nikad neće kupiti industrijsku tortu jer ona nema ništa zajedničko s nježnom poslasticom iz djetinjstva napravljenom od kora s dodatkom meda i kreme na bazi vrhnja.

Kako se ova knjiga sastoji od „povijesnih“ recepata, i priča o poznatim osobama vezanim uz njih i ovaj desert ima svoju priču.

Supruga ruskog cara Aleksandra I Elizabeta Aleksejevna (rođena Louise Marie Auguste von Baden, odnosno treća kćer nasljednog princa od Badena) nije voljela med. To su znali svi kuhari i trudili su se raditi slastice bez meda što je u Rusiji bio veliki izazov.

Jednog su dana pripremu slastice za caricu povjerali mladom slastičaru koji to nije znao. S obzirom da je bio na pokusnom radu i da je želio zadiviti carsku obitelj svojim umijećem, odlučio je pripremiti posebnu tortu. Izmislio je posve novi recept i torta je ispala izvrsna: kore od meda zajedno s kuhanom kremom doslovce su se topili u ustima. Carici se slastica jako svidjela pa je pitala slastičara od čega se torta sastoji. U međuvremenu kuhara su informirali da Elizabeta mrzi med ali on više nije imao kud i morao je priznati da je u osnovi kora med. Mora da je mladi slastičar izvrsno obavio svoj posao jer se carica nije naljutila, već se nasmijala te naredila da ga izdašno nagrade. Otada je Medovik postao caričina omiljena slastica pa niti jedan praznik nije mogao proći bez njega.

Danas je Medovik glavna atrakcija Dana ruske kuhinje, ma gdje bili.

Za tijesto treba: 2 jaja, 1 čaša šećera, 3 čaše brašna (najbolje pola oštrog i pola glatkog), 3 jušne žlice meda (vodite računa da se okus tamnijeg meda više osjeća i daje jaku aromu), 1 čajna žlica sode bikarbone (s vrhom), 1 jušna žlica octa (9%).

Za kremu: 1 jaje, 1 čaša šećera, 1 čaša vrhnja (20 ili 30%), jušna žlica omekšanog maslaca. Za ukras: pregršt oraha, čokolada za kuhanje

Mali problem se javlja jer tijesto treba napraviti u vodenoj kupki ili „na pari“. Međutim, za Medovik se itekako isplati potruditi jer rezultat je toga vrijedan. Osim toga prvi put je uvijek najteže, dok ne steknete rutinu.

Za one koji još ne znaju, evo upute za pripremu vodene kupke. Uzimamo dva lonca i manji stavljamo u veći. Radi praktičnosti treba uzeti lonce s dugačkim ručkama. U veći nalijevamo vodu, a u manji stavljamo sastojke. Bitno je da veći lonac ima debelo dno tako da voda ne vrije jako. Da se smanji jačina vrenja, na dno velikog lonca treba staviti pamučnu salvetu. Pazite da dno manjeg lonca tek dodiruje vodu, tako da se sastojci tope od vodene pare.

Važno je! Ne stavljajte sastojke u manji lonac dok voda u velikom ne zakipi.

Kada voda zakipi, u manjem loncu pjenjačom istući 2 jaja s 1 čašom šećera. Kuhati 3 do 5 minuta dok smjesa ne dobije svjetlu boju i ne poveća obujam. Dodati med i opet dobro istući. Dodati 1 čašu brašna, dodati sodu (bez octa!), još jednu čašu brašna (stalno miješamo!), jušnu žlicu octa (tijesto mora postati šupljikavo), te dodajemo treću čašu brašna, dobro izmiješamo i maknemo s pare. Ako umjesto sode koristite prašak za pecivo, njega treba dodati u tijesto na kraju, pomiješan s brašnom.

Tijesto stavljamo na stol posipan brašnom, ostavljamo 2-3 minute da se malo ohladi, te mijesimo rukama dok ne dobijemo jednoličnu malo ljepljivu masu.

Podijelimo na 6 dijelova i razvaljamo svaki dio u tanku okruglu koru. Tijesto se može malo uvaljati u brašno da se ne zalijepi za stol, a može se koristiti i prozirna folija. Prije pečenja koru treba lagano nabosti s vilicom na nekoliko mjesta. Svaku koru pečemo oko 5 minuta dok ne dobije tamno-zlatnu boju. Kako se ne bi lijepila za kalup, koristim papir za pečenje.



Tatjana Bušmakova i Galina Kovačević: danas dvije torte, a od sutra na dijetu

I kremu pripremamo na pari. Istučemo jedno jaje i čašu šećera, dodajemo čašu vrhnja i dobro izmiješamo. Ovdje možemo koristiti mikser. Skidamo s pare i pustimo da se malo ohladi. Dodajemo omekšani (ne otopljeni!) maslac i tučemo dok ne zgusne. Kako krema ne bi bila prerijetka možemo koristiti mileram ili prašak za kremu.

