

КЛАССИФИКАЦИЯ РУССКИХ СЛАДКИХ БЛЮД КОНЦА XIX - НАЧАЛА XX ВЕКОВ**Скрипунова Софья Александровна**

магистрант, Кемеровский государственный университет, РФ, г. Кемерово

Подлегаева Татьяна Викторовна

научный руководитель, канд. техн. наук, доцент, Кемеровский государственный университет, РФ, г. Кемерово

По словам И.П. Павлова, «...еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и закончиться им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество, почти не требующее на себя пищеварительной работы... - сахар» [2, с.48].

Обычай заканчивать прием пищи десертом появился в Европе только в 19 веке, вместе с ростом производства сахара. До этого сладости были привилегией богатых и появлялись на столе простых людей только по праздникам.

Сладкие блюда подают в конце обеда или же ужина, в последствие этого их еще называют десертными деликатесами, иногда их включают в меню завтрака. В русском языке «десерт» как термин популярен с 1652 г. До этого его подменяло русское слово «заедки», которое стало неуместно в 18 веке в связи с выходом в свет слова «закуски». Различать заедки от закусок стало сложно, поэтому с середины 18 века слово «заедка» безо всяких следов «уходит» из русской кулинарной терминологии, и с такого времени используется только лишь понятие «десерт».

Одним из самых любимых вкусных десертов старорусской кухни с давних пор считался мед. С самых ранних времён русские активно занимались пчеловодством. Процветало бортничество - долблёные ульи (борт) устанавливались в лесу на стволах деревьев - долбили дуплы в живых деревьях или же устанавливались подвальные борт-кузова. Любой владелец имел не только собственные борт, но и деревья, на которых ставились личные символы. Мёд, заменяющий русским сахар, обширно применялся для различных блюд и заготовок. На его основе варили варенья, готовили фрукты и ягоды «в меду».

Разбавленный водой мёд назывался сытой. «Сытили», то есть подслащивали сытой, в том числе русское пиво и квас.

Кроме этого к старорусским сладким блюдам относятся - кисели, компоты, левашни, сладкие пироги, пряники, печеные яблоки и груши, варенья. Желе, муссы, самбуки, кремы - блюда-пришельцы, не получившие в русской кухне должного признания, но, тем не менее, достаточно известные. Особым почтением на Руси пользовалась различная выпечка, а именно пирожки. Русская печь, стоящая в каждом доме и топившаяся на протяжении всего года - давала возможность ежедневно выпекать не только лишь ржаной хлеб, но и неповторимые русские пироги, ватрушки, караваи.

Ржаной (чёрный) хлеб - одно из особых индивидуальностей русской кухни. Он был замечен в России в начале 20 века, прежде пшеничного хлеба, и сразу же достиг известность. Русский хлеб - в отличие от Западной Европы, где вытеснение чёрного хлеба пшеницей случилось ещё в 19 веке, ржаной хлеб никогда не уходил со столов и оставался полноценной частью рациона русской кухни, в качестве десерта в хлеб добавляли изюм, мак и прочие, придающие сладость

хлебу, добавки.

Сбитни и квасы - относятся к древним сладким русским напиткам, знакомым еще с лет "Домостроя". Ими торговали повсеместно: на улицах и площадях, в трактирах и закусочных, на рынках и ярмарках. Они варились еще и в деревенских избах, домах мещан и купцов, дворянских и боярских имениях, особенно до 18 века, сбитень - это пряный согревающий напиток. Он имеет возможность быть, как безалкогольным, так и с добавлением вина, иностранцы называли его "русским глинтвейном".

В состав множества сладких блюд входят жиры, яйца, молоко, сливки, которые обуславливают их высокую калорийность. Однако роль сладких (десертных) блюд определяется не их калорийностью, а высокими вкусовыми свойствами. Особенное значение представляют те блюда, в состав которых входят свежие плоды и ягоды, так как они являются источником витаминов С, Р, минеральных элементов, органических кислот, ряда биологически активных веществ.

