

ОЧЕНЬ ВКУСНО!

50

самых
лучших
рецептов



**КРЕМЛЕВСКАЯ
КУЛИНАРИЯ**

УДК 41.5
ББК 36.992
К 79

Серия основана в 2004 году

Автор-составитель
Любовь СМИРНОВА

Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

К 79 Кремлевская кулинария / Авт.-сост. Л. Смирнова. — М.: АСТ; Мн.: Харвест, 2006. — 96 с. — (50 самых лучших рецептов).

ISBN 5-17-033344-7 (АСТ).
ISBN 985-13-7199-8 (Харвест).

Из данной книги вы узнаете об особенностях русской кухни, своеобразии национальных блюд и гастрономических пристрастиях некоторых русских «вождей».
Для широкого круга читателей.

УДК 41.5
ББК 36.992

© Подготовка и оформление.
Харвест, 2005

ISBN 5-17-033344-7 (АСТ)
ISBN 985-13-7199-8 (Харвест)

www.natahaus.ru

НЕМНОГО ИСТОРИИ

Если бы обитателей Кремля 17 века на машине времени перенесли в Кремль сегодняшний и пригласили за стол, они чувствовали бы себя как самые дальние чужестранцы. За четыреста лет представление о русской кухне изменилось до неузнаваемости. И дело не только в том, что в Кремле сегодня не начинают трапезу с жареных лебедей. Изменилось само представление о том, что вкусно, а что нет.

Неизменным для кремлевской кухни — исторической и современной — является лишь стремление порадовать воображение гостя, предоставив ему возможность «умереть» за столом от обилия яств. В 16—17 веках общее число блюд было никак не меньше семидесяти. Одних куриных насчитывалось пару десятков, среди них, между прочим, были экзотические на взгляд современного человека: кура, жаренная с огурцами, кура, разъятая по косточкам с лимоном, цыпленок в рассоле, цыпленок в лапше, цыпленок в каше и т. д.

Даже из этого краткого списка можно заключить, что особым почетом пользовался в качестве приправы лимон, его, кстати, применяли не только для вкуса, но и для цвета, точно так же, как шафран. Совершенно неожиданно в декоративном качестве (для придания цвета) использовались и сливы: «тетерев жареный, подкрашенный сливою».

Нынче государственные информационные агентства считают своим долгом сообщить, что в Кремле во время поста кухня готовит постные блюда. Предполагается, что тем самым воздается дань традициям предков. Хотя в 17 веке посты в Кремле действительно соблюдали, но как! Трапезы и пиры не прекращались, изменялись только напитки и кушанья. К столу в пост подавали водку анисовую, водку, настоянную на корице, водку боярскую, а также рейнские и так называемые

«романейские вина». Так в те времена именовали бургундское вино.

Что касается кушаний, то предпочтение отдавалось рыбным блюдам. Например, к столу подавались соленые и свежепросоленные блюда из стерляди, щуки, леща и селедки. Особенно популярны были бок белуги, стерлядь жареная, а также спинка белорыбицы. Вслед за этими блюдами шла уха. К слову сказать, на Руси ухой первоначально называли любой суп — мясной, гороховый и даже сладкий. И только позже название «уха» закрепилось за рыбными супами. Уху готовили трех видов: белую (с луком), желтую (с шафраном) и черную (с корицей, гвоздикой и перцем). На пиру подавали несколько видов ухи, а «меж ухи пироги». Вслед за ухой за столом появлялась опять же рыба — жареная и под соусами: щука с горчицей, голова белужья, лещи с лимоном, сельдь в тесте и под ореховым соусом и т. д. и т. п. Икру принято было подавать в бочонках, ей всегда сопутствовали пироги с рыбой, кашей и горохом.

Никакой стол не обходился без соленых грибов, из которых особо ценились грузди и рыжики. Груздь и боровик так и называли: «царь-гриб».

Русский стол широко известен за рубежом главным образом своими деликатесами — копченой спинкой осетра (балыком), севрюжиной с хреном, малосоленной лососиной (семгой), красной, черной и розовой (сиговой) икрой, маринованными и солеными грибами (рыжиками и белыми) — составляющими не только прекрасный натюрморт вместе с кристально-прозрачной московской водкой, но и тонко гармонирующими с ней во вкусовом отношении.

Однако эти отдельные готовые продукты, к тому же праздничные, несмотря на свою изысканность, не могут дать полного представления о русской кухне, о своеобразии вкусовых качеств ее основных горячих блюд, о составе русского национального стола в целом.

Перенесемся во времена не столь далекие.

Пищевые пристрастия Владимира Ильича Ульянова (Ленина) сформировались в детстве. Ленин происходил из интеллигентной семьи. Отец вышел из низов, что заставляло его особенно прилежно почитать и исполнять русские национальные традиции. Мать родилась и воспитывалась в протестантской среде немцев Поволжья, где культивировались немецкие традиции.

Еда в семье была русско-немецкая. Супы молочные, растительные, крупяные, редко — русские кислые щи, считавшиеся «тяжелыми» и «грубыми». Интеллигентность не допускала следовать столь «вульгарному» столу. Это относилось и к хлебу. Черный употреблялся лишь в будни к обеду. К чаю, ужину полагался белый.

Мать Мария Александровна, имея на руках хозяйство и большую семью, старалась готовить так, чтобы было поменьше кухонной разделки. Вот почему мясных блюд готовили мало. Да и то говядину лишь отваривали, а не жарили: отваривать было легко, и отварная пища считалась «легкой», полезной.

Среди горячих блюд доминировала яичница, а из немецких — армериттер — моченный в молоке белый хлеб, поджаренный слегка на сковородке на сливочном масле и залитый яйцом. Крутые яйца и яйца всмятку по воскресеньям были обычным блюдом за завтраком и ужином. Другим дежурным блюдом были бутерброды — совсем уже немецкое в то время «кулинарное изделие». Бутерброды делались либо просто с маслом, либо с хорошей копченой рыбой — с осетриной, балыком, севрюгой.

В период напряженной жизни в Питере в 1893—1895 годах, Ленин питался кое-как, всухомятку. В конце 1895 года произошел первый арест. Регулярное

тюремное питание (щи, каша) стабилизируют положение. И еще более благоприятные условия складываются для Ленина в ссылке. Попав в Красноярске на частную квартиру с полным пансионом, т. е. с обильной русской кормежкой по 4—5 раз в день и настоящим сибирским меню (щи грибные, телятина, рыба отварная, пироги, пельмени, шанежки, баранина с кашей и др.), Ленин восторженно пишет родным: «Живу хорошо, столом вполне доволен. О минеральной желудочной воде забыл и думать и, надеюсь, скоро забуду и ее название!»

Состав продуктов, которыми питались в ссылке Ленин и Крупская, также был весьма здоровым и вкусным. Это было свежее, парное, молодое мясо, свежая речная рыба лучших лососевых сортов, лесная пернатая дичь, разнообразные овощи и грибы, лесные ягоды, мед, квашения и соления.

По окончании ссылки Ленин уехал в Псков, где всю трехлетнюю поправку хорошим столом в Сибири «удалось ликвидировать» буквально за месяц сухомытной пищи. Полубольным Ленин выехал летом 1900 года за границу, в свою первую эмиграцию.

В Лондоне, где «домашнее питание» оказалось настолько плохим и примитивным, что это почувствовал даже кулинарно непривередливый Ленин, он вынужден был не раз питаться в пабах — пивных, где можно было получить яичницу с беконом, пинту пива и хлеб.

А родные посылали варенье, пряники, «абрикосовый мармелад», халву, изюм, урюк — все то, чего тогда в Западной Европе не было.

Однако кулинарные радости были недолги. Началась первая мировая война, пришлось переходить целиком на крестьянскую пищу — «квашне млеко с земляками» (т. е. простоквашу с отварной картошкой).

О питании Ленина в России, начиная с апреля 1917 года и до самой смерти в январе 1924 года, достаточно хорошо известно. Большевики в начале 20-х питались очень

скромно. Ленин, по воспоминаниям коменданта Кремля Малькова, ел так же, как и все члены правительства. Вождь мирового пролетариата нередко оставался без сахара и чая. О мясе и масле в те годы в Кремле забыли. Обедал Ленин в столовой: жидкий суп, пшенная каша, чай. Ни о какой выпивке и речи быть не могло!

КРЕМЛЕВСКИЕ ПРИВИЛЕГИИ

После переезда правительства в Москву Ленин с Крупской некоторое время жили в «Национале», где питались по-походному: английскими мясными консервами. После петроградского голода эти консервы казались райской едой. Затем в Кремле открыли столовую. Обедали в ней народные комиссары, работники Совнаркома и ВЦИКа, участники делегаций. В 1918 году меню было однообразным: суп из селедки или мелкой тюльки с овощами да пустая пшенная или чечевичная каша.

Семья Ульяновых обычно брала обеды на дом, но Ленин часто заходил в столовую, чтобы продемонстрировать свою близость к народу. Видя, что вождь ничего не ест, делегаты с мест, вернувшись домой, посылали ему что-нибудь вкусненькое. Практически все присланное Владимир Ильич отправлял в детские дома, но с 1921 года по просьбе родственников Елизаровых подарки стали оставаться в семье.

Когда члены Совнаркома прямо на заседаниях стали падать в голодные обмороки, Ленин, не желая терять гвардию, экстренно ввел «спецпитание на время решения хозяйственного вопроса». Горячий обед можно было взять в специальных судках-термосах или вместо него так называемый сухой паек (из гастрономии, бакалеи, спиртного и сладостей): свежую рыбу, отличные отбивные, копчености и колбасы, икру и кофе, пирожные и конфеты, лучшие вина и коньяки.

Если требовалось больше продуктов, достаточно было заранее подать заявку. На Масленицу даже давали горячие блины. Чтобы обеды не успели остыть, вблизи Кремля машинам со спецномерами включали зеленый свет. Но сам Ильич гурманствовал недолго: после ранения врачи разрешили ему есть только диетическую пищу...

Предлагаем рецепты некоторых блюд из «диеты Ильича», показавшихся нам полезными.

АЛЬПИЙСКИЙ МОЛОЧНЫЙ СУП

800 мл молока, 4 яичных желтка, 300 г мякиша белого хлеба, 2 ст. л. коровьего масла, 2 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 1 ст. л. тертого сыра.

Хлеб нарезать на тоненькие ломтики около 10 см длиной и 5 см шириной. Масло растопить в сковороде, слегка подрумянить хлеб на слабом огне с двух сторон. Хлебные гренки выложить в супницу. Молоко довести до кипения, добавить сахар и соль. Убавить огонь, ввести в молоко желтки, постоянно помешивая деревянной лопаткой. Когда молоко начнет сгущаться и приставать к лопатке, снять с огня и вылить в супницу на хлебные гренки.

Перед подачей посыпать тертым сыром.

СУП МОЛОЧНЫЙ ПЕРЛОВЫЙ

350 г молока, 120 г воды, 40 г перловой крупы, 5 г сливочного масла, 5 г сахара, соль — по вкусу.

Промытую перловую крупу залить кипящей водой (из расчета 3 части воды на 1 часть крупы), накрыть посуду крышкой и варить на водяной бане 40—45 мин или поставить на край плиты. Подготовленную перловую крупу соединить с горячим молоком, добавить соль, сахар и варить при слабом кипении 20—30 мин.

Подать суп с кусочком сливочного масла.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

Для супа: 10 стаканов молока, соль, сахар — по вкусу.

Для клецек: 5 яиц, 1 ст. л. муки.

Взбить в пену отдельно яичные белки и яичные желтки, затем осторожно их соединить и перемешать с мукой. Эту массу вылить в кипящее молоко (5 стаканов) и накрыть крышкой. Через 5—7 мин, когда тесто всплывет, перевернуть его и опять накрыть крышкой. Через 10 мин вынуть тесто на доску, нарезать на небольшие кусочки. Затем в кастрюлю влить оставшееся молоко и вскипятить. В него опустить приготовленные клецки, вновь вскипятить, добавив соль и (по желанию) сахар.

Подать горячим.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ

4—5 картофелин, 1 небольшая луковица, 1 морковь, 3 ст. л. растительного масла, 3 стакана молока, 3 стакана воды, 2 ст. л. манной крупы, соль, тмин — по вкусу.

В глубокой посуде обжарить в масле лук, добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, натертую морковь, соль, тмин, воду и дать закипеть. Затем всыпать манную крупу и проварить на слабом огне около 20 мин. Влить молоко и вновь довести до кипения.

Готовый суп подать к столу с нарезанной петрушкой.

ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ В ГОРШОЧКЕ ПО-ШУШЕНСКИ

300 г молодой баранины, 4 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2 ст. л. топленого масла, 2 зубка чеснока, 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки и укропа, 1 лавровый

лист, 0,5 стакана мясного бульона, соль и перец — по вкусу.

Мясо промыть, обсушить, порубить на 6 кусков. Картофель, лук, морковь, коренья и чеснок очистить. Картофель, морковь и коренья нарезать кубиками, лук — кольцами, чеснок измельчить. Обжарить в масле по отдельности картофель, лук и морковь до золотистого цвета. Разогреть на сковороде 1 ст. л. масла и обжаривать в нем мясо с обеих сторон по 5—7 мин до образования румяной корочки. Обжаренные мясо, картофель, лук, морковь положить в керамический горшок. Добавить рубленые коренья, соль, перец, лавровый лист, влить бульон. Поместить в духовку, разогретую до 180 °С, и готовить 30 мин. За 10 мин до окончания приготовления залить жаркое сметаной, посыпать чесноком и мелко рубленой зеленью.

Подать с салатом из свежих овощей, солеными огурцами и квашеной капустой.

ГУСЬ ПО-БЕРЛИНСКИ

Гусь (около 3 кг), бяблок, 2 кг капусты (лучше краснокочанной), 10 картофелин.

Для соуса: 1 ст. л. кукурузной муки, 1 стакан бульона, майоран, соль — по вкусу.

Гуся выпотрошить, опалить, промыть, посолить внутри, натереть сухим измельченным майораном и начинить частью очищенных от семенных коробочек яблок. Тушку зашить и зажарить с оставшимися яблоками. Капусту тушить отдельно. Картофель отварить.

Для соуса: оставшийся после жарения гуся жир развести бульоном, прокипятить, добавить муку, перемешать, чтобы не образовались комочки, и процедить.

Готовую тушку разделить на порционные кусочки, уложить в центр блюда и гарнировать печеными яблоками и отварным картофелем. Капусту и соус подать отдельно.

ОТВАРНАЯ ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ

160 г говядины, 80 г картофеля, 50 г свежей капусты, 25 г моркови, 20 г репы, 15 г корня петрушки, 25 г лука, 5 г масла топленого или сала свиного, 3 г муки, лавровый лист, чеснок, перец горошком, зелень петрушки или укропа, соль — по вкусу.

Жирную говядину (лопатку или наружную часть задней ноги) нарезать кусочками толщиной 20—30 мм (по 1—2 куса на порцию), опустить в горячую воду и варить не менее 1—1,5 ч. Полуготовое мясо переложить в другую посуду. Бульон процедить и снова положить в него мясо, добавить целые некрупные клубни очищенного картофеля, морковь, репу, корень петрушки, лук, нарезанные дольками, капусту — крупными кусками квадратной формы (шашками), лавровый лист, перец горошком, посолить и варить до готовности мяса и овощей. Затем бульон слить, приготовить на нем белый соус, добавив масло или сало, соединить с мясом и овощами, опустить чеснок, растертый с солью, после чего прокипятить.

При подаче положить мясо в глубокую тарелку среднего размера вместе с овощами и соусом, посыпать зеленью петрушки или укропа.

ДЕСЕРТ «СЕН-ЖЕРМЕН»

80 г глазированных каштанов, 1 ст. л. порошка какао, 3 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. вишневой наливки, 150 мл жирных сливок, 2 яичных белка.

Каштаны выложить в миску и раздавить вилкой. Добавив какао и сахарную пудру, продолжить разминать каштаны еще 2—3 мин. Влить наливку и взбить до кремообразного состояния. Отдельно взбить сливки, оставить на холоде. Взбить белки до консистенции пены. В миску с каштанами ввести сперва взбитые сливки, затем белки. Аккуратно перемешать, перелить в компотницу или вазу для фруктов и поставить в холодильник

не менее чем на 2 ч. По желанию украсить свежими ягодами и листиками мяты.

СУП ИЗ РЕВЕНЯ И ФРУКТОВ

200 г пшеничного хлеба, 500 г ревеня, 4 стакана воды, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, 1 стакан сметаны или простокваши, фрукты (клубника, вишня, абрикосы), сахар ванильный, корица, гвоздика.

Хлеб нарезать кубиками и подсушить. Ревень очистить, нарезать кубиками и опустить в кипящую воду, добавить сухарики, корицу, гвоздику и варить до готовности. Всыпать сахар и довести до кипения. Желтки взбить с простоквашей или сметаной и, помешивая, влить в суп. Взбитые с ванильным сахаром белки в виде клецек опустить в горячий суп.

При подаче к столу в тарелки положить свежие фрукты и залить супом.

ЕЛИЗЕНЛЕБКУХЕН (ELISENLEBKUCHEN)

2 яйца (белки), 150 г молотого фундука, 50—150 г сахара (по вкусу), по 50 г лимонных и апельсиновых цукатов, 1 пакетик ванильного сахара, 12—13 облаток диаметром 60—70 мм, половинки очищенного миндаля, сахарная пудра, 2—3 ст. л. фруктового сока, воды или коньяка.

Белки с небольшим количеством сахара взбить в крепкую пену, добавить оставшийся сахар, взбить, аккуратно вмешать (лучше просто ложкой) фундук, цукаты. На противне разложить облатки, на каждую выложить ложкой (обмакивая ее в воде) полученную массу, придать округлую форму. Сверху разложить цветком миндаль. Запечь в духовке при 150 °С около 20—25 мин. Когда немного остынут, покрыть глазурью (пару ложек воды, коньяка или фруктового сока смешать с сахарной пудрой).

ДЕД ПУТИНА

КОРМИЛ ЖЕНУ ЛЕНИНА,

МАТЬ ХРУЩЕВА И ЛИЧНО СТАЛИНА

Спиридон Путин до 72 лет обслуживал элитные пиры и банкеты.

Если бы родной дед Владимира Путина (по отцовской линии) Спиридон Иванович Путин дожил до того дня, когда его внук Володя стал Президентом России, он был бы несказанно горд. Сам Спиридон всю жизнь трудился поваром и, хотя кормил не простых людей, а очень важных персон, всегда мечтал о лучшей доле — и для себя, и для своих детей.

Владимир Путин в книге «От первого лица» про деда поведал немного. Рассказал только, что после первой мировой войны тот работал поваром в подмосковных Горках, где жил Ленин. Потом был переведен на одну из дач Сталина. А затем готовил обеды в доме отдыха Московского горкома партии в Ильинском.

Однако самого Ленина, как можно подумать по прочтении этих строк, дед Путина никогда не кормил...

Спиридон Путин действительно кухарил в Горках. Только туда он попал уже после смерти Ленина. Санаторий в Горках был открыт еще в 1918 году. Приезжали туда в основном руководящие работники партии. «Санаторских» особо не баловали. Вместо разносолов выдавали по утрам бутылку молока, несколько яиц, полтора фунта хлеба и три раза в день ставили самовар для чая. При этом отдыхающие оплачивали прислугу из своего кармана.

Уже будучи в Горках, Спиридон Путин находился там на особом положении. Ему доверяли готовить для ленинской семьи. Жену Ленина, Надежду Константиновну

Крупскую, и его сестру, Марию Ильиничну, Путин кормил до самой их смерти. Брат Ленина, Дмитрий Ильич Ульянов, тоже питался у него.

