



Министерство общего и профессионального
образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской
области
Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Выполнила:

обучающаяся группы 202к

Брагина Татьяна

Приготовление горячих рыбных блюд в Русской кухне



История

- На землях Древнерусского государства в IX–X вв. находились бассейны таких крупных и богатых рыбой рек, как Прут, Днестр, Южный и Западный Буг, Припять, Днепр, Сож, Березина, Ока, верховья Волги, Западной Двины, Великих озер Чудского, Ладожского и др. Крупнейшие культурные и хозяйственные центры Руси располагались на берегах рек и озер: Киев на Днепре, Москва на Москве-реке, Новгород на Волхове, Псков на реке Великой, Ростов на озере Неро, Рязань на Оке, Суздаль в излучине Каменки, Нижний Новгород при слиянии Волги и Оки. В изобилии эти реки и озера давали русским людям самую разнообразную рыбу, и блюда из нее украшали их стол. А после крещения Руси и введения постов роль рыбных блюд в русской кухне особенно возросла.

- Использовалась главным образом пресноводная рыба, а морская рыба стала входить в обиход после того, как освоили наши предки берега Северного моря. Она получила распространение лишь в XVIII в. и сначала только на севере России.
- Рыбаки в Древней Руси назывались ловцами, а торговцы рыбой — рыбаками. В хозяйстве Московского государства рыбные ловли играли столь важную роль, что была разработана система правовых норм, регулирующих рыболовство, а водные угодья включались в состав земельных владений государей, князей и монастырей. Возникали рыбные слободы на крупных озерах и реках. Особую роль играли рыбные промыслы Волги. По свидетельству летописца, на ее берега выезжали в сезон тысячи ловцов, а осенью возвращались «наловявшись и обогревшись».

Виды рыб в Русской кухне

- Чрезвычайно разнообразным был рыбный стол московских государей и знатных бояр. Многие монастыри владели рыбными промыслами или отправляли на рыбные ловли многочисленные артели. Вот далеко не полный перечень рыб, упоминаемых в памятниках XVI–XVII вв.: стерлядь, белуга, осетр, белорыбица, сиги, лодога, лосось, налим (мень), щука, судак, лещ, язь, сырть, голец, окунь, линь, плотва, снетки, корюшка (вандыши), караси. При этом различалась рыба по местам ловли: сельди переславские, лосось карельский, осетрина шехонская (река Шексна), щуки мелкие поставские и т. д.

Терминология для обозначения частей тела рыбы

- Существовала обширная терминология для обозначения частей тела рыбы: схаб белужий (или другой рыбы) — ребра, грудинка; теша — брюшная часть; огнево — жирное мясо у плавников, которое считалось особым лакомством; прут белужий (вязига); пупок — средняя часть рыбы между головой и хвостом (без спинки); пласт — филе рыбы и др.

Обработка рыбы в Русской кухне

- Многочисленны были и способы консервирования рыбы: засол сухой и бочоночный, вяление (провесная и вяленая рыба), копчение. Копченая рыба упоминается очень редко (в описи блюд патриарха Никона). Очень часто упоминается рыба паровая. Большинство словарей древнерусского языка трактует это название как «копченая рыба». Вызывает восхищение целесообразность и разнообразие старинных способов кулинарной обработки рыбы в зависимости от ее использования, размера и способа заготовки.

Запекание осетра целиком

- Ингредиенты:
- Осетр
- Лимон
- Нежирный майонеза
- Зелени: петрушка, лук, укроп
- Оливковое масло
- соль и пряности по вкусу

Способ приготовления:

- Выпотрошенную и промытую рыбу натирают солью и специями.
- Зелень мелко рубят и смешивают с майонезом.
- Получившейся смесью начиняют осетра, стенки брюшка соединяют зубочистками.
- Рыбу перекадывают на лист фольги спинкой вверх.
- Вдоль хребта осетра делают неглубокие поперечные надрезы. В получившиеся отверстия вставляют половинки лимонных долек.
- Рыбу поливают маслом и соком из остатков лимона, затем тщательно заворачивают в фольгу.
- Осетра помещают в разогретую до 200°С на 30 минут.
- Готовую рыбу извлекают из фольги и перекадывают на плоскую тарелку.



Мерлуза по-русски

- Ингредиенты:
- Мерлуза
- Соус томатный
- Лук
- Корень петрушки
- Вино белое сухое
- Морковь
- Грибы белые свежие
- Огурцы
- Каперсы
- Маслины
- Специй по вкусу

Способ приготовления:

- Подготовленное филе мерлузы с кожей сложить в посуду в один ряд, залить водой, посолить, добавить лук, петрушку, сухое белое вино, плотно закрыть крышкой и тушить на плите.
- Морковь и петрушку обжарить. Белые грибы отварить и нарезать соломкой. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать и слегка отварить. Лук нарезать полукольцами и ошпарить, каперсы отжать от рассола, у оливок удалить косточки. Подготовленные продукты смешать с горячим томатным соусом.
- Перед подачей к столу рыбу полить томатным соусом с овощами, сверху положить кусочек очищенного лимона и посыпать зеленью. Гарнировать отварным картофелем.





Спасибо за внимание