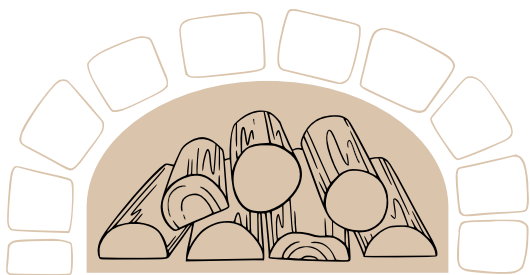
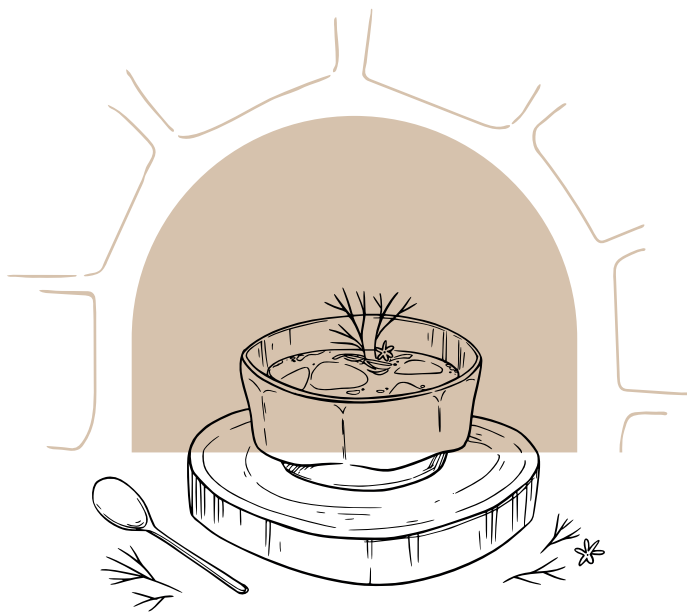




# СТАРОРУССКОЕ **МЕХЮ**





## МЕДОВЫЙ СЫР С ГРИБАМИ

Сыр в русской кухне – больше, чем сыр в привычном нам современном понимании. Знаете ли вы, что еще в XIX веке на Руси подавался «сыр из зайца» и «сыр из рябчика»? И это был совсем не кисломолочный продукт, а отголоски давнего восприятия сыра как чего-то плотного, пластичного, что можно резать. Он мог быть и совсем мягким, по структуре напоминая паштет. В постные дни его заменяли на сыр из грибов.

Наш медовый сыр - это сыр из печи, приготовленный в несколько этапов посредством длительного томления, который мы подаём с белыми грибами и грибной пастой.

## ПЕРЕПЕЧА С ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНЬЮ, ЛУКОМ И ЯЙЦОМ

*С XVII века перепеча – это открытый пирог. Да не простой, а праздничный. Старинная хроника донесла до нас, что в 1663 году царице Марии Ильиничне преподнесли на Рождество 426 перепечь. Такие же подарки делали на Пасху. Позже блюдо исчезло из нашей кухни, сохранившись лишь на окраинах империи – в удмуртской, поволжской кухне.*

*Предлагаем Вам перенестись на кулинарной машине времени за стол супруги царя Алексея Михайловича в XVII век и опробовать нашу авторскую перепечу.*

— 660 —

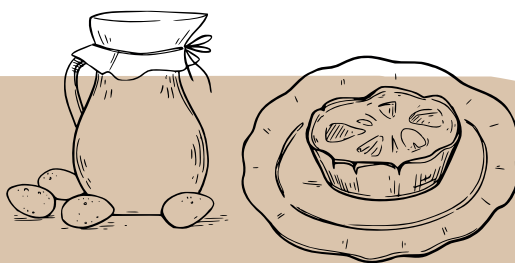
## КОЛОБОВЫЙ ПИРОГ

*Данное блюдо примечательно тем, что оно было одним из любимых блюд императрицы Екатерины II. Представляете, иностранка на русском троне больше всего из незнакомой ей кухни полюбила именно его!*

*«Колобовый» – это от слова колобок, т.е. круглый хлеб, каравай. Особенность его – слоеное тесто, которое прежде готовили, много раз складывая и раскатывая его с говяжьим салом. Не надо опасаться за фигуру – мы приготовим это средневековое блюдо легким и по-императорски вкусным.*

— 610 —





## СКОБЛЯНКА ИЗ ЗАЯЧЬИХ ПОЧЕК С СОУСОМ НА КАРТОФЕЛЬНОМ ДРАНИКЕ

Скоблянка – загадочное блюдо. Помните профессора Преображенского, обедавшего с доктором Борменталем? «Из горячих московских закусок это – первая. Когда-то их великолепно приготавливали в "Славянском базаре", – приговаривал он. Что это было, до сих пор гадают кулинары и историки.

Между тем, «Славянский базар» в начале XX века славился блюдом «селянка сборная мясная старомосковская». В советские времена несколько упрощенное это кушанье стало называться "скоблянка-нажарка". Мы же воссоздали данное блюдо, возможно, в том самом виде, что нравился герою М.Булгакова.