Целью данной работы является разработка классификации старорусских сладких блюд к современному времени.

Для реализации цели необходимо решить следующие проблемы:

- изучить и проанализировать литературные источники по истории и особенности русской национальной кухни;
- собрать и изучить рецептуры русских сладких блюд конца XIX - начала XX веков;
- структурировать современную классификацию русских сладких блюд.

Сладкие блюда можно поделить на группы, представленные на рисунке 1.



Рисунок 1. Классификация сладких блюд

Блюда, содержащие желирующие компоненты, такие как кисель, желе, суфле, пудинги, мармелад, тянучка, пастила, зефир, мусс, самбука.

Вовсе забытые, специфические русские сладкие блюда: «русские цукаты» - огурцы, морковь,

сваренные в меду на водяной бане, готовый продукт становился прозрачным и имел упругую консистенцию; «паренки» - кусочки свеклы и моркови, высушенные в русской печи; «пастила» - толченые ягоды рябины, малины, калины, высушенные в печи лепешками, употреблялись в качестве средства народной медицины при простуде и авитаминозе.

Самый первый кисель на Руси готовили на основе овсяной муки, смешанной с водой. Такой состав называли овсяным молоком. Вплоть до XIX века фруктово-ягодных киселей не было. Сам кисель в зависимости от густоты, температуры и дополнительных продуктов являлся не напитком, а первым, вторым блюдом и десертом.

Пастила - десерт старорусской кухни. До начала XX века слово нередко писали «постила» (понимая его как что-то постланное, расстеленное, собственно, что связано с технологией приготовления пастилы).

Желеобразную консистенцию эти блюда приобретают благодаря добавлению веществ, способных создавать желе, в древней Руси использовали крахмал, желатин, яичный белок, манную крупу, овес. Эти ингредиенты связывают воду и образуют при охлаждении желеобразную массу. Прочность студня зависит от количества и вида веществ, способных образовывать их, а также от режима варки, соблюдения правил хранения.

Готовятся эти блюда из ароматического основания (фруктового или же ягодного сока, пюре, отвара, какао и др.), пищевых веществ, содействующих образованию и фиксации пенистого состояния мусса, а еще пищевых веществ, придающих блюду сладкий вкус или же усиливающих его (сахар, мёд).

Мучные блюда, это оладьи, катлама, тестяные шишки, блины, хворост, левашники, баранки, перепичи, ватрушки, калачи, пироги.

Одно из самых древних русских блюд - блины. Самые разнообразные традиции связаны у русских людей с блинами: блины были обязательным блюдом на поминках, ими же кормили роженицу во время родов. Одна из сохранившихся до наших дней традиций, связанных с блинами, это древний языческий праздник, который до сих пор называется Масленица. Другое знаменитое русское мучное изделие - черный хлеб. Он непопулярен в других странах, но в России без него не обходится ни один обед. Черный ржаной хлеб появился в России в IX в. и сразу стал самым любимым блюдом. К ржаной муке могли примешивать ячменную. Из пшеничной муки делали калачи. К калачам так же подавали варенье, повидло и мед.

Повседневной пищей для простого народа служило толокно, которое готовили из овсяного зерна методом частичной варки с последующим размолом. В мучные изделия соль не добавлялась. Из теста на пшеничной или же ржаной муке готовили подовые или пряженые пироги.

Толченые, упаренные с патокой и высушенные в печи ягоды - самое полезное русское сладкое блюдо. При этом методе приготовления аромат и полезные свойства ягод сохранялись лучше всего. Поэтому «заедки» к чаю или леваша были не только десертом, но и профилактическим средством от простуды, кишечных инфекций. С левашами пекли пироги - левашники.