Svaku koru treba obrezati u okrugli oblik i obilno namazati s kremom (gornju isto), čak i da se preljeva preko ruba. Za ukras sjeckalicom usitnimo obrezane komade kora i orahe, i time obilno pospemo tortu sa svih strana. Odozgo još posipamo ribanom čokoladom i stavljamo u hladnjak na najmanje tri sata.

U ruskom dućanu u Zagrebu prodaje se omiljena ruska poslastica – kondenzirano mlijeko u limenkama od kojeg možemo napraviti kremu za tortu Medovik. U tom slučaju za kremu ćemo trebati paketić maslaca od 25 dag i limenku mlijeka.

Maslac ćemo omekšati i istući u pjenu te mu dodati mlijeko. Možemo dodati i malo kakaa u prahu. Sve dobro pomiješati dok krema ne postane dovoljno gusta za premazivanje kora. Dalje je postupak isti.

Šešir imperatora

Kolač „Napoleon“ nastao je 1912. godine kad se u Rusiji naveliko i naširoko slavila 100. obljetnica pobjede u rusko-francuskom ratu. Prvobitno kolač je imao trokutasti oblik kao poznata kapa cara i bio je posipan mrvicama koje su simbolizirale snježnu zimu od koje su stradali francuski vojnici. Dugo je zadržana tradicija rezanja kolača na trokute, a kasnije će zbog praktičnosti dobiti četvrtasti oblik koji se reza na kocke.



Posljednji ruski car Nikolaj II na paradi povodom 100. obljetnice pobjede u ratu s Napoleonom



Kolač je s vremenom dobio više jednostavnih i relativno jeftinih varijanti kako bi se svi slojevi građana mogli njime osladiti, ali samo izvorna varijanta kolača „Napoleon“ ostala je u povijesti ruske kuhinje kao nacionalna slastica.

Prije revolucije tijesto za tortu su pripremali od: 4 jušne žlice domaćeg topljenog maslaca, 4 jušne žlice šećera, 4 jušne žlice vrhnja, 2 jušne žlice mlijeka, 7 jaja, 1/2 čajne žlice sode, 1/2 čajne žlice soli, 2,5 čaše brašna, vanilije.

Za tijesto bi kuharica istukla (to još radila i moja baka) 2 jaja sa šećerom i omekšani maslac. U dobivenu smjesu-temeljac dodavala bi jedan po jedan sastojak, i ponovno sve istukla.

Na kraju bi umijesila klasično lisnato tijesto koje bi podijelila na 6 ravnih dijelova i od svakog bi ispekla koru. Za kremu bi 4 žumanjka, 1 cijelo jaje i 1 čašu šećera dobro istukla tako da ispadne bijela jednolična masa, dodala 3 jušne žlice brašna i opet dobro istukla. Nakon toga bi zakuhala 6 čaša mlijeka u koje bi postepeno bi ulijevala masu od jaja stalno miješajući. Ostavila bi na vatri dok ne zagusti, naravno stalno miješajući da ne zagori. Potom bi ga skinula s vatre i dodala vaniliju.

Svaku koru bi namazala vrućom kremom, s vrh bi posipala mrvicama koje su ostale od obrezivanja kora ili mljevenim orasima. 6 sati bi držala na stolu da se krema dobro upije, a nakon toga bi stavila u hladnjak, na sigurno mjesto.

Naravno ne pamtim vrijeme prije revolucije, ali pamtim izvrstan okus „Napoleon“ kolača koji je radila moja baka, to je najbolji „Napoleon“ koji sam ikad probala, pa ću ga pokušati podrobno opisati.

Za kore su potrebni sljedeći sastojci: 4 jušne žlice omekšanog maslaca, 1 jušna žlica šećera, 3 bjelanjka (sobne temperature i jako istućenih), čaša kiselog vrhnja sobne temperature (to je bitno!), 1 jušna žlica votke (dobre rakije), 2 čaše glatkog brašna, prstohvat soli.

Za kuhanu kremu treba pripremiti: 6 čaša masnog mlijeka, 10 žutanjaka, 2 bjelanjka (sve sobne temperature), 2,5 čaše šećera, 6 jušnih žlica glatkog brašna, 1 jušna žlica ekstrakta vanilije, 16 jušnih žlica maslaca.

U posudi tucite omekšani (ne otopljeni!) maslac i 1 žlicu šećera. Dodajte 2 istućena u snijeg bjelanjka (baka je radila ručno, ja već koristim mikser), vrhnje, votku i sol. Brašno dodavajte žlicu po žlicu, svaki put dobro izmiješajte dok tijesto ne postane mekano i podatno. Brašno treba dodavati žlicu po žlicu jer ovisno o kvaliteti sastojaka možda vam neće trebati sva količina. Gotovo tijesto zamotajte u prozirnu foliju (u sovjetsko vrijeme smo koristili prozirnu vrećicu) i stavite u hladnjak na 2 sata da bi ga bilo lakše razvaljati.

Prije pripreme kora zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva.