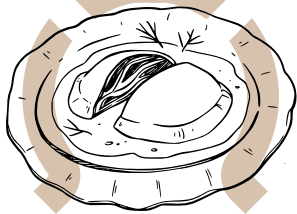
— 720 —

## ЛУКОВЫЙ ВЗВАР

С чем подавали лебедей на царский стол? Хрен и горчица считались недостойны высокого застолья. А вот взвар – старинный русский соус – был очень кстати. Традиционно взвар готовили из карамелизованного на сковороде лука с добавлением различных специй и меда.

Мы же приготовили суп на основе старинного русского соуса – взвара: густая подливка на мясном бульоне с уникальным русским ароматом становится прямым конкурентом французского лукового супа!

— 600 —



## КАЛЬЯ НА ОГУРЕЧНОМ РАССОЛЕ С УГОЛЬНОЙ РЫБОЙ И БУТЕРБРОДОМ С ЧЁРНОЙ / КРАСНОЙ / ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ

«Где калья – там и я», – Владимир Даль приводит эту поговорку в своем словаре в середине XIX века. Однако суп этот гораздо старше. Он является предком нынешнего рассольника, поскольку готовился на огуречном рассоле.

«Калья курячья, калья утячья» – эти слова встречаем мы еще в «Домострое» в 1550-х годах. А «Словарь поваренный» 1795 года советует «скрошить туда паюсную икру жеребейками». Попробуйте и нашу версию того средневекового супа с черной икрой.

— 2200 / 1150 / 950 —

## СМОРЧКОВЫЙ СУП СО СМЕТАНОЙ

Сморчок – один из самых тонких, изысканных, праздничных грибов не только в русской, но и во французской кухне. Раньше сморчок ценился даже выше белого гриба. «Ранние сморчки, – отмечается в работах Императорского общества истории и древностей российских (1846), – в России украшают столы вельмож и ценятся дорого. Русские сморчки кладут в пироги и похлебки».

Мы предлагаем Вам попробовать старинную похлебку из сморчков, ранее доступную только высшему дворянскому обществу, приготовленную на современный манер как суп-крем.

— 720 —

## ТЕЛЬНОЕ ИЗ ОСЕТРА С ПЕЧЁНОЙ СВЁКЛОЙ, ХРЕНОМ И МИНДАЛЕМ

*Тельное, пожалуй, самое русское блюдо. Вот уж действительно «не имеющее аналогов» кушанье!*

*Иностранный путешественник XVII века описывает его так: «москвиты выбирают из рыбы все кости, бьют ее в ступках, пока она не сделается, как тесто, потом начиняют луком и шафраном в изобилии, кладут в деревянные формы в виде барашков и гусей и жарят в постном масле». А готовое блюда вынимали из формочек – и вот они стоят рядом на столе: тельные зайцы, гуси, поросята. Конечно, с веками блюдо упростилось, сделалось более легким.*

*Попробуйте современную версию старинного тельного.*

1300

## УШНОЕ ИЗ ЯЗЫЧКОВ ЯГНЁНКА С ОВОЩАМИ И РЕДЬКОЙ

Ушное – это не про уши. «Уха» - вот, от какого слова происходит название блюда. На Руси ухой назывался не только рыбный суп, но и бульон из мяса, дичи, грибов. А ушное – это то, что с приходом к нам французской кухни, стало именоваться «рагу».

Блюдо настолько популярное, что удостоилось быть включенным в изданную при Петре I книгу «Юности честное зерцало» (1717 год). «Не жри, как свинья, и не дуй в ушное, чтоб везде брызгало», – поучает его автор дворянских недорослей, призванных на учебу в Санкт-Петербург. Не правда ли, любопытно узнать, чем кормили за петровским столом?

980



## КУЛАГА С МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ, КАЛИНОЙ И МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

*Сахар в Средние века – дорогой продукт, не для каждой семьи.*

*Но детям-то сладкого хочется. Мед не всегда под рукой, да и тоже недешевый. Но есть выход! Народная смекалка давно заметила, что солод (пророщенные, высушенные и перемолотые зерна) становится при брожении сладким.*

*Это сегодня наука знает, что именно так крахмал превращается в сахар. А многие века назад наши предки готовили кулагу из ржаного солода, ржаной муки и калины, без всяких добавок сладких пищевых продуктов. И получалось сладко!*

*Хотите попробовать?*

550

## ВАРЕНЕЦ С ВАРЁНОЙ СГУЩЁНКОЙ, МОРОЖЕНЫМ И БРУСНИКОЙ В ВИНЕ

*Варенец – перетопленное с пенками и после заквашенное сметаной молоко», – сообщает нам российский словарь 1834 года. 200 лет назад он был парадным блюдом для особых гостей.*

*В 1822 году императрица Мария Федоровна (вдова Павла I) давала в Павловске прием для офицеров. «На галерее были накрыты столы, – пишет современник, – уставленные множеством блюд с разного рода печеньями, тортами, варенцами». Варенец – любимый десерт Льва Николаевича Толстого. Его супруга Софья Андреевна даже включила это блюдо в свою кулинарную книгу.*

780





VK.COM/UHVATMOSCOW



UHVAT.RESTAURANT

# uhvat

Москва, ул. Рочдельская д. 15, стр. 41  
Трехгорная мануфактура

+7 977 125-51-77