Древнерусская кухня была довольна экономична, из всякого продукта старались получить максимально еды. Пироги называли караваем или кулебяками, и практически всегда были огромными. Часто готовили каравай с различными фруктовыми начинками, вареньем, медом, повидлом. Нашим предкам, которые целыми днями занимались тяжелым физическим трудом, такая высококалорийная пища помогала поддерживать силы.

Кондитерские изделия, это коврижки, козули, куличи, пряники.

Особой отечественной кулинарной гордостью является пряник. Сначала он целиком состоял из смеси муки и меда, назывался медовым хлебом и был очень вкусен и ароматен. Постепенно в пряники начали добавлять ягодный сок, затем специи - корицу, гвоздику, кардамон, лимонную цедру, мускатный орех, мяту, анис, имбирь и многие другие.

Калужское тесто - оригинальное сладкое блюдо, которое в XIX-XX веках воспользовалось большой известностью. Данный вид изделия лишь только именуется тестом, на вкус оно более напоминает мягкий пряник. Подлинный рецепт этого блюда был утрачен во время революции. Доподлинно известно лишь то, что готовили его из черных сухарей с добавлением меда, сахарной карамели или же сахарного сиропа.

Так же была особо популярна коврижка, для ее приготовления использовали ржаную муку, замешанную на ягодном соке и большом количестве меда, довольно нередко как раз этот вид сладкого блюда готовили для свадебного застолья. Чтобы выпечки хватило на большое количество гостей, медовую коврижку выпекали весом до 16 кг, а ее величина в длину могла составлять 1-1,5 м. Для лакомства угощения размещалось на особом столе, где молодые нарезали его на кусочки и выдавали пришедшим на праздник родным и друзьям. Такой стол именовался коврижным, и возле него всегда толпились сладкоежки всех возрастов.

В древнерусской кухне в качестве известного понятия как «печенье», использовали «козули», это и было печенье из пшеничной или ржаной муки, чаще всего в форме животных. Козулями угощали колядующих, членов семьи, для увеличения плодovitости, их скармливали бытовому скоту. Помимо этого, козули принаравливались для святочных гаданий.

С выходом в свет христианства на Руси языческие праздничные дни и знаки плавно трансформировались в христианские. Отсюда, языческий обрядовый хлеб трансформировался в христианский пасхальный хлеб и приобрел сегодняшнее название кулич, кулинарное изобретение XIX века. Кулич выпекается накануне Пасхи и освящается в Светлую субботу в первый день Пасхи. В русские обыкновения кулич печется из дрожжевого теста в виде высочайшего цилиндрического хлеба, который сверху украшается глазурью или же фигурками из теста.

Ключевым сырьем для изготовления кондитерских изделий считаются: сахар и другие сладкие вещества (мед, заменители сахара), патока, молоко, сливочное масло, различные фрукты и ягоды, мука, крахмал, какао-продукты (какао-масло, какао-порошок, какао тертое), орешки, всевозможные жиры и масла (маргарин, растительные масла, заменители какао-масла, кондитерские жиры) и др.

Сладкие напитки, в их ассортимент включены: сбитень, морсы, пунш, медовуха, квас, глинтвейн.

Из напитков наиболее известными были ягодные и фруктовые соки с морсами, а еще настойки. Медовуха - напиток на основе пчелиного меда - был покрепче, а затем была замечена водка. Но ключевым русским напитком с незапамятных времен оставался хлебный квас.

Основой морсов всякий раз считался ягодный сок, в всевозможных пропорциях перемешанный с водой. Известно, что сок из натуральных ягод на вкус очень кислый. Чтобы продукт пришёлся всем по душе будет необходимо разводить его водой или же добавлять сахар, собственно, что изменяет первоначальный полезный витаминно-минеральный состав. Наши предки нашли решение этой проблемы, они стали изготавливать из лесных ягод морс, в который для сладости добавляли натуральный мёд.

Сладкие напитки делятся на две главные группы: холодные и горячие.