Podijelite tijesto na 16 podjednakih dijelova. Svaki komad razvaljajte u vrlo tanak krug promjera cca 20 cm. Baka bi ga razvaljala direktno na protvanu posipanom brašnom, a ja koristim papir za pečenje s kojim ga lako premještam na protvan i u pećnicu. Svaka se kora peče od 6 do 10 minuta dok ne dobije zlatnu boju. Ako se na kori pojave mjehuri, probušite ih čačalicom. I tako svih 16 kora. Ako niste sigurni da možete od prve tanko razvaljati 16 kora, podijelite tijesto na 10 dijelova, tako da kore budu malo deblje da ne pucaju. Onda će se krema malo duže upijati.

Dok se kore hlade, pripremamo kremu. Stavimo mlijeko u veliki lonac i ugrijemo pazeći da ne zakipi. U drugoj posudi istučemo (smiksamo) žumanjke, 2 bjelanjka i 2,5 čaše šećera, miješajući dodajemo šest žlica brašna. Smjesu istresemo u lonac s mlijekom i kuhamo miješajući na slaboj vatri dok na zagusti. Dodamo koncentrat vanilije i maslac, te izmiješamo do jednolične mase. Dok se krema hladi, treba ju često miješati!!! Sada slažemo tortu na starinski način kako se to radilo u Rusiji prije revolucije.

U Rusiji i do dan danas „Napoleon“, baš kao i francuska salata, obavezan ukras novogodišnjeg stola. Svaka domaćica ima svoj recept, ali postupak je isti: puno tankih kora i masna krema.

Ukoliko sami ne vladate vještinom izrade lisnatog tijesta, možete upotrijebiti već gotovo kupovno. Ipak pokušajte napraviti sami tijesto kako bi osjetili svu njegovu teksturu i stekli vještinu.

Nekoliko malih trikova pomoći će vam da torta dobro uspije.

Prvo pripremite kremu jer ona se mora ohladiti, odnosno njezini sastojci dobro sljubiti.

Dobro je koristiti dvije vrste kreme: masnu i manje masnu. Primjerice, drugu kremu radite od kondenziranog mlijeka. Miksajte jedno pakovanje omekšanog maslaca, postepeno ulite (miksajući) jednu konzervu kondenziranog mlijeka. Zagrijte miješajući na toploj peći i na kraju dodajte vanilin šećer. Što više kreme torta će biti ukusnija. Neka se što dulje „natapa“.

Svaki put ohladite protvan prije nego stavite koru čak i ako koristite papir za pečenje. Još bolje ako imate dva protvana iste veličine.

Za slaganje torte može se koristiti kalup na rasklapanje.



Ako nemate vremena ili želje raditi kore, možete napraviti „Napoleon“ iz vremena sovjetske Perestrojke.

Trebat će vam štruca suhog kruha, 3 jaja, 2 jušne žlice brašna, 3 čaše mlijeka.

Kremu pripremamo tako što jaja (sve treba iskoristiti) istučemo s šećerom, dodamo brašno i polako ulijemo smjesu u vruće mlijeko.

Kruh narežemo na tanke šnite i premažemo svaku kremom. Najbolje je slagati odmah na tanjuriće kako bi dobili pojedinačne porcije. Ekonomično za jednu porciju slažete samo 3-4 šnitice. Ako stignete, stavite porcije u hladnjak, a možete ih i odmah jesti



Baš ne volim kaše ali baka veli da ova je posebna

Gurjevska kaša – carska poslastica

Rusija zbog oštre kontinentalne klime uzgaja uglavnom žitarice na kojima bazira svoju nacionalnu kuhinju. Na sjeveru zemlje najbolje uspejavaju raž, ječam, heljda, zob, a na jugu – pšenica. Što se može napraviti od heljde osim kaše? Naravno, domišljati Hrvati ju stavljaju u krvavice. U Rusiji je izmišljena široka lepeza raznih kaša pa čak i od nezrele zelene raži. Nisam ju probala, no čula sam da dobro ispada i na mlijeku i s vodom.

Ipak, po meni najpoznatija i najzanimljivija kaša ruske kuhinje je Gurjevska kaša.

Car Aleksandar III, otac posljednjeg ruskog monarha Nikolaja II, govorio je da je Gurjevska kaša njegovo najomiljenije jelo. Čak je i njegova prijevremena smrt na neki način vezana za ovo jelo. Dok je carska obitelj putovala vlakom, Aleksandru III su donijeli za doručak Gurjevsku kašu i tada je vlak doživio nesreću. Krov vagona u kojem je bio car se urušio, a on ga držao na ramenima dok nije došla pomoć. Navodno ovaj događaj uzrokovao je carevu bolest bubrega od koje i umro prije svoje 50. godine.

