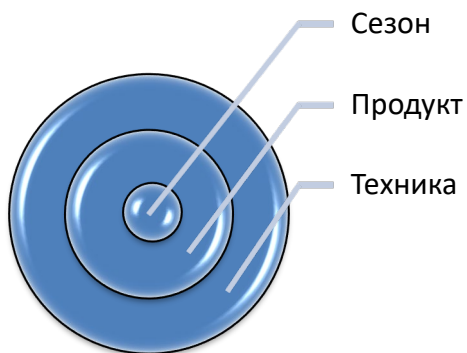




ВЕСНА



Энциклопедия уральской кухни

Цель энциклопедии - собрать знания касательно предмета, структурировать их, создать общий удобный формат для живого использования. Полученную пользу умножить на свой личный пережитый опыт и передать последователем для того, чтоб история жила, чтобы они, используя опыт и знания предыдущих поколений, могли достичь еще большего результата.

В создании энциклопедии принимают участие:

- Шефы АУК
- Сотрудники различных музеев
- Энтузиасты
- Преподаватели кулинарных учебных заведений
- историки
- краеведы
- местные жители



Энциклопедия призвана:

- Стать крепким фундаментом в восприятии осознания вопроса региональной кухни;
- Служить достоверным справочником получения профессиональной информации;
- Облегчить создания современных региональных блюд, основываясь на традициях, быте, культуре и ряде других важных факторов, присущих конкретной местности.

Энциклопедия в дальнейшем виде своего развития будет иметь следующую структуру:

- Сезон
- Регион
- Продукт
- Техника обработки \ приготовления
- Блюдо

Продукт и техника

-Хранения мяса при помощи угля.

Обыкновенные березовые угли очищают от золы, толкут, затем обмывают водой, высушивают и прокаливают.

Предназначенное для хранения мясо обтирают насухо, обсыпают со всех сторон толченым углем так, чтобы он ровно покрывал всю поверхность, туго обвертывают чистым холстом, обвязывают веревкой и подвешивают в прохладном месте. «Упакованное» таким образом мясо остаётся свежим и сочным в течение нескольких недель. Перед употреблением каждый кусок обмывают в нескольких водах, чтобы очистить от приставших к нему частиц угля.

-Тетерево, куропаток, рябчиков и прочую дичь хранят следующим образом:

тушку ощипывают, потрошат, освобождают от глаз и мозгов, внутреннюю полость вытирают полотенцем и набивают крупнотолчеными сухими можжевельными ягодами. Каждую тушку заворачивают в чистое полотенце и укладывают в кадку с насыпанной на дно рожью так, чтобы тушки не соприкасались. Сверху их засыпают зерном не менее чем на 70 см. Рожь можно заменить просеянной золой.

- **Сосьвинская сельдь**, она же тугун, она же тугунок, она же манерка. Поставлялась к царскому столу. Вообще тугун (семейство сиговых). Так названа по среде обитания и вылова, река Сосьва. Тугунок-единственная в мире пресноводная сельдь, разрешена к ловле короткой промежуток времени. Стоимость доходит до 7000 рублей за кг.
- **Чир**, он же щокур. Водится только на севере. Малоизвестен в связи с трудностью условий вылова. Одна из немногих рыб, которая восстанавливает свои вкусовые свойства после дефроста. Северные народности делают преимущественного из него строганину и сугудай.
- **Юкола** – сушеное мясо рыбы, или оленя.
- **Порса** - рыба, а также кости, высушенные и растертые в крупный порошок.
- **Лыко** - сосновая кора, которая собирается в июне, когда сосна начинает цвести и сочиться. Молодые деревья валяться, снимается верхняя молодая кора, и деревянными лопатками снимается оставшаяся часть - лыко. Листы лыка подвешивают и провяливают. Зимой окончательно просушивают на огне. Толкут и на воде варят кашу, иногда добавляя молоко и бруснику.
- **Грибы:** белые, опята, маслята, скрипуны, подосиновики, подберезовики, рыжики, волнушки, сыроежки, грузди, рогатики, лисички, моховик, козляк.

