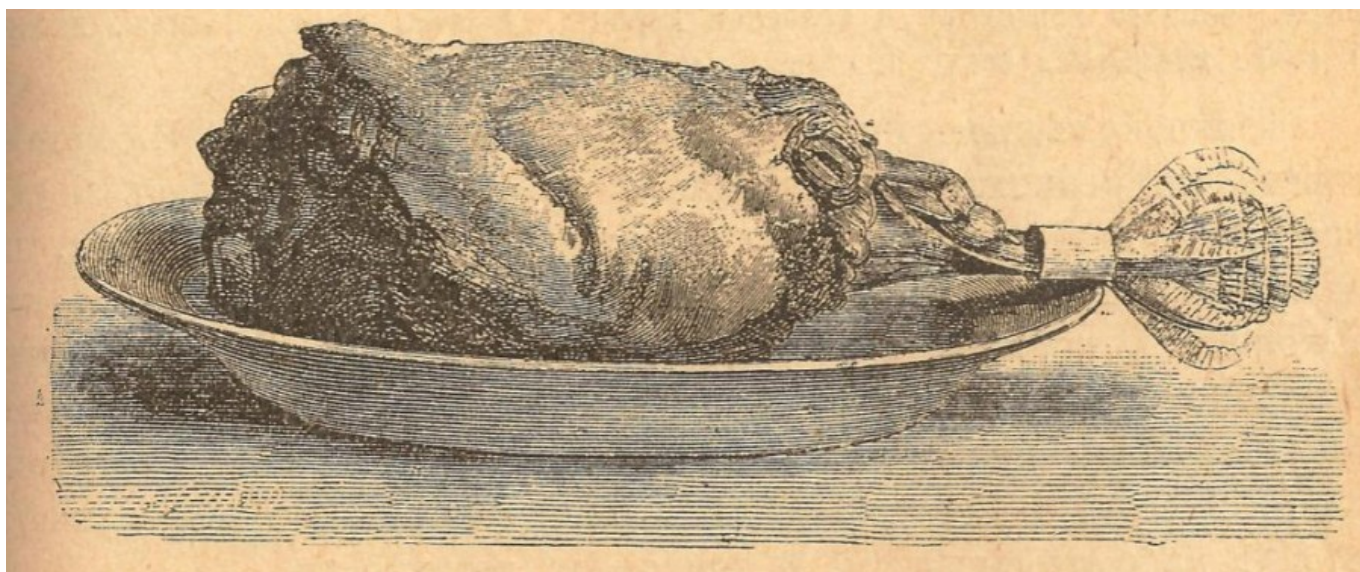


Картошка тоже бывает “а ля Пушкинь”

«Дорогая редакция!» – Жанр писем в газеты родился не в советские времена. Скажу вам больше. Смешных вопросов от разных чудаков при чтении дореволюционных газет находишь не меньше. Как пример “а ля Пушкинь”



Potatoes, too, is “a la Pushkin”

#пища #россия #история #food #russia #history

Картошка тоже бывает “а ля Пушкинь”

[Павел Сюткин](#) в выходные прошелся по разделу писем журнала «Наша пища» за 1893 год. Чего там только нет! «Покорнейше прошу редакцию сообщить, доступны ли для найма примерно на жалование 15 рублей в месяц поварихи, прошедшие курс кулинарного искусства?» «Прошу сообщить, как готовится картофель суффле. Он при варении должен вздуться и образовать из себя подушечку. А у меня так никогда не удается».



Или вот этот, мой любимый: «Имею честь покорнейше просить высокоуважаемую редакцию оказать истинное благодеяние городу Харькову подробным указанием наилучшего способа печения хлеба в булочных».

На некоторые вопросы «высокоуважаемая редакция» отвечает, другие – переносит в следующие номера. Некоторые так и остаются в виде писем. Мы же сегодня обратимся к тем простым вопросам, которые действительно были полезны и позволили кулинарам поделиться своим опытом. Вот, например, к такому:

Вопросъ № 172. На нѣкоторыхъ пароходахъ, рейсирующихъ по Волгѣ, случается ѣсть очень вкусную и смачную «скобленку», но на большинствѣ пароходовъ съ порядочными кухнями её приготавливаютъ много хуже. Не можетели сообщить, какъ приготавливается хорошая вкусная «скобленка», которою можно бы угостить и дома.