В конце 30-х годов Путин попал в дом отдыха в Ильинском. Там ему приходилось потчевать министра культуры Фурцеву, первых секретарей Московского горкома партии Гришина и Капитонова, Хрущева и даже его мать. Во время войны Спиридон Путин трудился в Огареве на даче у председателя Совинформбюро Щербакова. А вот на даче Сталина никогда не работал, хотя самого Иосифа Виссарионовича пару раз все же накормил.

Чем их всех кормил? Это зависело от того, какое меню заказывалось. Готовить умел все! Обучался все-таки при царизме, когда ресторанное дело процветало. Он был специалистом широкого профиля, особенно любил готовить мясо и рыбу, но фирменного блюда у него не было. Им всегда все были довольны. До 72 лет приглашали на банкеты. Спиридон Иванович очень возмущался, когда ему определяли норму продуктов. Какая у повара может быть норма, он сам должен знать, сколько чего куда положить!

У него хранились ключи от погреба с коньяками и закусками. Но он ни разу ничего не принес с работы домой. Жил очень скромно. В двух маленьких комнатках. Выйдя на пенсию, получал 120 рублей и ничего не просил.

А вот дома Спиридон Путин готовил редко. Даже когда приезжали гости, угощал каким-нибудь одним блюдом. Дружную семью Путиных, в которой было шестеро детей (четверо сыновей и две дочери), кормила бабушка Ольга Ивановна. А дед изредка делился с домочадцами секретами своего мастерства: как уху варить, когда мясо в воду опускать, как тесто заводить. Но только для внутреннего пользования.

Спиридон Путин умер в возрасте 86 лет в 1965 году. Его внуку Володе было тогда 12. А сегодня у Владимира Путина есть личные повара. Но о Владимире Путине мы поговорим позже.

Во времена правления Иосифа Виссарионовича Сталина кремлевская кухня располагалась на нижнем этаже огромного дворца Шереметева на улице Грановского. Здесь находился кулинарный рай — знаменитая столовая лечебного питания, охраняемая тремя КПП. Всю еду для членов политбюро готовили на первом этаже анонимно, т. е. никогда не знали, для кого это блюдо. Заказы в целях безопасности приходили под шифрами. Потом поднимали на второй этаж. Такого количества врачей не было ни до, ни после, ни на одном пищевом предприятии. Здесь заседал целый консилиум, который проверял еду на безопасность. Отсюда заказы поступали или в общий зал столовой, или непосредственно на дом заказчику. Здесь же питался сын Сталина — Василий. Но об этом предпочитали молчать.

У Сталина всегда были самые лучшие кулинары, правда, недолго. Например, он очень любил шашлык из молодого барашка, поэтому Берия отыскал ему одного из лучших специалистов-шашлычников.

Выехали как-то раз на природу с барашком. Вокруг мастера столпились главные знатоки со всей страны. И вроде бы ничего особо примечательного он не делал, только в последний момент полез в карман и посыпал горячее мясо каким-то белым порошком. Его тут же скрутили, барашка — на анализ, шашлычника — совсем в другое место.

Потом, когда мастера уже расстреляли, выяснили, что он всю жизнь собирал какую-то траву по лесам и создал особый порошок, который придает готовому шашлыку невероятный аромат. Кулинары часто становились жертвами режима.

Единственная человеческая слабость, которую позволял себе Сталин, да и то в последние годы жизни, — это застолья, устраиваемые им на Ближней даче, ставшей для него и домом, и основным местом работы.

Коменданта дачи обычно извещали о количестве ожидаемых гостей. На стол заблаговременно выставлялись приборы, хлеб, коньяк, водка, сухие вина, пряности, соль, кое-какие травы, овощи и грибы.

Колбас, ветчинных закусок, как правило, не было; консервов Сталин не терпел. Хлебные изделия повара готовили сами. Обеденные первые блюда в больших фаянсовых судках располагались на отдельном столике, и здесь же горкой размещалась чистая посуда. Обслуживающего персонала в зале во время обеда не было. Независимо от своего положения каждый из присутствующих обслуживал себя сам. Обычно Сталин первым наливал из судка в тарелку понравившиеся щи, суп или уху, а затем с тарелкой шел к своему традиционному месту за столом в глубине зала. Деликатесы там были редко. Обычная еда. Например, одно время Сталину нравились котлеты с гречневой кашей.

С конца 30-х годов обеды на Ближней даче всегда были многолюдными, за большим столом усаживались человек 15—20. Сидели за стол обычно вечером, и продолжались застолья часто до 3—4 часа утра.

После смерти жены, а особенно в последние годы своей жизни, он очень изменился, стал больше пить, и обеды стали более обильными, состоявшими из многих блюд. Сидели за столом по 3—4 часа, а раньше больше получаса на трапезу никогда не тратили.

Сталин очень любил рыбные блюда. Несколько сортов рыбы всегда присутствовали на столе: дунайская сельдь, керченская, рыбец копченый, шемая копченая. А еще он любил выдумывать и заказывать блюда, нам прежде не известные. Не то суп, не то второе, когда в большом котле смешивались баклажаны, помидоры, картошка, черный

перец, лавровый лист, кусочки бараньего мяса. Этому блюду Сталин дал название «Арагви».

Сталин поглощал количество еды, огромное даже для более крупного человека. Он любил перепелок, голубей, а также другие грузинские блюда. Чаще всего это были мясные блюда. Здесь чувствовалось его горское происхождение. Он любил и различные специальные блюда, которыми изобилует его родина с разным климатом и цивилизациями. Но нельзя сказать, что какое-то определенное блюдо ему особенно нравилось. Пил он скорее умеренно, чаще всего смешивая в небольших бокалах красное вино и воду.

О напитках, подаваемых на Ближней даче, особенно о «любимом» вине Сталина, ходит чрезвычайно много легенд. Например, в статье известного знатока в области кулинарии Вильяма Похлебкина «Что ел Сталин?» говорится, что «любимыми винами, присутствующими при каждом застолье, были грузинские Киндзмараули, Хванчкара, Мукузани, Напареули, Цинандали, Саперави». Но за грузинским застольем Киндзмараули и Хванчкару вообще не пьют! Эти полусладкие десертные сорта грузины и за вино не считают — так, компот. Мукузани тоже не жалуют: оно тяжелое, густое, приятно выпить стакан-другой, но не более.

Сталину же подавали бутылку без всякой этикетки, т. е. домашнее вино. Сталин пил только «Атенское зеленое», по-грузински «Атенис мцване». Это самое «Атенское» Сталину возили в бочонках на самолетах, и, чтобы вино не растрясти (оно этого очень не любит, сразу мутнеет и теряет качество), бочонки держали на коленях, обхватив руками, молодцы в звании не ниже полковника.

В высшей степени интересные описания сталинских застолий, проходивших на Ближней даче, оставил Милован Джилас, второй человек в югославской иерархии, ближайший друг и соратник Тито, ставший затем самым яростным критиком как его лично, так и всей социалистической системы. Джилас пишет:

«В просторной, без украшений, но отделанной со вкусом столовой на передней половине длинного стола были расставлены разнообразные блюда в подогретых и покрытых крышками тяжелых серебряных мисках, а также напитки, тарелки и другая посуда. Каждый обслуживал себя сам и садился куда хотел, вокруг свободной половины стола. Сталин никогда ни сидел во главе, но всегда садился на один и тот же стул: первый слева от главы стола. Выбор еды и напитков был огромным — преобладали мясные блюда и разные сорта водки. Но все остальное было простым, без претензии. Никто из прислуги не появлялся, если Сталин не звонил, а понадобилось это только один раз, когда я захотел пива. Каждый ел, что хотел и сколько хотел, предлагали и понуждали только пить — просто так и под здравицы.

Такой ужин обычно длился по шести и более часов — от десяти вечера до четырех-пяти утра. Ели и пили не спеша, под непринужденный разговор, который от шуток и анекдотов переходил на самые серьезные политические и даже философские темы. На этих ужинах в неофициальной обстановке приобретала свой подлинный облик значительная часть советской политики, они же были и наиболее частым и самым подходящим видом развлечения и единственной роскошью в однообразной и угрюмой жизни Сталина. Не было никакой установленной очередности присутствия членов Политбюро или других высокопоставленных руководителей на этих ужинах. Обычно присутствовали те, кто имел какое-то отношение к делам гостя или к текущим вопросам. Но круг приглашаемых был, очевидно, узок, и бывать на этих ужинах считалось особой честью».

Регулярно объедавшиеся на таких ужинах советские вожди днем ели мало и нерегулярно, а многие из них один день в неделю для «разгрузки» проводили на фруктах и соках. Но в любое время дня и ночи они могли поесть свежую горячую пищу. Причем на выбор

предлагалось несколько блюд: курица, говяжьих отбивные, котлеты, разная рыба... В порциях, естественно, их никто не ограничивал.

Любимым блюдом Лазаря Кагановича была рыба, засушенная в духовке. Чтобы вытаскивать кости, были специальные женщины. Потом мужчины снимали с рыбы кожу и сушили ее в духовке при температуре 60—70 °С так, что она становилась прозрачной, как слюда. Каганович минимум по три раза отвергал каждый новый посол и кричал, что все над ним издеваются. В итоге же возвращался к первому и с удовольствием съедал. Если же ему подавали цыпленка не на 150 г, как написано в меню, а на 300, он заявлял, что его хотят отравить.

Были у Сталина места, где он любил уединяться. Это дача на озере Рица. В домик на Рице Сталин приезжал обычно к вечеру и, если оставался ночевать, просил приготовить ему к ужину форель, которой в озере водилось огромное количество. Кто-то из охраны отправлялся на рыбалку за форелью для Сталина. В течение получаса без труда можно было натаскать десятка полтора-два рыбешек. Бывало, что на Рицу Сталин приглашал двух аксакалов — своих старых знакомых. Дедушкам было лет по восемьдесят. Но держались они молодцом. Аксакалы непременно привозили с собой молодого барашка, из которого готовили шашлык для Сталина. Потом до полуночи Сталин с аксакалами пел грузинские песни. Захмелевших старцев отвозили обратно в аул, а Иосиф Виссарионович шел отдыхать. Свободная от смены охрана «добывала» остатки шашлыка и вина.

Последним напитком, который в своей жизни вкусил Сталин, было «Маджари». «Как обычно, когда гости к Хозяину приезжали, мы вырабатывали с ним меню, — вспоминал бывший охранник Сталина Лозгачев. — В ночь с 28 февраля на 1 марта у нас было в меню: виноградный сок маджари... Это молодое виноградное вино, но Хозяин его соком называл за малую крепость. И вот в эту ночь Хозяин вызвал меня и говорит: «Дай нам сока

бутылки по две». Кто был в ту ночь? Обычные его гости: Берия, Маленков, Хрущев и Булганин. Через некоторое время опять вызывает: «Еще принеси сока». Ну принесли, подали. Все спокойно. Никаких замечаний. Потом наступило четыре утра... В пятом часу подаем машины гостям...»

А в шесть часов вечера того же дня — воскресенья 1 марта 1953 года — тот же Лозгачев, войдя со страхом в комнату, где ночью проходил «обед», нашел Сталина, лежащим на полу без сознания, разбитого параличом.

АРАГВИ (ЧАНАХИ)

1 кг молодой баранины, 0,5 кг картофеля, 2—3 луковицы, 2 баклажана, 0,5 кг помидоров, соль, стручковый перец — по вкусу, зелень петрушки, кинзы, укропа.

Баранину порубить на порционные куски и посыпать солью. Крупно нарезать очищенный картофель и кружочками репчатый лук. Порезать на несколько частей баклажаны и помидоры. В обливной глиняный горшок положить мясо, затем картофель, сверху уложить баклажаны, на них — лук, помидоры, посыпать мелко нарезанной зеленью (петрушка, кинза, укроп), добавить стручковый перец и соль. Довести до готовности в духовом шкафу.

Возможны варианты: баклажаны можно класть целыми, надрезанными, с заложенными в них курдючным салом и молотым черным перцем, помидоры — тоже целыми, баранину — на ребрышках.

ХАРЧО ИЗ ОСЕТРИНЫ ИЛИ СЕВРЮГИ С ОРЕХАМИ

500 г осетрины или севрюги, 4 луковицы, 1 морковь, 2 веточки зелени петрушки, 2 сельдерея (с корешками), 1 лавровый лист, 5 горошин душистого перца, 1 ст. л. пшеничной муки, 2—3 зубка чеснока, 0,5 кориандра, 1 ч. л.

хмели-сунели, 1 стакан грецких орехов (очищенных), ткемали, помидоры или ткемали — по вкусу, стручковый перец — по вкусу, зелень петрушки, кинзы или укропа — по вкусу.

Осетрину или севрюгу сварить целиком до полуготовности, добавить головку лука в кожуре, морковь, петрушку, сельдерея, лавровый лист, душистый перец и соль.

Рыбу вынуть. Нарезать на маленькие кусочки, бульон процедить, жир снять и влить в другую кастрюлю, добавив мелко нарезанный оставшийся репчатый лук. Хорошо протушить. Затем всыпать пшеничную муку, помешать и тушить в течение 5 мин. После этого залить бульоном. Когда закипит, опустить туда кусочки рыбы и варить 10 мин.

За 10 мин до конца варки добавить толченые чеснок, кориандр, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа, хмели-сунели, стручковый перец и предварительно сваренные ткемали или помидоры, протертые через сито (можно замоченный в горячей воде и протертый через сито кислый лаваш), а также в предварительно охлажденном бульоне развести толченые грецкие орехи.

Перед подачей на стол в тарелку насыпать мелко нарезанной зелени по вкусу.

РЫБНЫЙ СУП

1 кг рыбы, 2 л воды, 5 яиц, 1 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, зелень укропа, соль — по вкусу.

Рыбу нужно брать только большую, толстую. Лучше всего, если это будет судак, но подойдет и мороженая треска. Дать ей оттаять, помыть, почистить и нарезать крупными кусками. В воду с рыбой нужно бросить луковицу, разрезанную на половинки. Одновременно с супом варить яйца. Когда они сварятся вкрутую, рыба будет уже почти готова. Яйца подставить под холодную воду, чтобы отстала скорлупа, очистить, дать им остыть, разрезать каждое на четыре части и бросить в кастрюлю с рыбой, посолить.

Потом для красоты бросить туда несколько маленьких веточек укропа и добавить сливочное масло.

Перед подачей на стол разлить суп по тарелкам, переложить в них рыбу, посыпать сверху мелко нарезанным луком.

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

160 г филе говяжьего, 20 г жира, 40 г репчатого лука, 40 г соленых огурцов, 25 г томата-пюре, 10 г острого соуса, 5 г винного уксуса, 5 г пшеничной муки, 10 г каперсов, чеснок, молотый черный перец, соль.

Мясо нарезать мелкими кусочками, посыпать солью, перцем, обжарить вместе с луком, добавить томат-гаоре, затем муку, спассеровать, развести бульоном до полужидкого состояния, заправить чесноком, винным уксусом. Потом добавить огурцы, каперсы и тушить до готовности.

СУП ХАШЛАМА

1 кг телятины, 2 корня петрушки и сельдерея, чеснок, зелень петрушки и соль.

Телятину нарезать на порционные куски, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она лишь немного покрыла мясо, накрыть кастрюлю крышкой и поставить варить. Чтобы бульон получился прозрачным, до закипания снять пену.

Добавить нарезанные соломкой петрушку и сельдерея, которые к концу варки удалить. За 5 мин до готовности мяса добавить в суп соль.

Перед подачей на стол в каждую тарелку положить мелко истолченный чеснок и мелко нарезанную зелень петрушки.

САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ

1 курица средних размеров, 500 г очищенных грецких орехов, 400 г репчатого лука, 2 зубка чеснока, по 1 ч. л. семян

кориандра и хмели-сунели, по 0,5 ч. л. молотых корицы и гвоздики, 0,5 ч. л. имеретинского шафрана, 2 ст. л. винного уксуса, 1 стручковый перец, соль.

Подготовленную целую курицу положить в кастрюлю, залить водой и варить до полуготовности. Вынуть из бульона, выложить на противень брюшком вниз, посолить, долить немного бульона и поставить в духовку. Во время жаренья тушку курицы время от времени поливать стекающим на противень соком и переворачивать, чтобы она подрумянилась со всех сторон. Лук мелко порубить и потушить на жире, снятом с бульона. Грецкие орехи истолочь вместе с чесноком, стручковым перцем и солью. Добавить имеретинский шафран, развести бульоном (6—8 стаканов), влить в кастрюлю с тушеным луком и варить 15—20 мин на небольшом огне. За 5—7 мин до окончания варки добавить винный уксус, корицу и гвоздику, истолченные семена кориандра и хмели-сунели.

Готовую горячую птицу нарезать порционными кусками, выложить в глубокую посуду, залить подготовленным соусом и подать на стол.

САЦИВИ ИЗ РЫБЫ

500 г рыбы, 1 стакан грецких орехов (очищенных), $\frac{3}{4}$ стакана гранатового сока, 3—4 луковицы, 2—4 зубка чеснока, 1 ч. л. молотых корицы и гвоздики, 1 ч. л. семян кинзы, 2 лавровых листа, 8 горошин душистого перца, молотый перец, стручковый перец, соль — по вкусу.

Очищенную и нарезанную на куски рыбу залить подсоленной водой так, чтобы вода только покрыла ее, затем добавить лавровый лист, душистый перец и варить 30—40 мин. Готовую рыбу выложить на блюдо. Орехи истолочь или провернуть через мясорубку с чесноком, стручковым перцем и солью. К полученной массе добавить толченые семена кинзы, корицу и гвоздику, все перемешать и развести бульоном, влить в чистую кастрюльку, добавить мелко нашинкованный

репчатый лук, влить гранатовый сок (можно использовать сок неспелого винограда или уксус) и варить 10 мин.

Уложенную на блюдо рыбу залить горячим сациви, охладить и подать на стол.

ФОРЕЛЬ В ВИНЕ

1,5 кг форели, 1,5 стакана белого сухого вина, зеленый лук, эстрагон, лимон или зерна граната, черный перец горошком, соль.

На дно кастрюли положить крест-накрест небольшие чистые палочки, влить вино, на палочки в 2—3 ряда уложить подготовленную и посыпанную солью форель, сверху — крупно нарезанные листья эстрагона и измельченный зеленый лук, посыпать перцем. Припускать под крышкой на небольшом огне.

Готовую форель подать горячей, украсив лимоном и зернами граната.

КОТЛЕТЫ ИЗ ГРЕЧКИ С МЯСОМ

100 г гречневой крупы, 100 г мяса (отварного), 20 г репчатого лука, 1 яйцо, 20 г сливочного масла.

Из гречки сварить рассыпчатую кашу, охладить, добавить пропущенное через мясорубку вареное мясо, смешанное с поджаренным на сливочном масле репчатым луком и взбитым яйцом, посолить. Сформовать котлеты, обвалить их в сухарях и обжарить на сливочном масле.

КОТЛЕТЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

800 г мяса (телятины), 300 г сала, 3 луковицы, 250 г пшеничного хлеба, молоко, мука, черный молотый перец, соль — по вкусу, $\frac{3}{4}$ стакана гречневой крупы.

Мясо, нарезанное кусочками, половину сала и лук пропустить через мясорубку, добавить размоченный

в молоке и отжатым хлеб, специи, вторично пропустить через мясорубку.

Для начинки сварить гречневую кашу и смешать ее с обжаренным оставшимся салом. Из котлетной массы сформовать лепешечки, положить на них начинку, придать форму пирожков, запанировать в муке и обжарить. После этого залить сметаной и тушить 15—20 мин.

ДИКИЙ ГОЛУБЬ С ЛУКОМ

2 голубя, 60 г шпика, 100 г сливочного масла, 3 луковицы, 2 ст. л. ягод можжевельника (толченых), 70 г панировочных сухарей, 50 г сливочного масла.