Заготовка

- 1. Сечка из пестиков и сметаны(единственна в своём роде начинка для любых видов выпечки из лесной спаржи) - полевой хвощ
- 2. Вазовский пряник из Кунгура(уникальная рецептура приготовления пряника с начинкой из ягод, который готовили только в Кунгуре)
- 3. щука копчёная на черёмуховой щепе (продукт который получился из за одного из способов хранения рыбы в летний и осенний период, продует используется для приготовления студней , разных видов супов, ухи)
- 4. Рыжики в пихтовом масле (продукт который появился в результате уникального способного хранения гриба на зимний период, благодаря антиоксидантными свойствами и редкими эфирными маслами в масле с огромным количеством витамина С , позволяют хранится долгий продолжительный период времени ! И создают необычный вкус и аромат
- 5. Оханский налим маринованный в укропных зонтиках, который родился благодаря обильным растениями поросшего укропа, благодаря сумасшедшему аромату зонтиков укропа Рыба теряет свой ильный пресноводный вкус (один из способов заготовки рыбы на зимний период)
- 6. Толченка из брусники и клюквы с пихтовыми лапками. Хранится благодаря огромному количеству витамина С в пихтовых иголках , они являются своеобразным консервантом.В регионе Пермского края в дореформенной и после реформенной России были заселены патетическими заключёнными , которым нужно было выживать ! Благодаря болотистой местности и сбору ягод рождались вот такие не замысловатые заготовки !
- 7. Линь солёный в крапивных листьях ,один из способов хранения рыбы в летний период благодаря которому родился продукт - заготовка, имеющий эксклюзивный вкус и неповторимую ароматику
- 8. Сало из зеркального карпа(истерическое блюдо продукт который появился в результате влияния Азии на кухню урала . Г. Кунгур .Великий чайный путь в России из Азии проходил через Кунгур)
- 9. Красносмородиновое сливочное масло с чесноком
- 10. Рубленник из побегов чеснока и пера майского лука с солью(продукт -заготовка используемая в любое блюдо ,от супа до горячего . хранится в туесах в голубце-яме (называем Пермской аджикой)
- 11. Капуста мареная с хреном и листьями крыжовника
- 12. Икра из соленых рыжиков
- 13. Чесночный сливочник с щавелём
- 14. Тушенка из лосиных щёк

Еремчек - творог на основе коровьего или кобыльего молока, закваски, мёда и топленого масла

Корот - башкирский кисломолочный продукт, который делается в пути. Флягу наполняют кобылиным молоком, подвешивают к седлу, происходит брожение. Помогает переварить жирную пищу, часто мешают с бульоном

Башкирский мёд - знаменитый на весь мир продукт. Считается, что лучший мёд в Башкирии производят пчёлы в Бурзянском районе.

Топленое масло - один из главных компонентов Башкирской кухни. Топленным оно получается при многократном использовании и делается на нем очень много блюд, будь это жарка или выпечка.

Ягоды в топленом масле (больше распространены вишня и черемуха). Так же используется в стол как сладость. Аналог варенья, только вместо воды большое содержание топленого масла

Сухие ягоды, пастила, вяленое мясо, вяленый гусь- все это результат кочевого образа жизни башкир.

Черемуховое масло - в древности часто использовалось к чаю. Делалось из печёной мякоти тыквы, черемуховой муки, мёда и большого количества того же топленого масла.

Казы - это жирная колбаса из коня, которую делают как варёную, с большим содержанием пряных трав, так и вяленую.

Сезон/сезон использования	Технология	Продукт/Блюдо	Общее
Весна Лето			Тугунок-единственная в мире пресноводная сельдь.разрешена к ловле короткий промежуток времени.стоимость от 3 до 7 тысяч за кг
круглогодично зима/весна	Холодное приготовление морсов из уральских ягод.Двухдневная технология.Первый день ягоды засыпают сахаром,второй день мнут,пробивают,перетирают	Облепиха.Облепиховый морс.Облепиховый квас калина.калиновый кисель	Облепиха очень интересная ягода с точки зрения туристического позиционирования.Большинство иностранных гостей даже не знаю о ее существовании
зима/весна		шаньга картофель,пшеничная каша,творог	Шаньга с плотной начинкой для смазывание верхней части изделия
круглогодично		черемуха,черемуховая мука,десерты из черемухи	
осень/зима/весна		сухие ягоды (калина,земляника,малина,черноплодная рябина и тд	
осень		Пельмени с синяжками и сыроежками	
осень/зима/весна		маринованные Грузди	
весна		крапива,крапивный суп,молоко сквашеное крапивой	
весна		листья одуванчиков	