Recept za gurjevsku kašu izmislio je početkom 19. stoljeća ministar financija grof Dmitrije Gurjev, po kome je kaša i dobila ime. Zanimljivo je da je ministar sa značajnim doprinosom u svojoj službi Domovini, ostao u povijesti poznat po kaši. Navodno je kuhar zvan Zahar Kuzmin prvi napravio jelo – gurjevsku kašu, a kako je bio kmet, jelo je dobilo ime po njegovom gospodaru Gurjevu. Štoviše sam Gurjev ovu kašu probao je na ručku kod prijatelja i bio je njome oduševljen. Ne pitavši za cijenu grof je kupio kuhara i cijelu njegovu obitelj zajedno s receptom. Gurjev je bio poznati mecena i gurman i uspio napraviti od kaše kulinaski brend. Gurjevsku kašu počeli su spravljati kuhari moskovske aristokracije, a s vremenom ona se pojavila u kuharicama i izvan Rusije. Tajna prave Gurjevske kaše je u njezinoj pripremi: prvo na laganoj vatri zagrijati mlijeko (Rusi kažu da se mlijeko „tomitsja“) kako bi se dobio mladi kajmak, a onda se „pirja“ sama kaša od grisa što je izvorno ruski način pripreme, najbolje u izvorno ruskoj (krušnoj) peći.

Danas je teško pripremiti izvornu gurjevsku kašu, čak i po pojednostavljenim receptima. Osnovni koraci u pripremi gurjevske kaše su: kuhanje grisa, skupljanje kajmaka, prženje oraha u pećnici (bez toga kaša dobije sivu boju i izgubi okus), priprema suhog voća, slaganje slojeva i pirjanje u pećnici.

Klasični recept: 60 dcl vrhnja s 35% masnoće, 20 dag oraha, 20 dag groždica, 20 dag grisa, 10 dag šećera.

Usitniti 3/4 količine oraha, ostale podijeliti na veće komade i prepržiti u tavi. U pržene orahe dodati 1 jušnu žlicu šećera, dodati isto toliko vode. Na laganoj vatri karamelizirati orahe i maknuti s peći. Groždice zaliti kipućom vodom na 10 minuta te nakon toga izliti vodu a groždice osušiti.

Posebno zahtjevno je dobivanje slatkog kajmaka. Masno mlijeko ili vrhnje uliti u široki plitki lonac i staviti u pećnicu zagrijanu na 150 stupnjeva. Vrhnje ne mora kipjeti već samo lagano vrjeti.

Kada se uhvati na površini skorup treba ga skinuti lopaticom i staviti u tanjur i tako ponoviti 5 puta. Kada se ohladi jedan komad narezati na trake. Gris polako sipati u vruće vrhnje stalno miješajući pjenjaćom, dodati ostatak šećer, sol i kuhati dok gris ne bude gotov. U kašu dodati rezance kajmaka i usitnjene orahe te dobro promiješati. Kalup namazati maslacem te početi slagati. Prvo staviti tanki sloj kaše, onda sloj groždica, kolut kajmaka, opet sloj kaše, groždice i kajmak i tako nekoliko puta dok ne napunite kalup, te završiti tako da na vrhu bude kaša. Zadnji sloj kaše posipati šećerom i peći u pećnici ugrijanoj na 170 stupnjeva dok se šećer ne karamelizira. Nakon toga kašu iz kalupa okrenuti na plosnati tanjur, obložiti karameliziranim orasima i svježim voćem.

Od suhog voća možemo koristiti marelice, groždice, smokve ili kandirano voće. Voće se može pomiješati, ili se može koristiti pojedinačno u slojevima, a vrlo je ukusno napraviti „macedoin“ – ukuhani komadići različitog voća u šećeru. Umjesto oraha može se koristiti badem. Uz kašu može se poslužiti med ili džem.



grof Dmitrije Gurjev



Naravno, kao i svi recepti i ovaj ima svoje trikove.

Na primjer, ja usitnjene orahe uz dodatak malo šećera pirjam u pećnici. Kako se ne bi zalijepili za protvan, koristim papir za pečenje. Često uzimam mješavinu kandiranog voća. Kad se otopi u pećnici daje prekrasan okus. Ponekad dodam i kandirane korice limuna ili naranče pomiješane s cimetom. Gotovu kašu ne stavljam na pladanj, već ju poslužujem u istoj posudi u kojoj sam ju pripremala. Za posebne prigode pripremam ju u keramičkim posudicama za svakog gosta posebno.

Osobitost gurjevske kaše u tome što ona nije desert (torta, kolač, itd...) Ona se može jesti za doručak ili večeru ili za ručak kao drugi slijed nakon juhe.

Kako često nemam vremena za originalni recept s kajmakom i drugim finesama, uglavnom radim po pojednostavljenom receptu.

Na 2 čaše vrhnja za šlag, uzimam 1 čašu bebi grisa, 2 žlice maslaca, 4 jušne žlice šećera, paketić vanilin šećera, šaku oraha ili badema.

U vrhnje stavim šećer i vanilin šećer te miješajući sipam polako grisa. Kuham 5-6 minuta jer bebi grisa je brzo gotov. Ovaj korak nikad ne preskačem jer se zaista isplati. Orasi (bademi) usitnim, pirjam u pećnici ili na tavi te dodajem

u ohlađeni grisa. Kalup obavezno namažem maslacem, te slažem red kaše, red kandiranog voća ili džem s komadima voća. Ponekad dodam i suho voće narezano na komadiće. Zadnji sloj kaše posipam mljevenim orasima (bademima) i šećerom te zapečem u pećnici do karameliziranja oraha.