Е. Серезникова.

Скобленка.

(Въ отвѣтъ на вопросъ № 172).

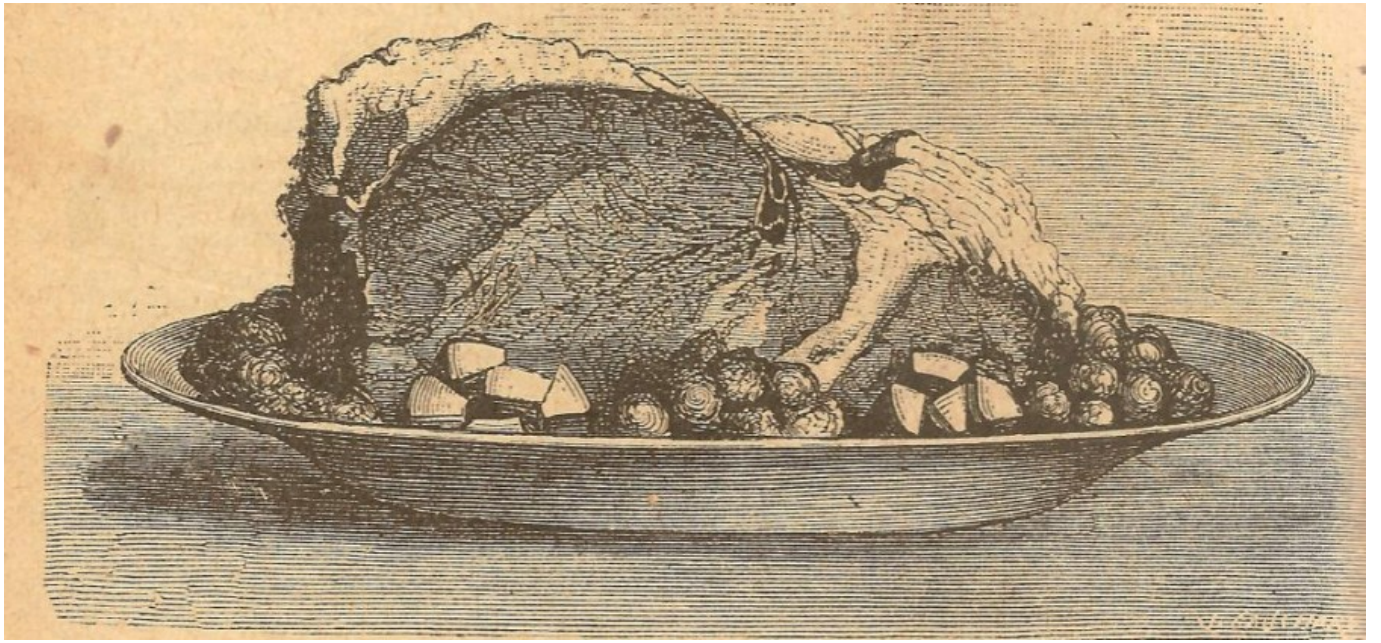
«Скобленка» это почти то же самое, что «Бефъ а ля Строгановъ». Разница сводится, главнымъ образомъ, къ приготовленію картофеля, который къ тому же къ скобленкѣ подается отдѣльно, а не вмѣстѣ, какъ при «бефъ а ля Строгановъ».

Очистивъ и нашинковавъ 3 луковицы, распустите въ кастрюлкѣ немного масла, припустите (поджарьте) на немъ лукъ, не колеруя (не румяня), влейте затѣмъ 1^{1/2} фунта сметаны, прибавьте 3 столовыхъ ложки пюре томатовъ и прокипятите немного, помѣшивая и не давая пригорѣть.