Тушки голубей ошипать, выпотрошить, вымыть, снаружи и изнутри посыпать толчеными ягодами можжевельника, сложить в миску, прикрыть крышкой и поставить на 2 дня в холодильник. Затем ягоды можжевельника частично стряхнуть, вложить в брюшную полость птиц несколько ломтиков репчатого лука, обернуть каждую тушку ломтиками шпика и перевязать. В глубокой сковороде растопить часть сливочного масла, припустить на нем оставшийся репчатый лук колечками, положить голубей, прикрыть крышкой и тушить в духовке, часто подливая воду. На оставшейся части сливочного масла обжарить панировочные сухари.

Готовых голубей вынуть, нарезать, гарнировать тушеным луком и густо посыпать обжаренными на масле панировочными сухарями. Сок, выделившийся при тушении, подать отдельно.

ДИКИЙ ГОЛУБЬ ФАРШИРОВАННЫЙ

2 голубя, 50 г шпика, 100 г сливочного масла.

Для начинки: 20 г шпика, 50 г копченого мяса или ветчины, голубиная печень, желудки и сердца, 1 яйцо, 2 рогалика, молоко или говяжий бульон, зелень петрушки, мускатный цвет и мускатный орех, соль — по вкусу.

Ошипанные и выпотрошенные тушки птицы вымыть снаружи и изнутри, грудки нашпиговать шпиком и посолить.

Приготовить начинку: рогаики нарезать тонкими ломтиками, залить кипящим молоком или бульоном, размять вилкой. Добавить шпик и копченое мясо, нарезанные мелкими кубиками, потроха, яйцо, соль, пряности, рубленую зелень петрушки и хорошо вымешать.

Тушки нафаршировать начинкой, зашить, прикрыть ломтиками шпика и зажарить в сильно разогретом масле (грудкой вниз), при необходимости подливая воду. Остаток начинки положить на ломтики шпика и жарить вместе с голубями.

Подать с отварным картофелем, рисом, салатом.

ШАШЛЫК ПО-ОХОТНИЧЬИ

600 г баранины, 200 г грибов, 400 г сладкого зеленого перца, 80 г топленого масла, 20 г соли, 20 г сахара, черный горький молотый перец — по вкусу.

Мясо посыпать сахаром, солью, черным молотым перцем. Грибы перебрать и промыть, крупные нарезать на 2—4 части. Нанизать на шампуры, чередуя сладкий перец, мясо, грибы. Приготовленный шашлык смазать топленным маслом и печь над раскаленными углями, поворачивая время от времени шампуры и следя за тем, чтобы мясо, грибы и перец не подгорали.

Готовый шашлык положить на вымытые листья винограда или бука.

ШАШЛЫК ПО-КАВКАЗСКИ

1 кг баранины, 2—3 луковицы, 1 ст. л. растопленного бараньего сала, зеленый лук — по вкусу, 0,5 стакана столового уксуса, 5 помидоров, 0,5 стакана соуса ткемали, 1 ст. л. сушеного барбариса, 1 лимон, черный молотый перец, зелень, соль — по вкусу.

Мясо порезать кубиками (30—40 г), сложить в посуду, приправить солью и перцем, перемешать с измельченным луком, полить уксусом (или, по желанию, лимонным соком). Все хорошо перемешать. Посуду накрыть крышкой и поставить на 3—4 ч в холодное место. Затем куски мяса нанизать на шампур, чередуя с кружочками лука, все смазать курдючным салом и поджарить над древесными углями.

Готовый шашлык гарнировать зеленым и репчатым луком, кружочками лимона или соусом ткемали и помидорами, посыпать зеленью и барбарисом.

ГОВЯЖЬИ ПОЛОСКИ С БРЫНЗОЙ

1 кочан листового салата, 3 помидора, 1 пучок укропа, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 150 г брынзы, 250 г говядины (филе), 10 ст. л. растительного масла, уксус, сахар, горчица, соль, черный и красный перец.

Кочан салата разделить на листья. Помидоры разрезать на четыре части, укроп измельчить, шампиньоны нарезать кружками, лук — кольцами. Положить все на листья салата. Брынзу нарезать кубиками. Филе нарезать на тонкие полоски, обжарить в 2 столовых ложках растительного масла. Приправить черным и красным перцем, посолить. Смешать горчицу, 8 столовых ложек растительного масла, уксус, соль, перец и сахар, сбрызнуть этим соусом листья салата. Полоски филе, сыр и кресс-салат положить сверху.

ОТБИВНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ С ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ

1 ст. л. тимьяна (сушеного), 6 зубков чеснока, 3 ст. л. черного перца горошком, 2 ст. л. оливкового масла, 4 (по 350 г толщиной 3 см) телячьи отбивные, 1 шт. лука-шалота, 100 мл красного вина, 2 ст. л. томат-пасты, 1 стакан гранатового сока, 2 стакана говяжьего бульона.

Тимьян порубить с чесноком и перцем, заправить частью масла и натереть этой массой отбитое мясо, завернуть в фольгу и охладить от 3 ч до суток.

Для соуса: обжарить лук-шалот в небольшом количестве растительного масла, влить вино и уварить до 2 ст. л., добавить томат-пасту и гранатовый сок, уварить на треть, добавить бульон и уварить наполовину.

Обжарить отбивные в малом количестве растительного масла с двух сторон по 2 мин, потом переставить в духовку и запекать еще 15 мин. Полить горячим соусом и сразу есть.

РЫБА В ОРЕХОВОМ СОУСЕ

750—1000 г рыбы, 0,5 стакана растительного масла, 2 ст. л. муки, чеснок, зелень петрушки — по вкусу, 0,5 стакана грецких орехов, 2—3 яйца, черный молотый перец, соль, уксус — по вкусу.

Рыбу почистить, выпотрошить, удалить голову и плавники, нарезать на порционные куски (если рыба крупная), посолить, обвалить в муке и обжарить в масле. Куски готовой рыбы уложить на блюдо в виде круга, чтобы в середине осталось место для соуса.

Отдельно растолочь с солью чеснок, добавить измельченные орехи, постепенно влить растительное масло, уксус и воды столько, сколько понадобится для образования густого соуса. Полученный соус выложить на середину тарелки с рыбой. Сварить вкрутую яйца, очистить их, нарезать кружочками и уложить по краям тарелки. Сверху яйца посолить, посыпать перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки.

ЧАНАХИ

(ОРИГИНАЛЬНЫЙ ГРУЗИНСКИЙ РЕЦЕПТ)

500 г жирной баранины, 5 картофелин, 7 помидоров, 5 баклажанов среднего размера, 8—10 горошин черного перца, 5 луковиц, 0,5 ч. л. красного молотого перца,

кинза, базилик — по вкусу, 1 стакан томатного сока, 2 ст. л. растительного масла.

Баклажаны надрезать вдоль до середины, посолить, поперчить, начинить пряной рубленой зеленью. Баранину нарезать небольшими кусочками, картофель и лук — дольками, баклажаны и помидоры оставить целыми. Заложить в горшочек или кастрюлю мясо, затем слой картофеля и лука и сверху уложить помидоры и баклажаны. Ряды перемежать пряностями и солью. Добавить масло, залить томатным соком или кипятком, плотно закрыть крышкой и тушить в духовке до готовности.

МЦВАДИ В БАКЛАЖАНАХ

1 кг баранины, 1,8 кг баклажанов, 150 мл растительного масла, молотый перец и соль — по вкусу.

Корейку или заднюю часть баранины нарезать кусочками по 40—50 г. Баклажаны в кожице вымыть и сделать на каждом глубокий продолговатый разрез, дать немного постоять, отжать сок. Через надрез всыпать немного соли, перца, поместить в них кусочки баранины, также слегка посыпав их солью и перцем. Нанизать баклажаны на шампуры так, чтобы они захватили оба конца баклажана и все кусочки баранины. Обжарить над углями, вращая шампуры так, чтобы кусочки баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Во время обжаривания смазывать баклажаны и мясо растительным маслом.

Подать горячие шашлыки вместе с запеченными баклажанами на шампурах. Гарнировать зеленью.

СВИНАЯ КОРЕЙКА С СОУСОМ ИЗ КИЗИЛА

500 г жирной свинины, 150 г сушеного кизила (без косточек), 1 стакан воды, 2 ст. л. муки, жир, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец — по вкусу.

Корейку очистить от лишнего жира, промыть в проточной воде и нарезать на кусочки так, чтобы на каждую порцию приходилась косточка. Мясо надрезать в нескольких местах и слегка отбить, натереть солью и обвалить в муке. Положить на разогретую сковороду и жарить на сильно разогретом жире с двух сторон до образования румяной корочки.

Сушеный кизил (без косточек) положить в кипящую воду и тушить до мягкости. Затем переложить в отдельную сковороду и тушить в жиру на слабом огне около 10 мин.

Готовое жареное мясо уложить на блюдо, залить кизиловой подливой и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

ХАЧАПУРИ С КАРТОФЕЛЬНОЙ И СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 2 ч. л. сахарного песка, 70—100 г сливочного масла или маргарина, 6 ст. л. сметаны, 1/4 ч. л. соды, 1/4 ч. л. соли.

Для начинки: 100 г осетинского сыра, 300 г картофеля (очищенного), 1 яйцо (для смазки).

В муку добавить соду, перемешать, просеять. Сметану, яйца, сахар и соль перемешать до растворения соли и сахара. Масло или маргарин размять руками до мягкости и взбивать в эмалированной или стеклянной посуде деревянной лопаточкой 5—8 мин, к концу этого срока постепенно добавить смесь сметаны с яйцами, затем муку, и быстро в течение 20—30 с замесить тесто.

Картофель сварить, размять в пюре, смешать с натертым сыром, посолить по вкусу, тесто раскатать в круглые лепешки, положить начинку, сложить лепешку вдвое, слепить края, положить на смазанный маслом противень, смазать яйцом и выпекать 10—15 мин при 210—230 °С.

И все же, несмотря на «проколы» в дипломатическом застольном этикете, Никита Сергеевич совершил «революционный переворот» в кремлевской кухне. У сталинской когорты «верных ленинцев», восседавших на партийном и государственном Олимпе питание было тоже разнообразным, продукты — безукоризненно свежими и экологически чистыми. Поступали они спецпоставками. Но меню было общим для всех. Например, холодные закуски: щука маринованная, щука фаршированная, семга, форель, нельма, салаты. На первое — протертые супы из грибов, крабов, овощей, дичи. Когда гостями были иностранцы, в меню включались блюда из их национальной кухни. Для банкета в честь китайского лидера Чжоу Эньляя готовили улиток, белых мышей, питона...

Лишь с приходом Хрущева кремлевская кухня радикально изменилась, стала ближе к народным яствам. При нем в меню появилась украинская «Горилка с перцем», борщи, пельмени, вареники и даже домашняя окрошка.

Хрущев любил вареники — с кислой капустой и луком, с творогом и сметаной, с картошкой и с вишней. Любил кровянку (кровяную колбасу), пирожки с картошкой, с капустой, с вязигой. Уху любил, расстегаи, каши всякие. А самое любимое блюдо Хрущева — охотничий кулеш. Можно его одного покушать, и будешь сыт — это и первое и второе вместе. Он часто его заказывал, всегда гордился им перед гостями.

Нина Петровна — жена Хрущева — обожала овощные блюда, рулеты (морковные, капустные). Икру делали баклажанную, кабачковую. Любили фаршированные кабачки, фаршированные баклажаны, голубцы.

Раньше пища была более домашняя, более естественная, чем теперь.

Никита Сергеевич кушал всегда с аппетитом. Из мяса повара готовили очень много разных блюд. Делали мясо с грибами, мясо с черносливом (кисло-сладкое). Вырезку жарили особо. Сковородку поливали маслом, потом промокали салфеткой так, чтобы сковородка была полусухая. Отбивали вырезку и жарили ее, получались очень вкусные бифштексы. К ним во фритюре в большом количестве жира жарили лук — красивыми серебристыми кольцами. Или брали свинину, шпиговали орехами, фисташками, морковкой, чесноком и прямо целым куском запекали. Ели в холодном виде, поливая горячим грибным соусом.

На завтрак готовили кашу, какое-нибудь овощное блюдо, мясное и обязательно рыбное блюдо. Сначала подавали кашу, потом все остальное. Но когда спешили на работу, то ставили на стол все, и каждый кушал, что хотел. Обедал Никита Сергеевич чаще на работе. А в воскресенье, конечно, дома. Поварам говорили заранее, что обед, допустим, в 2 или в 3 ч, сколько будет людей. Никита Сергеевич был очень хлебосольный хозяин, любил принимать гостей на даче. Когда приезжал его друг Фидель Кастро, то всегда привозил много кокосовых орехов, манго, бананов и всего-всего — прямо плетеными корзинами. Ужин был строго в семь часов. И на этом все. На ночь, кто хотел, пил кефир. Выпечка обязательно была на столе. Повара пекли домашние пироги, пончики, пирожные. На десерт у Хрущевых подавали мороженое. На столе всегда были разнообразные фрукты.

Когда Никита Сергеевич ездил в Нидерланды, то взял с собой садовника. И оттуда впервые (об этом нигде не говорят) они привезли и построили у нас оранжерею на гидропонике. Гидропоника — это метод выращивания овощей и фруктов не в земле, а на камнях с помощью специальных химических составов. И в Кремле всю зиму ели свой виноград, редиску, зелень.

В 1956 году руководители страны экономили каждую копейку. Поэтому особой роскоши в меню не было. Иностранных гостей потчевали солянками, щами из квашеной капусты, картофелем с белыми грибами, заливной рыбой, варениками, блинами. На столе всегда были семга, черная икра, мясо в горшочках, грибы, пирожки, блины, напиток из клюквы, квас, грузинское вино, армянский коньяк, водка «Русская», «Столичная» и перцовая. Ни одно праздничное меню не обходилось без наших национальных блюд. Ими политические деятели с гордостью угощали иностранцев. Хрущев, например, отправил президенту Египта Насеру бочонок брусники.

Никита Сергеевич любил воздушную кукурузу и, будучи в Америке, с удовольствием поедал ее. Когда в СССР начали выпускать отечественный аналог западного попкорна, он с радостью угощал им своих близких. Как украинец, Хрущев любил чисто украинские блюда, сало — в первую очередь. Чесночно-сальная душа — так называли его дома.

В отличие от Сталина Хрущев никогда деловых проблем за столом не решал, главным для него было напоить, накормить гостя, во время застолья царили шутка и веселье. Никита Сергеевич всегда хохмил и громче всех разговаривал. Застолья в те годы были особенные. На столы подавались молочные поросята на серебряных блюдах, запеченная осетрина весом от 10 до 20 кг.

Хрущева часто обвиняли в чрезмерной любви к спиртному. Но его личный фотограф Петр Кримерман рассказывал, что на банкетах генсек только для вида наливал себе водку. Мало кто знал, что у его рюмки было двойное дно. Это был подарок из Германии. Всем казалось, что Никита Сергеевич опрокидывает полную рюмку, а на самом деле он выпивал всего пару капель.

Как первые блюда предлагались: солянка рыбная, солянка сборная, мясная, бульон с пельменями, бульон

с пирожками, суп-лапша домашняя на курином бульоне, украинский красный борщ со сметаной, окрошка мясная и окрошка овощная.

На второе — бифштекс по-столичному из телятины с гарниром (отварной картофель диаметром не более 3 см). Бефстроганов с гарниром, отбивные с косточкой (это особая спинная вырезка с ребрышками), пельмени, по желанию заказчика — со сметаной, с уксусом или с горчичной заправкой, рагу из барашка, азу и плов.

Меню холодных закусок было более богатым и разнообразным — сельдь с гарниром (филе очищенное от кожи и косточек), яйца, фаршированные рыбой и мясом, и только на третьем месте по спросу шла икра кетовая, зернистая и паюсная. На столах постоянно стояли вазы с яблоками, мандаринами и апельсинами.

Хозяева Кремля обычно встречали Новый год в семейном кругу. Заранее накрывались праздничные столы, подавались алкогольные и безалкогольные напитки, готовились изысканные закуски и блюда. А когда наступало время десерта, в зале выключали свет, и в полной темноте входила подавальщица с «горящим» подносом в руках. Это горел спирт, налитый тонкой струйкой вокруг бокалов с десертом «Пылающий айсберг», который был неизменным украшением новогоднего стола. Его рецепт, как и рецепты других кремлевских блюд, от личной поварахи Никиты Хрущева Анны Григорьевны Дышкант.

Никита Сергеевич Хрущев постоянно путал столовые приборы. Курьезный случай произошел в 1964 году в резиденции тогдашнего президента США Линдона Джонсона, во время банкета в честь главы советского государства. На горячее подали запеченных перепелок, а к ним — хрустальную ладью с подкрашенной голубой водой, в которой плавали ломтики лимона (для споласкивания рук). По протоколу положено в первую очередь подавать все главному гостю. Когда Хрущев съел перепелок, и ему поднесли ладью, лидер супердержавы выловил из нее ломтик лимона и начал со вкусом жевать...

ЛЮБИМЫЙ САЛАТ ХРУЩЕВА

500 г кальмаров, 10 свежих яиц, 100 г красной икры, крабы, петрушка, лук, укроп, майонез.

Все мелко порубить, перемешать и есть.

БОРЩ УКРАИНСКИЙ

500 г мяса, 400 г капусты, 400 г картофеля, 250 г свеклы, по 0,5 стакана томата-пюре и сметаны, по 1 шт. кореньев и лука, 20 г свиного сала, 1 ст. л. сливочного масла, помидоры, лавровый лист, душистый и горький перец, чеснок, соль, зелень петрушки.

Сварить мясной бульон и процедить. Очищенные корни и свеклу нарезать соломкой. Свеклу тушить 20—30 мин, добавив жир, томат-пюре, уксус и бульон (можно влить также хлебный или свекольный квас). Нарезанные корни и лук слегка поджарить на масле, смешать с поджаренной мукой, развести бульоном и довести до кипения. В приготовленный для борща бульон положить картофель, нарезанный крупными кубиками, крупно нарезанную капусту, тушеную свеклу, соль и варить 10—15 мин, потом добавить поджаренные с мукой корни, лавровый лист, душистый и горький перец, и варить до тех пор, пока картофель и капуста не будут готовы. Готовый борщ заправить салом, растертым с чесноком, добавить помидоры, нарезанные дольками, быстро довести до кипения, после чего дать борщу настояться 15—20 мин. Разливая в тарелки положить в борщ сметану и посыпать его мелко нарезанной зеленью петрушки.

ОКРОШКА РЫБНАЯ

На 1 порцию: 300 г хлебного кваса, 50 г жареной рыбы, 20 г соуса-хрена, 10 г сельди, 30 г зеленого лука, 60 г свежих огурцов, 60 г отварной свеклы, 15 г оливкового масла, 25 г отварной осетрины, зелень петрушки и укропа.

Измельченную мякоть жареной рыбы, соус-хрен, мелко рубленную сельдь, зеленый лук, ломтики очищенных огурцов, натертую свеклу и масло соединить и растереть в неокисляющейся посуде. Массу залить квасом и размешать. Добавив кусочки осетрины, заправить рубленой зеленью.

БУЛЬОН С ПИРОЖКАМИ

1,5—2 кг курицы, по 75 г репчатого лука и моркови, 1 корень петрушки, по четверти корня сельдерея и пастернака, 25 г сахара для бульона, соль, зелень укропа и петрушки.

Для теста: 1 стакан муки, 1,5 стакана молока, 1 ст. л. сливочного маргарина или топленого масла, 1 яйцо, 3 г дрожжей, по 20 г соли и сахара.

Для фарша: 2 стакана пропущенного через мясорубку мяса, 1 стакан нашинкованного лука, 1 яйцо, 2 ст. л. сливочного масла, соль, перец.

Подготовленную курицу разрезать на части, залить холодной водой из расчета 2 л воды на 1 кг птицы. До закипания снять пену, после закипания уменьшить огонь и положить сахар, луковичу в шелухе (без корней, тщательно вымытую), нашинкованные белые корни и морковь. Варить 25 мин (без сахара 1,5—2 ч). В конце варки опустить пучок зелени и посолить. Птицу вынуть из бульона (если варить бульон без сахара, его надо процедить).