Gurjevsku kašu pripremam samo kad nisam na dijete (što je rijetkost), inače ju zamijenim za fitness pahuljice s kandiranim voćem i jogurtom, ali sad sam dobila volju pripremati ju za unuku.





Prjanik ili medeni kruh

Do dan danas se raspravlja kada i kako se u Rusiji pojavio prjanik. Etimološki rječnik objašnjava da je imenica „prjanik“ izvedenica od pridjeva „papreni“ koji je sa svoje strane izvedenica od riječi „papar“ – sabirne imenice u staro ruskom jeziku za pripreme – „prjanosti“.

Prvi put „prjanik“ se spominje u vrijeme Kijevske Rusije negdje u 9. stoljeću kada su ga nazivali „medeni kruh“ zbog osnovnog sastojka – meda. Za izradu su koristili raženo brašno uz dodatak soka od šumskih jagoda. Kako drugih slatkiša nije bilo, osim meda i jagoda u prjanik su dodavali puno biljaka, voća, sjemenki i korijena. Koristili su praktički sve što su dovozili ruski trgovci: šafran, muškat, timijan, anis, mentu, vaniliju, koru citrusa, đumbir, papar i sl. Zanimljivo, ali za razliku od drugih novotarija, prjanik je odmah osvojio sve staleže i bio je dobrodošao na svakom stolu, te je ušao u ruski folklor.

U 17. pa sve do 19. stoljeća to je bio vrlo popularan narodni obrt. U svakom kraju majstori kuhinje imali su svoj poseban recept koji su predavali iz generacije u generaciju. Posebno bi izrađivali prjanike za praznične trpeze bogataša i za siromašnu čeljad, za svadbe ili za blagdane, njih su poklanjali rođacima i voljenima. Čak su vjerovali da prjaniki imaju ljekovita svojstva. Prjanike za bolesnike su radili posebno, a na naličju su urezivali slova – inicijale anđela čuvara. Male prjanike su koristili za igru, ali pobjednik bi bio ne taj tko je bacio dalje od drugih, a čiji je ostao čitav nakon pada na zemlju. Popularni su bile prjaniki – istjerivači koje bi gazda kuće dijelio gostima koji nikako nisu odlazili.

S vremenom u Rusiji su razlikovali tri vrste prjanika koji su dobili naziv prema tehnologiji izrade: pečatne, rezbarene i lijepljene. Pečatni, ujedno i najpopularniji, radili su uz pomoć daske napravljene od tvrdog drveta, dok je lijepljeni najdrevniji način pripreme ruskog prjanika. Recepte pripreme pekari su davali u nasljedstvo sinovima, a u svom poslu umjesto utega za sastojke su koristili kamenčiće ili komadiće metala koje su čuvali kao oko u glavi u skrovitom tajnom mjestu.

Posebno su se proslavili prjaniki iz grada Tula koji su danas poznati daleko izvan granica Rusije. Tuljske prjanike su izrađivali uz pomoć kalupa od breze ili kruške na kojima su urezivali različite slike. Odakle i naziv – pečatni. Nijedan kalup nije bio sličan drugom pa se moglo s pravom reći da je to umjetničko djelo.

Danas možemo sami napraviti prjanik ali na tome bismo morali zahvaliti jednom dovitljivom šegrtru koji je uspio prevariti poznatog majstora Grečihina.

Dinastija je bila poznata kao proizvođači najboljih prjanika i, naravno, recept njihove proizvodnje su čuvali kao najstrožu tajnu. Jednom, u vrijeme velikog blagdana, šegrt se na prijevaru uvukao u pekaru, izvagao je sve kamenčiće za sastojke, te je doznao tajnu izrade. Recept je bio „provaljen“.

Odonda, da bi uživali u pravom tuljskom prjaniku nije obavezno putovati u Rusiju.

Najprije treba pripremiti sljedeće sastojke: jedna čaša (cca 30 dag) tekućeg meda, 1/2 čaše šećera, 4,½ čaša glatkog brašna, pola pakovanja (cca 25 dag) maslaca, 2 jaja, 1/4 čajne žlice soli, 1 čajna žlica sode, pripreme (muškatni orah, cimet, klinčić, kardamon) po prstohvat. Za nadjev za klasični prjanik koristi se čvrsta marmelada od šljiva ali može i neka druga, samo da je kiselo-slatka i tvrde teksture. Za glazuru treba šećer i voda.

Za tijesto u lonac razbijemo jaja i pjenjačom ih razmutimo. Dodajemo omekšani maslac, šećer, med, sodu (čajnu žlicu bez vrha) i začine. Zatim stavljamo lonac u vodenu kupelj. U drugi lonac koji je dovoljno velik da u njega stane lonac s tijestom, a opet ne prevelik da u njega upadne, nalijevamo vodu i dajemo da zakipi. Voda mora stalno kipjeti, ali gornji lonac ne smije upadati u vodu. Koristimo samo paru dok miješamo smjesu. Svi sastojci moraju se potpuno otopiti, što traje otprilike 10 minuta ali ovisi o kvaliteti sastojaka. U konačnici mora ispasti srednje gusta tekućina.