Разотрите затѣмъ отдѣльно 1^{1/2} столовыхъ ложки муки съ такимъ же количествомъ масла (т. е. тоже 1^{1/2} ложки), холоднаго или слегка распущеннаго, и, положивъ муку съ масломъ въ кастрюльку съ соусомъ, «зализоньте» его, т. е. понемногу вмѣшивайте лопаточкой, вотрите, какъ говорятъ, масло съ мукой въ соусъ.

Прокипятивъ затѣмъ соусъ, чтобы мука въ немъ вполнѣ разошлась, «процѣдите» соусъ черезъ салфетку.

Въ журналѣ какъ-то указывалось на то, что «процѣдить» у поваровъ имѣетъ нѣсколько иное значеніе, такъ какъ соусъ при этомъ зачастую и не думаетъ протекать сквозь салфетку. Его выкладываютъ или выливаютъ въ салфетку, завертываютъ края салфетки такъ, чтобы соусъ былъ ею кругомъ покрытъ и в двоёмъ начинаютъ скручивать салфетку возможно сильно, чтобы соусъ продавливался сквозь нее. Вотъ какъ «цѣдятъ» соуса.



Процѣдивъ, прибавьте къ вашему соусу ложки 1 1/2 столовыхъ сои кабуль и размѣшайте.

Тѣмъ временемъ нарежьте тонкими ломтиками, нашинкуйте, такъ сказать, мясо, посолите, посыпьте его перцемъ и положите поджариться на обширной сковородкѣ на самомъ сильномъ огнѣ. Сковорода должна быть обширною затѣмъ, чтобы кусочки мяса не лежали другъ на другѣ и потому скоро жарились, не поспѣвая дать соку и, слѣдовательно, ничуть не парясь въ своемъ соку, что непременно случится, если будете жарить мясо на небольшой сковородкѣ кучей.

Масла для жаренья мяса нужно брать по возможности немного.

Когда мясо поджарится, выложите его на блюдо, залейте соусомъ и отдѣльно подайте къ скобленкѣ картофеля, изжаренный а ля Пушкинъ.

Картофель а ля Пушкинъ готовится такъ: варятъ картофель въ мундирѣ, чистятъ и затѣмъ уже, нашинковавъ тонкими ломтиками, жарятъ въ маслѣ.

При подачѣ посыпаютъ петрушкой.

Если жарить не вареный картофель, а сырой, то картофель не будетъ такъ рассыпчатъ, какъ предварительно отвареный. Картофель, жареный сырымъ, всегда будетъ нѣсколько клеекъ.

Ф. А. Зестъ.

Источник

Каким был отечественный фастфуд в XIX веке Бытописатель 1840-х годов Иван Кокорев подробно описывает торговлю вразнос в Охотном ряду. Московские лоточники предлагали горячие блины, сбитень, сдобренный кипятком, белые баранки, гречневика, гороховый кисель с маслом, жареный мак. Особенно славились парни из-под Ярославля, начинавшие с мелочной торговли, а заканчивавшие жизнь с собственными трактирами и доходными домами. Такой услужливый брюнет будет кланяться всякому

прохожему, одного назовет «почтеннейшим», другого «добрым молодцем». Ласковое слово и кошке приятно! Продавец блинов будет так нахваливать свой товар, что вокруг через несколько минут соберется толпа, жадная до песен и прибауток..

[Картофельные чипсы в микроволновке](#). Бытует мнение, что чипсы – это химия. Тем не менее, детки очень любят эту вредятину. Когда мы готовим картофельные чипсы в микроволновке по крайней мере мы уверены в отсутствии всяческих мифических вредных химических добавок. И самое главное – Главному Эксперту нравятся «чипсы на палочке».

[Сладкий картофель в кисло-сладком соусе](#). Сладкий картофель в кисло-сладком соусе, говоря «по-умному» батат, не оправдал ожиданий. От экзотического овоща ждёшь неких новых вкусовых ощущений, а получаешь банальный картофель по чуть более дорогой цене. Однако опыт не пропьёшь. Сам по себе рецепт интересный. Блюдо получилось вкусное и красивое. А батат просто бывает разный. Будем пробовать дальше...

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).