Сбитни - относятся к старинным русским напиткам, известным еще со времен "Домостроя". Ими торговали повсеместно: на улицах и площадях, в трактирах и закусовых, на базарах и ярмарках. Они варились также и в крестьянских избах, домах мещан и купцов, дворянских и боярских усадьбах (особенно до XIX века Сбитень - это пряный согревающий напиток. Он может быть, как безалкогольным, так и с добавлением вина (иностранцы называли его "русским глинтвейном").

Рецептов сбитня довольно большое количество, отличаются они составными частями и технологией изготовления. Лишь только мёд остается всякий раз постоянным компонентом напитка. К тому же горячий медовый напиток считался великолепным успокаивающим

средством, поднимал настроение, облегчал засыпание, увеличивал невосприимчивость и содействовал долголетию.

Сбитни делят на обычные и заварные. Последние получают методом сбраживания сусла из мёда и патоки с разными приправами. Пили сбитень как правило с калачами и пряниками.

Также квас считался исконно русским напитком. Рецептов квасов существовало множество. Их можно разбить на две основные группы: квасы, приготовленные на основе ржаной муки, солода и пшеничной или гречневой муки, и квасы, приготовленные на основе опары (хлебные и фруктовые).

Глинтвейн, это горячий напиток - отвар нескольких пряностей и пряных травок, подслащенный медом, патокой или же сахаром, - популярен с конца XIX в. Длительное время был русским национальным зимним напитком, в то время как квас - летним.

Блюда из творога, такие как сырники, запеканки, колобки из творога, пасха, творожники.

Блюда из творога старорусской кухни называют творожными блюдами, иногда - сырными, но вместе с тем чаще говорят сырники, а не творожники, сыковая масса, а не творожная. Такая путаница возникла потому, что прежде слова «творог» не было и то, что мы теперь называем творогом, называлось сыром. С проникновением немецких, голландских, швейцарских, французских сыров и с развитием собственного сыроварения словом «сыр» стали именовать сычужные сыры, а для обозначения продукта, получаемого из квашеного молока, появилось слово «творог».

Были востребованы такие блюда, как блинки с творожком, творожное пирожное, творожник-сырник, сырница- блюдо из творога с добавлением каши, клецки, колобки из творога.

Творожную пасху готовят на основе творога. Добавляют различные ингредиенты: мед (сахар), сметану (сливки), сливочное масло, яйца, ванилин, варенье, цукаты, сухофрукты, орешки. Приготовление творожной пасхи - процесс индивидуальный, тем более значительный для благополучия всей семьи, в чьем жилище делается кушанье. Каждая хозяйка обязана сама выбирать продукты для его приготовления. Нужно лучшим образом приготовить это традиционное пасхальное блюдо из самых свежих ингредиентов.

Современным обществом незаслуженно были позабыты русские национальные обыкновения и кулинарные рецепты наших предков. Неоспорим и факт, что для человека более могут быть полезны те продукты, что появились с ним на одной земле. Исходя из этого, была выдвинута гипотеза: более близкое знакомство с особенностями формирования русской кухни вызывает ощущение гордости за нее и делает ее пользу очевидной.

Практическая значимость работы заключается в способности расширить представление о русской кухне, так как в свое время наши предки заложили правильную, рациональную систему питания, которая обеспечивала человека здоровьем, силами, энергией, бодростью на долгие годы.

Список литературы:

1. Ананина В.А ., Ахиба С.Л., Лапшина В.Т., Мальгина Р.М ., Соколов В.Л., Рубан А.П ., Ясюченя З.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М.: Хлебпродинформ, 1996. 602с.
2. Ваншин В. В., Ваншина Е. А. Русская и советская кухня: учебное пособие. - Оренбург: ОГУ, 2012. 129 с.
3. Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры, М.: Центрполиграф, 2008. 451 с.
4. Сюткин П., Сюткина О. Непридуманная история русской кухни: учебное пособие, 2011. -