Sada je vrlo važan korak. Treba „zakuhati“ brašno. Prije uporabe brašno treba prosijati da ne bude grudica i da dobije zraka. Dodajemo brašno u nekoliko navrata u vrući temeljac. Dobro smiksamo pjenjačom ili još bolje mikserom tako da nema grudica. Kada postane teško miješati, vrijeme je da prebacimo tijesto na stol. Sipamo na radnu površinu ostatak brašna a povrh njega stavljamo tijesto. Pazite! Ono je dovoljno gusto ali ipak se odmah počne razlijevati. Kako mijesimo tijesto, postepeno uzimamo brašno ali ne previše jer ako se doda puno brašna gotovi prjanik bit će tvrd i suh.

Tijesto je gotovo ako se ono pretvori u jednoličnu masu koja podsjeća na plastelin i malo se lijepi za ruke. Na kraju ostat će malo brašna. Treba ga negdje pospremiti jer bit će potrebno kad budemo valjali tijesto.

Još toplo tijesto podijelimo na dva jednaka dijela. Prebacimo na dasku ili tanjur, pokrijemo prozirnom folijom da se ne skori i stavimo u hladnjak. Dobro bi bilo da ostane u hladnjaku nekoliko sati da se ohladi i postane čvršće.

Kada se tijesto ohladilo, posipamo radnu površinu brašnom i razvaljamo ga valjkom prema kalupu za pečenje. Pravi prjanik ima oblik pravokutnika. Debljina mora biti 1-1,5 cm.

Ravnomjerno stavljamo na cijelu površinu marmeladu, ali ne do kraja. Ostavljamo nekoliko centimetara. Isto tako razvaljamo drugi komad tijesta i stavljamo povrh prvog. Rukama čvrsto stisnemo po cijeloj površini tako da izađe zrak, a krajevi se zalijepe.



Obrezati „zagotovku“ može se na više načina. Najbolje je koristiti veliki kalup ali može se i nožem.

U kalup (može taj isti kojim ste obrezali prjanik), stavljamo papir za pečenje. Pažljivo stavljamo zagotovku u kalup. Od odrezanih krajeva radimo ukrase – dajemo mašti na volju. Dekor ne treba s ničim lijepiti, dok se peče on će se zalijepi za prjanik. Pečemo na 180 stupnjeva 40-45 minuta, ali to nije pravilo. Puno ovisi o pećnici. Najbolje je nakon 20-25 minuta provjeriti što se događa. Najprije se prjanik digno i polako se počne rumeniti. Posljednjih 10 minuta u pećnici su najvažniji. Prjanik se počne brzo tamnjeti. On je gotov ako na pritisak ne nastaje udubina, odnosno tijesto se lagano giba kao feder.

Glazuru pripremamo tako što u 1/2 čaše šećera stavljamo 2 jušne žlice vode i kuhamo 2 minute nakon što zakipi. Čim izvadimo vrući prjanik iz pećnice, brzo ga namažemo glazurom jer se ona odmah hvata za površinu. Ostavimo da se ohladi i prjanik je gotov.

Prjanik najukusniji je svježiji ali se može čuvati u hladnjaku i 3-4 dana ako ga umotamo u prozirnu foliju.

Danas se prjaniki mogu kupiti u svakom ruskom dućanu, ali ih je nemoguće čak i usporediti s prjanikom napravljenim prema izvornom receptu.

Treba priznati da je priprema zaista komplicirana ali nisam mogla zaobići jedan od simbola Rusije – prjanik. Ako ste okrenuli ovu stranicu, ne mogu vas osuđivati jer i sama sam radila prjanik dva puta u životu, prvi ne baš jako uspješno. Ali ako volite izazov, ovo je prava stvar za vas.



Soliti ili ne soliti?



U većini kuharica za dodavanje soli naći ćete uputu „prema ukusu“. Kako ne baš iskusna kuharica može biti sigurna koliko je to? Posebice kad se radi o mesu. Kako se uvjeriti da li je nadjev od sirovog mljevenog mesa dovoljno slan?

Ni sami autori recepata se ne usuđuju odrediti količine jer se ukusi „slano“ – „neslano“ razlikuje od osobe do osobe. Pokušati ću, približno savjetovati koliko soli u prosjeku „traži“ svaka od namirnica.

Za kuhanu ribu treba malo više soli a soliti ju valja kad voda zakipi. Za juhu potrebne su 2 čajne žlice na 3 litre vode i kg ribe. Ako ribu pržite ili pečete, trebat će vam 2

čajne žlice na 1 kg ribe i to utrljati odozgor i unutra. Ako kuhate juhu s povrćem, možete dodati još 1 čajnu žlicu soli jer povrće, posebice krumpir, „pojede“ dio soli.