Приготовление фарша. Отделить куриное мясо от костей, пропустить через мясорубку вместе с луком, поперчить по вкусу, посолить, добавить сырое яйцо, сливочное масло и хорошо взбить (советуем хозяйке вместо яйца добавить в фарш 100 г пропущенной через мясорубку белокочанной капусты — она сделает фарш сочным, обогатит его витаминами, минеральными солями).

Приготовление теста. В 1 стакане теплого молока развести прессованные дрожжи, добавить 0,5 стакана

муки и замесить жидкое тесто (опару). Посуду с опарой накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место для брожения на 1 ч. Когда опара подойдет, добавить взбитые с молоком яйца, соль, сахар, топленое масло или маргарин, остальную муку и хорошо вымесить. Сверху тесто посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить снова в теплое место для подъема. После увеличения теста в объеме в 3 раза обмять его, раскатать небольшие лепешки, положить на них мясной фарш, слепить пирожки и испечь в духовке на противне, смазанном растительным маслом, или поджарить на сковороде.

Бульон налить в тарелки, посыпать мелко нарезанной зеленью, подать с теплыми пирожками.

АЗУ

500 г мяса (мякоти), 300 г картофеля, 2—2,5 ст. л. сливочного масла, топленого масла или маргарина, 2 луковичы, 2—3 ст. л. томата-пюре или свежие помидоры, 1 стакан бульона или воды, 2—3 соленых огурца, 3—4 зубка чеснока, по 1 ч. л. соли и сахарного песка, 4—5 горошин черного перца, зелень петрушки и укропа.

Мясо зачистить от пленок, нарезать поперек волокон ломтиками шириной 2 см, длиной 3—4 см и обжарить с жиром на разогретой сковороде до образования румяной корочки. Мясо переложить в кастрюлю, посолить, добавить томат-пюре или нарезанные свежие помидоры, положить нарезанный и обжаренный лук, залить бульоном или горячей водой, накрыть крышкой и тушить на небольшом огне 40—50 мин. Затем в кастрюлю с мясом положить поджаренный до полуготовности крупно нарезанный картофель, очищенные от кожицы и зерен мелко нарезанные соленые огурцы, растертый с солью чеснок, черный перец и сахар, прикрыть кастрюлю и тушить до готовности на медленном огне.

При подаче на стол рекомендуется посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ

3—4 яйца, 2—4 ст. л. майонеза, 5—6 ломтиков копченой рыбы (горбуши холодного копчения).

Яйца сварить вкрутую. Под струей холодной воды остудить. Очистить, разрезать вдоль каждое на две части. Аккуратно вынуть из всех половинок желток, в отдельной мисочке его размять, добавить майонез и мелкие кусочки мякоти рыбы. Все перемешать. Полученную смесь заложить обратно в половинки яиц горкой.

ЛЮБИМЫЙ КУЛЕШ ХРУЩЕВА

1—1,2 кг мяса курицы, 200 г сала, 2—3 луковицы, 2 л воды, 1 стакан риса, 10 свежих помидоров, 10 яиц, соль, зелень петрушки и укропа.

Курицу нарезать небольшими кусками, потушить. Сало мелко-мелко нарезать и жарить в жаровне, добавив туда мелко нарезанный лук. Куски курицы перемешать с салом, луком и все это прожаривать при постоянном помешивании, чтобы не подгорело. Затем заложить в кастрюлю с водой и довести до кипения. Когда вода закипит, туда бросить уже перебранный промытый рис и парить около 15—20 мин. После этого свежие помидоры протереть и добавить в кулеш. Затем взбить яйца и через сито влить туда же. Дать блюду минут пять покипеть и посолить по вкусу. Затем в кулеш добавляется зелень петрушки и укропа. Кипятить не надо, просто закрыть блюдо крышкой и довести до кондиции.

ЛЮБИМЫЙ МОРКОВНЫЙ РУЛЕТ НИНЫ ПЕТРОВНЫ

5 морковок, 3—4 ст. л. сливок, 2 ст. л. манной крупы, 2 яйца, 250 г творога, цедра 1 лимона, сахар, 100 г сметаны, 100 г твердого сыра.

Отварить морковь, добавить туда сливки и манную крупу. Все это варить 5—10 мин, добавить яичный желток, белки, все взбить так, чтобы была пышная масса. Запекать в духовке тонким коржом. Когда корж готов, вынуть его из духовки и смазать сверху фаршем из творога, в который можно добавить цедру лимона, желток, немножко сахара. (Можно начинить его яблоками, черносливом или курагой.) Затем корж свернуть рулетом. Сверху этот рулет смазать сметаной, сыром, натертым на терке, и поставить в духовку запекать. Очень красивые рулеты получаются — морковная основа и между ней белый творог, или яблоки, или курага, или чернослив.

Подать рулет вместе со сметанным соусом, в который можно добавить клубнику.

ВАРЕНИКИ ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ И ГРИБОВ

500 г капусты, 200 г картофеля, 300 г жира, 20 г сушеных грибов, 40 г репчатого лука, 10 г зелени укропа, 2 г перца.

Кислую капусту хорошо промыть, очень мелко порубить и тушить, лучше всего на жире птицы. По отдельности отварить картофель и грибы. Затем добавить пропущенные через мясорубку отварной картофель и отварные грибы, перец, мелко рубленную зелень укропа и все хорошо вымешать. Готовые вареники поставить на холод на 1,5—2 ч, затем варить.

Подать к столу с маслом или сметаной.

СОЛЯНКА СВОРНАЯ МЯСНАЯ

150 г телятины, по 100 г говяжьих костей, ветчины и нежирной вареной колбасы, 2—3 свежих гриба, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 ст. л. каперсов, 8 маслин без косточек, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. томата-пюре, четверть помидора, 1 долька лимона, зелень, соль по вкусу, 2 л готового бульона.

Сварить из костей бульон, налить в горшочек, положить туда нарезанные кусочками и слегка обжаренные на масле с обеих сторон телятину, ветчину и колбасу, добавить предварительно обжаренные лук и грибы. После этого положить мелко нарезанный соленый огурец. Довести до кипения. Перед тем как подать на стол, положить в солянку маслины, каперсы, томат-пюре, сметану, помидор, мелко нарубленную зелень и лимон.

К солянке подать пироги.

ПИРОЖКИ-РАССТЕГАИ СО СВЕЖЕЙ СЕЛЬДЮ

6—8 шт. сельди, 6—12 луковиц, 1—2 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 1—1,5 стакана молока.

Смешать измельченный лук со сливочным маслом. Приготовленное по одному из рецептов тесто раскатать кружочками, наполнить луковым фаршем, положить по два куса пополам разрезанной сельди, предварительно вымоченной в молоке, закрыть тестом так, чтобы середина пирожка была открытой. Смазать яйцом и выпекать пирожки в печи.

ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

4 небольших баклажана, соль, 4 ст. л. подсолнечного масла.

Для начинки: 180 г риса, свежий базилик, 1 ч. л. измельченных орехов, 25 г тертого сыра.

Для соуса: 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 50 г сливочного масла, 100 г креветок, 125 мл сухого хереса, 200 г сметаны, красный перец.

Баклажаны очистить, посолить и обжарить на разогретом подсолнечном масле. Поставить в теплое место. Рис отварить, откинуть на дуршлаг и промыть. Лук и чеснок очистить, мелко нарубить и слегка спассеровать на сливочном масле. Добавить креветки, потушить их 2 мин, потом вынуть. В жареный лук влить вино,

упарить наполовину, добавить сметану и тоже упарить наполовину. Креветки положить в получившийся соус и слегка посыпать красным перцем. Базилик промыть, мелко нарубить, смешать с сыром и рисом. Баклажаны надрезать вдоль, чтобы получились «карманы», и наполнить их рисом.

Перед подачей полить баклажаны креветочным соусом и украсить листочками базилика.

МЯСО С ЧЕРНОСЛИВОМ

1,5 кг свинины одним куском, 200 г чернослива без косточек, 500 мл красного портвейна, 2 моркови, 1 ст. л. горчицы, соль, перец, 250 мл воды.

Приготовить маринад из воды, портвейна и чернослива. Мясо положить в маринад и оставить в нем на 24 ч. За это время его нужно перевернуть 2—3 раза. Разогреть духовку до 220 °С. Морковь очистить и порезать кружочками. Мясо вынуть из маринада и промокнуть салфеткой. Затем обмазать горчицей и положить на сковороду. Добавить к мясу чернослив, кружки моркови и половину маринада. Тушить в духовке, накрыв крышкой, около 50 мин, периодически поливая выделившимся соком. Вынув из духовки, оставить на 15 мин настояться. Выделившийся при жарке сок со всем содержимым размять в пюре и приправить специями.

Мясо нарезать, подать к столу, украсив черносливом и кружками моркови. Соус подать отдельно.

ТЫКВЕННАЯ КАША

1 кг тыквы, 1 стакан манной крупы, 0,5 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1 стакан воды, соль — по вкусу.

Тыкву очистить от кожицы и семян, нарезать мелкими кусочками, припустить со сливочным маслом и водой. Затем всыпать манную крупу, сахар, соль и варить до готовности.

ТЫКВЕННАЯ КАША С ПШЕНОМ

1 кг тыквы, 150 г пшена (или риса), 2 стакана молока, 2 ст. л. сливочного масла, соль — по вкусу.

Тыкву нарезать мелкими кубиками, положить в горячее молоко, добавить сахар, соль и довести до кипения. Всыпать промытые пшено или рис и варить кашу обычным способом.

СУДАК «ПАКЬЕ»

500 г филе судака, 80 г хлеба, 0,5 стакана молока, 1,5 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 яйцо, соль, перец.

Для соуса: 200—250 г майонеза, 2 соленых огурца, 10 каперсов.

Черствый пшеничный хлеб разрезать на мелкие куски и замочить в воде или молоке. Половину очищенного филе судака нарезать, смешать с хлебом и дважды пропустить через мясорубку. Затем посыпать солью и перцем, добавить сырое яйцо и перемешать до получения однородной массы. (В фарш судака можно добавить провернутые на мясорубке крабы или креветки.) Затем взять оставшиеся кусочки судака, отбить, на них положить фарш, и все это свернуть трубочкой. После этого каждый кусочек завернуть в пергамент и поместить в кастрюлю. Фаршированную рыбу залить водой с луком, морковью и варить до готовности. После этого приготовить соус: огурцы очистить, мелко порубить, добавить каперсы, майонез и перемешать.

Готовую рыбу уложить на тарелку, залить соусом, посыпать зеленью и подать к столу.

ГОВЯЖЬИ РУЛЕТКИ С МОЛОТЫМ МЯСОМ

500 г свинины, 500 г говяжьей вырезки, 1 ст. л. муки, 1,5 ст. л. сливочного масла, по 100 мл воды и вина, 2 зубка чеснока, 1 луковица, лавровый лист, перец, соль.

Свинину пропустить через мясорубку. Добавить толченый чеснок, перец, соль, лук. Нафаршировать отбитую вырезку, обжарить. Положить в кастрюлю. Обжарить в масле муку, добавить воду, вино, лавровый лист, перец и вскипятить. Этим соусом залить мясо и тушить 1,5 ч.

МАРИНОВАННЫЕ АРБУЗЫ

1 арбуз, 1 л воды, 80 мл уксуса, 100 г сахара, 1 ст. л. соли.

Арбуз вымыть, разрезать на кусочки, очистить от корки и поместить в стеклянную банку. Залить их горячим сиропом, приготовленным из воды, уксуса, сахара и соли.

Подать к столу в качестве закуски.

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

500 г ванильных сухарей, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 ст. л. какао.

Ванильные сухари потереть на терке или пропустить через мясорубку. Полученный состав залить теплым молоком. Добавить туда размягченное масло, часть сахарного песка и какао. Все хорошенько перемешать до однородной массы. Когда приготовленная масса загустеет и разбухнет, сформовать из нее колобки в форме картошки и обвалить их в оставшемся какао с сахарным песком.

ДЕСЕРТ «ПЫЛАЮЩИЙ АЙСБЕРГ»

4 яичных белка, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 1 стакан орехов, ваниль.

Взять сырые охлажденные яйца, отделить белки и взбить их вместе с сахаром при помощи миксера в крутую пену. Добавить ванилин и измельченные жареные орехи. В широкие бокалы влить вишневый сок и сверху горкой выложить полученную массу.

ПОЧУВСТВУЙТЕ РАЗНИЦУ!

На пергаментном свитке, украшенном изящными заставками и узорами в древнерусском стиле работы В. Васнецова, три отпечатанных разными красками двуглавых орла. Что это — некий трактат о мире или другой важный государственный документ? Нет. Перед нами всего-навсего... обеденное меню. Правда, обед, о котором идет речь, состоялся не где-нибудь, а в Грановитой палате Кремля и был устроен по весьма торжественному поводу — по случаю коронации нового русского царя Николая II.

В разного рода архивах сохранились и меню других трапез, которые сильные мира сего устраивали уже в наше время по разным торжественным поводам. И вот что любопытно: если сравнить эти меню, можно прийти к выводу, что самыми богатыми и изощренными гурманами были не цари и генсеки, а... Впрочем, судите сами.

Для сравнения предлагаем меню на трапезах царя и коммуниста.

МЕНЮ ТОРЖЕСТВЕННОЙ ТРАПЕЗЫ ПО СЛУЧАЮ КОРОНАЦИИ НИКОЛАЯ II (МАЙ 1898 ГОДА)

Суп-рассольник
Борщок
Пирожки
Стерляди паровые
Барашек
Заливное из фазанов
Жаркое
Каплуны
Салат
Спаржа
Сладкое: фрукты в вине, мороженое

МЕНЮ ОБЕДА НА ВСТРЕЧЕ РУКОВОДИТЕЛЕЙ ПАРТИИ И ПРАВИТЕЛЬСТВА С ДЕЯТЕЛЯМИ НАУКИ И КУЛЬТУРЫ, УСТРОЕННОЙ ПО ИНИЦИАТИВЕ Н. ХРУЩЕВА НА ГОСДАЧЕ В ПОДМОСКОВЬЕ 17 ИЮЛЯ 1960 ГОДА

Икра зернистая, расстегай
Судак фаршированный
Сельдь дунайская
Индейка с фруктами
Салат из овощей
Раки в пиве
Окрошка мясная
Бульон с пирожком
Форель в белом вине
Шашлык
Капуста цветная в сухарях
Дыня
Кофе, пирожное ассорти
Фрукты

«А ВЫ, ТОВАРИЩИ, ПЕЙТЕ, ПЕЙТЕ!»

Показательно, что незаслуженный имидж «добряка» был приобретен Брежневым в немалой степени в связи с его отношением к еде. Именно при нем были узаконены в номенклатурной среде особые пищевые «пайки», совершенно не мотивированные в мирное и экономически благополучное время и предназначенные вовсе не обездоленным, а, наоборот, наиболее обеспеченным категориям государственных служащих. Более того, даже высшим должностным лицам в государстве — премьер-министру, его замам, членам Политбюро, — Брежнев стал в 70-е годы посылать «продуктовые приветы» в виде кусков мяса от убитых

на охоте оленей, кабанов, медведей. Это уже попахивало какими-то архаично-феодальными замашками. К слову, никем подобные подарки сюзерена-генсека не отвергались и объяснялись его «добротой» и «щедростью».

В возрасте 21—22 лет Брежнев во время своего пребывания в Белоруссии, вдвали от материнской домашней кухни, женился. Жена, Виктория Петровна, с первых же дней совместной жизни наладила домашнее столование. С этого времени лучшим домашним блюдом для Леонида Ильича становится суп-лапша куриная. А с середины 30-х годов она официально стала одним из трех главных дежурных блюд в диетических и всех других столовых СССР: щи, борщ, суп-лапша куриная.

Всю войну Леонид Ильич находился на армейском довольствии, тоже без особых разносолов. В последний год войны он, находясь в составе войск 4-го Украинского фронта, прошедшего через Карпаты в Чехословакию, познакомился с чешской кухней и чешским пивом. Охотничьей страсти тоже было не занимать. В результате то оленина, то кабаньих окорок неизменно появлялись на генеральском столе.

Прорыв на новый более высокий кулинарно-гастрономический уровень произошел у Брежнева лишь в 1950 году, когда он был переброшен с полуголодной Днепропетровщины в Кишинев. По сравнению со всей страной это был просто продовольственный рай! Блюда национальной кухни — фаршированные перцы, миттеи, костицы, плечинты, не говоря уже о мамалыге, — готовили здесь артистически в самых захудалых столовках, при колхозном рынке.

Рыбалка на Днестре и Пруте, в устье и гирле Дуная, охота в Кодрах и на границе Молдавии и Северной Буковины возобновили знакомство Леонида Ильича не только с кабаньим окороком и запеченной в тесте олениной, но и открыли для него такие ранее неизвестные гастрономические прелести, как зернистая осетровая икра из Вилково, дунайская осетрина и малосольная сельдь.

Переведенный на работу в Москву, Брежнев вскоре стал первым, а затем Генеральным секретарем партии. Отныне у него была мало сказать хорошая — фактически лучшая в мире еда, лучшие вина и коньяки, возможность охоты в разных точках Советского Союза, дружеские пирушки на многочисленных дачах, не говоря уже о частых банкетах и официальных приемах. Во время своих поездок по республикам Брежнев фактически провоцировал устройство пышных, расточительных банкетов и все чаще стал оценивать работу местных партийных и хозяйственных органов по щедрости хозяев банкета и по степени разгула на нем.

Американцы поражались непреодолимой любви русских к еде и особенно к выпивке. Шутили, что внимание советских руководителей больше приковано к блюдам, чем к политике. Тем не менее, по словам Житарева, в еде его «клиенты» были не привередливы. Леонид Брежнев обожал вяленую ряпушку, из рыб предпочитал фаршированного судака, заливные, икру.

В то же время лично для Брежнева, особенно в 70-е годы, когда он был уже пресыщен всем, огромное значение имело оживление его кулинарных эмоций. Тот, кто в этот период был в состоянии доставлять ему кулинарное переживание, получал от него грандиозную благодарность. А. Ф. Добрынин пишет, что во время пребывания Л. И. Брежнева в США, перед самым его отъездом, в советском посольстве в Вашингтоне был устроен большой обед, причем исключительно из блюд настоящей русской кухни, которая была представлена обильно и со вкусом.

Спустя какое-то время Добрынину пришла личная (не по линии МИДа) телеграмма Брежнева, где сообщалось о присвоении послу звания Героя Социалистического Труда. «Все это было чертовски приятно, но, признаться, крайне неожиданно для меня», — пишет А. Ф. Добрынин, оказавшийся единственным дипломатом в истории СССР, кому было присвоено это высшее гражданское звание.

Конечно же, меню согласовывали с его личным врачом, который также снимал со всех блюд пробу. Продукты всегда приходили в опломбированных ящиках — свежие и разнообразные.

СЕМГА С САЛАТОМ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

200 г вареной семги, нарезанной кубиками, салат из свежих овощей: 0,5 листа салата-латука, 0,5 кочанного салата, 100 г отваренного риса, 1 зеленое яблоко, 1 морковь, 1 красный перец, 1 огурец, 1/4 стручка перца, нарезанного тонкими кружками.

Для соуса: 2 апельсина, 100 г оливкового масла, 3 ст. л. свежего базилика.

Нарезать ломтиками морковь, красный перец, огурец, яблоко, салат-латук, кочанный салат покрошить. Тщательно перемешать все компоненты салата. Апельсины очистить от кожуры, удалить косточки, нарезать кубиками и перемешать в миксере с остальными ингредиентами соуса. Заправить салат соусом.

Выложить семгу на салат из свежих овощей и подать к столу.

СЕМГА МАЛОСОЛЬНАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ

1 кг рыбы, 2 ст. л. крупной соли, 1 ст. л. сахарного песка.

Соль и сахар перемешать, обсыпать смесью рыбу, завернуть в фольгу и под гнет — в холодильник. Через сутки — готово. Употреблять, сбрызнув лимонным соком, в виде бутербродов или с омлетом.

СУП-ЛАПША КУРИНЫЙ

370 г курицы, 900 г куриного бульона, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 30 г сливочного масла.

Для лапши: 160 г муки, 1 яйцо, 30 г воды, соль.

Сварить куриный бульон, курицу вынуть и разделить на кусочки филе. Морковь и лук нарезать тонкой соломкой и обжарить на сливочном масле.

Для приготовления лапши просеянную муку насыпать горкой, в середине сделать углубление. В посуде смешать яйцо, соль и воду и постепенно, помешивая, вылить в углубление, замешивая тесто. Готовое тесто оставить на 20—25 мин, затем раскатать его на пласты толщиной 1—1,5 мм, подсушить, разрезать на полосы шириной 4—5 см, сложить несколько полос одна на другую, нашинковать соломкой и подсушить. Для того чтобы суп получился прозрачным, лапшу засыпать в кипящую воду, варить 1—2 мин, откинуть на сито и дать стечь воде.

В кипящий бульон положить пассерованные овощи, подготовленную лапшу и варить до готовности.

При подаче в суп положить кусочек курицы и посыпать зеленью.

УХА ИЗ СТЕРЛЯДИ

800 г мелкой рыбы (ерши, окуни и т. д.), по 1 корню петрушки, сельдерея, 1 стебель лука-порея, 2 луковицы, 10 горошин черного перца, 7 лавровых листьев, 3 л воды, 1,2 кг стерляди, 0,5 лимона, зелень укропа или петрушки, соль — по вкусу.

Мелкую рыбу очистить, выпотрошить, хорошо промыть, сложить в кастрюлю вместе с кореньями, залить холодной водой и поставить варить примерно на час. Через час бульон процедить в другую кастрюлю. Подготовленную стерлядь нарезать кусками, опустить в процеженный бульон и поставить варить сначала на сильный, а после закипания на слабый огонь, не забывая при этом снимать пену, добавить специи и соль.

Когда стерлядь будет готова, кастрюлю снять с огня, выдержать под закрытой крышкой около 5 мин, вынуть куски рыбы, уложить в миску, прибавить кружки

лимона, а в уху можно влить вина, размешать и залить стерлядь в миске.

Подать на стол, предварительно посыпав зеленью.

УХА ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

400 г рыбного бульона, 100 г рыбы, 5 г моркови, 1,5 лимона, 3 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль, перец горошком, лавровый лист — по вкусу.

Осетрину разделить на звенья, ошпарить и нарезать. Чешуйчатую рыбу разделить на филе без реберных костей и нарезать. Уху варить так же, как из стерляди.

КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ

1 курица (около 1 кг), 100 г белого хлеба, 0,5 стакана молока, 2 ст. л. панировочных сухарей, 4—5 ст. л. сливочного масла, специи и соль — по вкусу.

Курицу опалить, выпотрошить и промыть. Отделить вместе с кожей мякоть от костей, пропустить через мясорубку, затем добавить замоченный в молоке белый хлеб, вторично пропустить через мясорубку, положить немного разогретого масла, добавить специи, посолить и тщательно размешать. Из полученного фарша сформовать небольшие котлеты, обвалить их в сухарях и обжарить на масле с обеих сторон на разогретой сковороде примерно в течение 4—5 мин, пока не образуется слегка подрумяненная корочка. Затем сковороду с котлетами поставить на 5 мин в духовой шкаф или накрыть крышкой и оставить на некоторое время на слабом огне.

Перед подачей на стол готовые котлеты уложить на блюдо и полить растопленным маслом. На гарнир можно подать различные овощи: зеленый горошек, спаржевую фасоль, цветную капусту, предварительно сваренные и заправленные маслом, а также жареный картофель. Оставшиеся кости и потроха использовать для варки бульона.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В КЛЯРЕ

1,5 кг капусты, 200 г муки, 1,5 стакана сметаны, 150 г сливочного масла, 4 яйца, сода на кончике ножа, соль и сахар — по вкусу.

Для приготовления теста взбить яйца и добавить поочередно сметану и муку, затем соду, соль, сахар и размешать до получения однородной массы.

Сварить цветную капусту, разобрать на отдельные кочешки. Насадив кочешки на вилку, обмакнуть их в тесто и жарить на сковороде в раскаленном масле.

ФОРШМАКОВОЩНОЙ

1 маленький кочан капусты, 2 картофелины, 2 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 300 г филе сельди без костей, 1,5 головки лука, 40 г пшеничного хлеба, 0,5 стакана молока, 0,5 ст. л. сыра, 0,5 ст. л. молотых сухарей, соль и перец — по вкусу.

Белокочанную капусту нашинковать и припустить с маслом. Вареный картофель протереть через сито или пропустить через мясорубку, смешать с размягченными в молоке кусками белого хлеба, добавить сырые яичные желтки, сметану, мелко нарезанный слегка поджаренный лук и мелко изрубленное филе сельди без костей, перец и соль. Все это тщательно перемешать. Затем взбить белки и аккуратно перемешать их с массой. Переложить массу на смазанную маслом и обсыпанную сухарями сковороду, поверхность разровнять, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом, после чего запечь овощи в жарочном шкафу.

Перед подачей на стол полить маслом.

БЛИНЫ УКРАИНСКИЕ

300 г пшеницы, 300 г гречневой муки, 3—4 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 стакана молока, 15 г дрожжей, 1 стакан сметаны, соль.

Из промытого пшена сварить вязкую кашу, дать остыть, после чего протереть ее сквозь сито. В кастрюлю влить 0,5 стакана молока, добавить 1 ст. л. масла, довести до кипения, всыпать 1 стакан гречневой муки, заварить густое тесто и дать ему остыть до комнатной температуры. После этого в тесто влить разведенные в теплой воде дрожжи, размешать и дать подойти, затем добавить протертую кашу, остальную муку, сырые желтки, стертые с сахаром, посолить и, влив подогретое оставшееся молоко, тщательно размешать и вторично дать подойти. Добавив в тесто взбитые в пену белки, выпекать блины.

Перед тем, как подать на стол, блины полить маслом, отдельно дать сметану.

ЖАРКОЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ СО СМЕТАНОЙ

1,5 кг мяса оленины без костей от бедренной части, 150 г несоленого свиного сала, 400 г сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 1,5 стакана уксуса, 1 л воды, 2 большие луковицы, 3 лавровых листа, 8—10 горошин перца, соль.

Вскипятить воду с луком и приправами, остудить и добавить уксус. Вымытое мясо положить в подходящую по размеру посуду, залить холодным маринадом и поставить в холодное место на 5 дней, каждый день переворачивая его. Через 5 дней вынуть мясо из маринада, очистить от сухожилий, обсушить полотенцем, нашпиговать салом, посолить, посыпать мукой (1 ст. л.) и на раскаленном масле обжарить со всех сторон, после чего переложить его в кастрюлю. На сковородку, где жарилось мясо, вылить 1 стакан воды, дать вскипеть и вылить в кастрюлю, добавить лук и специи из маринада, закрыть крышкой и на небольшом огне тушить мясо до готовности, часто поливая соком. Готовое мясо нарезать поперек волокон, положить на блюдо, придав форму целого куска. В оставшийся от тушения соус добавить оставшуюся муку, вскипятить, добавить

сметану, снова вскипятить, процедить через дуршлаг и залить этим соусом нарезанное мясо.

ОЛЕНИНА ЖАРЕНАЯ ПО-ОХОТНИЧЬИ

1—1,5 кг мяса, 200—250 г сала, 1 ч.л. горчицы, 2 лимона, 1 стакан растительного масла, 2—3 ст. л. жира, 2 стакана виноградного сока, 1 стакан молока, 1 ч.л. муки, соль — по вкусу.

Мясо (филейную часть или окорок) зачистить, удалить сухожилия, пленки, отбить и нашпиговать свиным салом. Положить в эмалированную посуду, залить смесью растительного масла, горчицы, лимонного сока и выдержать в течение ночи. Подготовленное мясо быстро обжарить в жире и поставить в духовку. Через 15—20 мин вынуть и залить стаканом виноградного сока, а через 10 мин — оставшимся соком. Далее при каждом переворачивании поливать соком с противня. Жарить 1,5 ч при средней температуре и еще 0,5 ч при слабом нагреве. Готовое мясо вынуть, охладить и нарезать тонкими ломтиками.

Сок, полученный при жарке мяса, процедить и добавить 1 ч. л. муки, разведенной в холодном молоке. Прокипятить 5—6 мин и подать с олениной.

На гарнир — отварной картофель, соленые огурцы, капусту.

ГОГОШАРЫ ПО-ПУРКАРСКИ (ПЕРЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ)

2—3 маринованных гогошара, 1 луковица, 2—3 помидора, 1 баклажан, 2—3 ст. л. растительного масла, 2—3 зубка чеснока, зелень петрушки, зеленый лук, соль.

У гогошаров срезать верхушки с плодоножкой, удалить семена. Баклажан испечь, очистить от кожуры, остудить. Промыть в дуршлаге кипяченой водой, отжать и измельчить деревянным секачом. Очищенный лук и помидоры помыть, мелко нарезать и пере-

мешать с баклажаном, добавить толченый чеснок, посолить и постепенно влить растительное масло, растирая массу деревянной ложкой, пока баклажан не побелеет.

Подготовленные гогошары наполнить фаршем из баклажана, прикрепить «ручки», сделанные из зеленого лука, украсить зеленью петрушки.

МАМАЛЫГА ПО-ПАСТУШЬИ С БРЫНЗОЙ

3 стакана молока (овечьего, козьего или коровьего), 1 стакан кукурузной муки (крупки), 8—9 ст. л. сливочного масла, 150 г брынзы.

Молоко довести до кипения, добавить 2 ст. л. масла, всыпать просеянную кукурузную муку и, не мешая, варить на слабом огне под крышкой до загустения. Затем хорошо перемешать, чтобы не было комков, и оставить под крышкой на 5—10 мин. Готовую мамалыгу выложить на деревянную доску.

Подать с измельченной брынзой и растопленным оставшимся сливочным маслом или шкварками.

МИТИТЕИ

200 г говядины, 100 мл мясного бульона, 3 зубка чеснока, перец молотый, тмин — по вкусу, сода, соль.

Мясо вместе с жиром трижды пропустить через мясорубку, посолить и поставить на 2—3 ч на лед. Прибавить немного молотого перца, мелко истолченного тмина и соду. Отдельно растереть чеснок с солью, развести небольшим количеством мясного бульона, процедить и влить в мясо. Вставить в мясорубку жестяную трубку для наполнения колбасы, пропустить фарш через мясорубку и порезать сплошную колбаску на отрезки длиной 15—20 см. Жарить мититеи на решетке на сильном огне, смазывая их перышком, смоченным в мясном бульоне, чтобы мясо осталось сочным.

ТУШЕНОЕ МЯСО КАБАНА

700 г мяса, 400 г маринада, 1 стакан бульона, 50 г свиного топленого сала, 150 мл вина, 1 морковь, корень петрушки и сельдерея, 2 луковицы, 1 ст. л. муки, соль.

Подготовленное мясо нашпиговать брусочками петрушки, сельдерея, положить в стеклянную, глиняную или эмалированную посуду, залить холодным маринадом и держать в нем 2—3 суток.

Маринованное мясо обжарить, сложить в глубокую посуду, залить до половины бульоном, сваренным из мясных костей, влить сухое красное вино, добавить нарезанный дольками лук и тушить до готовности. В бульон, в котором тушилось мясо, добавить подсушенную пшеничную муку, прокипятить в течение 15—20 мин, посолить и процедить. Мясо нарезать широкими ломтями поперек волокон и залить соусом.

На гарнир подать жареный картофель, тушеную капусту, фасоль или макароны.

ЖАРЕНАЯ КАБАНЬЯ ГРУДИНКА

600 г грудинки, 5 зубков чеснока, тмин, соль.

Хорошо вымытое, нашпигованное нарезанным чесноком мясо посолить, посыпать тмином и оставить на ночь отлежаться. Потом, подливая воду, постепенно жарить в духовке.

Жареную грудинку разрезать и подать с картошкой или с капустным гарниром.

ВАРЕНОЕ КАБАНЬЕ МЯСО

600 г мяса, 100 г смешанных корнеплодов, 40 г лука, 1 лавровый лист, несколько горошин черного и душистого перца, 100 г красного вина, 1 ч. л. лимонного сока, соль.

Мясо вымыть, положить в посуду, добавить овощи, лавровый лист, черный и душистый перец и залить

горячей водой. Посолить, влить вино, лимонный сок, закрыть посуду и варить до готовности.

Вареное мясо нарезать ломтиками и подать с соусом из хрена и яблок или с любым другим.

ЖАРЕНОЕ ФИЛЕ КАБАНА ПО-ОХОТНИЧЬИ

1 кг филе, 100 г сала, перец, соль.

Филе мариновать в течение 2—3 дней, затем хорошо обсушить. Подготовленное мясо обложить тонкими ломтиками сала и обвязать. Жарить на решетке в очень горячей духовке. Когда мясо подрумянится, посолить и поперчить.

Перед подачей развязать и разложить на подогретом блюде. Отдельно в соуснике подать охотничий соус.

При отсутствии духовки мясо можно обжарить в открытой кастрюле или глубокой сковороде, предварительно растопив в ней масло. Сначала мясо обжаривают со всех сторон на сильном огне до образования румяной корочки, затем огонь убавляют и жарят до готовности, переворачивая каждые 5 мин.

МЯСО В ГОРШОЧКАХ

600 г говядины или телятины, 2 луковицы, 2 помидора, 100 г грибов, 6 яиц, 0,5 стакана молока, сливочное масло, соль и перец — по вкусу.

Мясо нарезать мелкими кубиками. Грибы промыть, порезать и добавить к мясу, перемешать и обжарить на масле 15 мин. Затем добавить лук и помидоры, соль и перец, обжарить до готовности. Разложить в горшочки и залить взбитыми с молоком и солью яйцами. Поставить в горячую духовку и, как только омлет поднимется и запечется, подать на стол.

СЕМГА БАРБЕКЮ

Семга (стейки или филе), соль, молотый душистый перец, зелень базилика, уксус из белого вина, сок лимона.

Если семга целой рыбиной, то ее надо нарезать поперек туловища на стейки толщиной менее 2—3 см. Можно использовать готовое филе без костей и кожи. Размер куска, желательно, должен быть не менее 15—20 см в длину. Каждый стейк слегка посыпать солью, молотым душистым перцем, свежим мелко нарезанным базиликом и сбрызнуть уксусом из белого вина. Накрыть миску с рыбой крышкой и оставить на 1—2 ч в прохладном месте. Убрать со стейков зелень (будет гореть), уложить на решетку, придавить верхней половиной решетки и обжарить над углями, один раз перевернув. На готовку уйдет не более 10 мин. Готовность определить легко и по запаху, и по внешнему виду: стейк подрумянится, по краям появится золотистая корочка. Переложить стейк с решетки на тарелки и сбрызнуть соком лимона.

Подать с большим количеством зелени и свежими овощами.

СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ

1 кг семги (филе), 2 ст. л. сливочного масла, 1 лимон, перец — по вкусу, 0,5 стакана пикулей, 1 ст. л. зелени (измельченной), шашлычный или острый томатный соус — по вкусу, 2—3 зубка чеснока, соль.

Филе нарезать на поперечные ломтики толщиной около 2 см и уложить на 4 листа фольги, предварительно смазанных жиром. Заправить лимонным соком, солью и перцем. Посыпать семгу измельченными пикулями и зеленью, плотно завернуть в фольгу и запекать в гриле около 45 мин. В конце заправить рыбу шашлычным или острым томатным соусом.

К семге подать подрумяненные в гриле тосты. Хлеб перед обжариванием сбрызнуть растительным маслом, а затем натереть чесноком.

БЛИНЫ С ИКРОЙ

1 стакан муки, 0,5 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 1,5 стакана молока, 2 ст. л. сливочного или растительного масла, 100 г красной икры.

В посуду № 1 всыпать муку, в посуде № 2 смешать и взбить яйца с сахаром и солью, после этого добавить молоко и перемешать. Небольшими порциями перелить содержимое посуды № 2 в посуду № 1, после каждой порции тщательно перемешать, чтобы не было комков. Последним в тесто добавить масло, растительное просто так, а сливочное придется растопить. Консистенция теста должна быть, как у кефира, если густое, можно добавить молока, а если жидкое — муки, но высыпать ее следует в отдельную посуду, разбавить тестом, а потом долить к остальному. Затем необходимо сильно нагреть сковороду с широким плоским дном и обязательно с ручкой, на дно капнуть несколько капель растительного масла, чтобы не текло, а размазалось тонким слоем. Держать сковороду нужно на весу, набирая тесто в половник.

ПИРОГ КАПУСТОЙ

Для теста: 480 г муки, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 15 г дрожжей, 4 ст. л. топленого масла, 1,5 стакана теплого молока, 0,5 ч. л. соли.

Для фарша: 500 г капусты, около 400 г репчатого лука, 2 яйца, 70 г топленого масла, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки — по вкусу.

Капусту свежую или квашеную нашинковать и потушить на масле. В конце тушения добавить соль, мелко нарезанный пассерованный лук, лавровый лист, мелко нарубленную зелень, перемешать и охладить. Добавить в фарш рубленые сваренные вкрутую яйца. Готовое дрожжевое сдобное тесто разделить на 2 равные части (если готовить закрытый пирог) или отрезать от него небольшую часть для приготовления

жгутиков, покрывающих сверху фарш. Большой кусок теста раскатать в круг по размеру сковороды. Смазать сковороду маслом, выложить в нее раскатанное тесто, сверху ровным слоем положить фарш. Из оставшегося теста скатать тонкие жгутики и положить их поверх капусты так, чтобы их переплетения сеткой покрывали пирог. Поместить пирог в теплое место для подхода, затем смазать взбитыми желтками и выпекать в горячей духовке в течение 50 мин. Готовый пирог нарезать на порции, положить на тарелки и слегка полить растопленным маслом.

Такие же пироги можно испечь с грибами, рыбой, мясом, яблоками, абрикосами, клубникой, земляникой, джемом, повидлом, творогом и др.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПРИСТРАСТИЯ АНДРОПОВА

У Андропова уже тогда были проблемы со здоровьем. Целый букет болезней: диабет, шалило сердце, капризничали почки, желудок. Ему обеспечивали самую строгую диету. Чтобы на различных приемах не приходилось нарушать требования врачей, готовили отдельно для Юрия Владимировича все пюреобразное, протертое, используя из жиров только оливковое и сливочное масло. Большинство блюд были паровые. Андропов любил полакомиться индейкой, фаршированной лапшой, грибами, но такое удовольствие позволял себе очень редко.

Юрий Владимирович увлекался шоколадными конфетами «Мишка». И Татьяне Филипповне (его жене) иногда приходилось прятать их. Так же было и с винами, которые ему нравились. Пробовал, как говорится, пригубить — не сдерживался, и здесь вновь проявлялась строгость жены.

СУДАК, ФАРШИРОВАННЫЙ ЦЕЛИКОМ

1 судак целый (1,5 кг), 600 г судака (филе, для фарша), 1 стакан сливок, 1 ч. л. эстрагона (зелени), соль, перец.

Для соуса: 4 желтка, 100 г сливочного масла, 1 лимон, 8 горошин черного перца, 50 мл столового уксуса, 0,5 стакана воды.

Приготовление фарша. Филе судака пропустить 3 раза через мясорубку, посолить, поперчить и, выбивая массу, влить постепенно сливки, добавить зелень эстрагона.

