



ЩИ

И супы русской кухни

НАЦИОНАЛЬНОЕ РУССКОЕ БЛЮДО

❖ Русские щи (старинное название шти) представляют собой горячее первое блюдо на основе квашеной или свежей капусты, которое готовилось с незапамятных времен на Руси и имеет многовековую историю. Менялись эпохи, власть, люди и обычаи, неизменным оставалось одно – горячие наваристые щи, иногда бедные или пустые (постные на основе грибов и овощей), иногда богатые (мясные или рыбные) на столе практически каждого русского человека. Их ели все от мала до велика: и цари, и крестьяне, щаной дух стоял и в бедных избушках, и в купеческих теремах, значение этого блюда в жизни русского человека было огромным, отсюда и большое число поговорок на эту тему: «Щи да каша – еда наша», «щи всему голова», «где щи, там и русских ищи».

ЩИ НА РУССКИ

Начали готовить щи примерно в 11 веке, когда русский народ познакомился с завезенной из Древнего Рима капустой, которая считалась там деликатесом и общепризнанным средством для лечения и профилактики различных заболеваний. Русский народ, с помощью природной смекалки и наблюдательности быстро раскусил все полезные свойства заморского овоща, быстро нашел ему применение, и стал употреблять капусту свежую и квашенную в разных блюдах, как повседневных, так и в праздничных.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ СЛОВО ЩИ

❖ В истории происхождения слова «Щи» существует несколько версий, некоторые считают, что оно происходит от древнерусского «съто» - еда, пропитание или «съти» - жидкое варево, горячая похлебка, заправленная капустой, щавелем или другими зелеными овощами, другие отдают предпочтение версии происхождения от славянского слова «щавьнь» - щавель, есть даже предположение по поводу датских корней этого слова, датское слово «sky» - похлебка, отвар. Уникальность слова "Щи" в произношении - слово из двух русских букв, а чтобы выговорить на других языках потребуется минимум несколько букв. Также различие вариантов произношений и написаний, как например, в уникальной русской словоформе "Поешь-ка щец"

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЩЕЙ

❖ В каждом определенной местности щи варили по-разному, добавляя свои оригинальные ингредиенты, только способ приготовления оставался одинаковым для всех – щи должны обязательно готовиться в чугушке и глиняном горшке русской печи, и не просто вариться, а томиться и настаиваться некоторое время для того чтобы они приобрели свой насыщенный и уникальный вкус и аромат. Сам горшок для щей был особо почитаемым предметом обихода, его тщательно мыли и даже заговаривали.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

УХА

❖ Нежная уха с легким сладковато-сливочным привкусом рыбы была на Руси в почете. Готовили ее в семьях разного достатка. Подача и виды используемой рыбы отличались, а рецепты с появлением новых продуктов менялись.

❖ Часто наваристые рыбные бульоны готовились к праздникам и подавались к столу с расстегаем из рыбы. Свои правила приготовления ухи на Руси внесла французская кухня. Жирные навары перестали считаться признаками вкусного и правильно приготовленного супа.

ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЕ УХИ НА РУСИ

❖ Уха являлась родоначальницей всех супов на Руси. Так называли овощные, мясные и рыбные бульоны. Со временем в них добавляли различные крупы и овощи, и давали новоявленным блюдам новые названия. Уха при этом никуда не исчезла и название закрепилось за супом на основе рыбного отвара.

❖ Примерный период появления рыбной ухи датирован XI — XII веком.

Изначально хорошим блюдом считался наваристый бульон. Если уха получалась недостаточно жирной, ее заправляли сливочным маслом. Конец XIX века ознаменовался проникновением французской кухни. Популярностью среди знати стала пользоваться обезжиренная уха со светлым прозрачным бульоном.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ СЛОВА

“УХА

❖ По одной из версий, слово “уха” произошло от созвучного “ухо”.

Дело в том, что все супы на Руси готовили на основе наваристых бульонов. Для их приготовления брали обрезь головы, в том числе и уши животных.

❖ Еще одна версия гласит, что “уха” стала производным индоевропейского корня “jus”, обозначающего отвар

КАК ГОТОВИЛИ УХУ НА РУСИ

❖ Уха на Руси готовилась разными способами, что зависело от сезонности, региона, достатка семей и модных веяний.

❖ Существовало несколько видов ухи:

❖ белая, с прозрачным наваром и мясом щуки, окуня, сома или судака;

❖ черная, сваренная из красноперки, карпа или карася;

❖ янтарная, с бульоном благородного золотистого оттенка из осетра, лосося, севрюги и белуги.

❖ Изначально уху готовили из одного вида рыбы. Позже для богатого вкуса и аромата стали комбинировать в рамках одного блюда несколько видов рыбы. В бульон отправляли филе рыбы, рыбные молоки и икру.

❖ По рецептуре очищенную рыбу клали в бульон на основе моркови и лука, после добавляли в него приправы и травы. В их числе: перец, соль, лимон, гвоздика, корица, укроп, пастернак. В янтарную уху положено было класть немного изысканного шафрана. Пряностей добавляли в меру, чтобы они не перебивали рыбу, а дополняли и оттеняли ее слегка сладковатый вкус.

❖ После XVIII века в ухе появился картофель. В южных губерниях варили уху с томатами. После варки помидоры очищали от кожицы, перетирали и уха получалась красной. На севере рыбу отваривали в молоке.

С ЧЕМ ПОДАВАЛИ И КАК ЕЛИ УХУ

- ❖ Традиционно в небогатых семьях уху подавали к столу с пирожками. Это случалось по праздникам. В будние дни дополнением к рыбному супу служили размоченные булочки.
- ❖ Вместе с ухой на Руси ели рис, лук зеленый, отварные яйца и черный хлеб. В отдельных губерниях дополнением к первому из рыбы служили рыжики. Во время пиршеств в домах зажиточных людей, уху чередовали с рыбными пирогами, расстегаями и кулебяками.