Meso ne voli sol previše. Ako se priprema na roštilju bit će dovoljna 1 čajna žlica na kilogram mesa, a mljevenom mesu za faširane šnicle u koje smo dodali kruh, bit će dovoljno i 1/2 čajne žlice soli na kilogram mesa. Za pečeno meso uzmite 1/3 čajne žlice na kilogram.

U tijesto za slatke piroge treba staviti zaista prstohvat soli, tek toliko da naglasi okus. Dizano tijesto za slane piroge, piroške i kulebjaki zahtjeva 1/3 čajne žlice na kilogram, a za lisnato bit će dovoljno 1/2 čajne žlice.

Heljdina kaša je sama po sebi slana. Neki ju uopće ne sole, ali uglavnom trebat će 1/4 čajne žlice na čašu krupe ili 1 čajna žlica na 1 kg.

Riža je sama po sebi bljutava, zato će joj trebati 1 čajna žlica na čašu i 4 čajne žlice na kilogram.

Krumpir treba soliti 10 minuta nakon što zakipi voda, na 1 kg krumpira treba 1/2 čajne žlice soli.

Povrće je bolje manje posoliti nego presoliti, jer kod prevelike količine često se stvrdne. Za ragu za 4 osobe trebat će 1 čajna žlica soli. Prilog se uvijek može dosoliti.

Za peljmenje treba soliti vodu u kojoj se kuhaju, 1/2 čajne žlice na litru vode.

Jela u kojima ima slanah ili dimljenih namirnica treba soliti sasvim malo.

Nadjev za piroge i piroške soli se malo jače jer će dio soli „uzeti“ tijesto.

Juha se soli pri kraju. Za lonac od 3 litre treba 1 čajna žlica soli.

Juhu treba probati kad se ohladi jer vruća često djeluje slanija, pa bismo je mogli presoliti.

Kod prženja povrća treba posoliti samo ulje kako povrće ne bi upilo previše soli.

Salate treba soliti netom prije posluživanja, a ako dodajete majonezu ili drugi slani umak, bolje uopće ne soliti.

Za vrijeme pripreme ne valja prečesto isprobavati je li jelo dovoljno slano jer vas okus može prevariti, pa će vam nakon nekog vremena djelovati kao neslano.

Kada kuhate nešto u vodi (primjerice peljмене), vodu treba probati je li dovoljno slana, kako bi jelo bilo ukusno.

Sol od različitih proizvođača može se razlikovati. Najbolje je pronaći „svoju“ vrstu, kako bi stekli rutinu i bez puno razmišljanja dodavali sol u svoja jela.

Ja, recimo, za salate koristim himalajsku sol koja je malo krupnija i ima nježnu aromu, a za kuhanje morsku, primjerice onu „Solane Pag“ jer je bogatog i kremastog okusa.

Vaganje bez vage

Započnimo jednim kulinarским vicom.

Pri prezentaciji kuharice televizijski voditelj pita mladu ženu u publici: „Što ćete napraviti ako ne znate kako pripremiti jelo?“ Ona odgovara: „Nazvat ću mamu“. Međutim, voditelja odgovor nije zadovoljio pa ju pita ponovo: „A ako mama ne zna?“, a ona odgovori: „Nazvati ću baku“.

Ovaj nas vic uvodi u priču koliko je tradicija, pogotovo koja se obiteljski prenosi, uobičajena i važna u kulinarstvu. Primjerice moja baka nikad nije imala vagu, za mjerenje sastojaka koristila je uglavnom čaše, jušne ili čajne žlice i prstohvat. Recepti koje baštini od moje bake redom koriste ove jednostavne mjere kao i standardna pakiranja poput pola paketa brašna (paket 1 kg) ili briket maslaca (pakiranje od 250 g).

Kako bih vam pomogla za snalaženje u vaganju bez vage evo primjera:

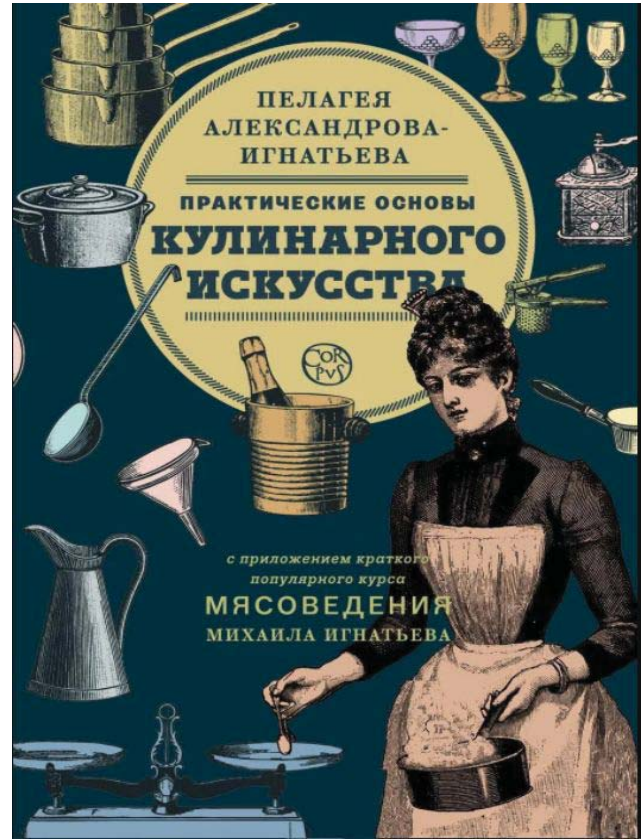
čajnu žličicu (5 ml) koristimo za mjerenje malih količina, kao npr. za cimet, kakao, sol, prašak za pecivo
jušnu žlicu (15 ml) koristimo za mjerenje većih količina, kao npr. šećer, brašno
čašu od 250 ml. koristimo za mjerenje tekućine, kao npr. ulje, vodu, mlijeko