Приготовление соуса. Раздробить перец, положить в эмалированную кастрюлю, влить уксус, поставить на огонь и держать на огне, пока уксус не испарится совсем. Влить холодную воду, добавить желтки; масло, нарезанное кусочками, посолить. Поставить кастрюлю на пар и непрерывно мешать деревянной лопаточкой в одном направлении до тех пор, пока соус не загустеет до консистенции сметаны. Процедить соус через сито, добавить по вкусу сок лимона.

Рыбу очистить, сделать разрез на спине, вынуть кости, промыть тушку внутри, наполнить фаршем, аккуратно зашить, завернуть в салфетку и варить на решетке в котле на пару. Готовую рыбу нарезать кусками, положить на блюдо и залить голландским соусом.

ЗАЛИВНАЯ РЫБА

1 кг рыбы (севрюга, палтус, треска, окунь и т. д.), 1 л рыбного бульона, 40 г желатина, 2 белка, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 0,5 лимона, зелень петрушки и укропа — по вкусу, вареные овощи.

Промытую и порезанную кусочками рыбу отварить и остудить. Бульон процедить. Желатин размочить предварительно в холодной воде, а потом растворить в горя-

чем бульоне. Когда бульон с желатином немного остынет, добавить в него сырые разведенные в воде яичные белки, лук, корень петрушки, морковь и кипятить бульон до тех пор, пока не станет совсем прозрачным. Затем процедить его через салфетку или марлю и охладить.

На дно блюда налить немного желе, распределить куски рыбы, сверху положить на них ломтики лимона, зелень петрушки, укроп, дольки овощей. Залить все это желе и дать застыть.

К заливному подать в соуснике хрен с уксусом или майонезом.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ

500 г филе птицы домашней вареной или жареной, 5 стаканов бульона, 3 моркови, 1 корень петрушки, 2 ст. л. зеленого консервированного горошка, 5 соцветий цветной капусты, 2 яйца, 3 ст. л. желатина, лимонный сок, черный перец, соль.

Мякоть птицы нарезать мелкими кусками. Нарезанные кубиками морковь и петрушку отварить вместе с соцветиями цветной капусты, залив 1 стаканом бульона. Бульон сцедить, овощи заправить лимонным соком и перцем по вкусу. Замочить желатин в холодной кипяченой воде. Когда крупинки станут прозрачными, соединить с оставшимся теплым бульоном, довести до кипения и растворить желатин. Налить желе в форму и охладить до застудневания. Когда желе застынет, на него поместить вареные яйца, нарезанные кружками, в центре уложить мякоть курицы, а вокруг — овощи. Осторожно долить остальное желе и поместить в холодильник.

Перед подачей форму на минуту опустить в горячую воду и выложить на блюдо. Гарнировать солеными огурцами, маринованными овощами, маслинами, ломтиками лимона и т. д.

МИХАИЛ СЕРГЕЕВИЧ И РАИСА МАКСИМОВНА

Меню составлялось кремлевским технологом и врачами каждого из членов Политбюро, потому что у одного диабет — нельзя сладкого, у другого почки — нельзя соль, тогда ее заменяли соевым соусом. Например, вы готовите 001-му. Это Михаил Сергеевич Горбачев. Понедельник: ему нельзя соль, яблоки, виноград. Что бы он ни заказал, эти продукты должны быть исключены. Вторник: у него разгрузочный день. Все должно быть из овощей, без сливочного масла и без сметаны. Он очень любил цукаты, орешки, финики. Это все всегда стояло на столе, и когда он думал или вел переговоры, то механически опустошал несколько вазочек.

Если он один, то завтракал попроще, прямо в халате. Обязательно кофе. Кофе он любил и пил много, хотя врачи предупреждали, что ему нельзя. В кофе всегда молоко добавлял. Черный пил очень редко.

А если завтракал с Раисой Максимовной, которая всегда вставала на завтрак, то обязательно были каши, не меньше пяти-шести разных: гречневая, перловая, овсяная двух-трех видов — со злаками, с сухофруктами. Каши варили специально на воде либо на молоке. Если гречка, то рассыпчатая, но иногда он очень любил гречку, которая называется по-русски размазня — вся разваристая и жидкая. Помимо каш немного сыра, масло сливочное. Если они с Раисой Максимовной, можно икорки. Раиса Максимовна ела практически то же, но не позволяла себе никаких макарон, никакой картошки, сала.

Она следила за диетой и выглядела всегда прекрасно. Не ела продуктов с большим содержанием холестерина, хотя любила сладкое очень. Любила очень безе такое воздушное, а также любила все, что на соке

фруктов делается, — суфле. Торты ей делали красивые с карамельной отделкой, все из натуральных фруктов. Специально для Горбачевой присылали из Питера с фабрики «Красный пролетарий» конфеты «Жар-птица». В продаже их никогда не было. Это конфеты ручной работы из натурального шоколада, нежные-нежные, аж тают в руках.

Раиса Максимовна, конечно, себя очень держала, но коньячка за компанию выпить могла. Михаил Сергеевич пил и коньяк, и водку. На встречах, когда по протоколу положено, два тоста говорил Михаил Сергеевич, два тоста принимающая сторона или визитная сторона. Четыре рюмки он мог выпить, и то не до конца. Недопитая рюмка доливалась, и новый тост.

Горбачев любил зразы с творогом, но не каждый день ел. Рыбку любил запеченную какую-нибудь, первое всегда ел — борщ с удовольствием, если с мясом, базбаш из баранины (суп такой с косточкой). Ельцин любил все заправочные супы: солянку мясную, борщи — жирные, наваристые, не бульончики с профитролями. Серьезные супы.

Перед приемом иностранной делегации составлялось меню, оговаривалось двумя протоколами: ответной стороной и встречающей. Там много всяких правил. Если это восточная страна, то исключается свинина, прожарка особая. Если мы даем ответный ужин, то кухня русская: икра черная и красная (это в первую очередь) с блинами, борщ или щи суточные с кислой капустой, которая сутки тушится, царская уха, рыбное ассорти из севрюги, стерляди (сельди не было никогда), котлеты по-киевски, мясная вырезка или медвежатина, тушенная в горшочках. Пельмени давали, только если принимали очень близких гостей, для которых устраивали такой полудомашний ужин.

Перестройка не повлияла на содержание кремлевского меню. Даже антиалкогольная кампания Кремлю была не указ.

На одном из первых горбачевских приемов подавали только десертное вино и шампанское. И тут вместо привычного оживления наступила гробовая тишина — лишь было слышно, как вилки стучат. Видимо, Михаил Сергеевич испугался, что праздник не удастся, и распорядился, чтобы подали напитки покрепче. По залу будто пронесся вздох облегчения.

БАЗБАШ ЕРЕВАНСКИЙ (СУП)

30 г гороха, 20 г яблок, 10 г томата-пюре, 80 г вареной баранины, красный стручковый перец, соль.

Сварить на мясном бульоне горох, добавить ломтики яблок, томат-пюре, красный стручковый перец, куски вареной баранины и варить еще 10 мин.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

1 кг баранины, Злуковицы, соль, перец, 1 стакан белого сухого вина, 3—4 помидора.

Баранину средней жирности нарезать небольшими кусками. Репчатый лук нарезать кольцами. Посолить и поперчить мясо и лук. Уложить их слоями в кастрюлю или таз. Залить белым сухим вином на 4—5 ч. Приготовить угли. Их должно быть много, чтобы получился хороший жар. Нанизать куски мяса на шампуры и жарить, поворачивая и следя, чтобы угли не давали открытого пламени.

Подать, украсив кольцами помидора.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША-РАЗМАЗНЯ ПО-СТАРИННОМУ

1 стакан гречки, 1 л воды, соль.

Крупку всыпать в подсоленный кипяток, при варке почаще помешивать. Получается каша средней густоты.

В украинских поваренных книгах указан рецепт «еще большей размазни»: 3 ч. л. ядрицы на 1 стакан воды. Кашу протирали, иногда ели в холодном виде. На одну взрослую порцию 9 ч. л. крупы.

Любая гречневая каша по вкусу хорошо сочетается со слегка поджаренным луком, зеленью, орехами, Готовили ее и с овощами, например, с тыквой или брюквой, которую предварительно натерли на крупной терке и обжаривали.

ЗРАЗЫ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ С ТВОРОГОМ

200 г гречневой крупы (дробленой), 250 г творога, 2 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 1—2 ст. л. сливочного масла.

Положить в миску творог, добавить 1 яйцо, 1 столовую ложку сахара и все хорошо растереть. Если масса получится очень сухой, развести ее сметаной. Молоко вылить в кастрюлю и довести до кипения. Затем добавить в него масло, дробленую гречневую крупу и варить при слабом кипении до готовности. Готовую кашу слегка охладить, размять и перемешать с оставшимся яйцом и сахаром. Из полученной массы сделать лепешки, на середину каждой уложить творожную массу и защепать, как пирожки. В кастрюлю налить немного воды и довести до кипения. Сверху на кастрюлю поставить металлический дуршлаг, сложить в него зразы и варить на пару под крышкой до готовности.

Готовые зразы перед подачей полить сметаной.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ

1 свежемороженая горбуша, 1 ст. л. растительного масла, 2 болгарских перца, 100 г сыра, 100 г майонеза (или больше, в зависимости от количества рыбы), зелень, лимон, соль.

Отрезать хвост, голову (они пойдут на суп), разрезать рыбу вдоль хребта и каждую половинку рыбы

разделить на порционные куски (3—4 куска в зависимости от размера рыбы). На смазанный растительным маслом противень выложить куски рыбы кожей вниз, предварительно их немного посолить. Сверху на рыбу положить нарезанный кольцами болгарский перец, выдавить на рыбу немного майонеза и сверху засыпать натертым на крупной терке сыром. Поставить в духовку на 20—30 мин.

Перед подачей на стол посыпать рыбу зеленью, можно выдавить сок лимона. На гарнир подать свекольную закуску.

ОВОЩНАЯ ЗАПЕКАНКА

2 средних баклажана, 3—4 картофелины, 2 луковицы, 1 морковь, 2—3 помидора, 100 г растительного масла, 2 болгарских перца, майонез, сыр, соль, зелень кинзы и базилика.

Морковь натереть на терке соломкой. Баклажаны и очищенный картофель порезать на кружочки толщиной соответственно 1 см и 0,5 см, обжарить (отдельно) в растительном масле с обеих сторон до румяной корочки на сильном огне, но до полуготовности. Сложить их в сотейник в следующем порядке: баклажаны, лук, картофель, морковь, помидоры, перец. Каждый слой чуть присолить и смазать очень небольшим количеством майонеза. Сверху присыпать тертым сыром. В духовке держать до готовности картофеля, а остальные овощи и полусырые полезны.

Подать на стол, присыпав зеленью — кинзой и базиликом, но немного!

КАША ПЕРЛОВАЯ С СУХОФРУКТАМИ

200 г перловой крупы, 1 л воды, 200 г сухофруктов, корочки лимона и апельсина, сахар, соль, корица, сок.

Чтобы крупа быстрее разварилась, желательно предварительно замочить ее. Варить в той же воде, добавив

сухофрукты, корочки цитрусовых и специи, на слабом огне, при необходимости добавить воду. Когда крупа и фрукты сварятся, подкислить их соком. Добавить сахар по вкусу.

Охлажденную кашу подать с холодным молоком.

КАША РИСОВАЯ С КУРАГОЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ

250 г рисовой крупы, 100 г кураги, 100 г чернослива, 100 г орехов, вода, соль — по вкусу.

Рисовую крупу прокалить на сковороде и добавить в нее, пока она не остыла, масло, перемешать. Чернослив и курагу тщательно промыть и отварить раздельно в небольшом количестве воды. Отваренные сухофрукты разрезать на кусочки, удалив из чернослива косточки. Смешать прокаленную крупу с измельченными сухофруктами, залить все крутым кипятком, посолить (при желании) и варить под крышкой на медленном огне примерно 20—30 мин.

Подать горячей со сливками или свежей сметаной.

ЛЮКЮЛЮ (ФРУКТОВОЕ СУФЛЕ ИЗ ПЕРСИКОВ, АБРИКОСОВ И БАНАНОВ)

200 г персиков (пюре), 200 г абрикосов (пюре), 200 г бананов (пюре), 150 г сахара, 8 яичных белков, 50 мл наливки из черешни, сахарная пудра.

Приготовить пюре из персиков, абрикосов, бананов и добавить для аромата наливку из черешни, отделив несколько кусочков сваренных фруктов. Эти кусочки затем мелко нарезать и прибавить к пюре в то время, когда его будут смешивать со взбитыми белками. Готовую смесь выложить в маленькие специальные огнеупорные вазочки и выпекать до готовности.

Подать горячим в вазочках, предварительно посыпав сахарной пудрой.

ТВОРОЖНОЕ СУФЛЕ С ФРУКТОВЫМ СОУСОМ

Для суфле: 1/4 стручка ванили, 1 ст. л. несоленых ядер фисташек, 250 г нежирного творога, 2 ч. л. картофельного крахмала (6 г), натертая цедра 0,5 лимона, корица на кончике ножа, 2 ст. л. фруктозы (30 г), 3 яичных белка (100 г), 1 яблоко (100 г), 0,5 груши (60 г), 1 ст. л. диетического маргарина для формочек (10 г).

Для соуса: 250 г клубники или черники, 1 ст. л. фруктозы (15 г), 4 веточки лимонной мелиссы.

Разрезать стручок ванили и выскрести из него ваниль. Фисташки мелко порубить. Замесить из творога и крахмала эластичную массу. Подмешать к ней ваниль, фисташки, цедру лимона, корицу, фруктозу и 1 белок. Яблоко и половину груши помыть, очистить и нарезать кубиками, подмешать их к творожной массе. Взбить 2 белка до консистенции плотного снега и осторожно ввести в творожно-фруктовую массу.

Смазать маргарином 4 формочки для суфле (диаметром примерно 9 см), разложить массу и поставить формочки в поддоне, наполненном горячей водой, в духовой шкаф. Запекать суфле 20—25 мин при температуре 180 °С. Во время запекания не открывать дверцу духового шкафа, иначе суфле может развалиться.

Ягоды помыть, почистить и размять миксером. Подсластить ягодное пюре фруктозой. Фруктовый соус разлить по 4 тарелкам. Творожные суфле осторожно вытряхнуть из формочек в руку, тотчас перевернуть и положить в тарелки на соус. Украсить каждое суфле веточкой лимонной мелиссы.

ЯИЧНИЦА, ВОДКА И СЕЛЕДКА

Ельцин во всем продемонстрировал широту своей русской души, особенно в пристрастии к горячительным

напиткам. Русской водке он частенько предпочитал виски. Но то ли власть, то ли алкоголь сделали из него совершенно другого человека.

Борис Николаевич всегда рассказывает, как он мало ест. Видимо, еще в свердловские времена кто-то внушил ему, что плохой аппетит — это признак хорошего тона. На самом деле президент любил вкусно и обильно поесть. Особенно он обожал жирное мясо. Свинину предпочитал жареную, с ободком из сала. Баранину просил сочную, непременно рульку. А гарнир к мясу подавали простой, без кулинарных изысков.

Повара знали расписание Бориса Николаевича, его настроение, чем он занимался, подгоняли меню под это и предлагали ему выбор блюд. Он оставлял то, что его заинтересовало, а остальное отправлял обратно. Сам Борис Николаевич мог запросто зайти на кухню и сказать: приготовьте мне вот это. Он не любил, чтобы было много, не любил подачи на больших блюдах, помпезности не любил.

Раньше в семье Ельциных был культ салатов. Особенно удавалась селедка «под шубой».

На завтрак Наина Иосифовна варила Борису Николаевичу жиденькую кашу — овсяную, рисовую или пшеничную. И обязательно чай. Кофе просил реже. Раньше Ельцин предпочитал хороший кофе. Но если на каком-нибудь мероприятии садились за чужой стол, он всегда заказывал чай. Термос возили с собой. Никогда не было такого, чтобы кто-то наливал шефу из непроверенного чайника. Частенько жарили яичницу, чтобы хоть что-то горячее съесть. Готовили ее на оливковом масле и, если Борис Николаевич не возражал, добавляли к яйцам лук и помидоры.

Ельцин говорил, что любит соленую рыбу, но на самом деле ел ее редко, возможно, ему тяжело было ее чистить, ведь левая кисть у Бориса Николаевича изуродована. Если варили раков, их обрабатывала Наина Иосифовна, складывала на тарелку супругу, а он только жевал.

Ельцин вернул в Россию утраченную традицию пивоварения. Правда, до сих пор неизвестно, любит ли он сам пиво. Зато известно, что Борис Николаевич мог сутками не есть, потом навалиться на еду, выпить, как это делает русский мужик с устатку, и отвалиться от дел на день или два. Наина Иосифовна — хозяйка гостеприимная, любит печь пироги. Члены семьи Ельциных, когда позволяло время, все вместе лепили пельмени, готовили разные начинки для пирогов. Наина Иосифовна сама солила сало, которое Ельцин собственноручно резал и угощал им гостей.

За короткий срок в Службе безопасности Президента было создано специальное подразделение, которое следило за качеством президентской еды. Если же шефу приходилось есть на официальном мероприятии, то врачи заранее предупреждали:

— Борис Николаевич, мы посылали своего повара на кухню. Он видел, как готовят. И вот это блюдо есть не стоит...

Не дать водки вообще, увы, было невозможно. Даже после шунтирования, несмотря на строжайший запрет врачей, Наина Иосифовна проносила супругу кофлячок.

СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ

1 сельдь, 1 картофелина, 1 свекла, 1 яйцо, майонез — по вкусу.

Сельдь выпотрошить, отделить филе от костей и постараться удалить все мелкие косточки. Подготовленное филе нарезать кусочками (можно довольно крупными, а можно совсем мелко, как кому нравится) и уложить на дно плоской салатницы. Лук мелко порезать и посыпать поверх рыбы. Картофель отварить в мундире, почистить и порезать мелкими кубиками. Уложить его на слой лука. Картофельный слой смазать майонезом. Вареное яйцо мелко порезать (или потереть на крупной терке) и посыпать на слой

картофеля с майонезом. Последний слой посыпать вареной тертой свеклой и обильно смазать майонезом.

Готовый салат можно украсить дольками яйца и зеленью.

ВАРЕНЬЕ РАКИ С ЛИМОНЧИКОМ

Раки, соль, специи для рыбы, петрушка, сельдерей, укроп, лимон.

Вымыть раков зубной щеткой, держа их за спинку. В кипящую воду бросить соль (1 ст. ложку на 1 литр воды), добавить специи для рыбы и зелень. Раков бросить в кипящую воду и варить 15 мин, за 5 мин до конца разрезать лимон на 2 части, выдавить сок в воду и бросить туда же лимон.

Перед употреблением тоже выдавить лимон (по желанию).

ОВСЯНКА НА МОЛОКЕ С КАРТОФЕЛЕМ

1 стакан овсяной крупы, 6 стаканов молока, корица, соль, сахар — по вкусу, 0,5 ст. л. сливочного масла, 0,5 стакана картофельного пюре.

Овсяную крупу сварить в 3 стаканах молока, долить еще 3 стакана кипящего молока, добавить корицу, соль, сахар по вкусу, масло, пюре из картофеля. Все это хорошо размешать.

ЯИЧНИЦА С ОВОЩАМИ

2 помидора, 1 стручок сладкого красного перца, 100 г вареной колбасы, 100 г копченой ветчины, 3 луковички, 1 зубок чеснока, 3 ст. л. кукурузного масла, 1 лавровый лист, соль, черный молотый перец, 100 г зеленого замороженного горошка, 400 г консервированной спаржи, 4 яйца, 2 ст. л. хереса, 1 ст. л. зелени петрушки.