круглогодично, с поправкой на сезонность рыбы	Нижняя часть теста от рыбного пирога который пропитан соком.Рыбный пирог готовился целиком с костями и головой,этот технологический прием позволял получить рыбу с особый вкусом и плотностью.Сначала съедалась верхняя крышка от пирога,потом рыба,остальное выбрасывали	Поганая шаньга	Поганая шаньга является интересным продуктом с гастрономической точки зрения.Тесто пропитаное рыбным соком можно использовать как вау эффект,сервируя курс без применения рыбы либо отдельно от нее
Круглогодичная ловля зима		Пелядь,сырок.Сиговая порода рыб ,имеет разделение на озерную и речную Олений костный мозг	Нерестится каждый год.С середины сентября до января.разводят в промышленных масштабах.Интересный вкус в слабосоленых тар-тарах,копченом и жареном виде
круглогодично	Использование большого количества разной муки,которые толкли самостоятельно.Продукт с большим содержанием живых ферментов,обладал особым вкусом	аржанина,гречишник,ярушник,овсяница,ясник на простокваше,гороховик	Пшеничную муку использовали редко.Сочетания в изделиях разной муки,также пресного и квашенного (ферментированого)теста(мучник на тонкую лепешку пресную клали квашеное тесто из ржи и запекали)
круглогодично	Разработка проека АУК	облепиховая мука	
весна		щавель/пирог с кислениками(щавель	
осень		жареные семена конопли	
весна/лета		илимовики/изделия из муки вяза,кашлечки,зеленушка	Оладьи,лепешки и тп изделия с рубленным клевером,зайчьей капустой,лебедой
осень\зима	каша из ржи заправленная суслом.Рожь слегка заливали водой,не доводя до готовности и распаривали в печи	шомша	
зима\весна	каша из толокна с ягодами и суслом	жаровиха	

круглогодично	<p>Блюда из толченого и переработанного овса. В Поморье, Приуралье и Сибири ни одна трапеза не обходилась без него. В северном регионе изобрели особый способ приготовления овсяной муки – толокно. Это требовало значительной предварительной обработки. Овес вымачивали 2-3 дня в кадке, пока не разбухнет зерно. Затем его упаривали целые сутки в жарко натопленной печи, а на следующие сутки его хорошо просушивали там же. Сухое зерно провеивали и перемалывали в очень тонкую муку, которую и называли толокном. Достаточно было разболтать ее в воде, квасе или молоке и получалась готовая к употреблению, довольно вкусная и сытная еда. Из толокна приготавливали много блюд. Самое простое из них – сухомес – густая смесь с водой.</p>	Толокно	
осень\зима\весна		капуста квашеная в разновидностях	Пластовая капуста(пластами),сеченая,шинкованая
осень\зима\весна		квашенная ботва брюквы,репы ,редьки	
зима\весна		сухие паренки	Интерсно после запекание на оставающей печи продукт окунали в сусло и подавали к столу. Сухие паренки представляет собой томленный, а после высушенный корнеплод,чаще всего употребляли залитые квасом.Не менее интересным гастрономическим приемом является паренки из квашенного продукта ,а после высушеного
лето		дикая редька (гоныш, пустосёл, ретюга, серьгабуз).	
круглогодично		запеканка из жареной говяжьей крови холщо'вые пельмя'ни(пельмени из ржаной муки, с начинкой из капусты)	
круглогодично	для сохранения творога его высушивали,удаляли лишнюю жидкость	начинка из соленого творога	
чаще на пасху	цельное топлёное молоко заквашеное сметаной с изюмом,разлитое по формам	гладенец	