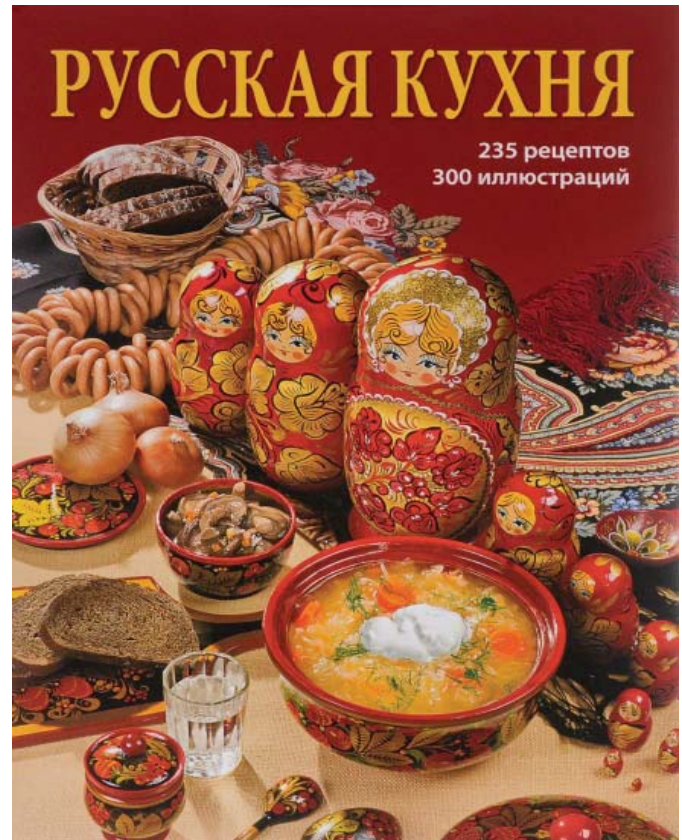


sastojak	čaša	jušna žlica	čajna žlica
Brašno glatko ili oštro	150	12	5
Šećer	200	25	5
Riža	210	20	-
Šećer u prahu	120	8	3
Sol	-	15	5
Maslac otopljeni	240	20	8
Ulje	215	20	5
Med	300	20	10
Voda, mlijeko	240	15	5
Soda	-	18	6
Orasi mljeveni	100	8	-
Kvasac suhi	-	10	4
Groždice	100	12	-

Tekućinu uvijek mjerite ravno na crtu.

Kada mjerite namirnice sa žlicom, zgrabite prvo i protresite kako ne bi uzeli preveliku mjeru.









Sadržaj:

Lovačke priče priučene kuharice	str.	7	Rusija – domovina palačinki	str.	71
Ruski ili ukrajinski boršč?	str.	15	Kvas ili sbitenj?	str.	75
Pirog ili pizza a'la rus	str.	17	Piroške za Pirošku	str.	79
Kulebjaka „na četiri ugla“	str.	21	Rusko jelo francuskog naziva	str.	83
Kurnik - vrsta ruskog piroga	str.	25	Vražja jabuka	str.	87
Gdje su šči – Rusa išći	str.	29	Paradajz – krastavac	str.	91
Gdje je kaša – tamo su i naši	str.	31	Polu recepta ili zakuska uz vodku	str.	95
Uha nije juha	str.	35	Soljanka ili „pohmelka“	str.	97
„Otkopčana“ piroška ili rastegaj	str.	36	Monsieur Olivier se okreće u grobu	str.	101
Uho od tijesta ili ruski peljmenj	str.	39	Grof Orlov i „njegova“ teletina	str.	105
Ušnoje nema veze s ušima	str.	43	Kut'ja – ne brkati s kutijom	str.	107
Télnoje iz ruskog samostana	str.	45	Uskrsni kruh - Kulić	str.	109
Carska delicija	str.	47	Ruski Medenjak nije paprenjak	str.	111
Ruska medica – medovuha	str.	51	Šešir imperatora	str.	113
Bunda za haringu	str.	53	Gurjevska kaša – carska poslastica	str.	117
Kotleta nije kotlet!	str.	55	Prjanik ili medeni kruh	str.	121
Fi! Ne greto!	str.	59	Soliti ili ne soliti?	str.	124
Beef ili blef?	str.	63	Vaganje bez vage	str.	125
Panikovskij, vratite pticu...	str.	67			