Помидоры ошпарить, снять кожицу, мякоть нарезать кубиками. Стручок перца разрезать пополам, удалить семена, нарезать кубиками. Колбасу и ветчину мелко порубить. Лук и чеснок очистить, мелко порубить, спассеровать в части разогретого масла. Добавить помидоры, колбасу, ветчину, лавровый лист, посолить, поперчить, влить 2 стакана воды и уваривать 5 мин. Вынуть лавровый лист.

Овощную смесь положить в форму, смазанную оставшимся маслом. Сверху выложить размороженный горошек и спаржу. Разбить на овощи яйца, не повредив желтки, полить хересом. Форму накрыть фольгой, запекать яичницу в духовке в течение 20 мин при температуре 200 °С.

При подаче посыпать рубленой зеленью петрушки.

ПЕЛЬМЕНИ С РЫБОЙ

Для теста: 320 г пшеничной муки, 0,5 яйца, 120 мл воды, 7 г соли, 20 г муки для подсыпки.

Для фарша: 450 г рыбного филе, 1 луковица, 50 г сливочного масла, соль, перец.

Для подачи: 100 г сливочного масла.

Муку просеять, насыпать на стол горкой и сделать в середине воронку. В углубление налить воду, положить яйцо, соль и тщательно все замесить. Полученное тесто отложить и дать ему постоять около получаса, чтобы сделалось более эластичным.

Филе любой рыбы (трески, налима, щуки и т. п.) промыть и измельчить на мясорубке (2 раза на мелкой решетке) вместе с мелко нашинкованным луком. Затем в фарш добавить соль, перец и растопленное масло и все хорошо перемешать.

Разрезать тесто на небольшие куски и раскатать лепешки, в центр положить готовый фарш, а края пельменей защипать. Варить пельмени небольшими партиями в кипящей воде (на 1 кг изделий 4 л воды и 40 г соли).

Подать с растопленным сливочным маслом.

КОФЕ ДЛЯ Б. Н. ЕЛЬЦИНА

Молотые кофейные зерна, вода, сахар, корица.

Хорошо ополоснуть кофейник крутым кипятком и всыпать в него кофейный порошок. Залить порошок кипятком и плотно закрыть кофейник. Подогреть кофейник на медленном огне, не доводя кофе до кипения. Разлить кофе в чашки, добавить корицу.

«ПОЦЕЛУЙ НЕГРА» (ТОРТ НАИНЫ ИОСИФОВНЫ ЕЛЬЦИНОЙ)

Для теста: 4 яйца, 1,5 стакана сахара, 1 стакан черничного варенья, 1 стакан молока или сметаны, 2 стакана муки, 1 ч. л. соды.

Для сиропа: 1 стакан сахара, 1 стакан воды. Кипятить 1 мин, снять с огня и добавить 300 г азербайджанского коньяка.

Для крема: 0,5 л сметаны, 1 стакан сахара.

Выпекать коржи 30 мин, потом их разрезать пополам, пропитать сиропом, а через 10 мин намазать кремом.

ПУТИНУ ГОТОВЯТ В ДВОРЦОВОЙ КУХНЕ

Когда человек поднимается на вершину власти, помимо нового кабинета и прочих атрибутов высокого положения, ему полагается и персональный повар.

Вот и Людмила Путина готовила когда-то для своих домочадцев сама. Теперь за обеды, завтраки и ужины Президента (а также членов его семьи) отвечают кулинары из Федеральной службы охраны. Одни готовят Путина у него дома (это несколько постоянных

поваров, работающих посменно), а другие — на так называемой особой кухне.

Особая кухня находится в Большом Кремлевском дворце, там, где раньше гуляли цари и где готовили для советских генсеков. Продукты пропускают через сложную радиометрическую и рентгеновскую аппаратуру. Готовые первое, второе и третье блюда для Президента (или, как называют его в ФСО, объекта) развозят в специальных термосах, опечатанных пломбами. Если пломба (не дай бог) слетит — это ЧП. Правда, такие происшествия за всю историю особой кухни случались всего несколько раз.

Содержимым этих термосов по утрам является гречневая или геркулесовая каша с соком, чаем или фруктами вприкуску. Обедает Президент скромно — суп, фрукты, основной прием пищи приходится на вечер. В обычные дни это разнообразные мясные блюда, в пост их заменяют рыба или же бобы, орехи и другие растительные продукты. Вообще ест Путин немного. Никогда не пьет кофе.

Если же пища не проверена, Президенту рекомендуют не притрагиваться к ней вовсе. Поэтому, когда Путин где-нибудь в российской глубинке пробует у хлебосольных бабулек то соленый огурчик, то маринованные грибочки, телохранители всякий раз напрягаются.

Когда официанты в бабочках разливают чай гостям Президента, его персональную чашку выносит из потайных дверей специальный товарищ (без бабочки). После окончания мероприятия чашка так же таинственно исчезает за дверь.

Во время визитов воду для главы государства везут из Москвы. Возможность отравления практически исключена. Как-то журналистам довелось наблюдать, как два региональных чиновника подошли к месту за столом, которое только что покинул Президент. Один из них взял из блюда президентское печенье. «Угощайся, вкусно, — обернулся он к коллеге и, захохотав, добавил: —

А главное, абсолютно безопасно!» «Мировая история, — пошутил другой, — показывает, что всякое бывает...» — и взял печенье с другой тарелки. Первый перестал жевать и замер с открытым ртом.

Интересно, что супруга Путина характеризовала его «допрезидентские» кулинарные привычки как довольно специфические: никогда не требуя особых изысков, он тем не менее легко мог отказаться от еды, если какое-то блюдо ему не понравилось. Нет у него и привычки нахваливать пищу: за едой Путин молчалив. Он явно вслед за древним мудрецом считает: надо есть, чтобы жить, а не жить, чтобы есть.

«Ем, в общем, все, что дают», — сообщил Путин в интервью еженедельнику «Аргументы и факты». «Честно говоря, времени на еду особого нет, за исключением, конечно, всяких официальных приемов, — сказал Путин. — На них, правда, основное время отдается разговорам с гостем, а не поглощению пищи».

«Каких-то особых пристрастий нет, — признался Президент. — Люблю овощи: помидоры, огурцы, салат. Утром — каши, творог, мед». «Если есть выбор между мясом и рыбой — предпочту рыбу, из мяса люблю баранину. К сладкому, в общем, равнодушен, не считая мороженого. Когда куда-то приезжаю, с удовольствием пробую местную кухню. Давно привык к зеленому чаю. Вот, собственно, и все».

Путин, как Ленин, любит вино и пиво. Нынешний Президент — человек малопьющий. При этом напитки предпочитает слабоалкогольные: пиво и вино. Русскую водочку Путин иногда все же употребляет. Но только рюмку-другую, не больше. Да и то в компании близких и друзей. А в кругу малознакомых людей Президент может целый вечер потягивать бокал красного вина.

Владимир Владимирович любит кухни многих народов мира. Когда служил в КГБ, оценил по достоинству немецкие блюда. А тамошние свиные ножки с кислой капустой, между прочим, не каждому желудку под силу.

Во время своих последних азиатских визитов Путин отдал должное японской и корейской кухне. В общем, вкусы у него весьма обширные.

В КРЕМЛЕ КОРМЯТ НЕ ТОЛЬКО ПРЕЗИДЕНТА

Гастрономические пристрастия лидеров прошлого и настоящего — это тема, которая всегда развязывает языки на кремлевской кухне.

Супруга Путина любит мучные изделия. Черномырдин обожает лишь пельмени, Немцов — овощи и кусок мяса, Любовь Слиска — пироги, Примаков — сациви. Лужков питается яичницей собственного приготовления, а Зюганов предпочитает макароны по-флотски и чуть ли не хлебную тюрю.

Для шеф-повара Кремля Михаила Жукова, который угождает вкусам российской политической элиты вот уже четыре десятилетия подряд, каждое новое кулинарное произведение становится плодом долгого самокритичного анализа и дебатов. Жуков и его команда из 30 человек готовят для всех президентских банкетов и приемов, а также каждый день кормят около 400 сотрудников Кремля.

Одному из своих излюбленных «произведений искусства» Жуков дал название «Мона Лиза»: это запеченная индейка, начиненная беконом и сливами и подаваемая с фруктами. Шеф-повар особенно гордится своим хитом советской эры: запеченной с грибами рыбой — это блюдо он назвал «Стенька Разин».

СУДАК ФАРШИРОВАННЫЙ С ГРИБАМИ

1,5–2 кг судака, 300 г шампиньонов, 2–3 луковицы, 0,5 стакана панировочных сухарей, растительное

масло Altero Gold, соль, мускатный орех, черный молотый перец и зелень петрушки — по вкусу.

Судака очистить, выпотрошить, натереть изнутри и снаружи солью и молотым черным перцем. Шампиньоны и лук очистить, мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить мускатный орех, зелень петрушки и $\frac{2}{3}$ панировочных сухарей. Перемешать, посолить по вкусу. Рыбу начинить полученным фаршем, выложить на противень, смазать маслом и обсыпать оставшимися сухарями. Запекать в духовке при температура 220 °С 40–45 мин.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРИБАМИ

300 г рыбы (филе), 100 г шампиньонов, 25 г сливочного масла, 2 яйца, 50 мл молока, 20 г репчатого лука, 10 г тертого сыра, 30 г помидоров, соль и специи — по вкусу.

Филе рыбы нарезать кусочками и припустить. Репчатый лук нарезать соломкой и обжарить на сливочном масле. Шампиньоны обрабатывают, отваривают, после чего нарезают ломтиками. Кокотницы смазывают маслом, на треть заполняют нарезанной кусочками припущенной рыбой, сверху кладут лук, на него — слой шампиньонов, все заливают молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в жарочном шкафу.

При подаче на стол запеченную рыбу посыпают нарезанной зеленью.

КАЛАКУККО (ПИРОГ С РЫБОЙ)

200 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 1 стакан воды, 1,5 ст. л. сливочного масла, 800 г рыбного филе, 200 г сала-шпики, 1–2 луковицы, 40 мл сливок, 1 желток, молотый черный перец — по вкусу, смалец, соль.

В муку постепенно влить стакан воды, добавить масло, соль, замешать тесто, раскатать, сложить его пополам

и поставить на полчаса на холод. Сало-шпик нарезать кубиками и обжарить вместе с крупно нарезанным луком. Затем пропустить через мясорубку обжаренный со шпиком лук и рыбное филе. Фарш смешать со сливками, посолить и поперчить. Тесто раскатать не очень тонким прямоугольным пластом, на одну половину положить фарш, накрыть его другой половиной, защипать края и смазать их желтком. Выпекать пирог на слабом огне в течение 3 ч. Время от времени пирог следует смазывать смальцем.

Перед подачей готовый пирог разрезать на части и полить растопленным сливочным маслом.

БОБЫ С ВЕТЧИНОЙ И МЯТОЙ

2 ст. л. оливкового масла, 1 маленькая луковица, 600 г замороженных кормовых бобов, 110 г ветчины, 1—2 ст. л. свежего лимонного сока, 2 ст. л. свежей мяты, специи — по вкусу.

Нагреть масло в сковороде, обжарить мелко порезанный лук, пока он не станет мягким и полупрозрачным. Добавить очищенные от кожуры и отваренные бобы и ветчину, порубленную на мелкие кусочки, перемешать и прогреть. Переложить все в блюдо. Полить лимонным соком и посыпать мятой. Приправить и подать.

КАША ЯГОДНАЯ

2 ст. л. любых ягод, 200—250 мл воды, 1 ст. л. любой крупы, по 1 ч. л. сахара и сливочного масла.

Свежие ягоды (малину, клубнику, смородину и др.) промыть, размять, отжать сок через марлю, выжимки прокипятить в воде и процедить. В отвар положить любую крупу (рисовую, гречневую, манную), сварить до готовности, добавить сахар и сливочное масло, дать еще раз вскипеть, снять кашу с плиты и влить в нее выжатый сок.

МЕТОДИКА ЗАВАРКИ ЗЕЛЕНОГО ЧАЯ

Взять две емкости, каждая вместимостью 1 л; одна из них — заварной чайник с носиком. Зеленый чай (1 ч. л. на 1 стакан воды) всыпать в емкость с носиком. Залить чай кипящей водой (нужно успеть это сделать за 10 с). Сразу же вылить его через носик в другую емкость (успеть за следующие 10 с). Время контакта чая и кипятка не более 20 с, и лечебный чай готов. Чай приобретает насыщенный янтарный цвет, умопомрачительный аромат. В такой чай не добавляют сахар, чтобы не исказить ароматический букет.

НОВЫЙ ГОД У ДВЕРЕЙ

Новый год — это не просто большое событие: более чем для сотни кремлевских поваров это еще и возможность продемонстрировать свои таланты. Некоторые из продуктов здесь настолько красивы, что создается ощущение, будто прибыли сюда не из печи, а из Эрмитажа...

Входит официант с блюдом № 1 — фаршированным поросенком на серебряном подносе. Вокруг носа поросенка — взбитый розовый мусс, а из его ушей выглядывают ярко-красные черешни. Следом выплывают осетр в оливках, жареный гусь и целая вереница салатов и соусов, от одного вида которых текут слюнки.

Здесь берут не только качеством, но и количеством. «На банкете мы используем 500 кг мяса, 500 кг рыбы и 5 тысячи яиц», — сказал представитель Кремля Виктор Хреков.

Продуктов много, но и гостей немало: около тысячи политиков, ученых, кинозвезд и религиозных лидеров. Меню банкета утверждается за два месяца специальным

комитетом, в который входят 20 кремлевских поваров. Каждое блюдо уникально: чтобы не случилось так, что они повторятся на банкете следующего года, их фотографируют. Банкет готовится усилиями целой бригады.

КЕСАРИЙСКИЙ ПОРОСЕНОК

Поросенок молочный (1,5 кг), 0,5 стакана муки, крутая гречневая каша, по 50 г растительного и сливочного масла, соль, пряности, ливер поросенка.

Промытую тушку следует подержать 2—3 мин в кипятке, осторожно, не повредив кожу, выщипать щетину, натереть мукой, опалить. Лишь после этого выпотрошить и вырезать все кости — ребра и хребет, за исключением головы и ножек.

Для фарша надо сварить крутую гречневую кашу, заправить ее сливочным маслом, добавить обжаренный и нарубленный ливер поросенка. Кашу следует закладывать вдоль поросенка на всем протяжении, стараясь не исказить его форму, не допуская утолщений в отдельных местах, но в то же время достаточно туго. После этого поросенка можно зашить, подогнуть ему ножки, положить на противень боком на расположенные крест-накрест березовые палочки так, чтобы кожа поросенка не касалась противня. Солить или сдабривать пряностями на этом этапе нельзя. Дальше необходимо обмазать поросенка растительным маслом, сверху облить растопленным сливочным, и только после этого ставить в предварительно нагретую духовку. Когда один бок зарумянится, поросенка нужно перевернуть, чтобы зарумянилась другая сторона. После этого можно уменьшить огонь и продолжать жарить, посыпав солью и пряностями по вкусу. Каждые 10 мин в течение часа поливать поросенка стекающим соком. Последний и самый, может быть, важный секрет: когда поросенок будет готов, надо сделать вдоль спины глубокий надрез, чтобы из тушки вышел пар.

В этом случае корочка останется сухой и хрустящей. Минут через 15 поросенка можно разрезать на куски, но лучше оставить целым — ведь именно в таком виде он смотрится наиболее эффектно!

КОКТЕЙЛЬ «КРЕМЛЕВСКИЙ ПОЛКОВНИК»

40 мл водки, 10 мл сока лаймов, 10 мл сахарного сиропа, 3 листа мяты.

Все компоненты вместе со льдом сильно встряхнуть в шейкере и процедить в бокал для коктейлей. Мелко порубить листья мяты и положить в коктейль.

САЛАТ «КРЕМЛЕВСКИЙ»

1 свекла, 2 моркови, 1 яблоко, треть стакана грецких орехов, 100 г соленого огурца, 100 г говядины 1-й категории, 100 г твердого сыра, 250 г майонеза.

Свеклу и говядину сварить до готовности. Орехи измельчить, сыр натереть на терке, мясо и овощи нарезать кубиками. Все сложить в большую емкость, заправить майонезом и перемешать.

ПОРОСЕНОК ФАРШИРОВАННЫЙ

1 поросенок, соль и перец — по вкусу.

Для фарша: 600 г мякоти телятины, 300 г шампиньонов, 300 мл сливок.

Для соуса: 1 ст. л. растительного масла, 2 стакана бульона, 1 ст. л. муки, лезон из 50 г сливочного масла, 1 желтка и 50 мл сливок.

Выпотрошенного поросенка хорошо промыть снаружи и внутри, вырезать ребра и позвоночник, посолить внутри, посыпать перцем и нафаршировать заранее приготовленным фаршем, зашить разрез, завернуть поросенка в смазанную маслом салфетку, придать форму рулета, перевязав шпагатом, опустить его в котел, положить туда же вынутые кости, залить холодной водой так,

чтобы весь поросенок был покрыт ею. Закрывать крышкой и поставить на огонь. Дать закипеть и сразу же уменьшить огонь и варить так, чтобы бульон не кипел, в продолжение 4 ч. Вынуть готового поросенка, удалить нитки, нарезать его как рулет, кругами, положить «чешуей» на блюдо, полить соусом и подать.

Приготовление фарша. Пропустить сырую телятину 3 раза через мясорубку с частой решеткой, положить в эмалированную миску и взбить массу деревянной ложкой, прибавляя постепенно сливки. Когда масса станет пышной, поперчить, посолить, добавить отварные и порезанные шампиньоны.

Приготовление соуса. Подогреть на сковороде, размешивая, муку и масло, постепенно разбавить бульоном, прокипятить, доведя до консистенции сметаны. Заправить льезоном из сливочного масла, растертого с желтком, и сливок. Подержать на пару, не давая кипеть (иначе свернется желток) и непрерывно мешая, до тех пор, пока не исчезнет запах желтка.

ЖАРЕННЫЙ ГУСЬ С ЯБЛОКАМИ

1 гусь, 1 кг кисло-сладких яблок, соль, сахар, вода.

Лучше всего взять молодого гуся, очистить его и натереть солью. Яблоки разрезать пополам, вырезать сердцевину, посыпать сахаром. Частью яблок начинить гуся, зашить его, положить на противень спиной вниз, подлить немного воды и жарить в духовке до готовности, часто поливая жидкостью из противня. Оставшиеся яблоки печь вместе с гусем.

Жаренного гуся разделить на куски, подать с печеными в гусином жире яблоками и картофелем.

РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ИНДЕЙКА

Индюк (лучше молодая индейка около 3 кг), 200 г каштанов, 150 г чернослива, 150 г вареной колбасы, 150 г бекона, чеснок, мускатный орех, лавровый лист, розмарин,

ягоды можжевельника, соль и перец — по вкусу, 1 небольшой трюфель (не обязательно), бренди, белое сухое вино, бульон — по вкусу, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла.

Отварить каштаны, предварительно замоченные в соленой воде с двумя лавровыми листьями и несколькими ягодами можжевельника. Варить около получаса, чтобы каштаны разварились и до полной готовности дошли вместе с индейкой. В теплой воде размягчить чернослив.

Индейку (если вы купили ее с внутренностями) выпотрошить (печень и желудок пойдут на начинку), опалить на огне, чтобы удалить оставшиеся перья и пух. По желанию можно удалить кости, но это не обязательно. Для начинки обжарить на сковороде сваренные и высушенные каштаны, положив на дно небольшой кусок сливочного масла, потом разломать некоторые из них, а несколько оставить целыми. Удалить косточки из чернослива и нарезать его. В большую кастрюлю положить нарезанную вареную колбасу, каштаны, чернослив, кусочки бекона, приправить солью, перцем и мускатным орехом. Вылить в смесь небольшой стакан бренди (количество — по вкусу), перемешать получившуюся смесь, не разминая ингредиенты и не делая смесь слишком однородной.

Начинить индейку получившейся смесью (в середину при желании можно положить небольшой трюфель) и зашить белой ниткой. Не следует набивать индейку слишком сильно — начинка может вылезти из нее во время приготовления. Если хотите, можно перевязать индейку толстой ниткой. Положить сверху несколько ломтиков бекона, чтобы она была мягче. Оставить индейку на пару часов в прохладном месте, потом натереть смесью соли с перцем, положить в большую сковороду или кастрюлю, добавив несколько ложек растительного масла, пучок розмарина, несколько лавровых листьев и (по желанию) несколько головок чеснока, не снимая с них наружную кожу.

Готовить индейку в предварительно разогретой до 180 °С духовке около 2 ч или больше, в зависимости от размера тушки. Время от времени сбрызгивать ее вином или бульоном. В последние 15 мин увеличить температуру в духовке или поставить индейку под гриль, чтобы корочка стала хрустящей.

Подать на стол целиком, положив на подходящую по размеру разделочную доску, и разрезать прямо на столе.

МАСЛЕНИЦА, ВЕЛИКИЙ ПОСТ, ПАСХА

Не каждый обитатель Кремля выдержит 48 суток на котлетах из селедки во время Великого поста. В Кремле, «Белом доме», Госдуме и Совете Федерации в меню введены постные блюда. Чиновники до самой Пасхи могут ограничивать себя в пище по полной программе. К посту начали готовиться заранее, провели ряд совещаний.

Но сначала была Масленица. И на пороге столовых и буфетов всех желающих бесплатно угощали медовухой и блинами, приготовленными по специальному кремлевскому рецепту. Говорят, стопку блинов занесли и в приемную Путина. Правда, о том, успел ли Президент отведать их, история умалчивает.

Теперь пришло время очищения. Для этого в арсенале кремлевских поваров появилось 100—150 постных блюд. Это не только салаты, каши и вегетарианские супы, а именно фирменные кремлевские блюда: фаршированные баклажаны, кабачки, помидоры, постные голубцы, пудинги и даже паштеты. В загашнике у местных кулинаров есть даже такое экзотическое блюдо, как котлеты из селедки.

Увы, при тщательном исследовании оказалось, что для большинства кремлевских чиновников пост — непосильная ноша. Постные блюда здесь покупают не больше, чем обычные. Как по большому секрету сообщили наши источники в Кремле, среди первых лиц государства навряд ли найдется хоть один человек, способный выдержать столь длительное воздержание. Уж больно график у них напряженный и работа стрессовая. А при таком ритме жизни всегда хочется есть. Как оказалось, в большинстве своем в Кремле постятся в основном женщины — сотрудницы аппарата.

Тем не менее из источников в аппарате правительства удалось узнать, что Касьянов строгого поста не придерживался и от мяса не отказывался. Но, как известно, мужик он крепкий, потому ему приходится не только во время поста, а почти постоянно знать меру в еде. Рассказывают, что однажды Касьянов появился в «Белом доме» заметно похудевшим, хотя и не был в отпуске, и один из вице-премьеров спросил, как он этого достиг. Оказалось, премьер перестал есть после шести вечера.

В окружении министра финансов Алексея Кудрина сообщили, что их шеф также не блюдет строгий пост «из-за напряженного графика работы». А вот бывший министр труда и социального развития Александр Починков, как говорят в аппарате правительства, строгий пост соблюдает.

Тот факт, что в меню спецбуфета, который обслуживает Владимира Путина, появилась «постная еда» (кстати, это уже стало кремлевской традицией), вовсе не означает, что на всем протяжении Великого поста в его рационе будут только постные блюда, приготовленные по рецептам Русской православной церкви. Если Президент начнет поститься, он просто не выдержит физических нагрузок, которые ему приходится испытывать.

Комплексный обед в чиновничьей столовой сегодня стоит около 40 руб. Первые лица, как показывает

практика, предпочитают экономить. Однако по весне не удерживаются и позволяют себе желе, мусс, взбитые сливки, салаты из чернослива с орехами, пирожные и мороженое. Особенно после Пасхи.

А на Пасху первые лица государства могут разговестись кремлевским куличом, приготовленным по специальной рецептуре. Повара президентской столовой пекут к Пасхе 5000 куличей с цукатами, орехами и изюмом, покрытых глазурью и пудрой! Куличи весом 0,5 кг станут продавать по цене 120 руб.

А яиц красят здесь ни много, ни мало — 2000 штук. Для парламентариев и членов правительства разработан пасхальный набор, в который входят кулич, три яйца и настоящая творожная пасха. Продавать наборы станут заранее — так сказать, на вынос. И власть имущие смогут избавить своих жен и подруг от лишних кулинарных забот, прикупив «комплект» всего за 200 руб. Между прочим, и у простых обывателей есть шанс отведать кремлевских куличей — их будут продавать туристам и всем желающим в кафе в дипломатическом фойе Кремля. Правда, попасть туда можно только с экскурсией.

КОТЛЕТЫ ИЗ СЕЛЕДКИ

500 г филе сельди, 1 луковица, 1 картофелина, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, 50 г пшеничного хлеба, чеснок, соль, перец — по вкусу.

Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с луком, обжаренным слегка на растительном масле, чесноком, белым хлебом, размоченным в воде. Для вязкости добавить 1 сырую картофелину. Фарш хорошо вымесить, сформовать котлеты и жарить, обваляв их в муке.

БОРЩ БЕЗ МЯСА

2 свеклы, 1 морковь, 1 луковица, 2 крупные картофелины, 400 г капусты, 100 мл подсолнечного масла, 1 ч. л.

столового уксуса или 1 зеленый помидор, 20 г свиного сала, чеснок, соль.

Свеклу и морковь почистить, натереть на крупной терке и поджарить на подсолнечном масле. Одновременно сварить для борща картошку в 2 л воды. Приправы — никакой, только головка лука, разрезанная на половинки. Когда картошка сварилась вылить в кастрюлю жареные свеклу и морковку и добавить нарезанную капусту, посолить. Чтобы борщ не был пресным, можно добавить в него ложечку столового уксуса, а еще лучше пожарить на подсолнечном масле кислые зеленые помидоры, они дадут приятную кислоту. Когда борщ будет готов, в него нужно выдавить 2 или даже 3 большие дольки чеснока и через ту же чесноковыжималку — свиное сало.

Разлив готовый борщ по тарелкам, посыпать его зеленью и добавить сметану.

ПОСТНЫЕ ГОЛУБЦЫ

1 кг капусты, 0,5 стакана молотых сухарей, 2 ст. л. растительного масла, 0,5 ст. л. соли.

Отварить до полуготовности целый кочан капусты в подсоленной воде. Вытащить на дуршлаг и дать стечь воде. Разобрать кочан на листья, и каждый из них завернуть конвертом, обвалять в сухарях и обжарить в масле.

Можно подать и остывшими.

«ОГОНЕК» ИЗ БАКЛАЖАНОВ

2—3 баклажана, 2—3 болгарских перца, 1 перчик Чили, 5—6 зубков чеснока, соль, уксус — по вкусу, растительное масло.

Баклажаны порезать кружочками, посолить, пожарить в растительном масле с двух сторон. Охладить, выложить слоями, прокладывая заправкой.

Приготовление заправки: перекрутить перцы, выдавить чеснок, посолить, заправить уксусом и маслом. Дать промариноваться 5—8 ч.

ОВОЩНОЙ ПАШТЕТ

1 банка зеленого горошка, 2 яйца, 2—3 грецких ореха, 2 луковицы, 50 г куриного жира.

Яйца сварить, лук обжарить на жире, слить воду из горошка, орехи очистить. Все перекрутить на мясорубку, перемешать.

ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ «ДЕЛИКАТЕСНЫЕ»

6—7 мелких помидоров, 2 свежих огурца, 300 г очищенных креветок, укроп, 2 ст. л. растительного масла, соль.

У помидоров срезать верхушку возле плодоножки, вынуть мякоть, посолить внутри, высушить на салфетке. Огурец порезать тонкими полукругами. Креветки отварить, крупные порезать, мелкие оставить целыми. Перемешать с огурцом, посолить, добавить укроп, заправить маслом. Этой начинкой заполнить помидоры.

ЗАСТОЛЬНЫЕ КУРЬЕЗЫ



Один раз к нам приехал Фидель Кастро. Но он приехал не как все люди, а на подводной лодке до Мурманска, а потом самолетом до Москвы. Все инкогнито. Поздно ночью в обстановке крайней секретности о приезде выдающегося кубинского революционера рассказали только троим самым главным кулинарам и попросили подготовить резиденцию на Ленгорах и в Кремле. Закрыв на замок не только рот, но и сердце, главный повар Владимир Николаевич выбросил ключи в Москву-реку, чтобы не проболтаться даже любимой жене. Жена открыла дверь, хитро улыбнулась и с порога сказала:

— А я знаю, что завтра Фидель Кастро приезжает!

Повар обомлел и тихо опустился на табуретку. Предвидя крупные неприятности, спросил, откуда она все знает. Оказывается, руководители московских предприятий решили отпраздновать тайный приезд пламенного кубинца. Для этого всем женщинам раздали флажки и объяснили, у каких столбов и во сколько они будут махать никем не узанному вождю.



Небывалое значение придавали первому приезду английского премьера. Все-таки официальный враг. Прием решили устроить в загородной резиденции Завидово. Хотя техника приемов была отработана как часовой механизм, везде чувствовалась нервозность. Даже посуды разбили больше, чем обычно.

Наконец показались правительственные «Чайки», и на пороге возник Никита Сергеевич Хрущев с английским гостем. Большая политика делается за кофе. Так уж повелось: обед — светские разговоры, десерт — решение важных вопросов. В завершение почетный враг попросил кофе с молоком. На кухню так и передали: кофе с молоком. Новенький повар, ответственный за кофе, понял это буквально и перемешал два ценных напитка...



Если приезжали мусульмане, главный собственноручно раскладывал рис на 18 тарелок для молитвы Аллаху. Известно, что свинину они не употребляют, и поэтому однажды всей делегацией отказались от говяжьих сосисок, заявив, что это маленькие поросята. Проницательные мусульмане знали, что в любой говяжьей сосиске есть 40 % свинины. Они, по наблюдению повара, вообще очень сообразительный народ.

Один раз официант принес заказанный кофе в кабинет и увидел, что гость лежит под ковром и пьет

коньяк из горлышка. Оказывается, под ковром Аллах не может разглядеть грехопадение. Так приходится изощряться одиноким мусульманам. А если они приезжают делегацией, то один из них берет грех на себя, а все другие смело «глушат».

Очень удивил Ясир Арафат. Накрыли стол, делегация поблагодарила, двери закрыла, покушала и отбыла. Распорядитель обеда заходит, смотрит, а все вилки и ножи нетронутые. Вот что значит вековая культура!



Но больше всего намучились с индусами.

Индусы делятся на две категории: чистые вегетарианцы и вегетарианцы цивилизованные. Индусы, принадлежащие к первой категории, в жизни не съели ничего живородящего. Их нелегкая жизнь проходит в жарких джунглях, и любое съеденное мясо вызвало бы резкое увеличение потоотделения. Да и религия у них такая, что под ковром не спрячешься, Бог-то в каждом.

Вот однажды на переговоры приехали такие вегетарианцы и из Бирмы. О чем уж они договаривались — неизвестно. Представители Бирмы покушали кабачковой икры, овощных голубцов на растительном масле и пошли смотреть балет в Большой театр. В антракте в правительственном кабинете накрыли стол, поставили фрукты, орехи и шоколадные наборы «Красная Москва» — такие красивые высокие коробки, где сверху лежат три конфетки в золотистой фольге с ликерчиком. Распорядитель как-то проморгал и обмер, когда коричневая рука жителя Бирмы с обезьяньей ловкостью конфетку развернула и отправила в рот. Конфетку, правда, он тут же выплюнул прямо на стол, покинул Большой театр, и на вечернее заседание не явился, потому что замаливал грехи. Как ни странно, никого не наказали, а даже как-то улыбнулись религиозному фанатизму жителей стран третьего мира.



В брежневские времена день рождения государственного секретаря США Генри Киссинджера пришлось на время его визита в Москву. Советская сторона решила преподнести Киссинджеру необычный подарок — роскошный торт (подобные торты тогда дарили лишь выдающимся партийным деятелям). И вот Киссинджера приглашают в Кремль, в приемную ввозят огромную коробку и в присутствии множества корреспондентов, дипломатов, политиков открывают ее. Как оказалось, торт из крема и бисквита был выполнен по утвержденному образцу — в виде Кремля. Киссинджер бросается к тарту и ножом отхватывает кусок Спасской башни. Скандал был громкий: госсекретарь США разрушил Кремль!



Маршалу Гречко однажды презентовали стокилограммовую белугу. Четверо солдат еле дотащили эту рыбину. Ее распилили пилой и убрали в погреб. На протяжении нескольких месяцев эту белугу варили, жарили, запекали — до тех пор, пока Гречко смертельно не надоела рыбная кухня. «Хватит, заберите ее себе», — сказал он, когда на обед повара в очередной раз приготовили белугу под сыром...



Как-то неприятная история вышла с пирожками. Дело в том, что маршал Гречко обожал пирожки с картошкой и укропчиком. Однажды он заказал их на завтрак. Когда он увидел пирожки, поморщился: «Разве я это просил сделать?! Я такие не ем». Позже повару объяснили, что тесто для пирожков надо раскатывать скалкой, размеры его любимых пирожков в несколько раз превосходили стандартные. Каждый пирог отдельно обжаривали на сковороде.



Зато проще всего было работать с президентом Финляндии. Скандинавы вообще едят по всем правилам науки: спокойно, не спеша, все продукты натуральные. Все блюда успевают настояться. Даже мороженое, которое обычно для финнов крутил монтер или электрик. Французские мороженицы появились значительно позже обоих рабочих, а мороженое с орешками скандинавы хотели есть каждый день, да по три раза. Так что приходилось забивать отечественную пушку «Морозко» и звать на подмогу добрых и сильных ребят.



Вообще со своими поварами и едой гости приезжают редко. Но иранскому шахиншаху грех было приезжать в одиночку. Уж больно ритуально обставлен у него прием пищи. Обед выглядел так: в кремлевской столовой тридцать человек в чалмах расстилают коврики, и каждый выносит золотую супницу со своим блюдом. Никто никогда не знает, откуда изволит откусать высочайшая особа. На природе (это уже в загородной резиденции) сорок человек под навесом насаживали на шампуры размером 2,5 метра всякую еду: цыплят, куски баранины, овощи. И по двадцать человек с каждой стороны садились и крутили пищу до полной готовности. И так часами. Кто-то еще успевал угли подбрасывать и петь ритуальные песни.



Дружба поваров интернациональна, потому что после завершения трапезы хозяев они обычно садятся вместе пить водку. Практически только единицы отбивались от дружного кулинарного коллектива. Так, с

главным албанским коммунистом Энвером Ходжей, который, как и Кастро, всюду ходил с пистолетом, всегда приезжал маленький мужичок — личный повар. Обычно, когда стол уже был полон великолепными гастрономическими прелестями, этот мужичок доставал из авоськи макароны, варил их с сосисками, бросал кусок масла и ставил перед своим хозяином, расталкивая все остальные блюда. При этом он говорил только одну фразу: «Только это безопасно!»



Тому, кто недавно побывал в Великобритании, есть что вспомнить. 15 января там второй раз отмечался Национальный день супа. Свою лепту внесла в праздник (когда он был отмечен впервые) и супруга российского президента Людмила Путина. Она сообщила по телефону газете «Таймс» рецепт супа, который она готовит мужу. Для него нужны: судак, щука, картошка, морковь, лук, яйца, помидоры, апельсиновая кожура, сельдерей, репчатый лук и приправы. Возможно, из-за помех на линии, суп получил экзотическое название, сразу став хитом, — «Ухо Путина». Речь шла, конечно же, о рецепте ухи.



Как-то Путин встречался с вдовой Виктора Астафьева в маленьком домике писателя в деревне Овсянка под Красноярском. Хозяйка уже ждала его за столом, на котором прикрытое тонкой пленкой стояло блюдо с настоящими домашними пирожками (начинка даже кое-где проступила сквозь тонкое тесто). «Пирожки с чем?» — спросила журналистка у родных Астафьева. «Не знаем», — ответили они. Она удивилась: «Так вы же их пекли». «Нет, принесли люди Президента». Ну, надо же, как ловко стилизовали под настоящие деревенские. Умельцы!



Когда Путин летом был в Сочи, неожиданно появился в баре пресс-центра, который накануне открыли в его резиденции. Прошел к стойке, снял пиджак, сел на высокий стул и стал изучать меню. «Мак — это что такое?» — спросил он. «Мак-кофе», — дрожащим голосом пролепетала официантка. «А, это который одноразовый», — догадался Путин и заказал себе разливного пива — светлого, нефильтрованного. Журналисты ломанулись к бару. Увидев направленные отовсюду телекамеры, официантки вжались в холодильные камеры (скорее всего официантками работали сотрудницы Федеральной службы охраны, «светиться» им было нельзя, а тут такое). «Я что, пиво один буду пить?» — спросил Путин журналистов. Но налить им было некому, «официантки» так и не вышли из тени. Тогда помощник Президента зашел за стойку и стал подавать пиво. Журналисты потом прикалывались: «Мы не знаем, кто были эти люди, но пиво подавал сам помощник Президента!»

СОДЕРЖАНИЕ

НЕМНОГО ИСТОРИИ	3
ЧТО ЕЛ ЛЕНИН	8
КРЕМЛЕВСКИЕ ПРИВИЛЕГИИ	7
ДЕД ПУТИНА КОРМИЛ ЖЕНУ ЛЕНИНА, МАТЬ ХРУЩЕВА И ЛИЧНО СТАЛИНА	13
ЕДИНСТВЕННАЯ ЧЕЛОВЕЧЕСКАЯ СЛАБОСТЬ СТАЛИНА ...	15
ХРУЩЕВ ПРЕДПОЧИТАЛ ПРОСТУЮ ЕДУ	31
ПОЧУВСТВУЙТЕ РАЗНИЦУ!	44
«А ВЫ, ТОВАРИЩИ, ПЕЙТЕ, ПЕЙТЕ!»	45
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПРИСТРАСТИЯ АНДРОПОВА	59
МИХАИЛ СЕРГЕЕВИЧ И РАИСА МАКСИМОВНА	62
ЯИЧНИЦА, ВОДКА И СЕЛЕДКА	68
ПУТИНУ ГОТОВЯТ В ДВОРЦОВОЙ КУХНЕ	73
В КРЕМЛЕ КОРМЯТ НЕ ТОЛЬКО ПРЕЗИДЕНТА	76
НОВЫЙ ГОД У ДВЕРЕЙ	79
МАСЛЕНИЦА, ВЕЛИКИЙ ПОСТ, ПАСХА	84
ЗАСТОЛЬНЫЕ КУРЬЕЗЫ	88

www.natahaus.ru

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления!
Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах,
и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!
По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги
обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям,
либо в соответствующие организации торговли!

www.natahaus.ru

Справочное издание

КРЕМЛЕВСКАЯ КУЛИНАРИЯ

Автор-составитель
СМИРНОВА Любовь

Ответственная за выпуск *В. Н. Волкова*

Подписано в печать с готовых диапозитивов заказчика 16.02.06.

Формат 84×108¹/₃₂. Бумага газетная. Печать офсетная.

Усл. печ. л. 5,04. Тираж 10 100 экз. Заказ 559.

ООО «Издательство АСТ».

170000, Россия, г. Тверь, пр-т Чайковского, д. 19а, оф. 214.

Наши электронные адреса: WWW.ASTRU

E-mail: astpub@aha.ru

ООО «Харвест». Лицензия № 02330/0056935 от 30.04.04.

РБ, 220013, Минск, ул. Кульман, д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.

Республиканское унитарное предприятие

«Издательство «Белорусский Дом печати».

220013, Минск, пр. Независимости, 79.